

Murtabak Maggi Special

Bahan:

2 bungkus maggi Big Kari - simpan perasanya
1 cwn pasta penne
7 biji telur gred A
4-5 batang *crab stick* - hiris
Sedikit *bell pepper* - hiris
2 bj cili api - hiris (optional)
2 tangkai daun thyme - hiris kasar
2 tangkai daun Oregano - hiris kasar

Cara:

Didihkan air dalam periuk dan masukkan garam dan sedikit minyak. Rebus pasta hingga separuh empuk dalam 5 minit. Masukkan pula maggi dan teruskan rebus hingga kedua-duanya empuk selama lagi 3 minit. Toskan dan simpan sedikit air rebusan. Biarkan sejuk.

Dalam mangkuk, satukan telur dan dua sudu besar air rebusan tadi, kacau sehingga sebati sahaja.

Masukkan campuran maggi dan pasta serta semua bahan termasuk perasa maggi, kecuali minyak zaitun. Perasakan dengan garam.

Panaskan minyak dalam kualiti leper bersaiz 10 inci dengan api sederhana. Tuangkan campuran maggi dan pasta tadi, dan masak selama 7-8 minit sehingga tepinya kekuningan.

Alihkan kualiti dari api dan dengan menggunakan spatula, alihkan murtabak ke dalam pinggan yang bersaiz sama. Terbalikkan ke dalam kualiti semula dan teruskan masak selama 5-6 minit pada permukaan yang lagi satu.