



RESIPI SEDAAP



Mi Sedaap Goreng Seafood

Bahan:

- 2 pek **Mi Sedaap Mi Goreng**, rebus selama 3 minit dan tuskan
- Perencah **Mi Sedaap Mi Goreng**
- Minyak perencah **Mi Sedaap Mi Goreng**
- 2 sudu minyak goreng
- 1 sudu teh minyak bijan
- 3 ulas bawang putih, dicincang halus
- 2 ikat daun bawang, dihiris nipis
- 10 ketul sotong dipotong segiempat
- 10 ekor udang yang dibuang kulitnya
- Kubis dan cili (mengikut citarasa)

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak goreng, minyak bijan dan minyak perencah **Mi Sedaap Mi Goreng**, tumis bawang putih hingga warna keemasan
2. Tambah daun bawang, kubis, cili, sotong dan udang
3. Sementara menggaul, letakkan mi bersama perencah **Mi Sedaap Mi Goreng** ke dalamnya
4. Gaulkan hingga sebati dan sedia untuk dihidang

Resipi ini telah diuji coba di dapur Mi Sedaap.

Cuba rasa, Baru Terasa!



Jelas Terasa Sedapnya!

