



Buncis Krispi Bawang Putih

Bahan-bahan

- 500 gr buncis mini
- 75 gr Tepung terigu
- 75 gr tepung beras
- 100 ml air dingin untuk tepung
- 8 siung bawang putih, cincang
- 1 buah cabai merah, buang biji iris tipis
- 5 lembar daun jeruk, iris
- 1 sdt Maggi Magic Lezat Ayam
- 1 sdm Maggi Saus Tiram
- 0.5 sdm gula pasir
- 75 ml air untuk menumis
- 0.25 sdt merica
- 2 sdm minyak goreng segar

Cara Membuat

1. Campurkan tepung terigu, tepung beras, dan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam dalam satu wadah. Beri air aduk rata.
2. Celup buncis ke dalam adonan tepung, lalu goreng dalam minyak panas. Goreng hingga tepung menjadi krispi. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan 2 sdm minyak goreng segar, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan cabai merah dan daun jeruk. Aduk rata. Masukkan gula, merica, Maggi Saus Tiram, dan air. Masak hingga keluar aroma daun jeruk. Angkat.
4. Siram hasil tumisan ke atas buncis yang sudah digoreng.
5. Sajikan

Nutrisi

Karbohidrat	76.79 g
Energi	469.72 kcal
Lemak	10.26 g
Protein	20.11 g

20 Menit

6 Porsi