

roti keju telur

mohammad musa <musopotamia@gmail.com>
To: debi yulda <debiyulda@gmail.com>

Tue, May 20, 2014 at 1:28 PM

Quote:

Sini aye mau share tips sederhana buat roti kita jadi sesuatu yg spesial buat sarapan kita!



Spoiler for *roti keju telur*:

Roti Keju Telur

Spoiler for 1:

gunakan pisau kecil dan potong dengan membentuk kotak di tepi2 roti (jangan potong ampe habis ya gan



Spoiler for 2:

pakai sendak tekan bagian tengah sehingga membentuk kotak

pakai sendok tekan bagian tengah sehingga membentuk kotak



Spoiler for 3: [Hide](#)

Taruh telur di atas roti yg berbentuk kotak gan



Spoiler for 4: [Hide](#)

taruh keju di tepi2 telurnya gan



Spoiler for 5: [Hide](#)

masukin dalam oven dengan menggunakan kertas aluminium di bawahnya dengan suhu 180 derajat dan 20 menit (tapi ya tergantung dengan oven agan masing2 ya)



Spoiler for 6: [Hide](#)

keluarin dari oven gan dan selesai.. tambah bumbu sesuai dengan selera masing2 gan.. tapi aye pake bumbu

merica 🤔



Spoiler for 7: [Hide](#)

sajian siap disantap!! 🍴



