



Melezatkan!



30 min



Tuna Keju Crepes

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 150 gr tepung terigu
- 300 ml susu cair
- 2 butir telur
- 1 sdt gula pasir
- 1/2 sdt baking powder
- 60 gr margarine, lelehkan
- 50 gr gula halus
- 50 gr susu bubuk

Isi:

- 1 sdm margarine
- 1/2 buah bawang bombay, iris tipis
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 1 kaleng tuna
- 2 sdm Sasa Sambal Asli
- Merica, gula, garam secukupnya

Pelengkap:

- Selada, secukupnya
- Timun, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Kulit: campur semua bahan kulit,aduk rata hingga halus.
2. Panaskan teflon anti lengket dengan api kecil, setelah panas, tuangkan adonan secukupnya lalu ratakan. tunggu sebentar hingga kecoklatan dan matang, angkat.
3. Isi: panaskan margarine lalu tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum, masukkan tuna,



Melezatkan!

Gulung hingga padat dan rapih. Sajikan segera.