

Search

Search

Resep Kue ▾	Aneka Sambal ▾	Camilan ▾	Hidangan Penutup ▾	Resep Masakan ▾
Pengenalan Bahan (http://hobimasak.info/kategori/pengenalan-bahan/)				

[HOME \(HTTP://HOBIMASAK.INFO\)](http://HOBIMASAK.INFO)

/ [CAMILAN BASAH \(HTTP://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/CAMILAN/CAMILAN-BASAH/\)](http://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/CAMILAN/CAMILAN-BASAH/)

/ [MASAKAN INDONESIA \(HTTP://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-INDONESIA/\)](http://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-INDONESIA/)

/ MARTABAK

RESEP MARTABAK ([HTTP://HOBIMASAK.INFO/RESEP-MARTABAK/](http://HOBIMASAK.INFO/RESEP-MARTABAK/))

POSTED BY HOBI MASAK ON NOV - 14 - 2012 UNDER CAMILAN BASAH ([HTTP://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/CAMILAN/CAMILAN-BASAH/](http://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/CAMILAN/CAMILAN-BASAH/)), MASAKAN INDONESIA ([HTTP://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-INDONESIA/](http://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-INDONESIA/))

BAHAN :

- daging sapi 500 gram
- telur bebek 4 biji
- tepung terigu 400 gram
- garam secukupnya
- ketumbar, jintan sedikit
- Kucai seledri secukupnya

CARA MEMBUAT MARTABAK :

- Daging direbus sampai lunak. lantas dicacah sampai halus. Bumbu ditumbuk halus dan campurkan dengan daging tadi. Kucai, bawang prai dan telur dikocok sampai rata.
 - Masukkan daging tadi ke dalam telur yang sudah dikocok tadi. Buat adonan untuk kulitnya, taruh melebar daam penggorengan, masukkan daging yang telah disatukan dan dikocok dengan telur tadi. Lipatlah kulit ke bagian dalam dengan rapat dan rapi. Goreng sampai kuning. Angkat, sajikan.
- (Biasa dinikmati bersama dengan kuah dan acar)

Bahan Adonan Dasar Kulit Martabak :

tepung terigu protein sedang 250 gram
margarin kurang lebih 100 gram, untuk olesan
telur ayam 1 butir
garam secukupnya
air 125 ml

Cara Membuat Adonan Dasar Kulit Martabak :

Campur terigu dan garam, aduk rata.
Masukkan telur, aduk rata.
Tuangi air sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga kalis.
Potong/timbang adonan sesuai selera, bulatkan.



(<http://hobimasak.info/resep-martabak/>)

MARTABAK -
kitabmasakan.com

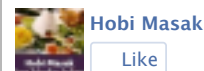
Like 27k

(<http://www.facebook.com/HobiMasak>)
 (<http://twitter.com/HobiMasak>)
 (<https://plus.google.com/112512736494075818345?prsrc=3>)
 (<http://feeds.feedburner.com/HobiMasak>)
 (<http://bit.ly/HobiMasakAndroid>)
 (<http://m.hobimasak.info>)



(http://gudegkaleng.hobimasak.info/?utm_source=hobimasak.info&utm_medium=banner&utm_content=300&utm_campaign=product)

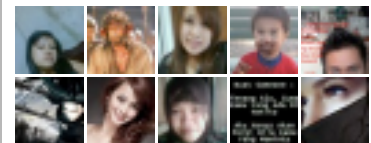
Find us on Facebook



Hobi Masak

Like

27,201 people like Hobi Masak.

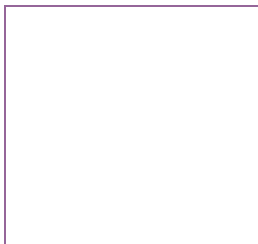


Facebook social plugin

Lumuri adonan dengan margarin. Diamkan selama kurang lebih 3 jam.

Adonan kulit siap dicetak.

Suka postingan ini? Bagikan dan Tinggalkan komentar di bawah ini, terima kasih! :)

**RESEP TERKAIT:**

- BEEF VOL AU VENT
(<http://hobimasak.info/resep-beef-vol-au-vent/>)
- SOTO TASIK
(<http://hobimasak.info/resep-soto-tasik/>)
- SOTO BANDUNG
(<http://hobimasak.info/resep-soto-bandung-2/>)
- SEMUR TELUR
(<http://hobimasak.info/resep-semur-telur/>)

SUMBER:

4 Aneka Resep Kue Kering, Kue Basah, Puding & Es Segar (Ny. Hanna Santoso - CV Pustaka Agung Harapan) 23

Copyright © 2013 Resep Masakan (<http://hobimasak.info>) dan Resep Masakan Indonesia (<http://hobimasak.info/resep-masakan-indonesia/>) oleh Hobi Masak (<http://hobimasak.info>)

Contact Us (<http://hobimasak.info/contact-us/>)

Privacy Policy (<http://hobimasak.info/privacy-policy/>)

Download Resep Masakan 2012 (<http://hobimasak.info/download-resep-masakan-2012/>)

Gudeg Kaleng (<http://gudegkaleng.hobimasak.info/>)

Rendang Kaleng (<http://gudegkaleng.hobimasak.info/rendang-kaleng>)