



AIRFRYER RECIPE BOOK BUKU RESEP AIRFRYER



PT. PRIMA MEDHA

Business Center
Taman Kebon Jeruk Blok AA I No.14
Jl. Meruya Ilir Raya - Jakarta 11650
Indonesia
Phone : +62 21 - 333 96 777



Product Overview

Gambaran Produk



High-speed air circulation technology

The high-speed air circulation technology from the air fryer enables you to cook food that is more delicious but contains less fat than that the traditional models.

Teknologi sirkulasi udara berkecepatan tinggi

Teknologi sirkulasi udara berkecepatan tinggi dari air fryer memungkinkan Anda untuk memasak masakan yang lebih lezat namun mengandung lemak yang lebih sedikit daripada jika menggunakan model tradisional

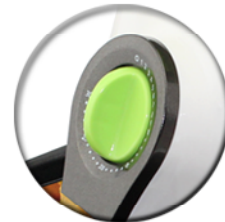


Adjustable temperature control

Allow you to preset optimal cooking temperature for food. Enjoy golden crisp fries, snacks, chicken and other meat. All food is cooked at proper temperatures for optimal flavor.

Kontrol suhu yang dapat disesuaikan

Memungkinkan Anda untuk mengatur suhu memasak yang optimal untuk masakan. Nikmati makanan garing keemasan, camilan, ayam dan daging lainnya. Semua masakan dimasak pada suhu yang tepat untuk rasa yang optimal.



30 minute timer

The built-in timer allows you to preset a maximum of 30 minutes and supports automatic turnoff of both the timer itself and the indicator.

Timer 30 menit

Timer built-in memungkinkan Anda untuk mengatur waktu maksimum 30 menit dan memiliki pematian otomatis baik pada timer itu sendiri maupun pada indikator.



Airfryer

About cooking with air fryer

Q: Does this model of air fryer use oil ?

If the food itself contains oil ingredient such as the meat, seafood, and frozen fries, delicious food can be made without the oil.

If the food does not contain oil ingredient such as the vegetables and fresh fries, on spoon of oil is adequate to cook food as delicious as that made by steeping traditionally in the oil. Is theory Is that the air turned into the "oil" with the high-speed air circulation system to rapidly heat and crisp food for mouthfeel as crisp outside and tender inside as the fries.

Q: What oil is most recommended ?

Most of the cooking oil can make ingredients in the air fryer more delicious and crisp. The traditional cooking oil is recommended, such as the olive oil, sunflower oil, and peanut oil. You can also use the perfume oil or condiment oil, or steep the perfumes in the oil prior to usage. This is a simple method for changing the flavor of the food. Butter spray is allowed as well.

Q: What is the secret of air circulation systems ?

- Step 1: Pass the air into the roasting technology device the top to heat rapidly.
- Step 2: With the air circulation system, the heat flow is circulating rapidly inside the food basket.
- Step 3: The specifically designed grain at the inner side of the food basket produces the spiraling heat flow that touches the food surface from every possible angles. The heating vapor can be expelled quickly.

These three functionalities combine to form a golden and crisp surface that has the same appearance and mouthfeel as fried food. Main ingredient of the oil is fat. Overheating is definitely harmful to health, as the unused energies will stack up inside the body, become fat, and lead to illnesses of hyperlipemia and hypercholester. Instead of steeping the food in the oil like the traditional fryer, the air fryer has the oil of the food itself extracted and drained through the frying basket, leading to lower intake of fat and more health corresponding.

Tentang memasak dengan air fryer

Pertanyaan : Apakah model air fryer ini menggunakan minyak ?

Jika makanan itu sendiri mengandung bahan minyak seperti daging, seafood dan makanan beku, masakan yang lezat dapat dibuat tanpa minyak.

