

# Perkedel Tuna



cafe by  
**Sun Bell**

サンベルカフェ



Tuna Bawang dalam Minyak Sayur!



## Bahan - bahan

- 1 kaleng SunBell Tuna Katsuo Gold
- ¼ Kentang
- 5 Siung Bawang Merah
- 3 Siung Bawang Putih
- Seledri Iris Sesuai Selera
- ½ Sdt Garam
- 1 Sdt Kaldu Jamur
- ¼ Sdt Merica
- Minyak Goreng
- 1 Butir Telur

## Cara Membuat

- Rebus dulu kentang yang sudah dipotong potong kurang lebih 10-15 menit lalu sisihkan
- Siapkan bumbu halus, bisa chop bawang merah dan bawang putih atau di haluskan di cobek juga boleh. Lalu ditumis sebentar hingga kecoklatan
- Haluskan kentang rebus sesuai selera
- Buka kaleng Tuna SunBell Katsuo Gold
- Campurkan kentang halus dengan 1 kaleng Tuna SunBell Katsuo Gold
- Tambahkan seledri, garam, kaldu jamur, dan merica lalu aduk sebentar hingga tercampur sempurna
- Bentuk adonan bulat bulat, lumuri dengan telur dan goreng di wajan menggunakan api sedang



Porsi  
1-3 orang



Waktu Masak  
30 menit

Dapatkan produk SunBell disini :

