



Gehu Pedas Jeletot



superadmin

Tahu pong yang dilapisi dengan tepung yang gurih lalu digoreng hingga renyah dan diisi tumisan sayur yang medok dan kaya rasa. Perpaduan gurih, pedas, dan tekstur kriuknya bikin nagih.

Bahan-Bahan

 13 PCS

Bahan

- 13 pcs - tahu pong

Bahan bumbu halus

- 6 siung - bawang putih
- 6 siung - bawang merah
- 4 buah - cabai merah keriting rebus
- 60 ml - minyak

Bahan lainnya

- 225 gr - kol
- 70 gr - wortel
- 100 gr - taoge
- 50 gr - cabai rawit merah
- ½ sdm - kaldu ayam bubuk
- 1 ½ sdm - gula pasir
- ½ sdm - garam
- 2 sdm - air
- - penyedap/msg (opsional)

Bahan pelapis basah

- 75 gr - tepung terigu protein sedang
- 25 gr - tepung beras
- 25 gr - maizena
- ½ sdt - garam
- ½ sdt - kaldu ayam bubuk
- 1/8 sdt - merica
- ¼ sdt - baking powder
- 175 ml - air

Langkah-Langkah

1. Iris kol, wortel, bawang merah dan bawang putih
2. Di dalam blender, masukkan bawang merah, bawang putih, cabai merah keriting rebus dan minyak, haluskan
3. Tumis bumbu halus hingga wangi kemudian cincang kasar cabai rawit merah dengan blender
4. Masukkan cabai rawit merah, tumis sesaat kemudian masukkan kol dan wortel, aduk rata
5. Masukkan kaldu ayam bubuk, garam, gula pasir dan air, masak sesaat kemudian masukkan taoge, masak sesaat
6. Di dalam mangkuk, masukkan tepung terigu, tepung beras, maizena, baking powder, garam, kaldu ayam bubuk dan merica, aduk rata kemudian masukkan air secara perlahan, aduk rata
7. Masukkan isian gehu yang sudah tidak panas ke dalam plastik segitiga kemudian isi tahu dengan isian dan celupkan ke dalam tepung basah
8. Panaskan minyak, goreng tahu di api sedang besar hingga kecokelatan, tiriskan
9. Gehu pedas siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/61-gehu-pedas-jeletot>