Jika makanan tidak mengandung bahan minyak seperti sayuran dan makanan segar, satu sendok minyak sudah cukup untuk memasak masakan yang sama lezatnya dengan yang digoreng dalam minyak. Teorinya adalah udara diubah menjadi "minyak" dengan sistem sirkulasi berkecepatan tinggi untuk melunakkan dan menggaringkan makanan dengan cepat untuk cita rasa mulut yang garing diluar dan lembut didalam.

Pertanyaan : Apa yang paling direkomendasikan ?

Kebanyakan minyak goreng untuk memasak dapat menjadikan bahan dalam air fryer menjadi lezat dan garing. Minyak goreng tradisional sangat direkomendasikan, seperti minyak zaitun, minyak bunga matahari, dan minyak kacang tanah. Anda juga dapat menggunakan minyak parfum atau minyak saus, atau merendam parfum dalam minyak sebelum penggunaan. Ini adalah metode sederhana untuk mengganti aroma makanan. Butter spray juga dapat digunakan.

Pertanyaan : Apa rahasia dari sistem sirkulasi ?

- Tahap 1: Memasukkan udara kedalam alat teknologi pemanggang dititik panas tertinggi dengan cepat.
- Tahap 2: Dengan sistem sirkulasi udara, aliran panas bersirkulasi dengan cepat didalam keranjang.
- Tahap 3: Grain yang dirancang dengan khusus pada bagian dalam keranjang masakan menghasilkan aliran panas berbentuk spiral yang menyentuh permukaan masakan dari setiap sudut. Uap pemanasan dapat dikeluarkan dengan cepat.

Ketiga fungsi ini berpadu untuk membentuk permukaan keemasan dan garing yang memiliki tampilan dan rasa di mulut yang sama dengan masakan yang digoreng. Bahan utama minyak adalah lemak. Pemanasan berlebihan tentunya akan membahayakan kesehatan, karena energi yang tidak digunakan akan menumpuk dalam tubuh, menjadi lemak, dan menyebabkan sakit hiperlipemia dan hiperkolesterol. Alih-alih merendam masakan didalam minyak seperti penggorengan tradisional, air fryer mengambil dan membuang minyak dari masakan itu sendiri melalui keranjang penggoreng, membuat pemasukan lemak menjadi rendah dan membuatnya menjadi lebih sehat.



Air fryer

Bring you delicious, healthy and convenient food

The air fryer cooks delicious and crisp fries and fried food through healthy means. The new healthy and delicious food it provides is a substitute for the traditional fried food. The golden and crisp fries from the air fryer are a real enjoyment for both adults and children. The air fryer can be also used to cook chicken nuggets, seafood, shish kebab, and other delicious food. If you want to show your super skills of cooking. The air fryer can lend you a hand to prepare various tasty tapas, snacks, and even brownies. Let the air fryer treat you to a sumptuous and health feast.

About the air fryer

To cook home-made fries or other crisp potato food, half a spoon of oil and 500g potato are adequate for a family of four. Oil is not needed to fry the ready-made fries and snacks. Home-made salmon fish cakes, quiche and pizza are possible with the oil-free frying pan. To cook pastries, blend the fine crumbs with a spoon of oil and stir until evenly combined without the need for further addition of oil! A thin coat of oil is adequate for cooking fried drumstick and satay. And no oil is needed at all for most home-made snacks.

The air fryer, which needs no cooking oil, is convenient, economical and safe.

It is ideal for family with children! Old children can even make fries by themselves with the air fryer. The most noteworthy feature that it has is that the air fryer produces no unpleasant cooking fume! What it brings is only delicious cooking smell.

The air fryer is ease of use. Tasty food is only three steps away.

1. Spend three minutes in preheating the air fryer to the required temperature.
2. Put the ingredients in the basket, slide the frying basket into the air fryer, and set the frying time needed.
3. When the frying reaches the halfway stage, shake the frying basket that holds the ingredients (only valid on recommendation). When the set period of time elapses, dump the food in the basket to the plate. Pincers can be used to enjoy the larger chunks.

