



30 min



Bakwan Mie Wortel

BAHAN-BAHAN

- 1 Sasa Tepung Bumbu Bervitamin Bakwan Spesial 100 gr
- 120 ml air
- 1 mie instan, rebus setengah matang
- 2 buah wortel, serut
- 250 ml minyak goreng

CARA MEMBUAT

1. Tuangkan Sasa Tepung Bumbu Bervitamin Bakwan Spesial.
2. Tambahkan air, aduk hingga rata.
3. Masukkan mie dan wortel, aduk hingga rata.
4. Tuangkan minyak ke penggorengan.
5. Bentuk adonan sesuai selera.
6. Masukkan ke dalam penggorengan, goreng hingga matang berwarna kecoklatan.
7. Bakwan mie wortel siap dihidangkan.