

Bakso Tahu Kering Dengan Daging Ikan

Bahan :

600 gr Bakso tahu kering 300gr Daging ikan mujair

Bumbu-Bumbu :

2 sdt Mostar

Cara Memasak :

Masukkan mostar kedalam daging ikan. Cuci bakso tahu kering. Gunakan pisau untuk membuat lubang kecil pada bakso tahu kering dan keluarkan tahu putih didalam dan isi dengan daging ikan sebagai pengganti. Panaskan masukkan dengan 2 gls minyak, setelah minyak panas, masukkan bakso tahu goreng kering yang telah diisi daging ikan dan goreng hingga matang. Tiriskan dan sajikan.