

RESEPI PULUT PANGGANG



Bahan pulut:

- 2 cawan beras pulut - rendam 2 jam
- 2 cawan santan pekat
- Sedikit garam
- Beberapa helai daun pisang - layurkan atas api, lap dan kerat ikut saiz nak balut nanti
- Lidi - kerat 1 1/2 inci

Cara:

1. Basuh beras pulut dan toskan.
2. Masukkan ke dalam periuk dan campurkan santan dan garam. Masak dengan api sederhana dan kacau-kacau selalu.
3. Bila kering, biarkan pulut benar-benar masak atas api paling kecil sebentar dan sejukkan.
4. Ambil daun pisang yang telah dipotong selebar 1 jengkal, letak pulut atas daun pisang, letakkan inti ditengah pulut dan gulung daun pisang biar kemas.

5. Tekan bahagian hujung daun agar pulut kemas dan selitkan lidi. Buat hujung satu bahagian lagi. Panggang atas api sederhana dan balik-balikkan pulut selalu.
6. Bila daun telah hangus dan garing sedikit, bolehlah diangkat.

Bahan inti:

- 1/2 biji kelapa parut
- 1 cawan udang kering - saya gunakan udang geragau kering
- 2 biji bawang besar
- 5 batang serai
- 1 sudu kecil kunyit serbuk
- 5 tangkai cili kering - ikut kepedasan masing-masing
- 1 sudu besar minyak masak
- Garam dan gula

Cara:

1. Blender cili kering, bawang besar, serai, udang kering dan bawang dengan sedikit air. Setelah halus masukkan kelapa parut, blender sebentar.
2. Tuang minyak ke dalam kualiti yang di panaskan, masukkan adunan inti yang di blender tadi. Masukkan juga kunyit, garam, gula dan serbuk perasa.
3. Kacau hingga masak dan kering sedikit. Lebih sedap jika masukkan juga sedikit udang hidup ke dalam bahan membuat inti.