

Telur Pletok



BAHAN

- 1 pack BAMBOE KARE
- 300 g kentang, kukus, haluskan
- 250 g daging sapi cincang
- 1 butir telur ayam
- 1 sdm tepung terigu
- 5 butir telur ayam, rebus
- Minyak goreng, secukupnya untuk menggoreng

CARA MEMBUAT

1. Campur jadi satu semua bahan, kecuali telur ayam rebus. Aduk rata.
2. Bungkus telur yang sudah direbus dengan adonan hingga tertutup. TIPS: agar mudah membulatkan adonan dapat menggunakan plastik yang dioles margarin supaya tidak lengket.
3. Panaskan minyak, goreng TELUR PLETOK BAMBOE KARE. Sajikan selagi hangat bersama saus tomat.