

## Resepi Misteri Episode 2

### BURGER MALAYSIA BERSAMA LEMPENG KELAPA PARUT



#### Bahan-bahan:

½ kg	daging lembu cincang	
1 batang	serai	}
½ batang	bunga kantan	}
1inci	halia muda	}
3 ulas	bawang putih	} diracik halus
5 ulas	bawang merah	}
¼ ikat	daun ketumbar	}
1 helai	daun kunyit	}
2 biji	<b>telur Seri Murni</b>	
½ cawan	oats cepat dimasak	
2 sudu besar	<b>tepung gandum Blue Key Superfine</b>	
Garam dan serbuk lada sulah secukup rasa		

#### Cara memasak:

1. Gaulkan kesemua bahan hingga sebati dan bentukkan menjadi 10 kepingan leper.
2. Panaskan marjerin dan gorengkan hingga masak

## LEMPENG KELAPA PARUT

### Bahan-bahan:

½ kg            **tepung gandum Blue Key Superfine**  
½ cawan        kelapa parut (bahagian putihnya sahaja)  
1 biji            **telur Seri Murni**  
Air & garam secukup rasa  
Marjerin + **minyak masak Seri Murni** untuk mengoreng  
Hirisian daun ketumbar untuk hiasan

### Cara memasak:

1. Gaulkan kesemua bahan kecuali marjerin dan **minyak masak Seri Murni** hingga sehati. Ketepikan
2. Panaskan marjerin + minyak dan gorengkan adunan menjadi lempeng hingga kekuningan.
3. Hidangkan bersama kepingan daging burger dan hiaskan dengan hirisan daun ketumbar.