

## Pastel Goreng Renyah

Ditulis oleh Rina Ariyani

Senin, 23 Juli 2012 12:35 - Terakhir Diperbaharui Senin, 23 Juli 2012 12:52

---



## Pastel Goreng Renyah

Pastel, cemilan sehat karena mengandung vitamin sayuran dan

protein. Inilah *resep pastel goreng renyah...*

Bahan kulit pastel :

250 gr tepung terigu

1/2 sdt garam

75 ml air

50 gr margarin

1 butir telur

## Pastel Goreng Renyah

Ditulis oleh Rina Ariyani

Senin, 23 Juli 2012 12:35 - Terakhir Diperbaharui Senin, 23 Juli 2012 12:52

---

Bahan isi pastel :

25 gr soun, rendam sampai lunak, tiriskan, potong - potong dengan gunting atau sendok

150 gr daging ayam cincang

2 batang daun bawang, iris tipis

100 gr udang, kupas kulitnya, cincang kasar

1 buah wortel, potong dadu kecil - kecil

3 buah telur ayam rebus, belah 8 bagian

2 siung bawang putih, cincang

5 siung bawang merah, cincang

1/2 sdt lada bubuk

## Pastel Goreng Renyah

Ditulis oleh Rina Ariyani

Senin, 23 Juli 2012 12:35 - Terakhir Diperbaharui Senin, 23 Juli 2012 12:52

---

2 sdt tepung terigu, larutkan dengan 3 sdm air

1 sdt gula pasir

2 sdm margarin

Cara membuat kulit pastel :

Campur rata semua bahan kulit pastel, masukkan sedikit demi sedikit air, sambil diaduk dengan tangan.

Uleni hingga tidak lengket lagi di tangan.

Tutup dengan plastik, biarkan sekitar 10 menit.

Taburkan sedikit tepung di atas alas lebar / di atas meja, kemudian gilas adonan dengan penggilas silinder / dengan botol.

Cetak bulat dengan diameter 6 - 10 cm.

Taburkan sedikit tepung ke permukaannya supaya tidak lengket saat di tumpuk.

## Pastel Goreng Renyah

Ditulis oleh Rina Ariyani

Senin, 23 Juli 2012 12:35 - Terakhir Diperbaharui Senin, 23 Juli 2012 12:52

---

Setelah selesai, sisihkan.

Cara membuat isi pastel :

Masukkan 2 sendok makan margarin ke penggorengan.

Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.

Masukkan semua bahan isi pastel, kecuali telur potong, tambah 2 sdm makan air. Aduk sampai airnya habis.

Masukkan soun dan larutan tepung terigu, aduk rata. Angkat.

Mengisi kulit pastel dengan isinya :

Ambil 1 lembar kulit pastel, letakkan di atasnya 1 sdm isi pastel dan telur potong.

Olesi bagian pinggir adonan dengan sedikit air, lipat jadi 1/2 lingkaran. Cubit dan lipat sedikit tepinya hingga terbentuk tekstur hiasan.

## Pastel Goreng Renyah

Ditulis oleh Rina Ariyani

Senin, 23 Juli 2012 12:35 - Terakhir Diperbaharui Senin, 23 Juli 2012 12:52

---

Kemudian goreng hingga kuning kecoklatan.

Tiriskan minyaknya, *pastel goreng renyah* siap dihidangkan.