



Tipis berbentuk korek api, ini dia Resep Kentang Mustofa renyah, pedas gurih bertekstur unik

Keterangan

Tipis berbentuk korek api, ini dia resep Kentang Mustofa renyah, pedas gurih bertekstur unik, Sobat tigapuluh.com, pernahkah Anda mendengar sajian kentang mustofa?

Mungkin sebagian dari Anda sudah familiar dengan olahan kentang yang satu ini.

Kentang mustofa adalah olahan kentang goreng tipis berbentuk korek api yang dimasak dengan berbagai macam bahan dan bumbu.

Baca juga: [4 Rekomendasi Menu Sahur Sederhana dan Mudah Dibuat Selama berpuasa](#)

Kentang mustofa sendiri memiliki rasa yang pedas gurih dengan tekstur yang renyah.

Nah, bagi Anda yang ingin menikmati olahan kentang yang satu ini, Anda juga bisa loh membuatnya sendiri di rumah.

Tipis berbentuk korek api, ini dia resep Kentang Mustofa renyah, pedas gurih bertekstur unik

Hal ini dikarenakan proses pembuatan kentang mustofa ini cukup mudah dengan bahan-bahan yang sederhana.

Baca juga: [Tipis berbentuk korek api, ini dia Resep Kentang Mustofa renyah, pedas gurih bertekstur unik](#)

Penasaran gimana resepnya? Yuk simak informasi selengkapnya dalam ulasan dibawah ini.

Resep Kentang Mustofa

Bahan:

- 2 buah kentang ukuran besar, kupas dan cuci bersih
- 2 buah jeruk limau, ambil airnya
- 4 sdt gula pasir
- garam secukupnya
- minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis

Bumbu halus:

- 6 siung bawang putih
- 10 butir bawang merah
- 3 buah cabai merah besar

Baca juga: [Resep Alpukat Kocok Segar, Minuman Populer Digemari Masyarakat](#)

Cara membuat Kentang Mustofa

Cara Membuat:

1. Pertama, iris tipis kentang atau Anda juga dapat memarutnya memanjang. Letakkan kentang yang telah di iris tipis ke wadah yang berisi air.

Bilas kentang dua kali dengan air sampai bersih. Biarkan kentang dalam keadaan terendam.

2. Kemudian siapkan wajan dan panaskan minyak goreng. Goreng kentang dalam tiga tahap.

Setelah kentang mulai agak kering, kecilkan api dan goreng hingga berwarna kecokelatan dan garing. Angkat dan tiriskan.

Baca juga: [Resep Sambal Goreng Ati Ampela](#)

3. Selanjutnya tumis bumbu halus hingga matang dan harum. Tambahkan garam dan gula pasir lalu aduk rata.

4. Beri perasan jeruk limau dan masukkan kentang yang sudah digoreng. Aduk kembali hingga bumbu tercampur rata. Angkat.

5. Biarkan kentang mustofa dalam suhu ruang dan masukkan kedalam wadah kedap udara.

Itulah sajian admin kali ini mengenai Tipis berbentuk korek api, ini dia Resep Kentang Mustofa renyah, pedas gurih bertekstur unik.

Kategori

1. TIPS

Tags

1. Kentang Mustofa
2. Resep
3. Resep Kentang Mustofa

Tanggal Dibuat

24 Maret 2023

Penulis

pakguru2022

default watermark