

Resepi Ibu

Oleh: Ida Kamil

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!