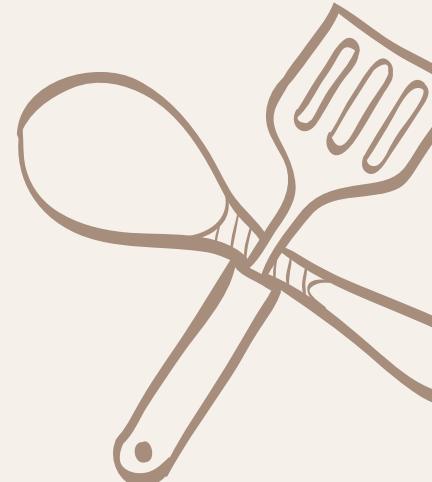


PAI TEE



Bahan-bahan:

Kulit:

- 7 s/b tepung beras
- 1 s/b tepung ubi
- 1 s/b tepung gandum
- 1 telur
- Garam
- 200ml air

Inti (dihiris halus):

- Lobak
- Sengkuang
- Timun
- Telur dadar

Sambal:

- 2 camca udang kering
- 1 cawan cili boh
- 8 biji bawang putih
- Cuka
- Gula
- Garam
- Halia

Cara penyediaan:

- Masukkan semua bahan Kulit Pai Tee dalam satu bekas dan gaul rata
- Panaskan minyak dan celupkan acuan Pai Tee ke dalam minyak panas selama 10 saat sehingga acuan panas
- Celup acuan Pai Tee ke dalam adunan tepung selama lebih kurang 10 saat
- Kemudian, celup acuan Pai Tee dalam minyak panas sehingga kulit warna kekuningan dan lekang atau mudah ditanggalkan daripada acuan.
- Inti yang sudah dihiris halus boleh disudukan ke dalam Kulit Pai Tee dan dinikmati dengan sambal yang disediakan.

Selamat mencuba!