

Popia Sayur Rangup



Bahan-Bahan:

- 3 sudu besar minyak masak (untuk menumis)
- 2 ulas bawang putih (cincang halus)
- 150 g isi udang (cincang halus)
- 200 g sengkuang (dihiris)
- 100 g lobak merah (dihiris)
- 100 g tauge (pilihan)
- Sedikit hiris daun sup
- Sedikit garam dan bahan perasa

Bahan Lain:

- 1 paket kulit popia segera (kira-kira 25 keping)
- 1 biji telur
- Minyak untuk menggoreng secukupnya

Cara-Cara Menyediakannya:

- Untuk membuat inti, panaskan minyak masak di dalam kuali. Masukan bawang putih cincang dan tumis hingga wangi.
- Seterusnya, masukan isi udang dan tumis selama beberapa minit sebelum masukan semua sayur-sayuran seperti sengkuang, lobak merah dan tauge. Gaul seketika dan boleh ditambah garam dan perasa.
- Apabila semua bahan sebatik, boleh ditutupkan api dan taburkan hiris daun sup. Bahan inti tadi perlu ditapis untuk membuang cecair lebihan dan disejukkan terlebih dahulu.
- Anda boleh mula menggulung kulit popia dengan mengambil 1 sudu inti yang diletakkan ke atas kulit popia segera. Untuk bahagian hujung, oleskan dengan telur supaya ia melekat dengan baik. Ulang proses ini sehingga inti habis.
- Kemudian, anda boleh mula menggoreng popia tersebut sehingga warnanya bertukar kepada warna perang atau keemasan. Angkat dan biarkan seketika popia sebelum ia dinikmati bersama sos manis atau sos Thai.



Imbas QR aplikasi Kuali untuk lebih banyak resipi mesra keluarga atau layari www.kuali.com

Jom ke YouTube Kuntum Star untuk menonton resipi-resipi menarik yang lain!