

Resep Tumis Kulit Melinjo ala Buk Neng Safri.



Bahan:

1. Kulit Melinjo
2. Udang Basah
3. Udang Kering satu sendok makan direndam air panas
4. Tempe (optional) dipotong potong dan digoreng
5. Telor dua butir

Bumbu:

1. Bawang Putih satu buah (utuh)
2. Bawang Merak dua kali berat bawang merah
3. Cabe Rawit secukupnya di iris
4. Cabek merah secukupnya diiris
5. Gula Jawa diiris iris
6. Air Asam Jawa
7. Daun salam
8. Lenkoas diiris besar besar
9. Minyak goreng
10. Garam seperlunya
11. Kecap Manis

Cara membuat:

1. Telor diceplok sampai matang, angkat
2. Sisa minyak dipakai untuk menumis
3. Bawang putih ditumis sampai harum (kuning)
4. Masukkan bawang merah, sampai layu
5. Masukkan Udang Kering aduk sampai rata
6. Masukkan Udang Basah
7. Masukkan Air Asam Jawa agar maskan berkuah
8. Masukkan Gula Jawa
9. Masukkan Kulit Melinjo, aduk rata sampai kulit melinjo layu
10. Masukkan cabe rawit dan cabe merah

11. Masukkan tempe, aduk rata dan tambahkan kecap secukupnya

12. Kalau sudah matang angkat

Telor ceplok tarok di piring atau wadah, tuangkan tumis kulit melinjo di atas telur, hidangkan