Recipers are also available in this book to fry the snacks a maximum of 16cm in diameter using the bakeware. At the conclusion of cooking, take the food out of the basket with the spatula. Use of heat insulated gloves or cloth mats are recommend. Prepare a sumptuous and healthy feast consisting of superb food.

Menghadirkan makanan yang lezat, sehat dan mudah dibuat

Air fryer memasak makanan yang lezat dan garing dan menggoreng makanan dengan cara yang sehat. Makanan segar yang sehat dan lezat yang dihasilkan adalah pengganti makanan yang digoreng secara tradisional. Makanan keemasan dan garing dari air fryer adalah kenikmatan tersendiri baik untuk orang dewasa dan anak-anak. Air fryer juga dapat digunakan untuk memasak chicken nugget, seafood, shish kebab, dan makanan lezat lainnya. Jika Anda ingin menunjukkan kemampuan memasak Anda yang luar biasa, air fryer dapat membantu Anda untuk menyiapkan beragam tapas yang lezat, camilan, dan bahkan brownies. Biarkan air fryer memanjakan Anda dengan hidangan yang mewah dan sehat.

Tentang air fryer

Untuk memasak makanan buatan sendiri atau makanan kentang garing, setengah sendok minyak dan 500g kentang sudah cukup untuk keluarga dengan empat anggota. Minyak tidak diperlukan untuk memasak makanan dan camilan yang siap untuk dibuat.

Makanan buatan sendiri seperti kue ikan salmon, quache, dan pizza dapat dibuat dengan wajan penggorengan tanpa minyak.

Untuk memasak kue, campur remah-remah halus roti dengan satu sendok minyak dan aduk sampai tercampur rata tanpa perlu menambahkan minyak! Olesan tipis minyak sudah cukup untuk memasak drumstick dan sate. Dan minyak tidak diperlukan sama sekali untuk camilan buatan sendiri.

Air fryer, yang tidak memerlukan minyak goreng, sangat mudah dipakai, ekonomis dan aman.

Sangat ideal untuk keluarga dengan anak! Anak yang sudah besar bahkan dapat membuat makan sendiri dengan air fryer. Tampilan paling patut dicatat yang dimiliki air fryer adalah bahwa air fryer tidak menghasilkan asap masakan yang tidak mengganggu! Air fryer hanya menghadirkan bau makan yang lezat.

Air fryer sangat mudah digunakan. Masakan lezat cukup dibuat dalam tiga tahap.

1. Panaskan air fryer selama tiga menit untuk mencapai suhu yang dibutuhkan.
2. Simpan bahan kedalam keranjang, masukkan keranjang penggorengan kedalam air fryer, dan atur waktu menggoreng yang diperlukan.
3. Ketika penggorengan mencapai setengah dari tahap, goyang keranjang penggorengan tempat bahan tersebut disimpan (hanya berlaku sesuai rekomendasi). Ketika periode waktu yang telah diatur habis, masukkan masakan dari dalam keranjang kedalam piring. Penjepit dapat digunakan untuk mengambil masakan yang lebih besar.

Resep juga tersedia didalam buku ini untuk menggoreng camilan hingga diameter maksimum 16 cm dengan menggunakan peralatan pembakar. Setelah memasak, keluarkan masakan dari keranjang dengan spatula. Gunakan sarung tangan tahan panas atau lap kain. Siapkan hidangan yang mewah dan sehat dengan masakan-masakan yang luar biasa.





Asia spicy fries

Main ingredients :

- Potato ----- 4 pcs / 600 g
- Oil ----- 2 teaspoons
- Salt ----- 1 teaspoon
- Pepper powder ----- 1 teaspoon
- Scallions powder ----- 1 teaspoon
- Red chili powder ----- 1/2 teaspoon

1. Peel potatoe sand cut into strips; dipping potato strips into salt water at least 20mins, and then make dry with kitchen paper;
2. Well mix shallot, salt and pepper, garlic powder/garlicoil, red chili powder; Stirin potato strips;
3. Set temperature to 180 degrees and timer to 5 minutes for preheating;
4. Place potato strips into the fry basket, put fry basket back to Air Fryer, and set the timer for 15-20 minutes (depending on the amount of fries), or until the fries become golden brown.

