

Resep udang : Cara membuat pecel udang

Ditulis oleh Rina Ariyani

Selasa, 13 Maret 2012 01:39 - Terakhir Diperbaharui Selasa, 13 Maret 2012 02:43

Resep udang : Cara membuat pecel udang



Resep udang ini pernah dibuatkan ibu saya ketika saya tidak memiliki selera makan. Awalnya saya masih ingat agak malas menyendok nasi hangat yang sudah tersaji di meja makan. Ambil satu sendok nasi sama satu sendok masakan dari resep udang ini. Eh baru aja beberapa suap citarasa pedas asam sambal nyetrum banget di lidah saya, nendang banget dengan rasa gurih renyahnya udang. Akhirnya nambah lagi satu sendok nasi dan satu sendok udang hehe. Jika tidak malu karena sempat menyepelekan hidangan udang ini ingin rasanya mengambil beberapa sendok lagi. Dan seperti biasa jika memakan masakan segar seperti ini keringat langsung membanjiri kepala saya.

Karena pengalaman tersebut akhirnya saya mencari tahu gimana sih cara membuat pecel udang . Dan tersajilah artikel yang akan teman teman baca ini. Beneran deh cocok banget sama nasi anget. resep udang ini cocok juga untuk disajikan sebagai makan siang keluarga. Saya anjurkan anda mencoba resep masakan kali ini.

Bahan resep udang - pecel udang :

Resep udang : Cara membuat pecel udang

Ditulis oleh Rina Ariyani

Selasa, 13 Maret 2012 01:39 - Terakhir Diperbaharui Selasa, 13 Maret 2012 02:43

500 gram udang kecil

minyak sayur untuk menggoreng, secukupnya

Bahan untuk dihaluskan :

2 siung bawang putih

1 sendok teh ketumbar

2 sendok teh garam

Untuk membuat sambal:

2 jeruk limau, dibelah menjadi dua bagian

Bahan sambal yang harus dihaluskan:

16 buah cabe merah keriting

10 cabe rawit merah

Resep udang : Cara membuat pecel udang

Ditulis oleh Rina Ariyani

Selasa, 13 Maret 2012 01:39 - Terakhir Diperbaharui Selasa, 13 Maret 2012 02:43

2 siung bawang putih

2 sendok teh terasi udang

1 buah tomat merah

2 sendok teh garam halus

Bahan sebagai pelengkap:

Daun selada

Tomat

Cara membuat pecel udang - resep udang :

Bersihkan udang dengan cara dicuci, lalu buang bagian kepalanya. Diamkan sampai airnya turun

Campurkan udang bersama bahan halus, sambil diaduk sampai merata. Biarkan kurang lebih 30 menit agar bahan halus menyerap dalam udang.

Udang yang sudah dibumbui tersebut digoreng pada minyak panas, sampai

Resep udang : Cara membuat pecel udang

Ditulis oleh Rina Ariyani

Selasa, 13 Maret 2012 01:39 - Terakhir Diperbaharui Selasa, 13 Maret 2012 02:43

Goreng udang berbumbu dalam minyak panas hingga matang dan kering. Tiriskan.

Siapkan sambal pada piring saji.

Taruh udang goreng di atasnya. Tekan-tekan hingga agak pipih.

Kucuri air jeruk limau.

Hidangkan bersama Pelengkapnya.

Bisa dihidangkan untuk 8 orang. resep masakan ini mudah dipraktikkan. Rasanyapun tidak akan mengecewakan. Semoga anda bisa mempraktikkan artikel *cara membuat pecel udang* dalam kategori r
resep udang