



10 menit min



Dumpling kuah pedes

BAHAN-BAHAN

- Daging sapi giling
- Udang kupas
- Haluskan
- Tepung tapioka
- Bawang putih
- Bawang merah
- Telur
- Kecap ikan
- Merica bubuk kulit pangsit

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

2. Kukus hingga matang.
3. Rebus air hingga mendidih, masukkan tulang ayam dan semua bumbu kaldu, masak hingga mendidih selama paling tidak 20 menit atau hingga sedap.
4. Saring kuah kaldu dan rebus sebentar bersama dumpling.
5. Sajikan dumpling sup selagi hangat Terimakasih