

Amplang

~ Hadleny Kitchen ~

Amplang adalah cemilan khas Kalimantan (Samarinda). Rasanya mirip getas Bangka. Saya juga dulu sering saat masih kerja dikasih temen yang asli orang Cilacap dan rasanya persis sama kayak amplang tapi ga tau namanya disana ☹️. Apapun namanya dan dari mana aslinya yang pasti kuliner Indonesia enak semua

Source : @An_nesha

:

#PekanRekreasi

#PesonaKulinerIndonesia

#amplang

#barampaan_amplang

#CookpadCommunity_Bandung

#cocomba

#authorsbandunghebring

#ResepHadleny



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **100 gr** daging ikan kerisi giling (ikan apa aja boleh)
- **135-150 gr** tepung sagu/tapioka (tergantung besarnya telur)
- **Secukupnya** minyak goreng (hingga amplang terendam)

- **Bahan basah :**
 - **1 butir** telur
 - **1/2 sdt** garam
 - **1/2 sdt** kaldu bubuk
 - **1/2 sdt** merica bubuk
 - **1/2 sdt** baking soda
 - **1 sdt** gula pasir
 - **3 siung besar** bawang putih, haluskan

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Kocok rata semua bahan basah lalu campur dengan ikan giling kedalam wadah blender. Blender hingga semua tercampur rata

