

Remas.nu

Telur Mata Gajah khas Sampit

~ Helny Ummu Fathan & Aya ~

Dinamakan " Mata Gajah " karena makanan yang satu ini berbentuk bulat seukuran mata gajah. Biasanya, makanan ini sangat mudah sekali ditemukan di sejumlah tempat di Kota Sampit dan sekitarnya.

Mata Gajah sendiri sebenarnya bakwan khas Sampit dan sedikit berbeda dengan jenis bakwan dari daerah lainnya. Perbedaannya terletak pada bentuknya yang bulat dengan ceplok telur puyuh pada bagian atasnya.

Tak terasa ini setoran resep terakhir saya sebagai pejuang Golden Apron 3. Perjalanan yang sangat panjang tapi tidak terasa ☺.
Selamat juga buat teman - teman pejuang golden apron 3 ☺.

#PejuangGoldenApron3
#CookpadCommunity_Sampit
#CookpadCommunity_Kalteng



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **500 gr** tepung terigu
- **200 gr** wortel, serut
- **3 batang** daun bawang, iris tipis
- **4 batang** daun seledri, opsional
- **2 butir** telur
- **1 liter** air
- **1/2 sdt** baking powder/soda kue

- **Bumbu halus :**
 - **6 siung** bawang putih
 - **1 sdt** merica bubuk
 - **2 sachet** royco ayam
 - **1/2 sdt** garam/secukupnya

- **Toping :**
 - **45 butir** telur puyuh/secukupnya

- **Bahan saos :**
 - **5 sdm** saos tomat
 - **3 siung** bawang putih
 - **8 buah** cabe rawit, sesuai selera
 - **Secukupnya** gula, garam, dan penyedap
 - **Sedikit** air untuk mengencerkan saos

Langkah-langkah pembuatan

- Campurkan semua bahan, tambahkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata. (Adonan nya cair ya bun, jadi meskipun sudah dingin tekstur kue tetap lembut)

remas.nu





- Panaskan cetakan (cetakan kue lumpur), beri 1 sdm minyak pada setiap lubang. Kemudian masukkan 1 sendok sayur adonan pada setiap lubang, kemudian ceplok 1 butir telur puyuh di atasnya.





- Lalu bolak balik hingga matang keemasan. Jika sudah matang angkat dan tiriskan, lakukan hingga semua adonan habis





- Cara buat saus sambal :
Haluskan cabe rawit dan bawang putih, kemudian masukkan saos tomat, gula, garam dan penyedap. Tambahkan sedikit air sesuai kekentalan yang di inginkan, panaskan sedikit minyak masukkan saus sambal dan masak hingga saus mendidih, jangan lupa koreksi rasa.



- Sajikan telur mata gajah dengan saus sambal. Sajikan selagi hangat lebih nikmat ☐



Resep-resep Terkait

- [Tahu Telur Kuah Kecap](#)



- [Es Jeruk Peras](#)



- [Pizza Crispy \(pakai wajan\)](#)



- [Lumpia Isi Bihun Sempel](#)

