



Muruku

Bahan-bahan

600g	Tepung Beras Cap Erawan / Gajah
330g	Kacang Parpu
70g	Ikan Bilis
100g	Udang Hidup
30g	Udang Kering
12 biji	Cili Kering
4 ulas	Bawang Merah
5g	Jintan Manis
4 camca kecil	Serbuk Kunyit
6 camca kecil	Garam
200ml	Santan Pekat
*1200ml	Air (guna dalam langkah 2, 3, 5, 7 & 8)

Cara Membuatnya

1. Rendam 330g kacang parpu semalaman.
2. Rebus kacang parpu yang sudah direndam itu sehingga lembut. Biar sejuk. Kisar sehingga halus.
3. Rebus ikan bilis, udang hidup dan udang kering sehingga ia mendidih. Biar sejuk. Kisar sehingga halus.
4. Gorengkan 600g Tepung Beras Cap Erawan / Gajah di atas kuali sebentar untuk memanaskannya, ia adalah untuk meringankan tepung.
5. Kisar cili yang sudah direndam bersama dengan jintan manis dan bawang merah.
6. Campurkan langkah (2) ke dalam langkah (3) dan langkah (5).
7. Campurkan 200ml santan, garam serta serbuk kunyit dan baki air (*) ke dalam langkah (6), kemudian masak di atas api sederhana sehingga ia mendidih.
8. Setelah mendidih tuang ke dalam 600g Tepung Beras Cap Erawan / Gajah (langkah 4) dan diuli semasa ia masih panas.
9. Akhir sekali bolehlah dimasukkan ke dalam acuan muruku dan tekan keluar bentuk bulat dan bolehlah digoreng.
10. Setelah masak bolehlah dihidangkan.

Muruku

用料

600 克	三象牌 / 大象牌占米粉
330 克	豆畔
70 克	江鱼仔
100 克	鲜虾仔
30 克	虾米
12 粒	辣椒干
4 粒	葱头仔
5 克	粗谷
4 茶匙	黄姜粉
6 茶匙	盐
200 毫升	浓椰浆
*1200 毫升	清水(用在作法 2, 3, 5, 7 & 8)

作法

1. 将 330 克豆畔浸 1 晚。
2. 把已浸 1 晚之豆畔煮至软，待冷，较碎它。
3. 将江鱼仔，鲜虾仔，虾米，煮至滚，待冷，较碎它。
4. 把 600 克三象牌 / 大象牌占米粉炒至热，主要原因是使粉轻。
5. 把辣椒干浸软后，加粗谷及葱头仔一起较碎它。
6. 将作法(2)加入作法(3)及作法(5)。
7. 将 200 毫升浓椰浆，盐，黄姜粉及把剩余之水(*)加在作法(6)后煮至它滚。
8. 把已煮滚之用料加入 600 克三象牌 / 大象牌占米粉(作法 4)后趁热将它揉均。
9. 揉均后将它放入模形中，压出圈圈状，放入热油中炸至浅黄，捞起。
10. 待用。

Muruku

Ingredients

600g	Erawan / Gajah Brand Rice Flour
330g	Yellow dhall
70g	Anchovies
100g	Fresh prawns
30g	Dried prawns
12 pieces	Dried chillies (to be soaked in water)
4 cloves	Shallots
5g	Aniseed
4 teaspoons	Turmeric powder
6 teaspoons	Salt
200ml	Concentrated coconut milk
*1200ml	Water (for steps 2, 3, 5, 7 & 8)

Steps

1. Soak 330g yellow dhall overnight.
2. Boil yellow dhall until softened. Let cool. Grind until fine.
3. Boil anchovies, fresh prawns and dried prawns. Let cool. Grind until fine.
4. Fry 600g Erawan / Gajah Brand Rice Flour in cooking pan to heat it up (to make it lighter).
5. Grind soaked chillies, aniseed and shallots.
6. Add mixtures of steps 2, 3 and 5.
7. Add in 200ml concentrated coconut milk, salt, turmeric powder and remaining water (*). Cook under medium heat.
8. When mixture boils, add in 600g Erawan / Gajah Brand Rice Flour (in step 4). Knead it while hot.
9. Fill up muruku mould. Press it out in round shape. Fry muruku until cooked.
10. Muruku is ready to serve.