



40 min

Udang Tepung Telur Asin

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 500 gr udang
- Lada dan garam
- [Sasa Tepung Bumbu Ala Kentucky](#)
- 2 buah bawang putih
- Telur asin
- Cabe
- Daun Kemuruy
- [Sasa Santan Cair](#)



Melezatkan!

CARA MEMBUAT

- 1. Marinasi udang dengan lada dan garam.
- 2. Pisahkan Sasa Tepung Bumbu Ketucky jadi basah dan kering.
- 3. Balur udang dengan tepung basah lalu ke tepung kering.
- 4. Lalu goreng sampai kecoklatan.
- 5. Campurkan kuning telur asin dengan Sasa Santan.
- 6. Kemudian tumis bawang putih.
- 7. Masukkan campuran telur asin dengan santan lalu aduk rata
- 8. Masukkan udang tepung, diaduk rata.
- 8. Tambahkan cabai dan duan kemuruy, lalu aduk rata.
- 9. Siapkan dikotak bekal dengan nasi.