

CREPE ROULADE STUFFED WITH PULUT AND TUNA RENDANG MARINA

Bahan-bahan :

Pulut

Crepe

Rendang Tuna

Crepe Batter :

60	gm	Butter tanpa garam (cair)
375	gm	Susu UHT (didih)
150	gm	Telur Seri Murni
113	gm	Tepung Blue Key
50	gm	Gula Halus
3	gm	Garam

Cara Penyediaan :

1. Campurkan tepung Blue Key, telur, gula dan garam.
2. Masukkan susu . Kacau sehati .
3. Akhir sekali masukkan butter. Kacau sehati.

Rendang Tuna :

20	gm	Cili Kering
1	ulas	Bawang Besar
1	ulas	Bawang Putih
Sedikit		Lengkuas
Sedikit		Halia
1	helai	Daun Limau Purut (cincang halus)
1	helai	Daun kunyit (cincang halus)

1 batang	Serai
5 gm	Kerisik
20ml	Santan
1 Tin	Tuna Marina

Cara Penyediaan :

1. Kisar cili kering, bawang besar, bawang putih, lengkuas, halia dan serai hingga bancur.
2. Tumis bahan-bahan yang telah dikisar hingga naik bau.
3. Masukkan tuna.
4. Kemudian masukkan santan dan kerisik. Kacau dan masak hingga pekat.
5. Akhir sekali masukkan daun limau purut dan daun kunyit yang telah dicincang tadi.
6. Tapis adunan tersebut dan masukkan kedalam acuan yang telah diturapkan doh keatasnya .
7. Masukkan serunding dan bakar pada suhu 180'c selama 20 minit.

