

Mie Remas / Mie Kremes #Pr_cemilan kriuk

~ Eki Mayantari Sutikno ~

Ikutan lagi pr, kali ini temanya Cemilan Kriuk. Yup, bikin cemilan yang mudah, enak, cepat dan simpel. Contek resepnya Juanita Ussianti bikin Mie Remas, pas dimakan kremes mienya. Jadi aku namakan Mie Kremes deh. Bahannya mudah didapat kok. Mengolahnya apalagi cepat sekali. Ayo bebikin.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

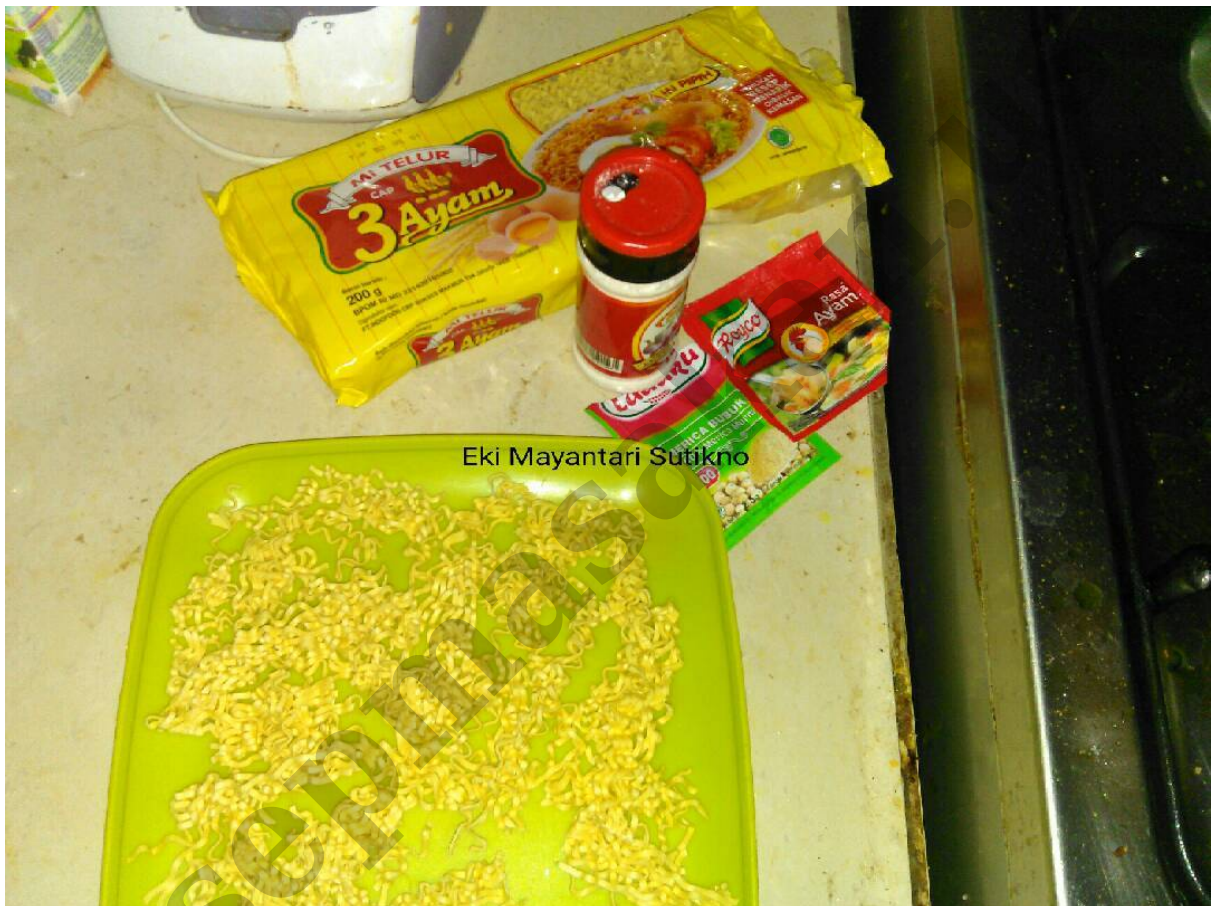
Bahan-bahan

- **1 bks** mie (saya mie telur)
- **1 sdt** cabe bubuk (saya skip)
- **2 sdt** bawang putih (saya 1 sdt)
- **1 sdt** gula pasir (saya skip)
- **1/4 sdt** merica bubuk (tambahan saya)
- **Sejumput** garam (saya skip)
- Penyedap secukupnya, jika suka (saya 1/2 sdt royco)

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Siapkan bahan. Patahkan mie menjadi kecil-kecil.



- Panaskan minyak, goreng mie dalam minyak banyak dan tenggelam, goreng hingga coklat keemasan. Angkat dan tiriskan.



- Serap mie dengan tisu dapur (aku tisu biasa tanpa parfum) hingga berkurang minyak yang menempel lalu remas mie dengan tisu. Dikarenakan ga punya paper bag jadi sekalian.



- Campurkan mie dengan bumbu tabur pada mangkuk lalu aduk rata menggunakan sendok.



- Siap dicemilin.



- Kriuk kriiuuk...



•
resepmasakan.us



Resep-resep Terkait

- [Bubur Sumsum Biru Vanilla #KamisManis](#)



- [Tahu Kukus Sosis Bunga Ga Mekar #RabuBaru](#)



- [Tumis Sosis Orak - Arik Simpel #SelasaBisa](#)



- [Bolu Pisang Kukus Irit, Tanpa Mixer, Takaran Sendok](#)

