



# Cucur Ikan Bilis

### Bahan-Bahan:

250 gm tepung gandum

3 ulas bawang putih

Segenggam ikan bilis

2 cekak daun bawang (hiris kecil)

1 gelas air panas atau secukupnya

1/2 sudu besar garam

1 sudu besar gula

### Kandungan Nutrien

#### 1 Hidangan

Kalori: 206kcal

Protin: 13g

Karbohidrat: 39g

Lemak: 1g

### Penyediaan:

- Panaskan minyak dan goreng ikan bilis.
- Angkat dan tumbuk bersama bawang putih sehingga lumat.
- Satukan dengan tepung gandum dan daun bawang.
- Masukkan garam dan gula.
- Akhir sekali, tuang sedikit minyak panas dan air panas sedikit demi sedikit hingga sesuai kecairannya.
- Tuang adunan ke dalam minyak panas dengan menggunakan sudu dan bentukkan supaya menjadi leper dan goreng sehingga bewarna keemasan.