



Telur Barendo



superadmin

Telur Barendo khas Padang ini unik karena bentuknya berlapis seperti renda, garing di pinggir tapi tetap lembut di dalam. Teksturnya yang berbeda membuat telur sederhana jadi istimewa, dengan rasa gurih khas yang bikin nagih. Cocok disantap hangat bersama nasi.

Bahan-Bahan

 3 Porsi

Bahan

- 3 butir - telur ayam
- 3 siung - bawang merah
- ¼ sdt - kaldu ayam bubuk
- 3 sdt - air
- 3 sdt - maizena

Pelengkap

- - nasi putih
- - timun
- - bumbu rendang (opsional)

Langkah-Langkah

1. Campurkan maizena dan air, aduk rata
2. Di dalam mangkuk, masukkan telur, kaldu ayam bubuk dan larutan maizena, kocok lepas kemudian iris bawang merah dan masukkan ke dalam telur, kocok kembali
3. Panaskan minyak, tuang telur secara perlahan sambil diaduk, masak hingga kecokelatan dan kering, tiriskan
4. Masukkan ke dalam air fryer untuk mengurangi minyak berlebih selama 5 menit pada suhu 180 derajat celcius
5. Telur barendo siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/17-telur-barendo>