

RESEPI-RESEPI ULAM

KERABU KACANG BOTOR

Bahan-Bahannya:

350g kacang botor

60g bawang besar

½ btg bunga kantan

120g cili merah 30g udang kering

1 biji limau nipis, garam, lada sulah

kerisek (kelapa goreng kering dan ditumbuk)

Cara membuatnya:

Kacang botor, bawang merah dan bunga kantan dihiris.

Cili merah, udang kering ditumbuk sehingga lumat.

Gaulkan kesemua bahan yang telah dihiris dan ditumbuk hingga sebati.

Perahkan limau nipis, masukkan garam, lada sulah, kerisek, serbuk perasa dan gaulkan sebati. Akhirnya masukkan ke dalam peti sejuk selama ½ jam.



KERABU PUCUK BETIK DAN DAUN JAMBU

Bahan-bahannya:

2 tangkai pucuk betik

1 tangkai daun jambu

1 5g garam

25g belacan

100g udang kering

60g bawang merah

30g bawang putih

25g cili merah

5 helai daun cekur
½ biji kelapa parut,
5 biji limau kasturi
1 senduk minyak

Cara membuatnya:

Rebus pucuk petik bersama daun jambu hingga lembut.
Angkat dan toskan. Hiris halus bahan-bahan ini.
Panaskan minyak dan tumiskan bawang merah, bawang putih, belacan,
udang kering, daun cekur dan kelapa parut sehingga terbit baunya.
Padamkan api dan sejukkan.
Tumbuk bahan-bahan tersebut dan gaulkan dengan pucuk betik.
Akhir sekali perabkan asam limau dan digaul sehati.



KERABU BUNGA KANTAN

Bahan-bahannya:

4 kuntum bunga kantan
2 ulas bawang merah
2 sudu teh gula
2 batang serai
2 inci halia
20 biji lada hitam
20 sen udang kering
1 cawan kelapa
sedikit asam jawa dan garam
secukup rasa

Cara membuatnya:

Bunga kantan dibersihkan dan dihiris halus.
Bawang merah, halia, lada hitam dan udang digiling hingga lumat.

Kelapa diparut dan gaulkan dengan air asam jawa, garam, gula dan bahan yang telah digiling. Kemudian masukkan bunga kantan dan gaul rata.

KERABU PUCUK JAGUNG

Bahan-bahannya:

- 10 biji jagung muda — dibelah empat
- 250g udang sedang —dibuang kulitnya
- 4 biji cili merah
- ½ inci belacan — digiling
- 2 ulas bawang putih
- 5 biji limau kasturi
- ½ sudu besar gula
- 3 sudu besar kerisik
- 1 kuntum bunga kantan — dimayang
- 2 biji tomato — dicincang
- 1 biji bawang besar — dihiris

Cara membuatnya:

Jagung muda dan udang direbus berasingan dan disejukkan.
Gaulkan bahan giling dengan limau kasturi, gula dan garamsecukup rasa.
Kemudian gaulkan semua bahan di atas sampai sehati. Masukkan tomato cincang, bawang hiris, kerisik serta bunga kantan yang telah dihiris.

KERABU DAUN SELOM

Bahan-Bahannya:

- 1 ikat daun selom
- 2 ekor ikan kembong dibakar — ambil isinya
- 3 biji lada hidup— ditumbuk
- 6 biji bawangmerah — dihiris
- 2 sudu besar cuka, garam dan gulas secukup rasa

Cara membuatnya:

Daun selom dibersihkan dan dihiris.
Gaulkan bersama bahan-bahan lain dan akhir sekali masukkan cuka, garam sertagula dan digaul sehati.
* cuka boleh diganti dengan limau nipis.

KERABU PUCUK PAKU DAN KELAPA

Bahan-bahannya:

- 300g pucuk paku —dibersih dan direndam

200g isi kelapa muda —dihiris nipis
50g udang kering ditumbuk
2 sudu makan air asam jawa, garam dan gula secukupnya
3 biji cili merah 3 biji cili padi
1sm kunyit basah
3 biji bawang merah kecil
Cara membuatnya:
Gaulkan kesemua bahan dan ramas sehingga bahan betul-betul sehati.

KERABU TAUGEH DAN SOTONG

Bahan-bahannya:
200g taugeh
200g sotong — dikelar-kelar
3g soo noon
2 btg serai 1 tangkai daun ketumbar — dihiris
5 ulas bawang merah —dihiris halus
5 biji cili padi
3 sudu makan jus limau nipis
2 sudu makan kicap cair lada sulah, gula dan garam secukup rasa

Cara membuatnya:
Celurkan taugeh, soo hoon dan sotong secara berasingan. Taugeh tidak perlu dicelur terlalu lama. Campurkan kesemua bahan dan gaulkan sehingga sehati.

KERABU PUCUK CEKUR

Bahan-bahannya:
1 cawan kerisik
2 biji lada hidup
150g udang hidup
1 biji bawang besar
1 sudu besar asam jawa
2 —3 helai pucuk cekur
5 batang kacang botor — dihiris, garam secukupnya dangula

Cara membuatnya:
Kelapa digoreng hingga kering dan diramas.
Lada hidup ditumbuk. Udang direbus dan ditumbuk kasar.
Bawang besar dihiris. Asam jawa diambil airnya yang pekat.
Gaul kesemua bahan ini bersama dengan garam dan gula hingga sehati.