

# Remas.nu

## Mie Remas Kriuk

~ Cheylvia ~

---

Dulu waktu sd suka beli mie remas gini uda enak bget sampai sekarang klo lagi mager bingung gak ad cemilan langsung bikin ini gak butuh waktu lama sudah jadi tgal makan sy memakai resep dari mba@Priska Koes mengingatkan jajanan jaman dulu ☺☺☺

Resep aslinya :

<https://resepmasakan.us/resep/S2FMRjRiSW9ud3NQS3hvNlc2OGFkUT09-mie-remas-kriuk-oleh-tempusertempuser/>

**#PejuangGoldenApron3**  
**#GodaTeflon\_Minggu16**  
**#LoveMie**  
**#MasakAsyik**  
**#Cookpadcommunity\_Malang**  
**#Cookpadindonesia**  
**#Cheylvia**



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- 2 mie supermi
- 2 **sdm** bubuk balado (antika)
- 2 **sdm** bon cabe level 10 (skip)
- **Secukupnya** minyak goreng

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Bagi mie menjadi 2 n panaskan minyak goreng mie hingga kecoklatan lalu balik sisinya

resepmasakan.us



R AI QUAD CAMERA  
Shot by Cheylvia



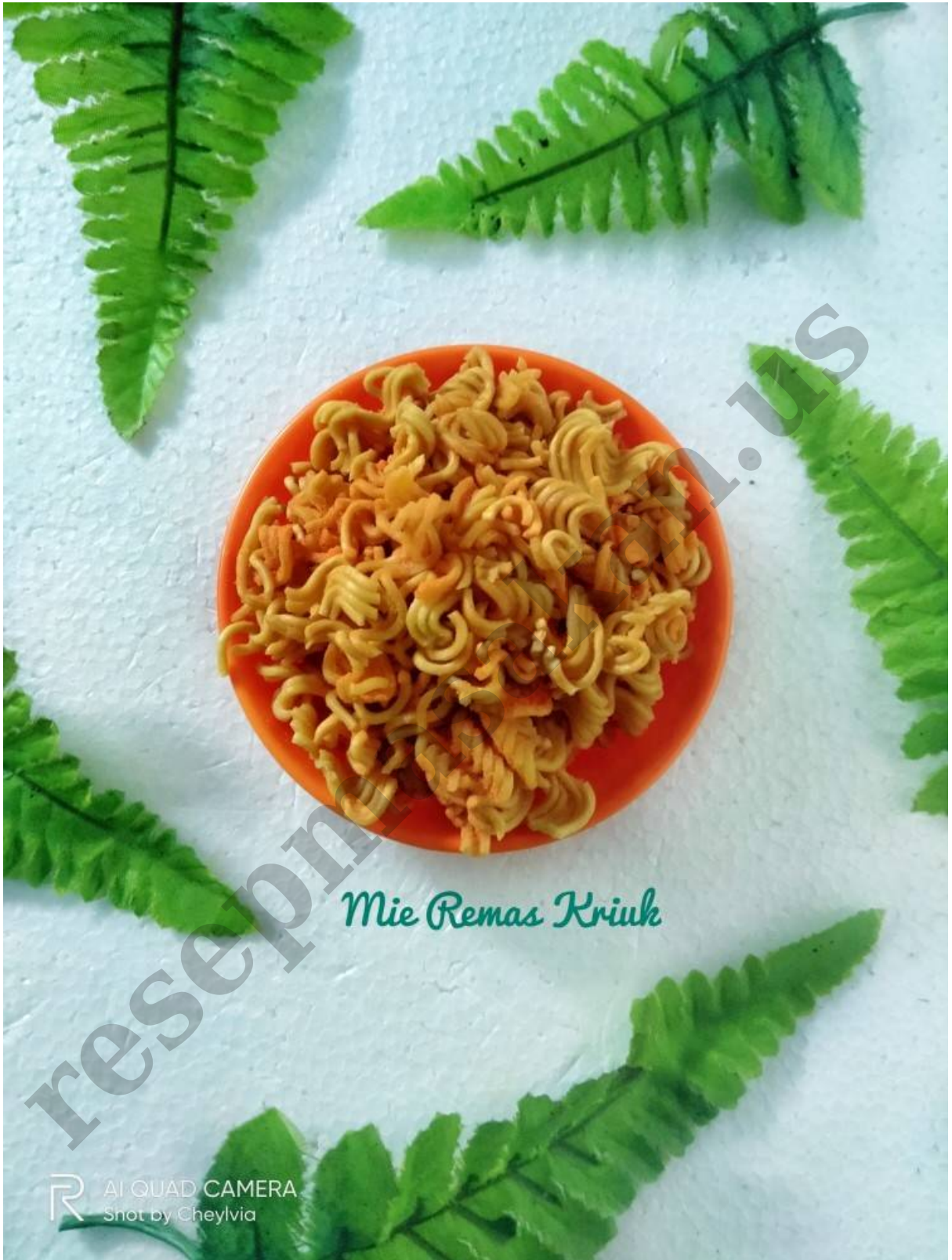
- Masukkan mie dalam bungkus mie remas2 setelah itu beri bubuk balado kocok hingga merata





- Siap disajikan





# Resep-resep Terkait

---

- [Kepiting Asam Manis Pedas](#)



- [Keripik Kentang](#)



- [Kue Lontar Teflon Khas Papua](#)



- [Sambel Terong Balado](#)

