



Lumpia Semarang

Bilik » Dapur | Ahad, 4 Maret 2012 13:31

Penulis : Wahyudi

Bahan Utama

- # 15 lembar kulit lumpia.
- # 2 sendok makan tepung terigu dan 1 sendok makan air, dilarutkan untuk perekat.
- # Minyak untuk menggoreng.

Bahan Isi

- # 3 siung bawang putih, dicincang halus.
- # 1 sendok teh ebi sangrai, dihaluskan.
- # 50 gram udang, dicincang kasar.
- # 50 gram ayam, dicincang kasar.
- # 2 butir telur, dikocok lepas.
- # 200 gram rebung kaleng, diiris korek api.
- # 1 sendok makan kecap manis.
- # 1/2 sendok teh garam.
- # 1/4 sendok teh merica bubuk.
- # 1/2 sendok teh gula pasir.
- # 2 sendok makan minyak untuk menumis.

Bahan Saus

- # 1 siung bawang putih, dihaluskan.
- # 300 ml air.
- # 50 gram gula merah, disisir halus.
- # 1/4 sendok teh merica bubuk.
- # 25 gram gula pasir.
- # 3 sendok makan tepung sagu dan 1 sendok makan air, dilarutkan untuk pengental.

Cara Membuat

- # Isi : Panaskan minyak. Tumis bawang putih dan ebi sampai harum. Tambahkan udang dan ayam. Aduk sampai berubah warna.
- # Sisihkan di pinggir wajan. Masukkan telur. Aduk sampai berbutir. Tambahkan rebung. Aduk sampai layu.
- # Masukkan kecap manis, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak sampai meresap.
- # Ambil selembar kulit lumpia. Beri isi. Lipat dan gulung. Rekatkan dengan larutan tepung terigu. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan hingga matang.
- # Saus : Rebus bawang putih dan air sampai mendidih. Masukkan gula merah, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk sampai larut.
- # Kentalkan dengan larutan tepung sagu. Masak sampai meletup-letup.
- # Sajikan Lumpia Semarang dengan sausnya.

Porsi untuk 15 buah.