

Bahan :

- | | | | |
|----|----------------------|------|-----|
| 1. | Terigu DAHLIA | 1000 | gr |
| 2. | Susu cair | 200 | gr |
| 3. | Santan kental manis | 200 | gr |
| 4. | Telur | 2 | pcs |
| 5. | Garam | 3 | gr |
| 6. | Merica | 2 | gr |
| 7. | Kunyit parut | 10 | gr |
| 8. | Daun pandan | 2 | lbr |
| 9. | Margarine | 25 | gr |



Cara membuat:

1. Campur terigu Dahlia, kunyit parut, garam, merica dan aduk rata.
2. Campur susu, santan, dan telur, aduk rata.
3. Masukkan campuran susu cair kedalam campuran terigu Dahlia kemudian aduk rata.

Cara menjala:

1. Gunakan kualii non stick yang besar atau yang leper, panaskan kualii.
2. Panaskan kualii, untuk menjala pertama, oleskan margarine menggunakan daun pandan.
3. Gunakan kaleng atau gelas pelastik yang telah dilubangi dibagian bawah.
4. Tuangkan dalam dalam kualii non stick dengan menjala.
5. Biarkan kering, angkat dan gulung.
6. Sajikan dengan masakan kare.

Hasil ± 30 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

