



Martabak Telur Daging Kecap



superadmin

Martabak Telur Daging Kecap terasa renyah di luar dengan kombinasi isian manis dan gurih yang lembut. Dibuat praktis menggunakan kulit spring roll, martabak ini bisa digoreng dengan minyak atau dimasak menggunakan air fryer. Cocok disajikan sebagai camilan, bekal anak, atau lauk pendamping.

Bahan-Bahan

👤 12-15 PCS

Bahan

- 125 gr - daging sapi giling
- 1 ½ sdm - kecap manis
- 1 sdm - saus tiram
- 2 sdt - tapioka
- 4 butir - telur
- ½ buah - bawang bombai
- 1 batang - daun bawang
- ½ sdm - kaldu ayam bubuk

Bahan pelengkap

- - cabai rawit hijau
- - kulit spring roll

Langkah-Langkah

1. Marinasi daging dengan kecap manis, saus tiram dan tapioka, aduk rata
2. Potong kotak bawang bombai dan iris daun bawang kemudian pindahkan ke dalam mangkuk
3. Masukkan daging, telur dan kaldu ayam, aduk rata
4. Siapkan kulit spring roll, letakkan isian kemudian lipat
5. Panaskan minyak, goreng di api sedang hingga kecokelatan dan matang , tiriskan
6. Untuk air fryer, oles martabak dengan minyak terlebih dahulu kemudian masukkan ke dalam air fryer dan panggang di suhu 180-185 derajat celcius selama 15 menit
7. Martabak telur daging kecap siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/111-martabak-telur-daging-kecap>