



Sate Telur Burung Puyuh Mi Sedaap

Bahan:

- 1 pek Mi Sedaap Mi Sup Perisa Ayam Bawang, rebus selama 3 minit dan tuskan
- Perencah Mi Sedaap Mi Sup Perisa Ayam Bawang
- 1 sudu marjerin
- 1 sudu bawang merah dipotong halus
- 1 sudu tepung gandum
- 150ml susu segar
- 15 biji telur burung puyuh, direbus dan dibuang kulitnya
- Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

1. Panaskan marjerin, tumis bawang merah hingga lembut.
2. Tambahkan tepung gandum dan mi, gaul hingga sehati.
3. Tuangkan susu segar, tambahkan kesemua perencah **Mi Sedaap Mi Sup Perisa Ayam Bawang** dan gaul hingga sehati.
4. Selepas doh separuh sejuk, ambil 1 sudu doh, ratakan dan letakkan sebiji telur burung puyuh, balut dan bulatkan seperti sebiji bola.
5. Panaskan minyak dan goreng hingga rangup.

Cuba rasa, Baru Terasa!



Jelas Terasa Sedapnya!