

Martabak Telur

Martabak Telur I

Resep dari: Savitri Nirwani Bahan :

- Telor
- Daun Bawang diiris 1/2 cm
- Bumbu Kari Daging sapi giling (sesuai selera)
- Kulit Lumpia
- Lada
- Garam secukupnya
- Arak Cina
- Kaldu Sapi
- Bawang putih, dikeprek dan diiris halus
- Bawang Bombay, iris halus

Cara Membuat:

- Tumis bawang putih, bawang bombay dan daging sapi giling, setelah matang, angkat.
 - Campur telur, daun bawang tumis daging sapi, arak cina, lada, garam, kaldu sapi, dan bumbu kari.
 - Kemudian, isi kulit lumpia dengan campuran diatas dan digoreng hingga matang.
 - Catatan: Jumlah disesuaikan dengan kebutuhan dan selera.
-

Martabak Telur II

Bahan :

- Mince daging sapi atau kambing
- Bawang putih
- Bawang merah/bisa diganti bawang bombai
- Bubuk kunir
- Bubuk jintan
- Gula, garam secukupnya
- Daun bawang dirajang
- Telor
- Kulit lumpia ukuran besar jadian di toko Asian groceries.

Cara Membuat:

- Tumis bawang putih dan merah/bombai sampai harum
- Masukkan mince daging.
- Beri bubuk kunir dan jintan secukupnya.
- Beri gula dan garam.
- Matikan api, biarkan dingin.
- Rajang daun bawang, agak banyakan.
- Kocok telur di mangkuk, masukkan rajangan daun bawang dan mince daging tadi, aduk rata.
- Panaskan wajan anti lengket, beri sedikit minyak.
- Kulit lumpia di bentangkan diatas wajan tadi.
- Tuang campuran daging, telur dan daun bawang tadi, ratakan.
- Tutup atasnya dengan kulit lumpia lagi.
- Tekan- tekan di sekeliling kulit biar lengket.
- Balik martabak disisi lainnya.
- Siap di hidangkan