

## POPIA CARBONARA



### **Bahan-bahan**

- 1 biji bawang besar potong dadu
- carrot potong dadu
- sosej dihiris
- isi ayam potong dadu
- 1 sudu kecil serbuk lada hitam
- 2 sudu besar butter @ marjerin (untuk menumis)
- keju cheddar diparut
- 1 cawan susu full cream @ susu cair
- 1/2 cawan air
- 1 sudu besar tepung gandum (bancuh dengan air)
- kulit popia
- gula garam secukup rasa

### **Cara-cara**

1. cairkan butter dan tumis bawang hingga wangi
  2. masukkan isi ayam, sosej, carrot dan lada hitam
  3. masukkan air, susu, keju kacau sebati dan tambahkan tepung gandum
  4. perasakan gula garam
  5. sejukkan inti&gulung popia
  6. kulit popia tu nina doublekan 2keping
  7. panaskan minyak(agak banyak) dan goreng hingga perang
- \*\*nak buat stok untuk frozenkan pun boleh
- \*\*untuk frozenkan tu boleh susun masuk dalam bekas bertutup

Kredit Resepi : Raja Amanina