



Siomay

Bilik » Dapur | Ahad, 7 Agustus 2011 12:30

Penulis : Wahyudi

Bahan

- # 500 gr daging ikan tenggiri, dihaluskan.
- # 100 gr tepung sagu.
- # 1 sdt air jahe.
- # 1/2 sdt lada bubuk.
- # 1/2 sdt gula halus.
- # 1 sdt minyak wijen jika suka.
- # 1 sdm ebi, disangan dan direndam (agar mudah lunak).
- # Garam secukupnya.

Cara Membuat

- # Campur semua bahan, aduk hingga rata dan kalis, balutkan pada tahu dan telur rebus. Sisanya bulatkan sesuai selera.
- # Kukus siomay di dalam kukusan hingga matang, jika suka tambahkan kol yang digulung dan pare (dapat diisi dengan siomay).

Sambal Kacang

- # 250 gr kacang tanah, digoreng.
- # 3 siung bawang putih, digoreng.
- # 4 buah cabe merah dibuang bijinya, digoreng.
- # 1 sdm gula pasir.
- # 1/2 sdt garam.
- # 400 ml air matang.
- # Kecap manis dan jeruk limo secukupnya.

Haluskan semua bahan dengan diulek atau diblender hingga halus, kecuali kecap manis dan jeruk limo.

Sumber : resepmasakanku.com