

Supermi Lumpia Ceria

Renyahnya lumpia yang diisi daging ayam, udang dan telur bisa jadi paduan lezat untuk kreasi Supermi ini. Coba yuk!

Waktu Penyiapan: 20 Menit

Waktu Masak: 40 Menit

Bahan:

- 10 lembar kulit Lumpia
- ½ butir bawang bombay, cincang
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 100 gram udang kupas, cincang
- 100 gram ayam giling
- 3 butir telur
- 1 batang daun ketumbar
- ¼ sendok teh garam (sesuai selera)
- ½ sendok teh saus tiram
- 1/8 sendok teh gula pasir

Cara Membuat:

1. Orak arik telur, sisihkan
2. Tumis bawang putih, dan bawang bombay hingga harum
3. Masukkan ayam, udang, dan aduk hingga matang
4. Masukkan orak arik telur kedalam tumisan ayam & udang, aduk rata
5. Angkat, campur dengan sisa bahan dan bumbu
6. Aduk rata
7. Ambil selembar kulit lumpia
8. Beri isian secukupnya, gulung, rekatkan ujung-ujungnya dengan sedikit putih telur
9. Goreng hingga matang
10. Sajikan dengan **Supermi Kuah Ayam Bawang**

Related Hacks: *Hacks #7 - Hilangkan Bau Bawang di Tangan*