



## Mi Sedaap Dim Sum

### Bahan:

- 1 pek Mi Sedaap Mi Sup Perisa Ayam Bawang, rebus hingga 3 minit dan tuskan
- Perencah Mi Sedaap Mi Sup Perisa Ayam Bawang
- 3 sudu daging ayam dicincang halus
- 1 sudu daun bawang dihiris
- 3 biji telur dipukul
- 1 sudu teh tepung gandum
- 10 biji telur burung puyuh, direbus dan dibuang kulitnya
- Sos cili

### Cara Membuat:

1. Campurkan mi dan kesemua perencahnya bersama daging ayam, telur, daun bawang dan tepung gandum, gaul hingga sehati.
2. Sediakan acuan kecil, sapukan dengan minyak masak dan letakkan doh ke dalam acuan sehingga penuh.
3. Letak 1 biji telur burung puyuh di atas doh.
4. Stim mi hingga padat dan masak sepenuhnya, keluarkan dan biarkan sejuk. (selepas itu, ia boleh digoreng mengikut citarasa sendiri)
5. Hidangkan bersama sos cili.

**Cuba rasa, Baru Terasa!**



**Jelas Terasa Sedapnya!**