

## RESEPI UDANG SANGGUL



### BAHAN :

- 20 ekor udang sederhana besar
- 1 cawan tepung gandum
- Sedikit garam
- Sedikit serbuk lada sulah
- Air secukupnya
- Kulit popia secukupnya

### CARA:

1. Bersihkan udang dgn dibuang kulit kecuali bahagian ekor. Perapkan dgn sedikit garam (sedikit sahaja) & serbuk lada sulah. Ketepikan. Bancuh tepung gandum dgn air sehingga mendapat bancuhan yg sederhana pekat. Ketepikan.

2. Ambil beberapa helai kulit popia. Leraikan supaya tidak melekat antara satu sama lain. Lipat dua & gunting menjadai juraian2 yg halus memanjang. Celup udang di dalam bancuhan tepung gandum. Lilitkan udang dgn juraian kulit popia sehingga menutup semua bahagian kecuali ekor. Goreng sehingga garing & kekuningan. Boleh dimakan begitu saja atau dicicah sos cili & mayonis.

Nota: Selain udang, boleh jugak menggunakan hirisan sotong atau hirisan isi ayam yg dipotong memanjang.

Kredit : Resepi Ramadhan