



RESEPI: MURTABAK MUMMY

Wan Anisha Wan Mohammad, Rafizah Kechil & Azlina Mohd Mydin



OLEH:
WAN ANISHA WAN MOHAMMAD, RAFIZAH KECHIL & AZLINA MOHD MYDIN

MURTABAK MUMMY

Setiap kali bulan puasa, arwah mummy akan sentiasa buat kami sekeluarga murtabak. Murtabak mummy memang sedap dan kami tak pernah jumpa murtabak macam tu di jual di pasaran. Jadi saya nak kongsi bersama semua resepi murtabak mummy (mungkin takkan jadi sebiji macam mummy buat sebab mummy dah takde di dunia ni) 🥲
Al-Fatihah untuk Mummy. Moga resepi yang dikongsi ini dapat mencurahkan pahala buat mummy di sana.

Gambar: Adobe Stock,
Dihasilkan menggunakan Canva

BAHAN-BAHAN

Inti:

daging/ayam yang dicincang
ubi kentang di potong dadu
bawang merah di potong dadu
rempah kurma dan kari
bawang merah, bawang putih dan
halia (di kisar)

Kulit Murtabak:

3 tepung gandum,
2 biji telur
2 cawan air

Kuah:

sos tomato
bawang holland
cuka, gula, garam
air masak

ARAHAN

Inti

1. Tumis bahan kisar sehingga naik bau. Masukkan rempah kurma dan sedikit rempah kari daging.
2. Tumis sehingga pecah minyak.
3. Masukkan daging yang dicincang. Masak sehingga daging empuk kemudian masukkan ubi kentang yang di potong dadu.
4. Setelah ubi kentang masak, masukkan bawang merah yang di potong dadu. Perasakan dengan garam dan gula merah. Ketepikan.

Kulit Murtabak

1. Uli tepung gandum dengan telur.
2. Masukkan air sedikit demi sedikit dan uli sehingga doh menjadi lembut.
3. Bulat-bulatkan doh sebesar bola tenis dan rendam doh yang telah dibulatkan di dalam mangkuk yang berisi minyak.
4. Tutup mangkuk dan biarkan doh selama 2 jam.

Cara membuat:

1. Leperkan kulit murtabak dengan menggunakan jari. Kemudian tebar kulit murtabak sehingga menjadi satu bulatan besar yang nipis.
2. Gaulkan inti yang telah siap di masak dengan telur.
3. Masukkan inti ke atas kulit murtabak. Lipat sekeliling kulit murtabak dan goreng di atas pan yang telah di oles minyak masak.
4. Lakukan cara pertama sekali lagi. Murtabak yang telah di masak di letakkan di lapisan kulit murtabak yang kedua.
5. Masukkan inti di atas lapisan murtabak yang pertama dan tutup kulit murtabak. Goreng sekali lagi di atas pan yang telah di oles minyak masak.

Untuk membuat kuah murtabak, potong bawang holland nipis-nipis. Masukkan sos tomato, cuka, gula dan garam dan sedikit air masak. Sedia untuk di hidang.

