

Bahan-bahan:

- 1 keping telur Dadar - di hiris halus
- 30gm daun selum - di hiris halus
- 1 biji bawang besar - di hiris halus
- 1 helai daun limau purut - di hiris halus
- 1 biji cili merah - dicincang halus
- 1 biji limau nipis - ambil jusnya

Cara menyediakan Kerabu Telur Dadar

1. Masukkan hirisan telur dadar ke dalam mangkuk bersama dengan bawang besar, cili merah, daun selum dan daun limau purut.
2. Perahkan jus limau nipis. Kacau rata.
3. Sedia untuk dimakan.

Amacam? Mudah kan? Sesiapa saja boleh menyediakannya. Dan yang paling utama ia sesuai untuk mereka yang ingin diet.

Selamat berjaya. Kongsikan resepi Kerabu Telur Dadar jika anda rasa ia amat bermanfaat.