

## *TUTORIAL MEMBUAT ROTI LAPIS JELLY SELAI KACANG*

---

1. Sediakan 2 Roti Tawar, Selai Kacang , Jelly, Dan Pisau Mentega
2. Langkah Pertama keluarkan 2 Roti Tawar Dari Kemasannya Dan letakkan diatas Piring
3. Langkah Kedua Buka Tutup Toples Selai Kacang
4. Langkah Ketiga Gunakan Badan Pisau Mentega Untuk Mengambil Selai Kacang Dari Dalam Dan Ambilah Sesuai Selera
5. Langkah Keempat Poleskanlah Selai Kacang Tersebut Disalah Satu Wajah Roti Tawar, Secara Merata Dengan Menggunakan Badan Pisau
6. Langkah Kelima Buka Tutup Jelly Lalu Peras Jelly Kebagian Wajah Roti Tawar Lainnnya Sesuai Selera Dan Ratakan Jelly Diwajah Roti Tawar Tersebut Menggunakan Badan Pisau Mentega
7. Langkah Keenam Satukan Dua Roti Tawar Yang Dipoleskan Dengan Selai Kacang Tadi Dengan Yang Dipoleskan Dengan Jelly
8. Langkah Ketujuh Diap Disajikan Dan Bisa Langsung Disantap