

CUCUR UDANG "HARISSA CREPE"

BAHAN – BAHAN:

CREPE

300 gm Tepung blue Berserbuk Penaik

1 no Telur

100 ml Air

INTI:

300 gm Udang

50 gm Oat

2 biji Bawang merah

1 biji Bawang putih

1 biji Cili merah

½ Sudu teh Wasabi

1 Sudu makan Seleri, dipotong dadu

1 Sudu makan Madu

20 gm Park choy

SAYUR GORENG:

200 gm Tepung tempura

1 no Lobak merah

1 no Terung

1 no Keledek

1 no Putih telur

Air



Cara-cara Penyediaan:

1. Pukul telur dengan ringan. Kemudian, campurkan tepung dengan air.
2. Masak adonan tersebut diatas periuk (non-stick pan).
3. Saute bawang putih, bawang merah dan cili merah . Kemudian, masukkan oat dan juga madu.
4. Kemudian, masukkan seleri dan juga wasabi. Akhir sekali masukkan udang.
5. Pukul putih telur sehingga menjadi meringue.
6. Campurkan tepung tempura dengan air kemudian campurkan dengan meringue tadi.
7. Celupkan keledak, terung dan juga lobak kedalam adonan tadi dan goreng sehingga kuning keemasan.