



## Pempek Kulit Ikan

### Bahan-bahan

- 5 siung bawang putih
- 1 batang daun bawang, iris tipis
- 1 buah putih telur
- 44.4 gr minyak goreng
- 250 gr bagian merah daging ikan dan potongan kulit ikan tenggiri
- 50 gr tepung sagu
- 1 sachet Maggi Magic Lezat

### Cara Membuat

1. Haluskan bawang putih, kulit ikan tenggiri, serta bagian merah ikan, dan putih telur dengan blender. Lalu, tuang ke dalam mangkuk besar.
2. Masukkan Maggi Magic Lezat dan tepung sagu ke dalam blender. Aduk rata.
3. Pindahkan ke dalam mangkuk, lalu beri irisan daun bawang. Aduk rata.
4. Balur telapak tangan dengan tepung sagu, ambil 1 sendok adonan, kemudian pipihkan, lalu goreng dalam minyak dengan api kecil.
5. Masak hingga matang dan warna menjadi kecokelatan.

### Nutrisi

Karbohidrat	9.54 g
Energi	337.1 kcal
Lemak	27.3 g
Protein	12.89 g

30 Menit

4 Porsi