



 min

Lumpia Goreng Rendang

BAHAN-BAHAN

- 200 gr daging rendang, suwir kasar
- 2 sdm seledri, iris halus
- 1 sdt cabai tabur
- 20 lembar kulit lumpia
- 1 butir telur, kocok untuk olesan
- Minyak goreng

CARA MEMBUAT

1. Dalam wadah, campur rendang suwir, seledri, dan cabai tabur dan [bumbu penyedap Sasa](#). Aduk rata.
2. Gulung campuran rendang dengan kulit lumpia. Rekatkan ujungnya dengan telur. Ulangi hingga bahan habis.
3. Goreng lumpia dalam minyak banyak panas hingga berubah warna. Angkat, tiriskan. Sajikan hangat.