

KEREPEK KARI BERINTI IKAN SARDIN

Bahan-bahan untuk inti :

1	sudu teh	Cili kering – telah dikisar
1	ulas	Bawang merah
1	ulas	Bawang putih
1	tin kecil	Ikan sardin Cap Marina
50	gm	Minyak masak Seri Murni
		Secubit garam



Cara-cara membuat :

1. Panaskan minyak dan tumiskan bawang merah dan bawang putih yang telah di cincang . Masak sehingga naik wangi .
2. Masukkan cili kering yang telah dikisar dan masak sehingga pecah minyak kemudian masukkan ikan sardin yang telah ditapis sosnya dan masak sehingga kering .Tambahkan garam dan kacau hingga rata.

Bahan-bahan :

100	gm	Tepung Blue Key Halus Lagi Putih
3	gm	Daun kari
5	gm	Ikan bilis
3	gm	Serbuk kari
½	biji	Telur ayam Seri Murni
50	ml	Air sejuk
		Secubit garam

Cara-cara membuat :

1. Campurkan semua bahan diatas dan uli sehingga menjadi doh.
2. Canaikan doh hingga menjadi nipis . Letakkan inti sardin diatasnya. Sapukan telur disekelilingnya dan tutupkan dengan doh kembali.
3. Turapkan bahan tadi dan gorengkan ia.