



Perkedel Kentang Kornet



superadmin

Perkedel kentang kornet dengan lapisan luar yang renyah dan bagian dalam yang lembut dengan sedikit tekstur kenyal. Gurih dan mengenyangkan, cocok jadi lauk pendamping berbagai hidangan.

Bahan-Bahan

 3-4 Porsi

Bahan:

- 3 buah (550 gr) - kentang rebus
- 1 butir - kuning telur
- 6 siung - bawang merah
- 8 siung - bawang putih
- 1 sdt - bubuk kari
- 1 batang - daun bawang, iris
- 4 sdm - tepung tapioka
- ½ sdt - garam
- 1 sdt - gula pasir
- ¼ sdt - merica
- 1 sdt - kaldu bubuk
- 100 gr - kornet sapi

Langkah-Langkah

1. Panaskan sedikit minyak kemudian masukkan bawang merah dan bawang putih, goreng di api sedang hingga matang dan sedikit kecokelatan, sisihkan
2. Hancurkan kentang dengan ulekan kemudian pindahkan ke dalam mangkuk
3. Haluskan bawang yang telah digoreng kemudian masukkan ke dalam kentang
4. Masukkan kuning telur, bubuk kari, daun bawang, tepung tapioka, kornet, garam, kaldu bubuk, gula pasir, dan merica, aduk rata
5. Panaskan minyak, bentuk bulat perkedel dengan garpu kemudian goreng hingga matang di api kecil sedang, tiriskan
6. Perkedel kentang siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/207-perkedel-kentang-kornet>