



Martabak Mini

Bilik » Dapur | Ahad, 30 Agustus 2009 19:00

Penulis : eri puji istanti

Bahan Utama

- # 250 gr kulit pangsit ukuran besar. Kalau kesulitan mencari kulit pangsit ukuran besar, bisa memakai kulit lumpia, tapi jangan yang terlalu tipis.
- # 1/2 liter minyak goreng.

Bahan Isian

- # Daun prei atau daun bawang.
- # 200 gr daging ayam cincang.
- # 4 butir telur ayam.
- # garam secukupnya.
- # Merica halus secukupnya.
- # 2 sendok teh bumbu kare instan.

Cara Membuat

- # Siapkan bahan isian. Kocok lepas telur ayam, masukkan garam, merica halus, bumbu kare instan, aduk rata. Masukkan daging ayam dan daun prei atau daun bawang, kemudian sisihkan.
- # Siapkan kulit pangsit atau kulit lumpia satu lembar, letakkan bahan isian di tengah-tengah, lipat keempat sudut kulit pangsit ke bagian tengah menutupi isian tadi, lalu goreng dalam minyak dengan api sedang hingga kekuningan.
- # Setelah matang, angkat dan hidangkan dengan saos cabe, saos tomat, atau bisa juga dengan cabe rawit hijau dan acar mentimun segar serta didampingi dengan teh hangat.