

*Remas.nu*

## Lumpia rujak buah

~ Sri Hertiningsih ~

Ada sensasi kriuk2, pedes asem manis di dlm...ditambah cocolan sambel rujak yg... Enak jg rujak dibikin gini, langsung ludes...  
#PekanPosbar  
#AnekaOlahanBuah



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **20 lbr** Kulit lumpia, 1lumpia pake 2kulit
- **1/4 bagian** bh nanas uk besar, potong dadu kecil
- **1 bh** bengkoang, potong dadu kecil
- **1/2** mangga mengkal, potong dadu
- **Secukupnya** pepaya mengkal potong dadu kecil
- (Buah2annya selera aja ya)
  
- **Bumbu rujak utk isian :**
  
- **Selera** cabe rawit
- **Secukupnya** kacang tanah
- **Secuil** terasi goreng (optional)
- **Secukupnya** gula merah disesuaikan dg bnyk dikitnya buah
- **Sejumput** garam, disesuaikan dg dg bnyanya gula & bumbu lainnya
  
- **Bahan lem : 1 sdm** terigu + **sedikit air, nuang airnya pake sdm**
  
- **Bumbu rujak utk cocolan :**
  
- **Selera** cabe
- **Sejumput** garam
- **Selera** gula merah
- **Secukupnya** kacang tanah goreng
- **Secuil** trasi goreng (optional)
- **2-3 butir** asam larutkan dg sedikit air (ini utk mencairkan bumbu

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Kupas semua buah, cuci, potong dadu kecil. Uleg bahan bumbu rujak. Campurkan pd buah aduk rata.

resepmasakan.us







- Ambil 2 lembar kulit lumpia, isi dg rujak lipat spt amplop lihat resep, lem dg larutan terigu. Tujuan pake 2 lembar kulit lumpia : utk menghindari bocor









- Panaskan minyak. Goreng dg api sedang sampai coklat keemasan. Angkat tiriskan. Sajikan dg sambal rujak...





resepinasakan.com



# Resep-resep Terkait

---

- [Serabi kocor \(tanpa telur\)](#)



- [Brownies oreo kukus](#)



- [Perkedel ayam goreng panir](#)



- [Bolu jahe kukus](#)

