



Pecel Madiun

Bilik » Dapur | Ahad, 17 Juni 2012 14:00

Penulis : Wahyudi

Bahan Sayuran

- # 1/4 kg taoge, bersihkan, rebus.
- # Seikat daun singkong, bersihkan, rebus, potong-potong.
- # 5 lonjor kacang panjang, iris memanjang, rebus.

Bahan Pelengkap

- # Segenggam daun kemangi.
- # Mentimun diiris tipis-tipis.
- # Rempeyek kacang tanah atau kacang kedelai.
- # Kering tempe.

Bahan Bumbu Pecel

- # 1/2 kg kacang tanah yang sudah disangrai.
- # 3 cm kencur.
- # 2 cm terasi yang sudah dibakar.
- # Cabe merah dan cabe rawit sesuai selera.
- # 3 siung bawang putih.
- # 2 lembar daun jeruk purut yang sudah dibuang tulang daunnya.
- # Gula merah, gula pasir, dan garam secukupnya.

Cara Membuat

- # Haluskan bawang putih, kencur, cabe rawit, cabe merah, dan daun jeruk purut. Tambahkan kacang, garam, gula pasir, dan gula merah. Tumbuk halus sampai lembut benar.
- # Saat menghidangkan, jangan lupa bumbunya dicampur dengan air hangat dulu agar tidak terlalu keras dan aduk sampai rata.
- # Tuangkan bumbu ke atas sayuran yang telah direbus. Hidangkan bersama pelengkap dan nasi putih hangat.

bufery.wordpress.com