



cafe by  
**Sun Bell**

サンベルカフェ

# Stik Tahu Tuna



## Bahan - bahan

- 1 pcs SunBell Tuna Flakes in Sunflower Oil
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 1 kotak tahu, hancurkan
- 1 butir telur
- 1 sdm bawang goreng
- ½ sdt lada bubuk
- ½ sdt kaldu jamur
- 2 sdm tepung maizena
- 3 sdm tepung terigu (sesuaikan tekstur)
- Minyak untuk menggoreng

## Cara Membuat

- Potong daun bawang, lalu hancurkan tahu dalam wadah.
- Tambahkan telur, daun bawang, bawang goreng, lada bubuk, dan kaldu jamur.
- Masukkan tepung maizena dan tepung terigu, aduk hingga teksturnya pas.
- Tambahkan SunBell Tuna Flakes in Sunflower Oil untuk rasa gurih dan protein ekstra!
- Masukkan adonan ke piping bag, lalu goreng hingga keemasan

## Kelebihan Sun Bell Tuna

- ✓ Daging tuna potongan besar, juicy & segar
- ✓ Tinggi protein, rendah lemak
- ✓ Tanpa bahan pengawet buatan
- ✓ Praktis — tinggal buka kaleng & siap diolah

