

RESEPI POPIA SIMPUL DENGAN INTI **SERUNDING IKAN HOMEMADE**



Bahan-Bahan :

- 1 bungkus kulit popia.
- Serunding ikan (lihat cara buatnya seperti dibawah).
- Minyak, untuk menggoreng.

Bahan-Bahan Untuk Serunding Ikan:

- 1 kg ikan kembung
- 3 keping asam gelugor
- 15-20 biji cili kering*
- 3 inci halia*
- 3 inci lengkuas*
- 2 inci kunyit hidup*
- 2 batang serai, hiris nipis*
- 15 biji bawang merah*

- 5 ulas bawang putih*
- 1 mangkuk minyak untuk menumis
- air asam jawa
- garam dan gula secukup rasa

Cara Buat Serunding Ikan:

▪Rebus ikan bersama asam gelugor dan kemudian ambil isinya sahaja. Tumbuk isi ikan atau boleh juga di kisar di dalam blender. Ketepikan.

▪Kisar halus bahan bertanda (*).

▪Panaskan minyak dan tumis bahan kisar halus sehingga masak dan pecah minyak.

▪Masukkan isi ikan dan kacau dengan perlahan sehingga kering. Pastikan api tidak terlalu kuat supaya serunding tidak cepat hangus. Apabila sudah kering sekata, angkat dan sejukkan sebelum di simpan di dalam bekas kedap udara.

Cara Penyediaan :

1. Cara-cara untuk popia simpul:

Potong 8 kulit popia dan tutup dengan kain lembab supaya kulitnya tidak kering.

2. Sudukan 1/2 sudu kecil serunding ikan dan letak di tengah kulit popia yang dipotong kecil tadi.

3. Gulung memanjang, pastikan inti berkumpul di tengah dan kemudian simpulkan dengan rapi. Ulangi langkah sehingga kulit popia dan serunding habis.

4. Goreng popia di dalam minyak sehingga kekuningan. Angkat dan toskan. Pastikan popia betul-betul sejuk sebelum di masukkan ke dalam bekas kedap udara.

Tips:

Goreng popia dalam minyak panas di atas api yang sederhana perlahan dan kemudian kacau dengan kerap supaya popia masak sekata, warna cantik kekuningan dan kekal rangup jika disimpan lama.

Kredit : Empunya Resepi

SELAMAT MENCUBA 👍

#ARUA