



Keripik Bayam Kriuk

Bahan-bahan

- 1 ikat bayam, pilih yang berdaun lebar, siangi daunnya saja
- 100 gr tepung beras
- 30 gr tepung terigu
- 1 sdt ketumbar bubuk
- 0.5 sdt merica
- 200 ml air
- 3 sdm minyak goreng segar secukupnya
- 1 sdt Maggi Magic Lezat

Cara Membuat

1. Campurkan tepung beras dan tepung terigu, ketumbar, merica, dan Maggi Magic Lezat.
2. Tambahkan air, kemudian aduk hingga merata, pastikan adonan sedikit cair.
3. Celupkan daun bayam yang sudah dicuci dan dikeringkan ke dalam adonan.
4. Goreng daun bayam dalam minyak panas. Gunakan api kecil sedang.
5. Ketika sudah kering dan kecokelatan, angkat dan tiriskan. Sajikan.

Nutrisi		25 Menit
		4 Porsi
Karbohidrat	28.09 g	
Energi	229.55 kcal	
Lemak	11.64 g	
Protein	5.08 g	