



Melezatkan!



25 min



Pangsit Goreng Isi

DESKRIPSI
3215

BAHAN-BAHAN

- 15 lembar kulit pangsit
- Sasa Saus Tomat, untuk penyajian secukupnya
- 1/2 sdt Sasa Penyedap Rasa
- 100 gr bihun, sedu air panas potong potong
- 50 gr ayam, potong kotak

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus Sampai harum. masukan ayam,wortel dan bihun aduk hingga rata. Beri gula pasir, merica, Sasa Penyedap Rasa dan daun bawang, aduk rata, sisihkan.
2. Ambil selembar kulit pangsit lalu beri isi kemudian beri sedikit bahan perekat di pinggir kulit lalu bentuk segitiga.
3. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai matang dan berwarna kuning kecoklatan.
4. Sajikan dengan saus sambal dan Sasa Saus Tomat.