



## Getuk Goreng Sokaraja

Bilik » Dapur | Ahad, 13 Januari 2013 14:14

**Penulis : Rianfita Ria S.**

### Bahan

- # Singkong, 1 kg.
- # Gula merah atau gula Jawa.
- # Tepung beras, 75 gr.
- # Tepung terigu, 1 sdm.
- # Minyak goreng untuk menggoreng.
- # Garam secukupnya.

### Cara Membuat

- # Kupas singkong, kemudian buang sabutnya. Setelah itu, potong singkong dan rebus hingga matang.
- # Iris halus gula Jawa, tambahkan sedikit air. Kemudian rebus sampai gula melumat dan tercampur dengan air.
- # Lumatkan singkong dan tambahkan gula secara bertahap sampai tercampur rata untuk membuat getuk.
- # Letakan getuk singkong di atas nampan, kemudian ratakan dengan tebal 2 cm, lalu potong kotak 5 x 4 cm. Sisihkan.
- # Campurkan tepung terigu, tepung beras, garam, serta air secukupnya sampai jadi adonan yang cukup kental.
- # Panaskan minyak goreng, kemudian ambil getuk, lalu celupkan getuk ke dalam adonan.
- # Langkah selanjutnya, goreng getuk sampai warnanya kekuning-kuningan, angkat, dan tiriskan.

*Disalin dari masakkue.com*