

BERGEDIL

Bahan-bahan:

5 biji ubi kentang –direbus
3 biji bawang putih
3 ulas bawang merah
1 biji bawang besar – potong dadu
2 tangkai daun sup- hiris halus
2 tangkai daun bawang-potong pendek
200 gm daging hancur
2 biji telur – pecahkan dan pukul
minyak
garam

Cara-cara:

1. Buang kulit kentang.Masukkan kentang ke dlm mangkuk dan lenyek hingga hancur.
2. Tumbuk lumat bawang putih dan merah
3. Panaskan minyak untuk menumis. Masukkan bawang yg telah ditumbuk dan biarkan hingga naik bau.
4. Masukkan daging hancur. Kacau sebentar dan masukkan pula bawang besar.
5. Tuang bahan yg ditumis tadi ke atas kentang. Gaul rata. Masukkan garam.
6. Masukkan daun sup dan daun bawang. Gaul sebati.
7. Setelah sebati, kepal-kepalakan adunan tersebut. Celupkan kedalam telur dan goreng. Setelah warna kecoklatan, angkat dan sedia dihidang.

