



RESIPI SEDAAP



Bakwan Mi Sedaap

Bahan:

- 1 pek **Mi Sedaap Mi Goreng**, rebus selama 3 minit dan tuskan
- Perencah **Mi Sedaap Mi Goreng**
- 2 sudu tauge
- 3 biji telur, dipukul
- 2 sudu tepung gandum
- 100ml air / santan kelapa (mengikut citarasa)
- 200gram udang dibuang kulitnya
- Minyak goreng

Cara Membuat:

1. Campur dan gaulkan kesemua bahan kecuali udang.
2. Sediakan acuan, letakkan doh ke dalamnya dan letakkan 1 ekor udang di tengah-tengah doh.
3. Bakar hingga sisinya keras, kecilkan api.
4. Keluarkan dan gorengkan ke dalam minyak panas hingga masak dan rangup.

Cuba rasa, Baru Terasa!



Jelas Terasa Sedapnya!

Resipi ini telah diuji cuba di dapur Mi Sedaap.