

RESIPI SEDAAP



Wantan Lipat Mi Sedaap

Bahan:

- ¥ 1 bungkus **Mi Sedaap Mi Goreng**, rebus selama 3 minit kemudian toskan
- ¥ Perencah **Mi Sedaap Mi Goreng**
- ¥ 15 lembar kulit wantan
- ¥ 1 sudu besar bawang besar dicincang
- ¥ 1 sudu kecil bawang putih dicincang
- ¥ 150 gram daging ayam, dipotong kiub kecil
- ¥ 1 sudu besar minyak bijan
- ¥ Minyak goreng secukupnya
- ¥ Tepung jagung secukupnya

Cara Membuat:

1. Panaskan 2 sudu besar minyak goreng, tumis bawang besar dan bawang putih sampai layu.
2. Masukkan daging ayam, perencah **Mi Sedaap Mi Goreng** dan minyak bijan.
3. Sediakan sehelai kulit wantan, bubuhkan 1 sudu besar adunan Mi Sedaap.
4. Sementara itu campur tepung jagung dan air, sapukan ditepi kulit wantan dengan campuran tepung jagung, lalu lipat.
5. Goreng dalam minyak panas sampai kering, toskan.

Cuba rasa, Baru Terasa!



Jelas Terasa Sedapnya!



HALAL