

Resep Masakan Tradisional : Cireng

Ditulis oleh Rina Ariyani

Rabu, 08 Agustus 2012 15:21 - Terakhir Diperbaharui Rabu, 08 Agustus 2012 15:40



Resep Masakan Tradisional : Cireng

Cireng alias aci goreng, gorengan cemilan khas Jawa Barat.

Gorengan cireng ini biasanya dengan isian oncom goreng, atau dicampur dengan kedelai yang sudah direndam.

Bahan membuat cireng tidak sulit didapatkan.

Berikut ini *resep masakan tradisional cireng* yang praktis dengan isi bumbu pecel instan.

Bahan :

250 gr tepung kanji

5 sdm gr tepung terigu

Bumbu pecel instan secukupnya

Resep Masakan Tradisional : Cireng

Ditulis oleh Rina Ariyani

Rabu, 08 Agustus 2012 15:21 - Terakhir Diperbaharui Rabu, 08 Agustus 2012 15:40

2 batang seledri, diiris halus

Bumbu :

½ sdt merica bubuk

Garam secukupnya

2 siung bawang putih ukuran besar, parut

1 sdt kaldu bubuk

300 ml air matang

Cara membuat *Resep Masakan Tradisional : Cireng* :

Campur tepung kanji, tepung terigu, irisan daun seledri.

Resep Masakan Tradisional : Cireng

Ditulis oleh Rina Ariyani

Rabu, 08 Agustus 2012 15:21 - Terakhir Diperbaharui Rabu, 08 Agustus 2012 15:40

Tumis bumbu sampai harum lalu tambahkan air 300 ml, masak sampai panas dan menjadi kaldu.

Tuangkan kaldu tersebut sedikit demi sedikit ke tepung sambil diaduk sampai bisa dibentuk.

Ambil 1 sdm adonan lalu pipihkan, beri bumbu pecel ditengahnya bulatkan lalu pipihkan lagi.

Panaskan minyak lalu goreng sampai matang.