

Corndog



BAHAN-BAHAN

1. Sosej
2. 2 sudu gula
3. 1 sudu kecil garam
4. 1 sudu kecil yis
5. 2 ½ cawan tepung gandum
6. Paklong Japanese Breadcrumbs
7. Mozzarella cheese
8. Minyak masak
9. Mayonis
10. Sos cili
11. 1 cawan air sua



CARA-CARA MEMASAK

1. Masukkan 2 sudu besar gula
2. Masukkan 1 sudu kecil yis
3. Masukkan 1 sudu kecil garam
4. Kacau sebati
5. Masukkan 2 ½ cawan tepung gandum
6. Gaulkan sebati
7. Tutup bekas dan biarkan 40 minit
8. Potong Mozzarella Cheese Stick kepada 2 inci
9. Potongkan sosej menjadi dua bahagian
10. Rebuskan sosej selama 1 minit
11. Cucuk Cheese dan Sosej dengan lidi satay
12. Salutkan ke dalam adunan tepung yang telah kembang tadi
13. Salut ke dalam japanese breadcrumbs
14. Goreng dalam minyak yang panas sehingga kuning keemasan
15. Corndog siap untuk di makan ketika panas