Pilih gambar cara penyediaan cucur bawang yang betul

1. Ayak tepung dan garam ke dalam mangkuk adunan.	
2. Buatkan lubang di tengah-tengah tepung. Masukkan telur yang telah dipukul.	
3. Adun hingga rata.	
4. Masukkan air dan adun hingga rata.	
5. Masukkan bawang dan daun bawang ke dalam mangkuk adunan. Adun hingga rata. Kemudian rehatkan adunan bater selama 15 minit.	
6. Tuangkan minyak masak ke dalam kuali. Gunakan kaedah memasak iaitu menggoreng minyak banyak.	
7. Setelah minyak panas. Masukkan adunan ke dalam kuali menggunakan sudu.	
8. Goreng hingga kekuningan. Kemudian angkat dan tuskan.	
9. Hidangkan cucur bawang di atas pinggan. Cucur bawang enak dimakan bersama sos cili.	

#OkayAini
LIVEWORKSHEETS