



Menu Gorengan yang Menyehatkan, Terong Goreng Tepung



Umum

Level : Mudah

Durasi : 30 Menit



ResepÂ Terong Goreng Tepung yang digorengÂ *deep fried*Â dengan minyak gorengÂ *Sania Premium*Â ini bakal menjadi idola baru di rumah Ibu :)

2 buah terong, dipotong menyerong

800 ml minyak Sania Premium

12 sendok makan Tepung Terigu Sania Green

1/2 sendok teh garam

1/2 sendok teh lada halus

1 siung bawang putih yang sudah dihaluskan

2 butir telur ayam

Air secukupnya.

Cara membuat:

Cara Memasak:

1. Setelah terong dicuci, potong dengan ketebalan kira-kira 1-1/2cm, sisihkan.
2. Campur 6 sdm tepung terigu Sania Green dengan air secukupnya. (bahan pencelup I).
3. Lakukan pengocokan lepas untuk telur, beri garam, lada halus, bawang putih halus, masukkan 6 sdm tepung terigu Sania Green. Aduk sampai rata, sisihkan. (Bahan pencelup II).
4. Masukkan terong ke dalam bahan pencelup I, aduk rata. Angkat terong dari bahan pencelup I, celupkan ke dalam bahan pencelup II. Ulangi langkahnya dengan mencelupkan terong kembali ke dalam bahan pencelup I, lalu celup kembali ke bahan pencelup II sampai bahan menutup semua permukaan terong.
5. Panaskan minyak Sania Premium. Masukkan terong yang sudah dilumuri tepung terigu Sania Green. Goreng sampai matang. Angkat dari wajan, tiriskan. Sajikan hangat.

Produk Terkait:



Tepung terigu berprotein sedang, cocok digunakan untuk aneka makanan, seperti martabak, kue, donut, bolu, muffin,

brownies, cake, bakpia, jajanan pasar, dan sebagainya.