

**Bahan :**

- | | |
|------------------------|----------|
| • Tepung terigu DAHLIA | 1000 gr |
| • Garam | 10 gr |
| • Air | ± 900 gr |

Bahan tabur :

- | | |
|-----------------------------------|------------|
| • Bumbu instan rasa sesuai selera | secukupnya |
| • Minyak untuk menggoreng | 1000 gr |

**Cara Membuat :**

1. Kulit : Aduk semua bahan hingga tercampur rata, biarkan selama minimal 2 jam, lalu cetak kulit lumpia. Lakukan hingga adonan habis, sisihkan.
2. Ambil selembar kulit lumpia, gulung dan padatkan, lem menggunakan air. Lakukan sampai kulit habis.
3. Potong serong kulit yang sudah digulung menggunakan gunting.
4. Panaskan minyak, goreng kulit lumpia hingga kuning kecoklatan, lakukan hingga kulit habis.
5. Masukkan dalam wadah, taburi dengan bumbu tabur, tutup wadah, kocok – kocok hingga bumbu merata.
6. Kulpi siap dihidangkan.

Hasil untuk : 1100 gram.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

