

299. Tutut Bumbu Kuning

~ Agustin Kartika Dewi ~

Tutut (kata orang Sunda) itu adalah keong sawah yang hidupnya di air sawah yang berlumpur. Ukuran tutut kira-kira sebesar jempol tangan sampai jempol kaki tapi banyak juga yang lebih kecil.

Pengolahan tutut bisa beraneka ragam, bisa bumbu kuning, disantan atau dibuat pedas. Ini rame banget dijual kalo bulan puasa. Tapi hati-hati untuk mengolahnya ya, agar tidak keracunan.

Cara makannya, dimakan dengan terlebih dahulu membuang penutup bagian bawah tutut. Lalu daging tutut dicungkil dengan tusuk gigi atau disedot dengan mulut.

Resep : Selvi Maryani

#CookpadCommunity_Bogor

#GA_TheNextLevel

Week 38

#DiRumahAja

#KeDapurAja

#MasakItuAku

Minggu 110



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **500 gr** Tutut Sawah
- **2 sdm** bumbu kuning ([lihat resep](#))
- **3** daun serai geprek
- **3 lembar** daun salam
- **7 buah** cabe rawit (saya skip)
- **Secukupnya** garam & gula
- **4 sdm** minyak kelapa
- **100 ml** air

remas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Rendam tutut di air bersih selama dua hari, lalu sikat cangkang tutut sampai bersih dari lumpur dan lumut. Rendam kembali pada air kapur sirih sebelum diolah. Gunting bagian atasnya.

Kedua, rebus tutut dengan air bersih mendidih selama 30 menit atau lebih dengan sedikit garam. Dengan begitu parasit dan cacing yang ada pada tutut pun akan mati. (Tips dari Ibu Sisca Soewitomo)



- Haluskan bumbu, tumis. Tambahkan daun serai dan daun salam. Tumis hingga harum



- Tambahkan tutut dan air, masukkan garam dan gula. Masak hingga matang.



re



Resep-resep Terkait

- [395. Tahu Cabe Garam Bandung](#)



- [394. Pisang Goreng Crispy](#)



- [393. Seblak Sawi Poll Pedas](#)



- [392. Bakwan Bayam Kress Kobe](#)

