

Resep Gulai Belut

Ditulis oleh Rina Ariyani

Jumat, 22 Juni 2012 23:13 - Terakhir Diperbaharui Sabtu, 22 Juni 2013 00:12

Resep Gulai Belut



Memasak belut memang sedikit merepotkan karena tubuh hewan ini mengandung lendir, jika tak dibersihkan dengan benar akan memengaruhi rasa masakan. Tidak sedikit orang yang geli pada belut hidup, namun saat belut sudah dimasak hampir semua orang suka. Kalau membeli belut hidup, taburi belut dengan garam. Sesudah mati taburi dengan abu gosok atau dapat juga dengan air jeruk supaya tidak licin dan mudah untuk dibersihkan isi perutnya. Setelah itu bilas dengan air hingga bersih. Berikut ini resep gulai belut yang lezat untuk anda masak di rumah.

Resep Gulai Belut

Bahan Utama :

1. 1 kilogram belut
2. Abu gosok secukupnya
3. Air jeruk nipis secukupnya

Bumbu Halus :

1. 2 ikat daun pakis
2. 5 gelas santan
3. 1 lembar daun kunyit

Resep Gulai Belut

Ditulis oleh Rina Ariyani

Jumat, 22 Juni 2012 23:13 - Terakhir Diperbaharui Sabtu, 22 Juni 2013 00:12

4. Garam secukupnya

Cara memasak Gulai Belut

1. Bubuhi belut dengan garam, setelah mati taburi menggunakan abu gosok secukupnya, gosok perlahan sampai lendir hilang serta seluruh tubuh belut menjadi kesat.
2. Bersihkan dengan air hingga abu gosok hilang.
3. Rendam belut dalam air yang dicampur air jeruk nipis selama 15 menit.
4. Belah belut secara memanjang, buang jeroan belut
5. Belut difillet lalu dikukus.
6. Tumis bumbu halus. Masukkan santan, masak sampai mendidih.
7. Kemudian masukkan belut, aduk sebentar, tambahkan daun pakis, daun kunyit, bumbu penyedap dan garam
8. Masak hingga mendidih, angkat