



Melezatkan!



Lumpia Semarang

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 20 lembar kulit lumpia
- 200 gr rebung rebus & iris halus
- 100 gr udang rebon, rendam air panas, tiriskan
- 100 gr wortel (iris dadu kecil)
- 150 ml air
- 2 sdm tepung terigu

Bumbu-Bumbu:

- 5 butir bawang merah, iris tipis
- 4 siung bawang putih, iris tipis
- 2 batang daun bawang
- 1/2 sdt merica
- 2 sdm kecap manis
- 1/2 sdt [Penyedap Rasa Sasa](#)
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya

Bahan Saus:

- siung bawang putih, cincang halus
- 5 buah cabai rawit, iris halus
- 3 sdm [Sambal Asli Sasa](#)
- 1/2 sdt garam
- 1 sdm tauco
- 2 sdm irisan gula merah
- 1 sdm air jeruk nipis
- 150 ml air matang



Melezatkan!

1. Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum.
2. Masukkan rebung, udang rebon, wortel dan air. Masukkan bumbu lainnya dan Sasa Bubuk MSG masak hingga semua bahan matang dan air habis. Angkat, dinginkan.
3. Siapkan kulit lumpia beri tumisan sayur. Lipat kedua sisinya lalu gulung dan rekatkan dengan tepung terigu. Lakukan sampai adonan habis.
4. Goreng lumpia hingga kuning kecoklatan, angkat tiriskan. Sajikan bersama sausnya.
5. Saus: Rebus semua bahan saus biarkan hingga mengental, angkat.