



Lumpia Ayam Kurma

Bahan-bahan

- 250 gr ayam cincang
- 2 buah putih telur
- 3 siung bawang putih, cincang halus
- 1 sdt Maggi Magic Lezat
- 0.5 sdt merica
- 2 batang daun bawang, iris
- 6.75 gr minyak goreng segar untuk menggoreng
- 12 lembar kulit lumpia (springroll)
- 100 gr daging kurma tanpa biji

Cara Membuat

1. Bersihkan kulit bagian kurma yang keras, lalu potong kecil-kecil.
2. Campurkan ayam dengan Maggi Magic Lezat, bawang putih, merica, dan putih telur. Aduk rata. Masukkan daun bawang dan kurma, lalu aduk rata.
3. Ambil 1 sendok adonan, lalu tuang di atas kulit lumpia. Lipat dan gulung memanjang seperti risol.
4. Goreng dengan minyak panas, gunakan api sedang. Masak hingga kuning keemasan.
5. Angkat dan tiriskan. Sajikan sebagai hidangan pembuka berbuka.

Nutrisi

Karbohidrat	21.94 g
Energi	198.17 kcal
Lemak	7.71 g
Protein	10.76 g

35 Menit

6 Porsi