

Bahan2:

1 tin sardin (dibuang sosnye-lin basuh tinggal sikit2 je sos)

Cili padi (dihiris nipis)

Garam dan Lada Hitam

Limau nipis

Daun Bawang/ Kucai

Bawang Holland dicincang halus

3 biji telur

Cara2:

Lenyekkan sardin sampai hancur.

Campur cili padi, bawang, daun bawang bersama telur. Gaul rata.

Perah limau nipis untuk hilangkan bau hanyir ikan. Garam dan lada secukup rasa.

Goreng telur di dalam non stick pan.