

Tek-Wan (Empek-empek)

Tek-Wan (Empek-empek)

**Bahan
dasar
empek-emp
ek :**

- 1 kg ikan tenggiri
- garam secukupnya
- bumbu penyedap secukupnya
- 1/2 kg tepung kanji/sagu
- air secukupnya
- 5 siung bawang putih
- 10 siung bawang merah
- 1/2 kg udang kecil atau kepala udang
- merica
- bengkoang
- sedap malam
- daun seledri
- daun bawang
- soun
- garam
- bumbu penyedap
- bawang goreng

**Cara
Membuat:**

- Bahan dasar

empek-
empek
dicubit-
cubit
dan
dimasu
kkan air
mendidi
h
sampai
matang
lalu
tiriskan
(disebut
biji
tek-wan
).

- Bawang
merah
dan
bawang
putih,
merica
ditumis
samapi
berwarn
a
kuning
dan
harum.
- Udang/k
epala
udang
direbus
dengan
air,
baru
masukk
an
tumisan
bumbu
dan
diberi
bengko
ang
yang
diiris
sepoton
g jari,
soun,
sedap
malam,
jamur
kuping
dan biji
tekwan.
- Dihidan
gkan
panas-p
anas
dengan
daun
bawang
, daun
seledri
dan
bawang
goreng.

Anita's Personal Blog | Tek-Wan (Empek-empek)

Copyright anita handayani anitanet@ipb.ac.id

<https://anitanet.staff.ipb.ac.id/masakan-cepat-saji-jajanan/>
