Keripik Bonggol Pisang

Bilik » Dapur | Ahad, 6 Desember 2009 19:00

Penulis : Ninja Insaf

Bonggol pisang diketahui kaya serat, sehingga dapat memperlancar pencernaan dan mengurangi sembelit. Bonggol pisang itu bukan bagian yang di tengah-tengah batang, tapi bagian yang ada di dalam tanah, yakni pada bonggol akarnya (semacam tunas). Bersihkan dulu kulit luarnya, sehingga diperoleh bagian dalam bonggol yang berwarna putih.

***

Bahan

Bonggol pisang.
Tepung beras.
Kanji.
Santan.
Garam.
Perenyah kue.
Minyak goreng.
Bumbu : Ketumbar, miri, bawang putih, kencur, kunir.
1 butir telur ayam.

Alat

Wajan
2 Buah Baskom
Susuk (Sothil)
Erok-erok
Pisau
Sendok
Cobek dan Munthu
Kompor.

Langkah Pembuatan

Bonggol pisang diiris tipis sesuai selera, kemudian dibersihkan.
Irisan bonggol pisang ditaburi garam dan dibiarkan sampai bonggol pisang menjadi tidak kaku.
Dicuci dengan air sampai bersih kemudian dikering-anginkan.
Buat adonan kulitnya dengan mencampur bumbu yang sudah dihaluskan, 3 gelas santan, 1/4 kg tepung beras, 1/4 bagian telur ayam, sedikit tepung kanji, dan perenyah kue.
Celupkan irisan bonggol pisang dalam adonan lalu goreng sampai kering.
Dikemas.

KotaSantri.com © 2002-2026