

Telur Pindang Retak

~ Tituk SK ~

Saat ada orang hajatan di kampungku dulu, para tetangga datang untuk 'rewang', membantu memasak yang punya hajat. Salah satu hal yang kuingat dari momen 'rewang' adalah kulit bawang yang banyak dan tidak boleh dibuang.

Kulit itu dimanfaatkan untuk merebus telur. Biar warna telurnya pekat kemerahan, katanya.

Selain direbus bersama kulit bawang, telur pindang pada masa itu juga direbus bersama dengan daun jambu biji. Aku tidak pernah memakai daun jambu karena tidak punya pohonnya.

Pakai teh saja karena lebih cepat memberi efek warna pekat.

Aku ikut resep @Dapur_NingAyu pakai tambahan kecap dan gula merah, jadi lebih menambah rasa.

Yuk cobain...

#mbantuk_lauksayur

#pencok_resepPilihan

#CookpadCommunity_Bandung



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **6 butir** telur
- **2 siung** bawang putih beserta kulitnya
- **2 sdt** garam
- **2 sdm** kecap
- **1 sdt** gula merah
- **3 sdm** teh
- **3 lembar** daun salam
- **Segenggam** kulit bawang merah

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Rebus telur selama 10 menit dengan air kurang lebih 1 liter, angkat, masukkan ke air dingin.
Retakkan kulitnya pelan-pelan menggunakan sendok.



- Masukkan semua bumbu dan rempah ke dalam air rebusan. Masukkan telur kembali. Rebus sampai air menyusut. Matikan api. Biarkan sampai dingin.
(Punyaku kubiarkan semalaman).



- Kupas telur, hidangkan.



resepmasakan.kan.id

Resep-resep Terkait

- [Sirsak & Plum Smoothies](#)



- [Macaroni and Cheese](#)



- [Tempe Mendoan + Sambel Kecap Kencur](#)



- [Pepes / Brengkes Patin Tempoyak](#)

