

## **RESEPI POPIA CHEESE VIRAL**



### **Bahan-Bahan:**

1. Kulit Popia
2. Minyak
3. Serbuk Perisa Halal Cheese/Supering Cheese

### **RESEPI CARA MEMBUAT KEREPEK POPIA CHEESE VIRAL:-**

1. Potongkan Kulit popia korang kecik2. Kulit popia ni boleh beli mana-mana kedai runcit, mini market atau pasaraya.
2. Goreng popia yang telah dipotong tadi sehingga masak, nak tahu masak ke tidak tegok warna , kalau dah kekuningan tu angkat je ok. Sekejap je goreng.

AWAS: api dapur tu jangan besar sangat, biar sederhana sahaja.

3.Keringkan minyak tersebut dalam 1minit. Biarkan atas penapis.

4.Masukkan dalam balang, letak serbuk perisa Cheese atau Super Ring Cheese. Sukatannya ikut selera, kalau nak rasa cheese leleh tu letak lebih sikit.

Gaulkan Kerepek Popia yg siap digoreng td dengan Serbuk Cheese/ Supering Cheese. Nak senang korang gaulkan je dalam balang siap2 tapi slow2 tau ! kang hancur pulak popia korang tu.

Then, Siap !

Cdt kerepek chees mercik