

Resep Masakan Indonesia Kembung Betelok Langka



Masakan Indonesia kali ini bisa dibilang akan sangat sulit ditemui. Bahkan di tempat asalnya sekalipun. Ya anda akan sulit menemukan masakan tradisional Kembang Betelok Langka bahkan di pulau Bangka sekalipun. Secara harfiah kembang betelok berarti ikan kembang bertelur. Namun jangan berpikir anda akan menyantap telur ikan kembang. Karena ini hanya penamaan saja. kembang beletok sebenarnya daging ikan kembang yang dihaluskan diaduk bersama bumbu bumbu , telur ayam kocok dan santan kental. Campuran daging ikan ini dimasukan kembali kedalam kulit ikan kembang lalu digoreng. Kemudian sajikan bersama sambal terasi (blacan).

Membuat resep kembang betelok langka memang membutuhkan kesungguhan dan kesabaran. Namun jika anda berhasil membuatnya semua perjuangan memasak masakan Indonesia ini akan terbayar. Rasa gurih ikan kembang makin lezat karena berpadu dengan gurihnya santan. Tambah mantab karena saat memasak duri ikan sudah dibersihkan. Resep masakan tradisional ini konon merupakan hidangan kebanggaan yang harus ada pada perhelatan besar. Yang membuat masakan Indonesia ini tambah istimewa adalah biasanya dihidangkan dengan sambal blacan (terasi). Lagipula terasi nya terasi Toboali yang sudah tersohor kualitasnya. Membuat kembang betelok langka saja menurut saya sudah termasuk melestarikan pusaka kuliner nusantara. Apalagi dengan membagi resepnya.

Yang harus disiapkan :

3 ekor (1/2 kilo gram) ikan kembang

Resep Masakan Indonesia Kembung Betelok Langka

Ditulis oleh Rina Ariyani

Jumat, 30 Maret 2012 02:34 - Terakhir Diperbaharui Sabtu, 22 Juni 2013 00:13

1 butir telur ayam

125 mili liter santan kental

Untuk bahan bumbu (semua bahan dihaluskan)

3 siung bawang putih

3 siung bawang merah

1/2 ruas jempol jahe

1/2 sendok makan lada putih

1/2 sendok makan ketumbar

Cara membuat masakan Indonesia kembung betelok langka :

Ikan kembung dibersihkan, hilangkan isi perut dan insangnya. Lalu pijat pijat badan ikan sampai dagingnya lembut (hancur)

Tulang ekor dipatahkan, lalu keluarkan tulang ikan tersebut dari bagian kepala (lakukan dengan hati hati)

Resep Masakan Indonesia Kembang Betelok Langka

Ditulis oleh Rina Ariyani

Jumat, 30 Maret 2012 02:34 - Terakhir Diperbaharui Sabtu, 22 Juni 2013 00:13

Untuk daging ikan dikeluarkan dari bagian kepala. Caranya pijit tubuh ikan. Yang harus dicatat adalah ini yang menjadi tantangan yaitu berusaha agar kepala dan kulit ikan tetap utuh.

Daging ikan tadi dihaluskan, lalu aduk bersama bumbu halus, santan dan telur ayam.

Masukan adonan daging ikan ini pada kantong plastik yang kemudian dilubangi ujungnya.

Semprotkan adonan kental ini kedalam kulit ikan. Sehingga mengisi bagian dalam ikan dan membentuk ikan yang utuh

Masakan menggunakan minyak panas. Dan hidangkan bersama sambal blacan (terasi)

Resep masakan Indonesia ini diposting ulang dari resep

Ibu Asmara (Dayang)

Café Piti Pitipo

Jl. Merdeka 144

Pangkapinang, Bangka

0717 436681

Resep Masakan Indonesia Kembang Betelok Langka

Ditulis oleh Rina Ariyani

Jumat, 30 Maret 2012 02:34 - Terakhir Diperbaharui Sabtu, 22 Juni 2013 00:13

Saya berusaha melestarikan resep resep masakan tradisional Indonesia. Semoga anda menyukai resep masakan Indonesia.