

Remas.nu

Pangsit Goreng Pita

~ Cassalover (AyuCIMO) ~

#Cooksnap
#MasakItuSaya
#AnekaCamilan
#KreasiKulitPangsit
#PangsitGorengPita
#PangsitGoreng
#SelaluIstimewa
#PekanPosbar

#CooksnapTataKirana
#Semarak_CooksnapTataKirana
#CloverCookingLovers
#TidakSekedarMemasak
#CookingWithHeartEatingWithLove
#CookpadCommunity_Surabaya
#CookpadCommunity_Yogyakarta
#CookpadIndonesia
#CookpadCommunity_id

Source : @tatta_manyund

Minggu ini semarak di dapatkan oleh mba @tatta_manyund dan yang sangat menarik hati adalah pangsit gorengnya. Duh gak nyangka sekali lho. Dari bahan yang receh bisa meningkatkan value jadi camilan dan makanan yang uenaak dan disukain anak2.

Terima kasih mba @tatta_manyund inspirasinya suka banget deh. Berkah melimpah sukses serta sehat slalu nggeh buatmu skluarga. Amin



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **250 gr** kulit pangsit
- **1 sdm** air (utk perekat)
- **250 ml** minyak goreng

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Ambil 1 kulit pangsit, potong-potong memanjang sekitar 1 cm. Untuk tali pita nya.



- Lipat bagian yang besar seperti melipat kipas.
Gulungkan tali panjang di bagian tengahnya, beri sedikit air untuk merekatkan.
Lakukan hingga habis.





- Goreng dengan api kecil hingga kuning kecoklatan, angkat dan tiriskan. Sajikan dengan saos tomat atau sambel. Bisa juga buat pendamping mie ayam hmmm yummy



Pangsit Goreng Pita



By : Cassalover



Resep-resep Terkait

- [Ayam Bepangat Alabio \(Khas Hulu Sungai Utara Kal Sel\)](#)



- [Susu Sari Kedelai Anti Langu](#)



- [Pepes Jamur Tiram](#)



- [Getuk Kacamata](#)

