

## RESEPI POPIA KETAM CHEESE



### Bahan2 nya 🏠

- Kulit popia, Filet ketam,
- Serbuk cheese original@spicy
- (bancuh dengan Air panas)
- Air bancuhan tepung gandum(sebagai pelekat)
- Minyak masak

**Cara-cara :**

1. Balut ketam dgn kulit popia lekat hujung kulit popia dgn air bancuhan tepung gandum..
2. goreng dgn minyak yg panas api slow sehingga kekuningan..
3. angkat dan sejukkan
4. bancuh serbuk cheese dgn Air panas
5. curahkan cheese diatas popia ketam..
6. Siap untuk dimakan..
7. Selamat mencuba..
8. Jom buat dekat rumah untuk suami Dan anak anak 👍

Kredit : Anita Madang.

k4327.