



60 min



## Pempek Celimpungan

### DESKRIPSI

3213

### BAHAN-BAHAN

- 500 gr daging ikan tengiri
- 275 gr tepung tapioka
- 300 ml air es
- 1/2 sdt Sasa Penyedap Rasa
- Garam, secukupnya
- 1 butir putih telur
- Air untuk merebus secukupnya

### Bahan Kuah :

- 750 ml air kaldu ikan
- 500 ml Sasa Santan Cair
- 1 batang daun salam
- Garam
- Gula, secukupnya

### Bumbu Halus:

- 9 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1/2 sdt merica
- 2 cm jahe
- 1 cm kencur



Melezatkan!

- 2 cm kunyit
- 6 butir kemiri, sangrai
- 3 cm lengkuas
- 1 sdm kelapa parut, sangrai & haluskan

**Pelengkap:**

- Bawang goreng, untuk taburan secukupnya

**CARA MEMBUAT**

1. Pempek: campur semua bahan hingga tercampur rata dan kalis hingga dapat dibentuk. Bentuk bulat adonan pempek. Lakukan hingga adonan habis.
2. Rebus air hingga mendidih. Masukkan adonan pempek, rebus di atas api sedang hingga matang dan terapung. Angkat dan tiriskan.
3. Rebus air kaldu ikan & santan hingga mendidih sambil diaduk agar santan tidak pecah.
4. Tambahkan bumbu halus, serai, daun salam, garam, gula, Sasa Penyedap Rasa, dan kelapa sangrai, aduk rata. Rebus di atas api kecil hingga bumbu meresap dan agak berminyak. Angkat.
5. Tata beberapa bulatan pempek di atas piring saji, tuang kuah secukupnya. Sajikan Celimpungan dengan taburan bawang merah goreng.