



## Mi Bola Kriuk

Kreasi Supermi kriuk yang bisa buat camilan seru keluarga di rumah ataupun buat dibawa sebagai bekal makan. Gampang membuatnya, enak rasanya. Coba resepnya, yuk!

**Waktu Penyiapan: 15 menit**

**Waktu Masak: 15 menit**

### Bahan:

- 1 Supermi EXTRA Goreng Ayam Pangsit
- 10 Telur puyuh rebus
- 1 Telur ayam mentah
- 2 sdm Terigu
- 1 buah Wortel (dipotong dadu kecil/parut)
- 2 batang Daun Bawang (iris halus)
- Merica secukupnya
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya
- Minyak goreng

### Cara Membuat:

1. Masak **Supermi EXTRA Goreng Ayam Pangsit** sesuai petunjuk dalam kemasan. Jangan sampai terlalu empuk.
2. Dalam wadah, kocok telur ayam, lalu masukkan mi, wortel, daun bawang, merica, garam, gula, dan terigu. Aduk rata.
3. Ambil 1 sdm adonan dan ratakan di telapak tangan. Letakkan telur puyuh di tengahnya. Tutup adonan hingga membentuk bola. Tambahkan adonan jika dirasa kurang. Lakukan hingga telur dan adonan habis.
4. Panaskan minyak, lalu goreng bola-bola mi hingga kuning keemasan.

**Related Hacks: *Hacks #7 – Cegah Minyak Berbau Tengik***