

RESIPI SEDAAP



Otak Otak Mi Sedaap

Bahan:

- 1 bungkus **Mi Sedaap Mi Goreng**, rebus selama 3 minit kemudian toskan
- Perencah **Mi Sedaap Mi Goreng**
- 200 gram ikan tenggiri, ditumbuk
- 150 ml santan pekat
- 2 biji telur, dipukul
- 2 ulas bawang putih, ditumbuk
- 1 sudu kecil gula pasir
- 1/2 sudu kecil garam
- 1 sudu besar daun kucai, dicincang
- Daun pisang
- Minyak goreng untuk sapuan

Sambal Kacang:

Kisarkan 3 sudu besar kacang, 3 cili padi merah dan 1/2 sudu besar gula pasir lalu tambahkan air panas dan gaul rata.

Cara Membuat:

1. Potong mi berukuran ± 3 cm.
2. Campurkan mi bersama ikan tenggiri, santan pekat, telur, bawang putih, gula pasir, garam, daun kucai dan perencah **Mi Sedaap Mi Goreng**.
3. Sediakan daun pisang, sapukan minyak dipermukaannya.
4. Bubuhkan 1 sudu besar adunan pada daun pisang lalu ratakan, cucukkan batang lidi di dua penghujungnya.
5. Kukus selama 5 minit sampai daun layu, dan setelah sejuk bakar di atas api.
6. Hidangkan bersama sambal kacang.

Cuba rasa, Baru Terasa!



Resipi ini telah diuji cuba di dapur Mi Sedaap.

Jelas Terasa Sedapnya!