

Murtabak Mini



BAHAN- BAHAN

1. Kobis
2. Bawang Holland
3. Fusipim Beef Ball
4. Minyak masak
5. 1 sudu serbuk kunyit
6. 2 biji telur
7. Fusipim Spring Roll Pastry

CARA-CARA MEMASAK

1. Kobis di cincang halus
2. Bawang holland di potong dadu
3. Beef Ball dipotong kecil
4. Panaskan minyak masak
5. Tumiskan bawang holland
6. Masukkan Beef ball
7. Masukkan 1 sudu serbuk kunyit
8. Masukkan 2 biji telur
9. Gaulkan rata, masak selama 30 minit
10. Letakkan spring roll pastry di atas pinggan yang rata
11. Letakkan 2 sudu inti murtabak yang telah dio masak tadi, di tengah-tengah
12. Lipatkan popia ke atas
13. Sapukan sedikit air, untuk memudahkan ia melekat
14. Lipat bahagian atas ke bawah
15. Lipat pula bahagian tepi kiri dan kanan
16. Goreng di atas kualii leper dengan minyak yang sedikit
17. Terbalikkan dan pastikan kedua-dua bahagian masak
18. Siap untuk di hidangkan

