

# RESEP:

## Bala-bala {Indonesian Fried Vegetable Fritters}



### Bahan-bahan:

1.5 cangkir tepung terigu  
2 sendok meja tepung beras  
250 ml air dingin  
2 siung bawang putih, puree  
3 siung bawang merah  
1 sendok meja mentega  
1/2 sendok teh ayam bubuk  
2 batang daun bawang  
1/2 cangkir tauge  
2 cangkir sayur-sayuran;  
wortel, kubis, kacang hijau {cincang halus}  
1/2 cangkir jagung  
minyak goreng {secukupnya}

### Metoda:

1. Campurlah semua bahan ke dalam sebuah mangkuk dan aduk rata.
2. Panaskan minyak dan taruhlah adonan dengan mengambilnya pakai sendok ke dalam wajan. Gorenglah bala-bala dan bolak balik sampai berwarna kecoklatan dan matang.
3. Taruhlah bala-bala di atas handuk kertas supaya mengalirkan kelebihan minyak.
4. Sajikan bala-bala selagi masih hangat dengan cabe atau sambal.