Bahan utama :

- Kentang ----- 4 pcs/600g
- Minyak ----- 2 sendok teh
- Garam ----- 1 sendok teh
- Merica bubuk ----- 1 sendok teh
- Bubuk bawang putih ----- 1 sendok teh
- Bubuk cabai merah ----- 1/2 sendok teh

1. Kupas kentang dan potong dengan bentuk strip, rendam kentang strip dengan air garam selama 20 menit dan keringkan dengan tissue dapur.
2. Campurkan bawang merah, garam, merica, bawang putih bubuk/minyak bawang putih, bubuk cabai merah. Masukkan kentang strip dan aduk dengan bahan diatas.
3. Panaskan Air Fryer dengan suhu 180 derajat dan timer selama 5 menit.
4. Masukkan kentang strip ke dalam Air Fryer dan atur timer selama 15 - 20 menit (sesuaikan dengan jumlah kentang stripnya) atau goreng sampai kentang strip nya berwarna kuning keemasan.

Gold Chicken Wings

Main ingredients :

- Chicken wings ----- 500 g
- Garlic ----- 2 pc
- Ginger powder ----- 2 teaspoon
- Cumin powder ----- 1 teaspoon
- Black pepper powder ----- 1 teaspoon
- Sweet chili sauce ----- 100 mg

1. Set temperature to 200 degrees and timer to 5 minutes for preheating the air fryer;
2. Stir Garlic, ginger powder, cumin powder, spicy black pepper and a litter salt together, and then coated in the chicken wings;
3. Chicken wings placed 20 minutes;
4. Put chicken wings in to fry basket evenly, put fry basket back to Air Fryer, set time for 15-20 minutes or until become golden brown.

Bahan utama :

- Sayap ayam ----- 500 gram
- Bawang putih ----- 2 pcs
- Jahe bubuk ----- 2 sendok teh
- Bubuk jinten ----- 1 sendok teh
- Bubuk merica hitam ----- 1 sendok teh
- Saus cabai manis ----- 100 mg

1. Atur suhu hingga 200 derajat dan timer selama 5 menit untuk memanaskan Air Fryer.
2. Aduk bawang putih, bubuk jahe, bubuk jinten, merica hitam dan sedikit garam dan dilumurkan ke sayap ayam.
3. Diamkan sayap ayam selama 20 menit
4. Masukkan sayap ayam ke dalam Air Fryer dan masak selama 15 – 20 menit atau sampai sayap ayam berwarna kuning keemasan.





Fried Chicken Nuggets

Main ingredients :

- Fresh chicken nuggets ----- 500 g
- Egg (broken up) ----- 3 pcs
- Flour ----- 1 cup
- Oliveoil ----- 1 spoon
- White pepper powder ----- 1 teaspoon

1. Set temperature to 200 degrees and timer to 5 minutes for preheating the air fryer;
2. Pat the chicken for 5 minutes with a knife blade;
3. Stir eggs, flour, olive oil, white pepper and a litter salt together, and then coated in the chicken nuggets;
4. Chicken wings placed to 20 minutes for well seasoning;
5. Put chicken nuggets into fry basket evenly, put fry basket back to Air Fryer, set time for 15-20 minutes or until become golden brown.

