

Traingle Corn and Mayo Risoles



PT MANUNGAL PERKASA

BAHAN KULIT:

- | | |
|-------------------------------|------------|
| • Tepung terigu DAHLIA | 170 gr |
| • Tepung sagu | 30 gr |
| • Telur | 1 butir |
| • Kuning telur | 1 butir |
| • Garam | ¼ sdt |
| • Susu cair | 450 ml |
| • Margarin, lelehkan | 1 sdm |
| • Minyak untuk menggoreng | secukupnya |

BAHAN ISI:

- | | |
|--------------------------------|--------|
| • Bawang Bombay, cincang halus | 1 buah |
| • Tepung terigu DAHLIA | 3 sdm |
| • Susu cair | 350 ml |
| • Daging ayam, rebus, suwir | 100 gr |
| • Jagung manis, rebus, pipil | 500 gr |
| • Garam | ½ sdt |
| • Merica bubuk | ¼ sdt |
| • Pala bubuk | ¼ sdt |
| • Keju cheddar parut | 50 gr |
| • Mayones | 100 gr |
| • Margarin untuk menumis | 2 sdm |



CARA MEMBUAT:

1. Kulit: kocok lepas telur dan garam. Tambahkan susu cair sedikit demi sedikit sambil trus diaduk rata.
2. Tuang sedikit demi sedikit ke dalam tepung terigu **DAHLIA** dan sagu sambil terus diaduk rata. Masukkan margarine leleh. Aduk rata. Saring.
3. Buat dadar tipis di wajan datar diameter 10 cm. lakukan sampai adonan habis.
4. Isi: panaskan margarine. Tumis bawang bombay sampai harum. Tambahkan tepung terigu **DAHLIA**. Aduk sampai bergumpal.
5. Masukkan susu cair sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai licin. Tambahkan ayam, jagung manis, garam, merica bubuk, dan pala bubuk. Aduk rata.
6. Masukkan keju parut dan mayones. Aduk rata. Angkat.
7. Ambil selembar kulit. Beri isi. Lipat bentuk segitiga.
8. Celup ke putih telur. Gulingkan di tepung panir kasar, lakukan 2 kali.
9. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang.

Hasil untuk 35 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

