



Kepiting Crispylicious

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 12 ekor kepiting soka cuci bersih, belah dua
- 2 sdt kecap asin
- 4 siung bawang putih haluskan
- 1 sdt merica bubuk
- 1 bungkus Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original
- Air es, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Lumuri kepiting soka dengan bawang putih, merica bubuk, kecap asin, sisihkan.
2. Buat adonan basah: 7 sendok makan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original + 14 sdm (air es)
2 langkah mudah Crispylicious:
 - a) Celupkan kepiting soka ke dalam adonan basah.
 - b) Gulingkan kepiting soka ke dalam adonan kering sambil ditekan-tekan lalu di ketuk-ketuk.
3. Goreng dengan minyak secukupnya hingga menutupi permukaan kepiting. Goreng hingga berwarna kuning keemasan.