Bahan utama :

- Chicken nugget ----- 500 gram
- Telur ----- 3 butir
- Tepung terigu ----- 1 cangkir
- Minyak zaitun/olive oil ----- 1 sendok makan
- Bubuk merica putih ----- 1 sendok teh

1. Atur suhu hingga 200 derajat dan timer 5 menit untuk memanaskan Air Fryer.
2. Tekan-tekan nugget ayam dengan pisau selama 5 menit.
3. Aduk telur, tepung terigu, minyak zaitun, merica putih dan garam dan dilumuri ke nugget ayam.
4. Diamkan nugget ayam selama 20 menit sampai bumbunya meresap.
5. Masukkan nugget ayam ke dalam Air Fryer dan masak selama 15 – 20 menit atau sampai nugget ayam berwarna kuning keemasan.

Main ingredients :

- Lamb chops ----- 500 g
(at room temperature)
- Brandy ----- little
- Oil ----- 2 soupsoon
- Ground pepper powder ----- 1 teaspoon
- Crushed black pepper ----- 1 teaspoon
- Soy sauce ----- 1 teaspoon

1. Set temperature to 200 degrees and timer to 2 minutes for preheating th eair fryer;
2. Well mix seasoning;
3. Completely wipe lamb chops with well mixed seaning and marinate 20 minutes;
4. Putting the lamb chops into the fry basket, put fry basket back to Air Fryer, the air fryer. And set the timer for 10-12 minutes;
5. Then open and turn over the chicken leg. Reduce temperature to 150 degrees and bake for more 10 minutes or until become brown.

Fried Lamb Chops

Bahan utama :

- Lamb chops ----- 500 gram
- Brandy ----- secukupnya
- Minyak ----- 2 sendok makan
- Merica bubuk ----- 1 sendok teh
- Bubuk lada hitam ----- 1 sendok teh
- Kecap asin ----- 1 sendok teh

1. Atur suhu hingga 200 derajat dan timer selama 2 menit untuk memanaskan Air Fryer.
2. Campur semua bumbunya.
3. Balurkan lamb chop dengan bumbu dan rendam selama 20 menit.
4. Masukkan lamb chop ke dalam Air Fryer dan masak selama 15 – 20 menit.
5. Balikkan lamb chop dan turunkan suhunya hingga 150 derajat dan masak selama 10 menit.



Fried Lamb Kebabs

Main ingredients :

- Lamb Kebab (room temperature) --	500 g
- Onion -----	appropriate amount
- Egg (Broken up) -----	1 pc
- Cumin powder -----	1 teaspoon
- Chili powder -----	1 teaspoon
- Oil -----	2 teaspoon

1. Set temperature to 200 degrees and timer to 5 minutes for preheating the air fryer;
2. Stir onion, egg, chili powder, salad oil, salt, cumin powder together, and then coated in the Lamb Kebab;
3. Leave the seasoned Lamb Kebab 20 minutes;
4. Put Lamb Kebab into fry basket evenly, put fry basket back to Air Fryer, fry for 15-20 minutes or until become brown.

Bahan utama :

- Lamb Kebab -----	500 gram
- Bawang bombay -----	secukupnya
- Telur -----	1 butir
- Bubuk jinten -----	1 sendok teh
- Cabai bubuk -----	1 sendok teh
- Minyak -----	2 sendok teh

1. Atur suhu hingga 200 derajat dan timer selama 5 menit untuk memanaskan Air Fryer.
2. Aduk bawang bombay, telur, cabai bubuk, minyak, garam dan bubuk jinten, kemudian dilumuri ke lamb kebab.
3. Diamkan lamb kebab selama 20 menit.
4. Masukkan lamb kebab ke dalam Air Fryer dan masak selama 15 – 20 menit.



Fried Pork Chops

Main ingredients :

- Pork chops -----	500 g
(at room temperature)	
- Eggs (beaten) -----	2 pcs
- Starch -----	1 cup
- Ginger powder -----	1/2 teaspoon
- Garlic -----	1/2 teaspoon
- Chicken power -----	1/2 teaspoon
- Soy Sauce, Salt, Oil -----	1/2 teaspoon

1. Set temperature to 200 degrees and timer to 5 minutes for preheating the air fryer;
2. Well mix seasoning and then coated on pork chops, marinate 20 minutes;
3. Putting the pork chops into the fry basket, put fry basket back to Air Fryer. And set the timer for 10-12 minutes;
4. Then open and turn over the chicken leg. Reduce temperature to 150 degrees and bake for more 10 minutes or until become brown.

