



Resep Peyek Kacang: Gurihnya Bikin..Tradisi dalam Sejumpt Kacang

Keterangan

Resep Peyek Kacang: Gurihnya Bikin..Tradisi dalam Sejumpt Kacang. Peyek kacang, merupakan salah satu camilan tradisional Indonesia.

Tidak hanya memanjakan lidah dengan kelezatan, tetapi juga menyimpan sejuta kenangan akan aroma dapur nenek moyang kita.

Dibalut dalam kegurihan dan kelembutan, resep peyek kacang menjadi warisan kuliner yang patut dilestarikan.

Mau tahu bagaimana cara membuat Resep Peyek Kacang yang gurih dan mantap?

Resep Peyek Kacang: Gurihnya Bikin..Tradisi dalam Sejumpt Kacang

Jangan kemana-mana simak penjelasan singkat Resep Peyek Kacang: Gurihnya Tradisi dalam Sejumpt Kacang

Simak langkah-langkah sederhana untuk menciptakan cemilan yang menggugah selera di dapur Anda.

Resep Peyek Kacang

Bahan-bahan:

- 250 gram kacang tanah, sangrai hingga matang.
- 200 gram tepung beras.
- 50 gram tepung terigu.
- 2 lembar daun jeruk, iris tipis.
- 2 batang serai, memarkan.
- 2 butir telur.

- 200 ml santan dari setengah butir kelapa.
- 1 sendok teh garam.
- Minyak goreng secukupnya.

Langkah-langkah:

- **Persiapkan Kacang Tanah:** Sangrai kacang tanah hingga berubah warna menjadi kecokelatan. Dinginkan dan kupas kulitnya.
- **Campurkan Bahan Kering:** Dalam mangkuk besar, campurkan tepung beras, tepung terigu, daun jeruk, dan garam. Aduk rata.
- **Tambahkan Bahan Basah:** Masukkan kacang tanah yang telah disangrai ke dalam campuran tepung.
- **Tambahkan telur, serai, dan santan.** Aduk hingga menjadi adonan yang kental dan rata.
- **Bentuk Adonan:** Ambil sejumput adonan menggunakan sendok, lalu letakkan di atas loyang yang sudah diolesi minyak goreng.
- **Ratakan tipis-tipis dan pastikan terpisah satu sama lain.**
- **Goreng Peyek Kacang:** Panaskan minyak goreng dalam wajan.
- **Goreng peyek kacang hingga warnanya kecokelatan dan renyah.** Angkat dan tiriskan.

Sajikan dengan Cinta

Letakkan peyek kacang dalam wadah yang indah.

Sajikan sebagai camilan istimewa untuk keluarga atau tamu yang datang.

Nikmati gurihnya sejumput kacang yang melebur di lidah.

Pyek kacang bukan hanya sekadar camilan, melainkan sebuah tradisi rasa yang terus diteruskan dari generasi ke generasi.

Melalui resep sederhana ini, kita bisa merasakan kehangatan dan kelembutan masa lalu yang terabadikan dalam setiap gigitannya.

Mari lestarikan kekayaan kuliner kita dan teruskan tradisi boga lezat ini.

Demikian informasi mengenai Resep Peyek Kacang: Gurihnya Bikin..Tradisi dalam Sejumput Kacang, Selamat mencoba dan semoga bermanfaat.

Kategori

1. TIPS

Tags

1. Cara Membuat
2. Kacang
3. Peyek
4. Resep

5. Resep Peyek Kacang

Tanggal Dibuat

24 Desember 2023

Penulis

pakguru2022

default watermark