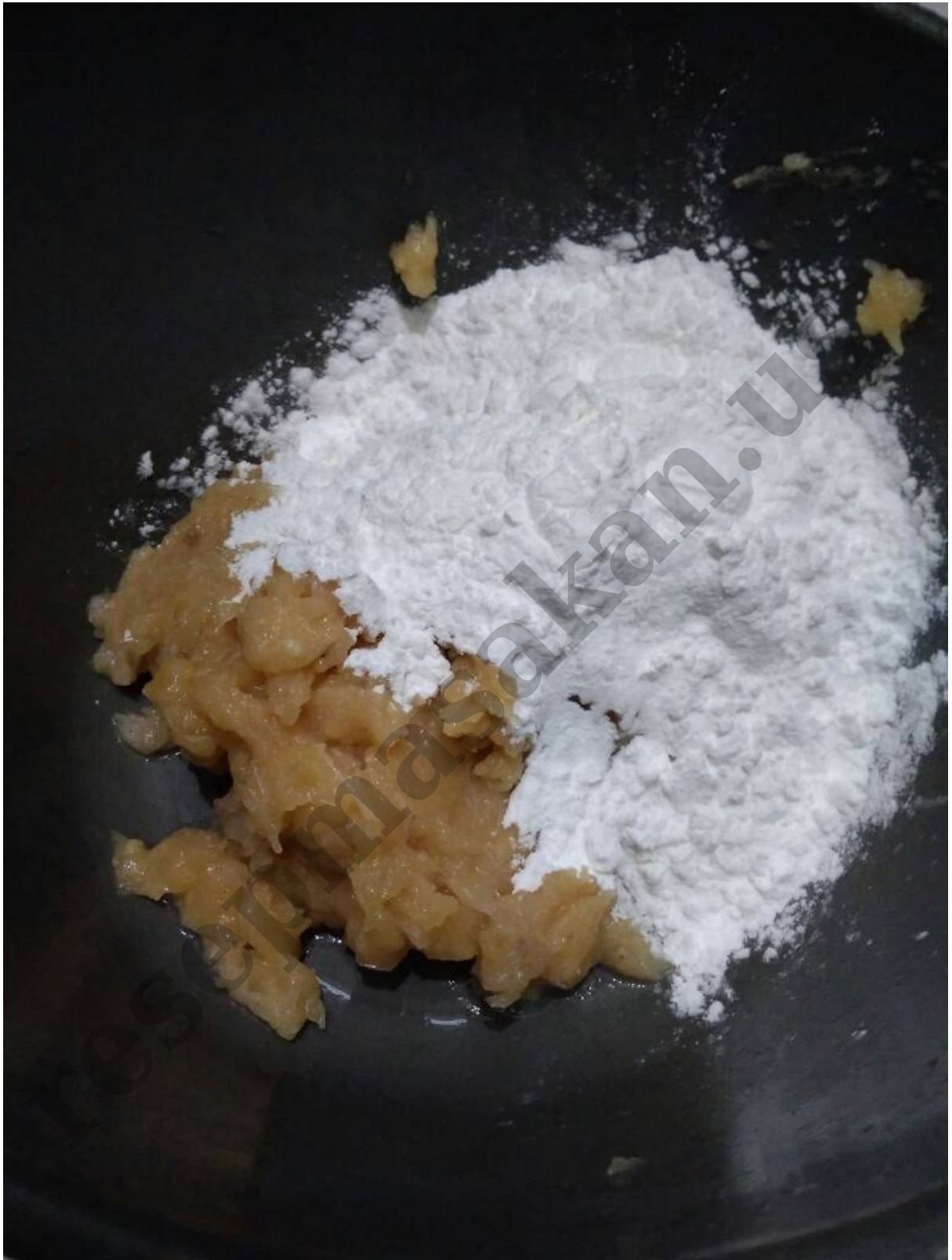
resepmasakan.us

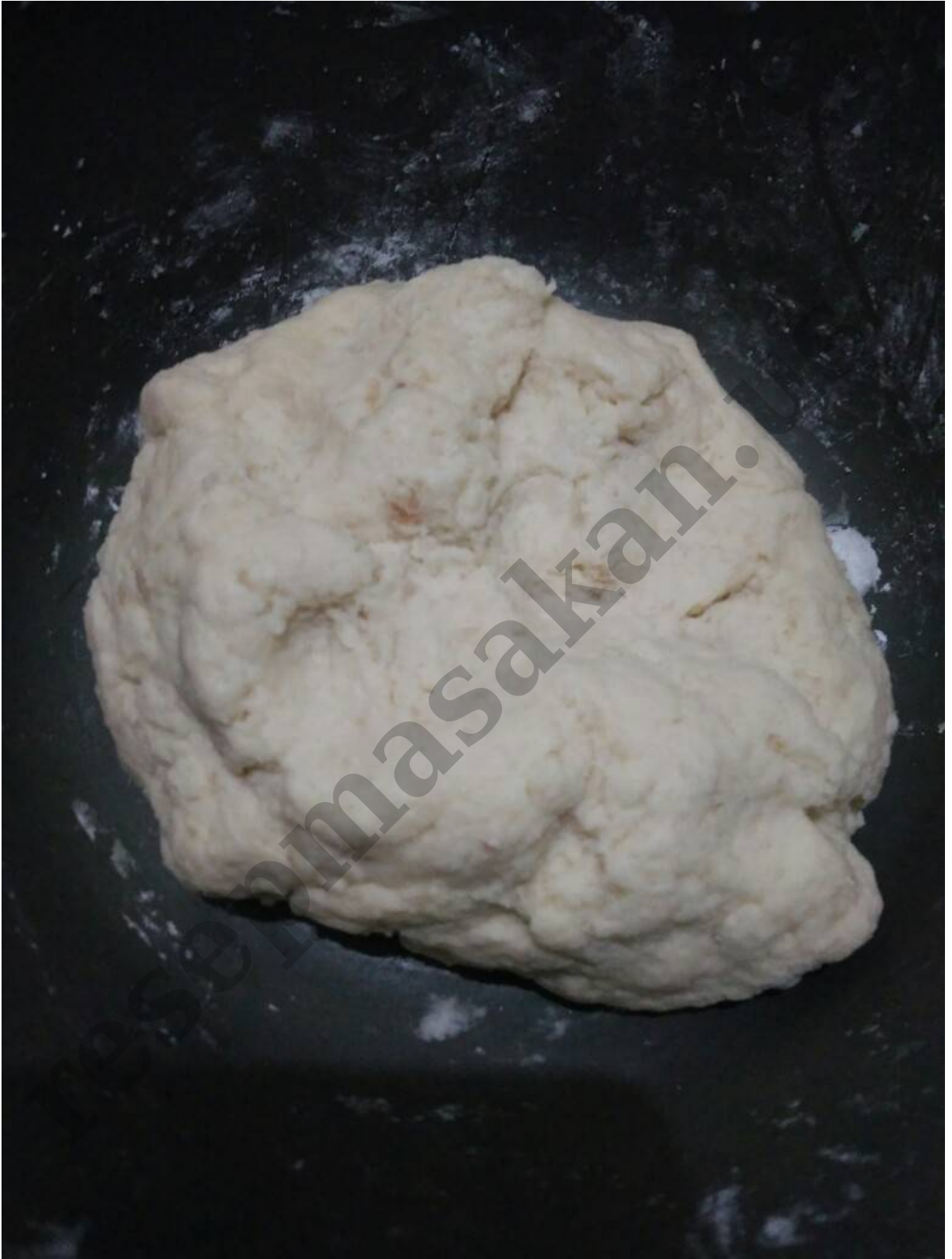


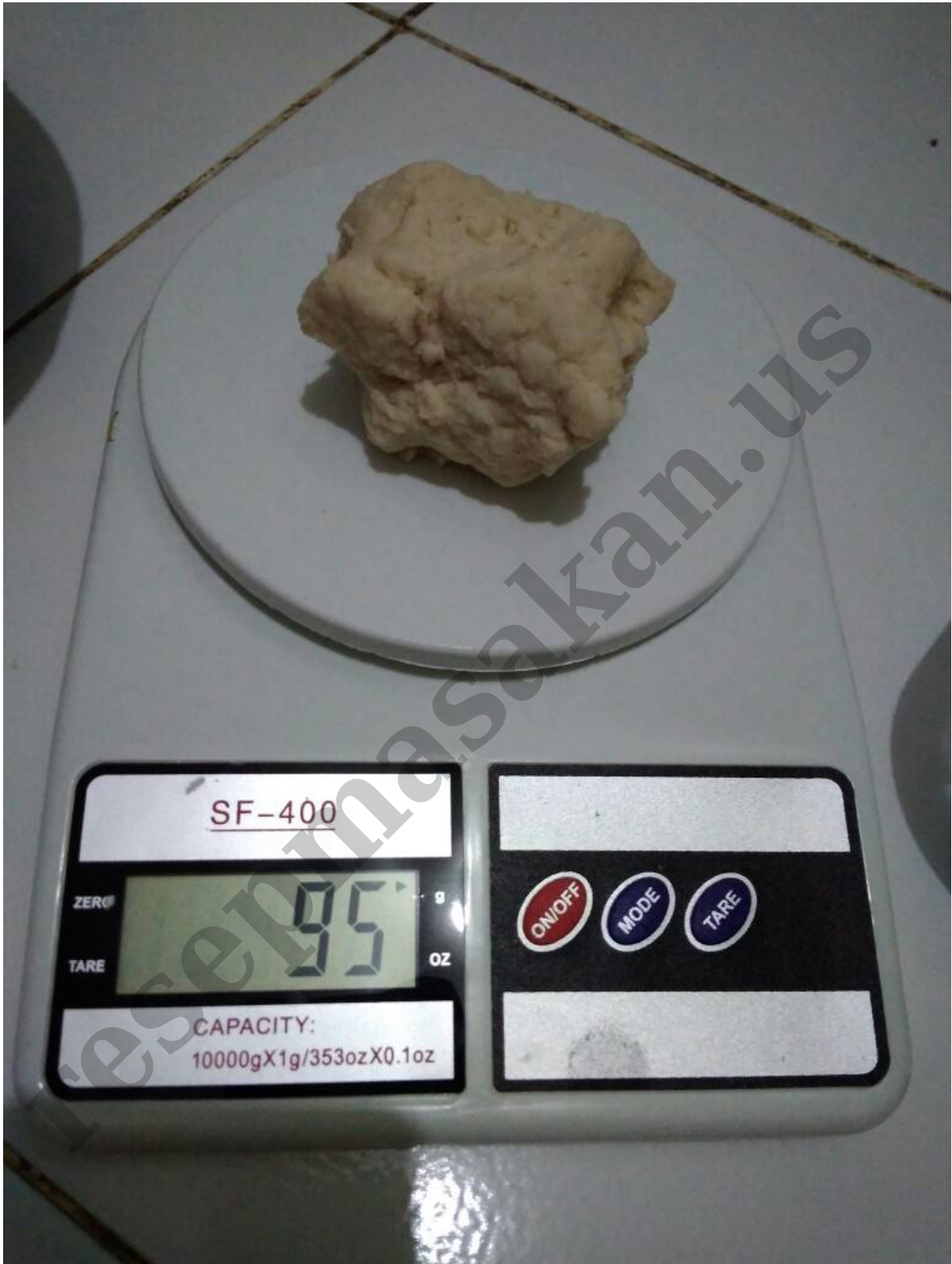




- Pindahkan kedalam mangkok besar/baskom lalu tuang sagu sedikit demi sedikit dan uleni hingga bisa dipulung (saya bagi 4 masing-masing berat @95gr)







- Pulung adonan lalu potong-potong 1/2cm dan langsung masukkan kedalam minyak dingin. Lakukan hingga adonan habis







- Nyalakan api. Goreng hingga matang dan kecoklatan sambil diaduk-aduk (tanda matang kalo sudah tidak ada bunyi desis dari minyak). Angkat, tiriskan dan biarkan dingin dulu







- Amplang siap disajikan dan disimpan didalam toples kedap udara



Resep-resep Terkait

- [Pepes Tahu Telur Wortel & Kemangi](#)



- [Nasi Campur khas Manado : tongkol woku belanga + sayur garo](#)



- [Sekoteng Bandung](#)



- [Sambal Cumi Asin Jengkol](#)

