



Pentol Dos



superadmin

Pentol Dos atau pentol tanpa daging adalah cemilan bertekstur kenyal dan lembut dengan gigitan yang padat. Meski tanpa daging, rasanya tetap gurih dan nikmat. Camilan ini bisa disajikan direbus, digoreng, ataupun berkuah, serta cocok dijadikan stok beku.

Bahan-Bahan

70-80 PCS

Bahan biang

- 5 siung - bawang putih
- 5 siung - bawang merah
- 50 ml - minyak
- 350 ml - air
- 120 gr - tepung beras
- 1 sdt - garam
- ¼ sdt - merica
- 1 sdm - kaldu ayam bubuk
- 1 sdt - penyedap
- 1 sdm - gula pasir
- 3 sdm - kecap asin
- 2-3 batang - daun bawang

Bahan campuran adonan

- 1 butir - telur ayam
- 250 gr - tapioka
- 50 gr - tepung terigu protein sedang

Bahan sambal kacang

- 4 siung - bawang merah
- 2 siung - bawang putih
- 1 butir - kemiri
- 4 sdm - minyak
- 50 gr - kacang tanah goreng
- 2 buah - cabai rawit merah (opsional)
- 3 buah - cabai merah keriting
- 2 lembar - daun jeruk
- 500 ml - air
- 1 ½ sdm - kecap manis
- 1 sdt - kaldu jamur
- 1 sdt - garam
- 1 ½ sdm - gula merah
- 1 ½ sdm - tapioka

Pelengkap

- - jeruk limau

Langkah-Langkah

1. Masukkan bawang putih dan bawang merah ke dalam food processor, haluskan
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga sedikit kecokelatan
3. Campurkan air dengan tepung beras, aduk rata lalu masukkan ke dalam wajan
4. Masukkan garam, penyedap, kaldu ayam bubuk, gula pasir dan merica, masak hingga mengental dan matang kemudian pindahkan ke dalam mangkuk
5. Untuk sambal kacang, masukkan bawang putih, bawang merah, kemiri, kacang tanah, cabai merah keriting dan cabai rawit merah ke dalam food processor, haluskan
6. Panaskan minyak, tumis bumbu kacang hingga wangi dan berbusa kemudian tambahkan air, gula merah, kecap manis, daun jeruk, garam dan kaldu jamur, masak hingga air berkurang setengahnya
7. Sisir daun jeruk dan blender halus sebagian sambal kacang. Masak kembali kemudian masukkan larutan tapioka, masak hingga mendidih dan mengental
8. Setelah adonan biang dingin, masukkan telur, kecap asin, terigu dan tapioka, aduk hingga rata
9. Cincang daun bawang dan campurkan ke dalam adonan, aduk rata. Bentuk bulat adonan kemudian rebus hingga mengapung dan matang, tiriskan dan tambahkan sedikit minyak
10. Tusukkan pentol dengan tusuk sate kemudian goreng hingga kering, tiriskan
11. Pentol dos siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/82-pentol-dos>