

Resep Masakan Traditional Rujak Cingur

Ditulis oleh Rina Ariyani
Sabtu, 09 Juni 2012 13:42 -

Resep Masakan Traditional Rujak Cingur



Rujak cingur merupakan masakan khas tradisional dari daerah Jawa Timur. Cingur dalam bahasa Jawa berarti "mulut", ini merujuk pada bahan irisan mulut atau moncong sapi yang direbus dan dicampurkan ke dalam rujak cingur. Rujak cingur umumnya terdiri dari berbagai jenis buah - buahan seperti ketimun, bengkoang, mangga muda, nanas, kedondong serta ditambah lontong, tahu, tempe, bendoyo dan cingur serta sayuran - sayuran seperti kecambah/tauge, kangkung dan kacang panjang.

Rujak cingur bisa kita beli di pinggiran jalan dengan harga sekitar Rp 5.000, tapi saya rasa kebanyakan sudah tidak memakai cingur asli melainkan hanya kikil yang jauh lebih murah. Tapi ada juga penjual rujak cingur di Surabaya yang menjual hingga di atas Rp 35.000, kalo yang ini sudah pasti asli pakai cingur. Saya sendiri sebetulnya kurang menyukai cingur, suka kebayang gimana gitu loh. Makanya saya muat resep rujak cingur sendiri untuk suami tercinta, tapi cingurnya biasa saya ganti dengan kikil saja. Bagi anda yang tidak bisa menikmati langsung dari Surabaya, berikut ini oleh oleh resep rujak cingur dari Surabaya. Tetap memakai cingur atau menggantinya dengan kikil itu pilihan anda.

Bahan Rujak Cingur

Resep Masakan Traditional Rujak Cingur

Ditulis oleh Rina Ariyani
Sabtu, 09 Juni 2012 13:42 -

1. 600 gr cingur atau moncong sapi (bila sulit mendapat cingur bisa menggantinya dengan kikil)
2. 100 gr sayuran tauge
3. 200 gr kacang panjang, potong potong
4. 1 ikat kecil kangkung yang di ambil daunnya saja
5. 200 gr tempe, digoreng
6. 200 gr tahu, digoreng
7. 400 gr petis udang
8. 10 buah cabai rawit atau sesuai selera anda
9. 4 sendok makan kacang tanah goreng
10. 2 buah pisang batu, parut dengan kasar
11. 2 sendok teh asam jawa
12. 150 mililiter air matang
13. 1 sendok teh garam

Cara Membuat Rujak Cingur

- Rebus cingur hingga matang, kemudian potong potong berbentuk dadu. Rebus tauge, kacang panjang serta kangkung.
- Potong kecil kecil tempe goreng dan tahu goreng. Sisihkan.
- Haluskan petis udang, cabai rawit, serta kacang tanah.
- Tambahkan parutan pisang batu, asam, serta air matang, kemudian haluskan kembali.
- Campur bumbu rujak petis dengan cingur, sayuran, tempe, serta tahu, aduk hingga rata.
- Rujak cingur siap di hidangkan dengan nasi atau lontong.

Resep Masakan Traditional Rujak Cingur

Ditulis oleh Rina Ariyani
Sabtu, 09 Juni 2012 13:42 -

Untuk 8 porsi

Rujak cingur ini mudah di buat dan yang pasti semua orang pasti suka, sangat cocok di sajikan saat makan siang dengan seluruh keluarga.