

Bahan :

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

Bahan Isi :

- | | |
|---------------------------|--------|
| • Ebi, Cuci Bersih | 100 gr |
| • Minyak untuk Menggoreng | 500 ml |

Bumbu Halus :

- | | |
|------------------------|------------|
| • Bawang Merah | 3 siung |
| • Bawang Putih | 2 siung |
| • Cabe Rawit | 6 buah |
| • Gula Pasir | 1 sdt |
| • Garam | secukupnya |
| • Minyak untuk Menumis | secukupnya |



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. Isian : tumis bumbu halus hingga harum, masukkan ebi ke dalam tumisan, lalu aduk rata hingga agak mengering, lalu angkat.
3. Blender ebi hingga halus.
4. Potong kulit lumpia menjadi 4 bagian, ambil satu bagian potongan, isi dengan bahan isian, gulung, rekatkan dengan air, lakukan hingga kulit habis.
5. Panaskan minyak, lalu goreng sumpia hingga kuning kecoklatan. Angkat dan siap disajikan.

Hasil untuk 1250 gram.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

