

BAHAN KULIT :

- Tepung Terigu **KANTIL** 250 gr
- Tepung Sagu 20 gr
- Baking Powder 1,5 gr
- Penyedap Rasa 2 gr
- Putih Telur, Kocok Lepas 40 gr
- Air 75 gr
- Minyak goreng Secukupnya
- Bumbu tabur :
 - Bubuk cabai Secukupnya
 - Bubuk balado Secukupnya



CARA MEMBUAT :

1. Siapkan wadah besar dan campurkan tepung terigu **KANTIL**, tepung sagu, baking powder, dan penyedap rasa. Aduk rata adonan tepung.
2. Lalu tuang kocokan putih telur ke dalam adonan tepung dan aduk hingga adonan tepung menggumpal.
3. Tuangkan air dan aduk lagi hingga adonan kalis. Diamkan adonan selama 15 menit.
4. Setelah 15 menit, uleni adonan lagi dan pipihkan.
5. Kemudian pipihkan lagi adonan menggunakan alat gilingan mie agar tipisnya merata. Lakukan 2 sampai 3 kali penggilingan agar adonan mie lidi tipis dan tidak terlalu tebal.
6. Setelah adonan sudah cukup tipis, taburi dengan sedikit tepung agar tidak lengket dan potong-potong tipis adonan membentuk lidi menggunakan pisau atau alat pemotong mie. Panjang mie lidi bisa sesuai selera.
7. Keringkan mie dengan alat pengering atau dijemur sampai mie kaku dan kering.
8. Panaskan banyak minyak dalam wajan untuk menggoreng.
9. Goreng mie dengan api sedang sampai matang dan kering. Angkat dan tiriskan hingga dingin.
10. Siapkan bahan taburan mie lidi. Aduk rata.
11. Kemudian taburkan bumbu ke atas mie lidi dan aduk rata agar seluruh lapisan mie terkena bumbu tabur.
12. Mie lidi siap disajikan untuk cemilan kapanpun.

Hasil : untuk \pm 260 gr.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

