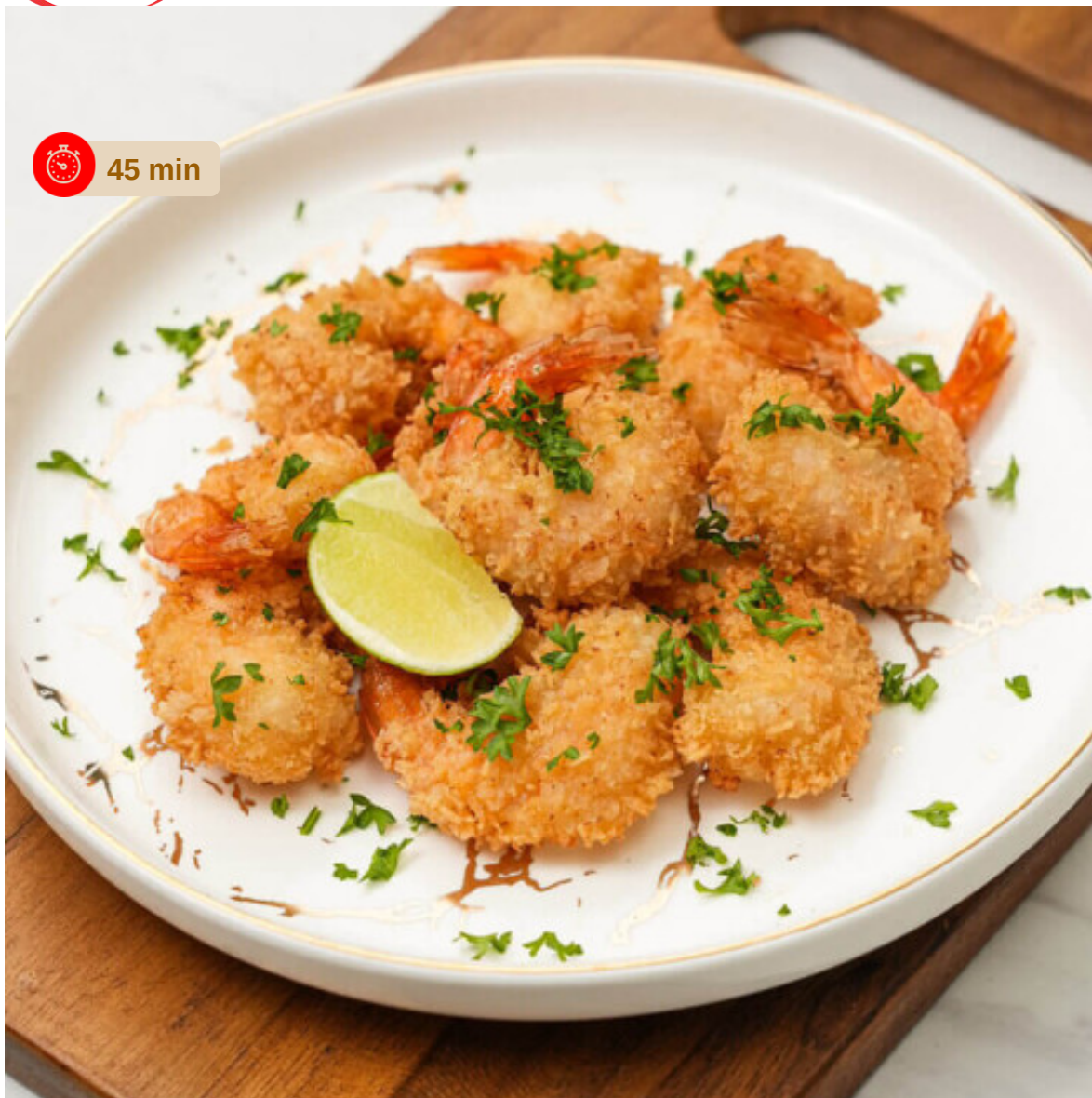




45 min



Udang Krispi

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 250 gr udang, kupas bersih
- 1 sdm air jeruk nipis
- Garam secukupnya
- 100 gr [Sasa Tepung Bumbu ViRal Serbaguna](#)
- 1/2 sdt bawang putih bubuk
- 125 ml air
- 50 gr tepung roti
- Minyak untuk menggoreng

CARA MEMBUAT

1. Campurkan udang, dengan air jeruk nipis, dan garam.
2. Di dalam wadah campurkan Sasa Tepung Bumbu, bawang putih bubuk, dan air aduk rata.
3. Panaskan minyak.
4. Celupkan udang ke dalam tepung basah lalu balur dengan tepung roti.
5. Masukkan ke dalam minyak, goreng dengan api sedang hingga matang.