

RESEPI KHAIRUL AMING: ROTI PURI CICAH SARDIN



Roti Puri Cicah Sardin nak sedap kena tengok resepi Khairul Aming ni sampai habis. Sukatan pun kena lah betul. Jom kita cuba buat !

Bahan-bahan:

- Tepung gandum
- Minyak masak
- Yis
- Bawang merah
- Bawang putih
- 1 tin sardin
- Garam
- Gula
- Serbuk perasa
- Kicap manis
- Cili padi
- Limau nipis

Cara-cara:



1. Mula-mula sediakan mangkuk dan masukkan 2 1/2 cawan tepung gandum, 2 sudu makan minyak masak, 1 sudu kecil garam, 3/4 cawan air dan 1 sudu kecil yis.



2. Uli semua bahan tersebut dengan menggunakan tangan dan tambahkan lagi 1 sudu tepung gandum. Sambung uli sehingga sehati dan biarkan doh rehat selama 30 minit.



3. Sementara tunggu doh rehat kita masak sardin. Mula-mula tumiskan 1 biji bawang merah dan 3 ulas bawang putih yang telah dihiris.



4. Kemudian, tumisan dah naik bau boleh masukkan sardin dan hancurkan sedikit sardin biar jadi ketulan kecil.



5. Tambahkan, garam, gula dan serbuk perasa secukupnya. Tambahkan juga kicap manis sedikit, cili padi yang dah dipotong dan sedikit perahan limau nipis. Kacaukan sehingga rata dan boleh matikan api.



6. Kembali ke roti puri, lepas 30 minit korang rehatkan ambil sikit doh tadi dan gentel hingga bentuk bulat kecil.



7. Kemudian, letakkan sedikit tepung untuk kita roll doh tadi tapi jangan roll nipis sangat atau tebal sangat tau.



8. Sediakan minyak yang panas dan gorengkan doh yang kita roll tadi. Mandikan dia agak-agak dah nampak warna kecoklatan dan kembang boleh angkat. Ulang step yang sama untuk doh puri yang lain.



9. Dah siap roti puri dan sardin boleh hidangkan makan bersama kawan-kawan atau keluarga.

Selamat Mencuba :)