

## Martabak Rendang

BAHAN - 1 sachet Bamboe Rendang - 250g daging giling - 1  
bawang Bombay, cincang - 2 butir telur ayam, kocok lepas - 2 batang  
bawang prei, iris tipis - 1 bungkus kulit pangsit - Minyak goreng **CARA**  
**MEMBUAT** 1. tumis bawang bombay. Masukkan bumbu Bamboe rendang daging  
giling, bawang prei dan telur, aduk rata sisihkan 2. letakkan adonan isi diatas kulit  
pangsit, gulung dan goreng sampai kecoklatan

