

RESEPI SAMOSA DAGING



Bahan-bahan:

- 1 bungkus kulit popia
- 400 gm daging kisar - ramly
- 2 biji kentang - dipotong dadu kecil
- 2 labu bawang besar - dipotong dadu kecil*
- 3 ulas bawang putih - tumbuk*
- 2 sudu serbuk kari daging
- Garam
- Serbuk perasa
- Daun sup - potong halus

Cara-cara:

1. Panaskan 2 sudu minyak masak, tumiskan bahan bertanda * hingga kekuningan.
2. Masukkan serbuk kari, daging dan kentang, masak diatas api kecil hingga kentang menjadi lembut, letak sedikit air jika perlu.
3. Masukkan garam dan serbuk perasa secukup rasa.
4. Akhir sekali masukkan daun sup, sejukkan.
5. Ambil sekeping kulit popia, isikan inti ke atas kulit popia tu, tutup lipat tiga segi dan gamkan menggunakan putih telur. Ulang hingga habis.
6. Panaskan minyak, goreng hingga garing. Siap sedia untuk dihidangkan.

kalau x makan daging boleh tukar kepada ayam kisar yer.. 😊

SELAMAT MENCUBA 👍

Kredit pada pemilik resepi