



90 min



Cumi Crispy Kemangi

BAHAN-BAHAN

- 500 gr cumi ukuran kecil
- 1 buah jeruk nipis
- 1 bungkus sasa tepung bumbu serbaguna original
- 5 siung bawang putih cincang
- 5 siung bawang merah cincang
- Daun kemangi secukupnya
- Minyak goreng secukup nya



Melezatkan!

CARA MEMBUAT

1. Bersihkan cumi perasi jeruk nipis aduk rata.
2. Siapkan mangkuk tuang setengah bungkus tepung sasa lalu beri air secukupnya aduk rata. Di wadah terpisah masukkan sisa tepung.
3. Masukkan cumi ke dalam tepung basah kemudian celupkan ke tepung kering.
4. Panaskan minyak goreng masak cumi hingga coklat keemasan tiriskan.
5. Panaskan sedikit minyak, goreng daun kemangi hingga kering.
6. Tumis bawang merah n bawang putih hingga wangi lalu masukkan cumi n kemangi aduk rata. Sajikan.