

# Popia Goreng



## BAHAN- BAHAN

1. Spring Roll Pastry
2. 1 biji Lobak Merah
3. 1 biji Timun
4. Minyak masak
5. Taugeh
6. 1 biji telur
7. 2 sudu Udang kering
8. 5 ekor Udang
9. 1 sudu kecil garam
10. 1 biji bawang besar
11. 3 ulas bawang putih
12. 2 sudu bawang goreng



## CARA-CARA MEMASAK

1. Potong udang kepada kecil
2. Panaskan minyak
3. Tumis bawang merah dan bawang putih yang telah di cincang
4. Masukkan udang kering
5. Masukkan udang
6. Masukkan lobak merah yang telah di hiris halus
7. Masukkan timun yang telah di hiris halus
8. Gaulkan sebati
9. Masukkan 1 sudu kecil garam
10. Masukkan taugeh
11. Masukkan 1 biji telur
12. Gaul sebati, dan masak 30 minit
13. Letakkan spring roll pastry di atas tempat yang rata
14. Letakkan 1 sudu inti popia di tengah-tengah
15. Gulungkan dengan kemas, sapukan sedikit air untuk memudahkan spring roll pastry melekat
16. Panaskan minyak masak
17. Goreng sehingga kuning keemasan
18. Siap untuk di hidangkan, boleh juga di gaulkan dengan sambal popia pedas