# SHRIMP BALL

PT MANUNGGAL PERKASA

**Bahan Kulit Lumpia :**

| | |
|---|---|
| • Tepung Terigu **BAKUNG** | 500 gr |
| • Garam | 5 gr |
| • Air | 450 ml |
| • Minyak | 5 gr |

**Bahan Isi :**

| | |
|---|---|
| • Udang Kupas | 250 gr |
| • Bawang Putih | 3 pcs |
| • Garam | 3 gr |
| • Penyedap Rasa | 5 gr |
| • Saos Tiram | 1 sdm |
| • Minyak Wijen | 5 gr |
| • Maizena | 15 gr |

**Cara Membuat :**

1. Aduk tepung terigu, garam, air dan minyak sampai kental.
2. Istirahatkan selama 45 menit.
3. Cetak ke dalam wajan (oles tipis-tipis) gunakan api sedang.
4. Gunting kulit lumpia yang tadi dicetak (memamnjang).
5. Ambil 1 sendok makan isian, kemudian taburi dengan kulit lumpia yang sudah dipotong.
6. Goreng sampai warna kuning keemasan.
7. Angkat dan tiriskan

**Cara Membuat Isian**

1. Blender udang kupas, bawang putih, penyedap rasa, saus tiram, garam, minyak wijen.
2. Masukkan kedalam wadah, tambahkan maizena (supaya isian tidaak lengket) aduk hingga tercampur rata.

**Hasil untuk 30 buah.**

**REKOMENDASI TEPUNG YANG DAPAT DIGUNAKAN**

**Cita Rasa Pangan Berkualitas**