

Resepi Cucur Jawa/ Penyaram/ Pinjaram



Bahan-bahan:

1/2 cawan tepung beras
1/2 cawan tepung gandum
1/2 cawan gula
175 ml air
secubit garam

Cara-cara:

1. Kisarkan kesemua bahan diatas.
2. Perap semalaman dalam peti ais.
3. Siapkan minyak didalam kualiti yang melengkung tak perlu terlampau banyak atau terlampau sedikit, nanti cucur tak jadi berserat dan tak jadi topi- nya.
4. Api kecil, sukut 1 senduk, sekali tuang shj.
5. Jangan angkat tinggi atau tarik semasa menuang adunan.
6. Masak sehingga keluar serat dan warna permukaan cucur sekata.
7. Terbalikkan cukup sekejap shj.

8. Angkat dan toskan minyak diatas tisu dapur.

NOTA:

1. Semakin lama perap adunan, semakin cantik bentuk cucur.
2. Pastikan api kecil, minyak panas tapi jangan terlampau panas (Kena pandai jaga api)
3. Kepada yang tak suka manis, boleh kurangkan sedikit sukatan gula.
4. Sukatan dibawah dapat 6 bijik cucur, gandakan jikalau keluarga ramai.

Kredit: Kualihelena (Instagram)