

Mini Kebab Veggie

Categories :

- other
- snack

10 Persons | 20 Minutes



Oleh : admin_jean

Dibuat pada : 2015-04-16 04:18:12

Description Recipe

by ameLicious~

Ingredients

air	secukupnya
bawang merah	3 siung
bawang putih	5 siung
gula+garam	secukupnya
jinten	5 sdt
kecap manis	3 sdm
kekian	15 gram
kemiri	1 buah
kentang	25 gram
kulit lumpia	1 buah
merica butiran	5 sdt
saos tiram	1 sdt
saos tomat	4 sdm

Steps

No	Description	Picture
----	-------------	---------

1 Kukus kentang dan kekian sampai matang. Haluskan kentang, sisihkan. Potong dadu kekian, sisihkan.



2 Haluskan : bawang putih, bawang merah, kemiri, merica, jinten.



3 Tumis bumbu halus, tambahkan sedikit air, aduk sampai wangi



4 Masukkan kentang halus, aduk rata



5 Bumbui dgn gula dan garam, masukkan kecap manis, saos tomat, saos tiram.



6 Aduk sampai mengental, kalo dirasa terlalu kurang kalis bisa ditambah air sedikit. Sisihkan tunggu dingin



7 Siapkan kulit lumpia, isi dengan kentang dan beri potongan kekian. Gulung dan ujungnya rekatkan dengan air (gak usah ditekuk seperti lumpia ya, cukup digulung aja)



- 8 Panaskan sedikit mentega pada teflon, panggang kebab veggie sampai matang kecoklatan



- 9 Mini kebab veggie ready to eat :) sajikan dgn mayones+saos tomat/saos sambal. NyamNyam~

