

CUCUR UDANG



BAHAN-BAHAN:

250 gm Tepung Blue key Berserbuk Penaik sendiri

1 biji Telur

2 tangkai Daun kari

50 gm Cili kering yang dikisar

3 biji Bawang besar yang dihiris

100 gm Udang

Secubit Garam

10 tangkai Kucai

Minyak Seri Murni untuk menggoreng

Air

CARA MEMBUAT:

1. Campurkan tepung dan juga air untuk mendapat adunan yang agak pekat. Kemudian, masukkan telur, daun kari, cili kering kisar, bawang, sedikit garam dan juga kucai. Kacau sehingga sehati.
2. Panaskan minyak.
3. Masukkan udang kedalam adunan tadi dan goreng sehingga kuning keemasan.
4. Angkat dan toskan minyak.