

Remas.nu

MpekMpek Lenjer Tengiri (481)

~ Ati Agus Sapto (Mom's Firza) ~

Enak bgt ini...bikinnya juga gampang simple...rasanya mantap..tks mba @cekmayu saya buat setengah resepnya..

Resep asli :

<https://resepmasakan.us/resep/cHdqRmkyVDVwR3ZaaHJsU0lDbWZOOT09-pempek-asli-palembang-oleh-tempusertempuser/>

#CookpadCommunity_Tangerang
#CookiesPlesiran_Palembang
#MpekMpek



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **250 gr** ikan daging tengiri
- **200 gr** tepung sagu
- **4 siung** bawang putih
- **1 sdt** garam
- **100 ml** air es
- **1/2 sdt** kaldu bubuk
- **1/2 sdt** gula pasir
- **Secukupnya** air untuk merebus +3 sdm minyak goreng

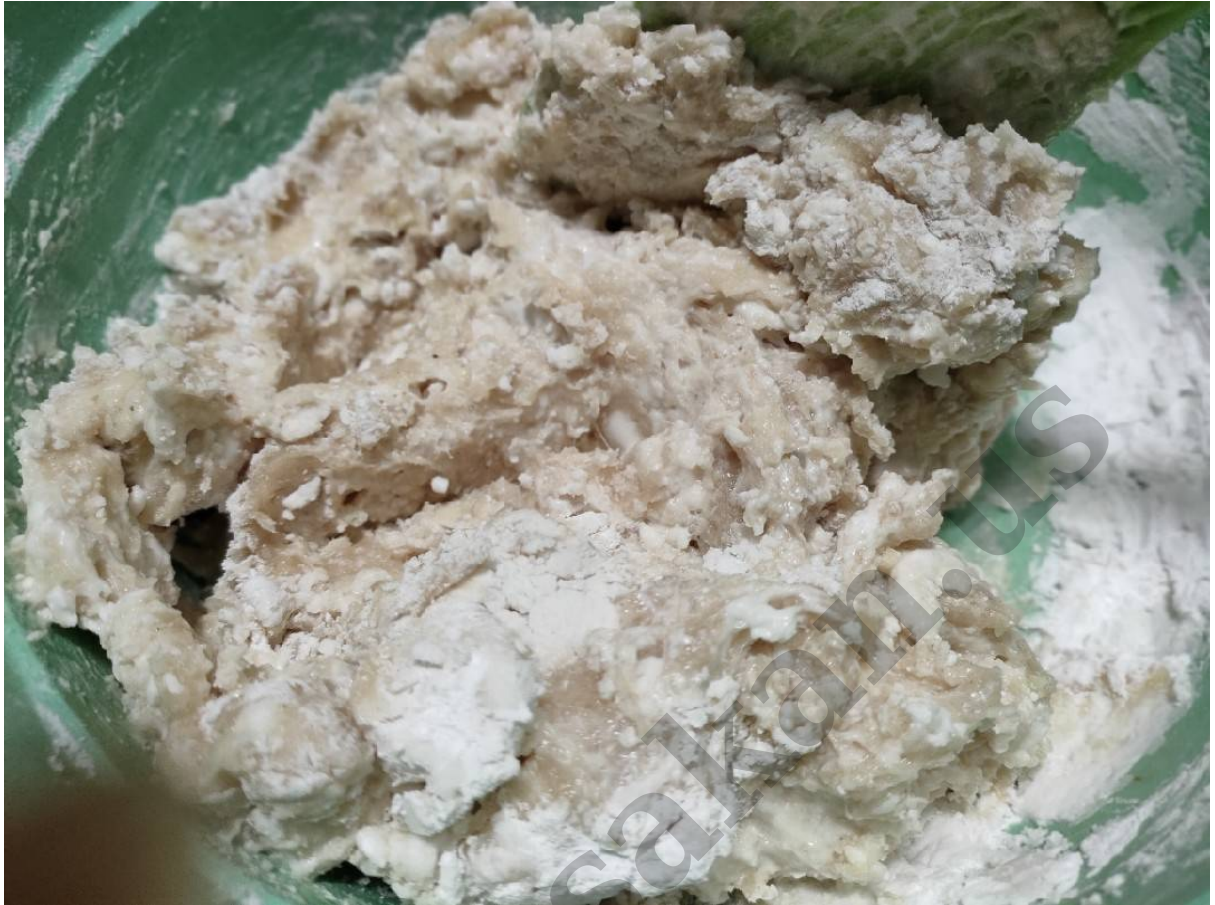
resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Masukkan dlm chopper, ikan, bawang putih dan air es, kaldu bubuk dan garam. Haluskan.

resepmasakan.us





- Tambahkan tepung sagu, aduk rata. Aduk pakai spatula ya. Bentuk adonan seperti tabung. Tabur tepung sagu supaya tidak lengket.



- Didihkan air dan minyak. Masukkan adonan mpek2 lenjer. Masak smp mengapung. Goreng bila ingin dinikmati. Sajikan dgn cuko

([lihat resep](#))





MpekMpek Tengiri

Resep-resep Terkait

- [Iwak Pe Penyet \(504\)](#)



- [Sambal Dabu-Dabu \(503\)](#)



- [Rose Apple Pie \(502\)](#)



- [Mangut Iwak Pe \(501\)](#)

