

Udang kremes pedes endesdes

~ Dapoer HM ~

Ceritanya lagi ngidam kepengen udang goreng tepung yang pedes berhubung tepungnya tinggal dikit jdi dibikin kremesan aja deh



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **4 ekor** udang panami
- **2 sdm** tepung bumbu serbaguna yang pedes ya
- **Secukupnya** air

remas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Bersihkan udang buang kulit yg dikebalanya ya
- Tuang tepung ke mangkuk beri air sampai tepung cair tambahkan udang
- Goreng udang bersamaan dengan tepung pakai sendoj ya trus tepungnya diucar acir biar kremesnya banyak hehe bahanya apa ya ko ucar acir
- Setelah udang berubah warna jadi merah ke orens2 nan dan kremes kering diangkat dan tiriskan lalu udang siap dinikmati deh

Resep-resep Terkait

- [Nasi gila ala kadarnya](#)



- [Cireng salju siram saos gurih enyoy](#)



- [Bolu pandan panggang](#)



- [Tahu gejrot](#)

