

Tauhu Berlauk



BAHAN-BAHAN

1. 4 biji telur
2. 2 biji tauhu
3. 2 biji tauhu telur
4. Kiub pati ayam
5. Lobak merah (di cincang halus)
6. Bawang besar (di cincang halus)
7. Daun bawang (potong halus)
8. Cili besar (potong halus)
9. Crab filament stick (Di potong kecil)



CARA-CARA MEMASAK

1. Kisar 4 biji telur, 2 biji tauhu dan 2 biji tauhu telur
2. Masukkan ke dalam bekas yang besar
3. Masukkan lobak merah, bawang besar, daun bawang, cili besar dan crab filament stick
4. Gaulkan sebati
6. Masukkan adunan tadi ke dalam bekas kecil untuk di kukus
7. Kukus selama 15 minit
8. Celupkan adunan yang telah di kukus ke dalam telur yang telah di pukul
9. Gorengkan tauhu berlauk tadi di dalam minyak panas
10. Goreng sehingga kuning keemasan
11. Siap untuk di hidangkan