

## Perkedel Rendang

**BAHAN** - 1 sachet BAMBOE RENDANG - 500 g Kentang - 200 g daging giling - 3 batang bawang prei, iris tipis - 1 butir telur, kocok lepas - Minyak untuk menggoreng **CARA MEMBUAT** 1. Goreng kentang lalu haluskan 2. Campur kentang dengan daging giling, daun prei dan bumbu BAMBOE RENDANG, aduk rata dan bentuk sesuai selera 3. Celupkan ke telur, goreng hingga matang.

