

## Pempek Lenjer Belah isi Udang Rebon

~ Hadleny Kitchen ~

---

Kemarin bikin lagi pempek dos kaldu udang buat cemilan paksu. Saya suka yang lenjeran dan paksu suka yang isi telur tapi kadang2 suka semua sih ☐. Bosen digoreng dan dicocol cuko, hari ini saya bikin pempek belah simpel dan cepat aja. Isiannya cuma pake campuran cuko kental dan udang rebon sangrai yang sudah dihaluskan

#pempekdos

#pempeklenger

#pempekbelah

#kulinerpalembang

#CookpadCommunity\_Bandung

#cocomba

#authorsbandunghebring

#ResepHadleny



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **2 buah** pempek lenjer besar (pempek kaldu udang) ([lihat resep](#))
- **Secukupnya** minyak goreng
- **Bahan isi :**
  - **5 sdm** cuco pempek atau secukupnya ([lihat resep](#))
  - **4 sdm** udang rebon sangrai halus atau secukupnya ([lihat tips](#))

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Potong-potong pempek lenjer (besar sesuai selera)



- Panaskan minyak lalu goreng pempek hingga berkulit. Angkat, tiriskan dan diamkan sebentar hingga hangat





- Belah 2 pempek tidak putus. Beri bahan isian dan sajikan





- ISIAN :  
Campur semua bahan isi. Aduk rata dan siap digunakan







# Resep-resep Terkait

---

- [Pepes Tahu Jamur Tiram isi Telur](#)



- [Sambal Kentang ala KOBE](#)



- [Sayur Pedas Buncis Udang Ati Ampela](#)



- [Nasi Campur Bali](#)

