

Description:

Ingredients

- Minyak masak - Enough -
- Cendawan enoki, dibilas dan dibahagi kepada 6-8 - 2 paket
- Seri-Aji® Tepung Goreng Asli (150g) - 1 paket
- Kulit wantan - 1/2 paket
- Air - 1/4 /4
- Minyak masak - Enough -
- Cendawan enoki, dibilas dan dibahagi kepada 6-8 - 2 paket
- Seri-Aji® Tepung Goreng Asli (150g) - 1 paket
- Kulit wantan - 1/2 paket
- Air - 1/4 /4

Nutritional Facts

No nutritional facts available.

Instructions

1. Salutkan cendawan enoki bersama Seri-Aji® Tepung Goreng Berempah Asli 150g / Seri-Aji® Tepung Goreng Berempah Pedas 150g.
2. Salutkan cendawan enoki bersama Seri-Aji® Tepung Goreng Berempah Asli 150g / Seri-Aji® Tepung Goreng Berempah Pedas 150g.
3. Letakkan di atas kulit wantan, sapukan air pada bahagian hujung kulit wantan dan lipat. Ulangi sehingga selesai.
4. Letakkan di atas kulit wantan, sapukan air pada bahagian hujung kulit wantan dan lipat. Ulangi sehingga selesai.
5. Panaskan minyak masak. Goreng wantan gulung enoki sehingga garing dan keemasan.
6. Panaskan minyak masak. Goreng wantan gulung enoki sehingga garing dan keemasan.
7. Sedia untuk dihidang.
8. Sedia untuk dihidang.