



30 min



Keripik Cabe Ala Sasa

BAHAN-BAHAN

- 15 buah cabai merah
- 3 sdm Sasa Tepung Bakwan Spesial
- Sasa Tepung Bumbu Bervitamin Serbaguna Original, secukupnya
- Minyak goreng

CARA MEMBUAT

1. Belah cabai dan buang bijinya.
2. Rendam dengan air selama dua jam. Kemudian tiriskan.
3. Ambil Sasa Tepung Bumbu Bervitamin Bakwan Spesial yang sudah dilarutkan dengan air.
4. Celupkan cabai ke dalam adonan basah, lalu gulingkan diatas Sasa Tepung Bumbu Bervitamin Serbaguna Original.
5. Lakukan hingga semua cabai terbungkus tepung.
6. Goreng dalam minyak goreng hingga terendam sempurna.