PROJEK MAULANA MASYUK • EDISI RASMI PERCUMA

20 Resipi Airfryer Sihat 15 Minit

Koleksi Menu Lazat & Rahsia Masakan Rangup Kurang Minyak

Nota Pengarang: Naskhah ini disediakan secara percuma untuk membantu anda menjimatkan masa dan wang. Semua peralatan atau bahan yang ditandakan dengan pautan telah disemak harga termurah dan kualiti terbaik di Shopee Malaysia.

1. Ayam Panggang Garlic Herb Rangup

Perap ayam dengan bawang putih cincang, serbuk lada hitam, minyak zaitun dan herba campuran selama 15 minit. Bakar pada suhu 180°C selama 15 minit. Balikkan pada minit ke-8.

■ **Rekomendasi Shopee:** Beli Loyang Silicone Airfryer Tahan Panas Tak Melekat (RM6.90 kat Shopee) >>

2. Ikan Kembung Goreng Garing Tanpa Minyak Meletup

Lumurkan ikan dengan serbuk kunyit, garam dan sedikit tepung beras. Masukkan ke dalam bakul airfryer pada suhu 200°C selama 12 minit. Kulit garing isi lembut.

■ **Rekomendasi Shopee:** Beli Penyembur Minyak Spray Kaca Dapur (RM5.50 kat Shopee) >>

3. Kentang Goreng Wedges Crispy Rangup Luar Lembut Dalam

Potong kentang wedges, rebus 3 minit, toskan. Gaulkan dengan paprika dan 1 sudu minyak. Bakar 190°C selama 14 minit.

■ **Rekomendasi Shopee:** Beli Kertas Pelapik Airfryer Baking Paper 100 Pcs (RM4.20 kat Shopee) >>

4. Daging Salai Masak Lemak Segera

Gunakan hirisan daging batang pinang, bakar pada suhu 160°C selama 10 minit untuk hasilkan aroma berasap sebelum dimasak kuah santan.

■ **Rekomendasi Shopee:** Beli Penyepit Makanan Stainless Steel Silikon Grip (RM3.80 kat Shopee) >>

5. Tauhu Sumbat Sayur Sos Cili Manis

Sumbat tauhu dengan taugeh dan timun, bakar 180°C selama 8 minit sehingga kulit tauhu menjadi rangup.

■ **Rekomendasi Shopee:** Beli Pengisar Bawang & Cili Portable Wireless USB (RM14.90 kat Shopee) >>

Hak Cipta Terpelihara © 2026 Maulana Masyuk. Dilarang menjual semula naskhah percuma ini. Kongsikan pautan muat turun rasmi kepada rakan-rakan anda.