

Cibay

~ Ummi Al_Iya ~

Bismillahirrahmanirrahim.

Kali ini bikin Cibay, requestnya sibungsu yang lagi belajar puasa. Dari siang udah kebayang mamang Cibay katanya[] Alhamdulilah puasanya sampai magrib dan Cibay pun langsung dilahapnya.

#PejuangGoldenApron3

Rabu, 14 April 2021, Week 46

Source: Dian Purnamawati (Bunda Rasyid_Putri_Zahra)



~ Info Selengkapnya ~

remas.nu

Bahan-bahan

- **4 sdm** tepung tapioka
- **Secukupnya** kulit lumpia
- **1 batang** daun bawang iris halus
- **400 ml** Air
- **Secukupnya** garam, penyedap dan lada bubuk

Langkah-langkah pembuatan

- Aduk rata semua bahan kecuali kulit lumpia. Koreksi rasa bila sudah pas nyalakan api (Bisa di kira² kl lg puasa). Masak dengan api kecil sambil diaduk hingga berubah warna seperti lem.

remas.nu





- Siapkan kulit lumpia tuang adonan tadi lipat seperti amplop. Lakukan sampai adonan habis

remas.nu







- Panaskan minyak, goreng cibay sampai matang. Angkat dan tiriskan sajikan







Resep-resep Terkait

- **Stik Bawang Renyah**



- **Thai Tea Seliter**



- **Kopi Seliter (Kopi Gula Aren)**



- **Sirup Gula Aren**

