



## Pepes Daging Kepiting atau Rajungan

Bilik » Dapur | Ahad, 10 November 2013 23:00

**Penulis : Yanti Afriyani**

### Bahan Utama

- # 3 sdm minyak untuk menumis.
- # 2 lembar daun salam .
- # 500 gr daging rajungan/kepiting
- # 100 gr kelapa setengah tua, diparut.
- # 1 butir telur ayam.
- # 100 gr daun bayam yang besar, diseduh air mendidih, tiriskan (bisa dikreasikan dengan daun kemangi, tapi daun kemangi tidak usah diseduh, cukup dicuci bersih lalu disusun saat membungkus).
- # Daun pisang untuk membungkus.

### Bahan Bumbu Halus

- # 2 sdm irisan bawang merah.
- # 1 sdm irisan bawang putih.
- # 50 gr cabai merah besar.
- # 10 gr cabai rawit.
- # 1 sdt irisan kencur.
- # 1 sdt irisan jahe.
- # 2 sdt irisan laos.
- # 1 sdt irisan kunyit.
- # 1 sdt irisan kencur.
- # 3 buah kemiri.
- # 1/2 sdm terasi.
- # 1 sdt garam.
- # 2 sdm gula merah.

### Cara Membuat

- # Tumis dengan minyak, bumbu yang telah dihaluskan bersama daun salam hingga wangi, angkat, sisihkan 1/4 bagian untuk siraman.
- # Campur daging rajungan, kelapa parut, telur, dan sebagian bumbu yang telah ditumis tadi, aduk rata, bagi menjadi 10 bagian.
- # Bungkus masing-masing adonan daging dengan daun bayam, lalu bungkus dengan daun pisang, seperti pepes, kemudian di kukus hingga matang selama + 1 jam, angkat, dinginkan.
- # Buka bungkus daun pisangnya, sajikan di piring dengan disiram sisa bumbu tumisan.
- # Hidangkan.

*resepmasakandanduniaibu.com*