



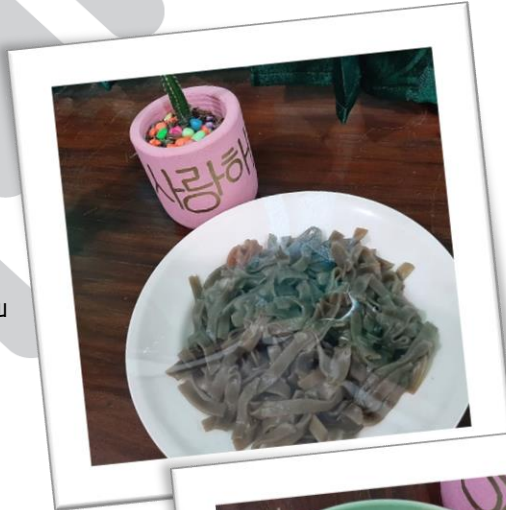
MIE SAGU

Bahan

- 350 g Tepung sagu
- 200 ml air
- ½ Sdt garam

Cara Membuat

1. Ambil 100 gr tepung sagu, tambahkan 200 ml air dan ½ sdt garam kemudian aduk hingga larut dan masak hingga kental
2. Masukkan adonan 1 dalam wadah kemudian tambahkan sisa tepung sagu sedikit demi sedikit hingga adonan tidak lengket (kalis)
3. Giling adonan membentuk mie
4. Rebus mie hingga bening, angkat dan rendam air dingin + 5 menit, tiriskan



BAKSO IKAN SAGU

Bahan

- 400 gr Daging ikan
- 4-6 Siuang bawang putih
- 3 Sdm tepung sagu
- 2 Sdm tepung terigu
- 1 Sdm tepung tapioka
- Penyedap rasa secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- Ketumbar bubuk secukupnya

Cara membuat

1. Giling ikan beserta bumbu-bumbu
2. Tambahkan sedikit air es
3. Masukkan tepung sagu dan tepung terigu aduk hingga rata
4. Bentuk adonan bakso
5. Masukan kedalam air mendidih , rebus hingga terapung + 10 menit



Penyusun:

Eko Binti Lestari

Sumber:

Yuliana Rumsarwir, SP., M.Si.

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Papua