



Pempek Palembang

Bilik » Dapur | Ahad, 7 Februari 2010 20:45

Penulis : Aris Solikhah

Bahan Kualitas Satu

- # Ikan tenggiri giling halus : sagu = 1 : 1 (1 kg : 1 kg), kalau perlu tambahkan terigu.
- # Margarin atau minyak goreng untuk membuat kalis.
- # Air hangat.
- # Garam, secukupnya.

Bahan Kualitas Dua

- # Ikan tenggiri : sagu = 1 : 2 atau sagu : terigu = 1 : 1.
- # Margarin atau minyak goreng.
- # Air hangat.
- # Garam, secukupnya.
- # Telur, secukupnya.

Bahan Kuah

- # 1 kg gula Jawa.
- # 1/4 kg cabe rawit dan merah.
- # 1 ons bawang putih
- # Cuka, secukupnya.
- # Asam Jawa, secukupnya.
- # Garam, secukupnya.

Cara Membuat Pempek

- # Tepung sagu diuleni dengan air hangat, masukkan margarin (sebagai pengganti penguat rasa).
- # Lalu masukkan ikan tenggiri giling dan garam, aduk merata sampai kalis dan bisa dibentuk. Kemudian bagi beberapa bagian yang sama.
- # Masing-masing bagian bentuk seperti pesawat UFO atau gangsing. Lalu gangsing ini dibuat cekungan atau cerukan dalam atau mirip mangkok yang dalam, masukkan satu butir telur ke dalamnya. Setelah itu tutup rapat.
- # Masukkan dalam ke air mendidih yang sudah bercampur minyak goreng (supaya tidak lengket di panci). Kalau pempek ini mengambang ke atas, itu tandanya sudah matang. Angkat dan tiriskan.
- # Kalau mau digoreng silakan, atau kalau suka pempek rebus, langsung saja disajikan bersama kuah.

Cara Membuat Kuah

- # Gula jawa diberi air 4 gelas, dimasak hingga mendidih.
- # Campur cabe yang sudah diblender (tangcai cabe sekalian diblender, tak usah dibuang), bawang putih yang diblender, asam Jawa, cuka, dan garam.
- # Didihkan semuanya sekaligus, lalu angkat dan saring.
- # Kuah sudah siap.