



75 min



Peyek Kacang Daun Jeruk

BAHAN-BAHAN

- 350 gr kacang tanah
- 350 gr tepung beras
- 35 gr tepung tapioka
- 1 butir telur
- 10 lembar daun jeruk iris tipis
- 500 ml Sasa santan cair
- Garam secukupnya



Melezatkan!

- Micin secukupnya
- Minyak untuk menggoreng

Bumbu halus :

- 5 siung bawang putih
- 3 butir kemiri
- 35 gr ketumbar bijian
- 1 ruas kunyit
- 1 ruas kencur

CARA MEMBUAT

1. Masukkan kacang tanah kedalam coper sebentar saja sisihkan
2. Masukkan bumbu halus n telur ke dalam santan aduk rata.
3. Siapkan baskom uk sedang masukkan tepung beras,tepung tapioka tuang dg santan aduk rata hingga habis.
4. Masukkan garam n micin aduk rata.
5. Masukkan kacang n daun jeruk aduk2 hingga benar benar tercampur.
6. Panaskan minyak ambil adonan 1 centong tuang ke pinggirian wajan yg sdh panas hingga membentuk lapisan tipis.
7. Turunkan 1 peyek goreng hingga matang. Sajikan.