Bahan utama :

- Pork chops -----	500 gram
- Telur -----	2 butir
- Pati -----	1 cangkir
- Bubuk jahe -----	1/2 sendok teh
- Bawang putih -----	1/2 sendok teh
- Kaldu ayam -----	1/2 sendok teh
- Kecap, Garam, Minyak -----	1/2 sendok teh

1. Atur suhu hingga 200 derajat dan timer selama 5 menit untuk memanaskan Air Fryer.
2. Campur semua bumbu dan kemudian lumuri pork chop dan rendam selama 20 menit.
3. Masukkan pork chop ke dalam Air Fryer dan masak selama 10 – 20 menit.
4. Balikkan pork chop dan turunkan suhunya hingga 150 derajat dan masak selama 10 menit.





Fried Squid

Main ingredients :

- Squid (Freezing) ----- 500 g
- Oil ----- 2 spoon
- Salt ----- 1 teaspoon
- Cumin powder ----- 1 teaspoon
- Chicken powder ----- 1 teaspoon
- Pepper powder ----- 1 teaspoon

1. Set temperature to 200 degrees and timer to 5 minutes for preheating the air fryer;
2. Stir Seasoning together, and then coated in the squid, place for 20 minutes;
3. Put squid into the fried basket and slip fried basket into the air fryer, set the timer for 12-15 minutes or until become brown.

Bahan utama :

- Cumi ----- 500 gram
- Minyak ----- 2 sendok makan
- Garam ----- 1 sendok teh
- Bubuk Jinten ----- 1 sendok teh
- Kaldu ayam ----- 1 sendok teh
- Bubuk merica ----- 1 sendok teh

1. Atur suhu hingga 200 derajat dan timer selama 5 menit untuk memanaskan Air Fryer.
2. Aduk semua bumbu dan kemudian lapisi cumi-cumi, diamkan selama 20 menit.
3. Masukkan cumi ke dalam Air Fryer dan masak selama 12 -15 menit.

Spicy Shrimp

Main ingredients :

- Unfreezing prawns ----- 10 pcs
- Oil ----- 2 spoon
- Garlic Minced ----- 1 pc
- Black pepper ----- 1 teaspoon
- Chili powder ----- 1 teaspoon
- Sweet chili sauce ----- 100 mg

1. Set temperature to 200 degrees and timer to 5 minutes for preheating the air fryer;
2. Rinse the prawns after treatment;
3. Apply a thin layer of salad oil to the prawns. Then put prawns into the fried basket, slip fry baskets into the air fryer and the timer set for cooking 5-8 minutes or until create crunchy golden layer;
4. Mixer put sweet chili sauce with salt and pepper in a pan, ready to serve.

Bahan utama :

- Udang ----- 10 ekor
- Minyak ----- 2 sendok makan
- Bawang putih ----- 1 pc
- Merica hitam ----- 1 sendok teh
- Cabai bubuk ----- 1 sendok teh
- Saus cabai manis ----- 100 mg

1. Atur suhu hingga 200 derajat dan timer selama 5 menit untuk memanaskan Air Fryer.
2. Oleskan sedikit minyak pada udang, masukkan udang ke dalam Air Fryer dan masak selama 5 – 8 menit.
3. Campur dan aduk saus cabai manis, garam dan merica.
4. Udang siap disajikan dengan bumbunya.



