

Pecal Jawa

Bahan (agak-agak lah banyak mana nak buat):

Jantung pisang – rebus, potong kasar, toskan air nya

Kangkung – potong, celur dan toskan

Kacang panjang – patah-patahkan 1 inci dan celur sekejap, toskan

Timun - hiris batang mancis

Sengkuang- hiris batang mancis

Tauhu - goreng dan potong kecil

Taugeh - Celur sekejap, toskan

Telur rebus – belah 4

Bahan untuk kuah :

300 g kacang tanah – saya guna kacang yang *skinless*

20 biji bawang merah

5 ulas bawang putih

2 inci belacan, dibakar

3-4 inci isi cekur – goreng, saya tak letak

3 camca besar udang kering, rendam 10 minit dan toskan

15-20 tangkai cili kering, kerat dan cuci, toskan

Jus asam jawa – saya bancuh secawan air dengan 2 ketul sebesar syiling 50 sen asam jawa.

6-7 sdb gula melaka yang di cincang kasar

Garam dan gula secukup rasa

Cara:

Untuk kuah:

1) Kacang tanah digoreng dengan sedikit minyak hingga garing dan rangup, buang kulit dan kisar hingga betul-betul hancur. Ketepikan.

2)Udang kering digoreng hingga garing, angkat dan toskan. Bawang merah dan bawang putih, digoreng sehingga garing, angkat dan toskan. Goreng juga cili kering hingga garing, angkat dan toskan. Kemudian kisar semua bahan yang digoreng tadi dengan air asam dan gula melaka. Satukan bahan yang dikisar ke dalam kacang tanah yang telah dikisar tadi dan gaul sehati. Seimbangkan rasa. Kalau masih kurang manis, tambah gula pasir. Kalau terlalu pekat, tambah air. Kuah perlu sederhana cair dan perlu ada rasa pedas, masam, masin dan manis (manis kena lebih sikit). Kacau rata dan ketepikan.

Cara penyediaan:

Susun semua bahan-bahan sayur untuk pecal dalam bekas, tuang kuah secukupnya dan gaul rata. Sedia di hidang.