Fried Dumpling

Main ingredients :

- Dumplings (unfreezing) ----- 10 pcs
- Olive oil ----- 2 teaspoon

1. Set temperature to 180 degrees and timer to 5 minutes for preheating the air fryer;
2. Put dumplings into fried basket evenly;
3. Apply a thin layer of olive oil to the dumplings, place into the air fryer and close it. Then set timer for cooking 12-15 minutes or until golden brown.

Bahan utama :

- Pangsit ----- 10 pcs
- Minyak zaitun / olive oil ----- 2 sendok teh

1. Atur suhu hingga 180 derajat dan timer hingga 5 menit untuk memanaskan Air Fryer.
2. Oleskan sedikit minyak pada pangsitnya.
3. Masukkan pangsit kedalam Air Fryer dan masak selama 12-15 menit.



Fried Spring Rolls

Main ingredients :

- Oil ----- 2 teaspoon
- Bean sprouts (minced)---- appropriate amount
- Pork (minced) ----- appropriate amount
- Chive (minced) ----- appropriate amount
- Olive oil ----- 1 teaspoon
- Salt ----- 1 teaspoon
- Sesame oil ----- 1 teaspoon
- Spring roll wrapper ----- appropriate amount

1. Set temperature to 180 degrees and timer to 5 minutes for preheating the air fryer;
2. Stir the minced pork, bean sprouts, scallions and spices, filling appropriate amount on the spring roll wrapper and wrapped well;
3. Apply a thin layer of olive oil to the spring roll, put into the air fryer. Then set the timer for cooking 15-18 minutes or baked until Golden and crunchy

Bahan utama :

- Minyak ----- 2 sendok teh
- Tauge ----- secukupnya
- Daging Babi ----- secukupnya
- Daun bawang ----- secukupnya
- Minyak zaitun----- 1 sendok teh
- Garam ----- 1 sendok teh
- Minyak wijen ----- 1 sendok teh
- Kulit lumpia ----- secukupnya

1. Atur suhu hingga 180 derajat dan timer selama 5 menit untuk memanaskan Air Fryer.
2. Aduk daging babi cincang, tauge, daun bawang dan rempah-rempah, bungkus dengan kulit lumpia.
3. Oleskan sedikit minyak pada kulit lumpia, masukkan ke dalam Air Fryer dan masak selama 15 – 18 menit.



Fried Lotus Root

Main ingredients :

- Oil ----- 2 teaspoon
- Lotus root ----- 500 g
- Starch ----- 1 cup
- Flour ----- 1 cup

1. Set temperature to 200 degrees and timer to 5 minutes for preheating the air fryer;
2. Mix the flour, starch, salad oil and water into paste, then coated in the lotus root;
3. Put coated lotus root into fried basket, put into the air fryer. Then set the timer for cooking 12-15 minutes or baked until crunchy.

Bahan utama :

- Minyak ----- 2 sendok teh
- Lotus ----- 500 gram
- Pati ----- 1 cangkir
- Tepung terigu ----- 1 cangkir

1. Atur suhu hingga 200 derajat dan timer selama 5menit untuk memanaskan Air Fryer.
2. Campur tepung terigu, pati, minyak dan air menjadi adonan pasta, kemudian lapiisi lotus dengan adonannya.
3. Masukkan lotus ke dalam Air Fryer dan masak selama 12 – 15 menit.



Fried Corn

Main ingredients :

- Corn ----- 2 pcs
- Olive oil ----- 2 teaspoon

1. Set temperature to 200 degrees and timer to 5 minutes for preheating the air fryer;
2. Apply a thin layer of olive oil to the corn, put into the air fryer. Then set the timer for cooking 10 minutes or baked until Golden.

Bahan utama :

- Jagung ----- 2 pcs
- Minyak zaitun ----- 2 sendok teh

Cara memasak :

1. Atur suhu hingga 200 derajat dan timer selama 5menit untuk memanaskan Air Fryer.
2. Oleskan sedikit minyak pada jagung dan masukkan ke dalam Air Fryer, masak selama 10 menit.