

Keju pilus



Keperluan:

250 gr glepung kanji (*tapioca meel*)
100 gr keju parutan
3 iji endog pitik
½ sendok teh uyah
Lengo goreng sak cukupe (*sla olie*)

Corone Nggawe:

- Endog pitik dikocok, yen wis muruh tenan lebokke keju ugo uyahe. Aduk2 roto
- Lebokke glepung kanjine, ulet karo tangan, nganti kecampur roto, nganti adonan mau iso dibentuk.
- Siapno wajan isi lengo, (ora nganggo geni disik) jupuk adonan mau (*deeg*) sak-itik2 digulung ning epek-epek tangan, langsung lebokke wajan mau. Kerjakno iki sak cukupe, nganti adonan mau keremdem lengo. (*geheel onder olie staan*)
- Lagi kompor disumet, goreng adonan iki karo di-wolak-walik nganti mateng, yen mateng bakale mumbul dewe ning nduwur. Angkat.
- Yen wis mateng geni kudu dipateni, dem-ke lengone sak wetoro. Yen lengo wis adem lagi nggawe glintir-an maneh, langsung dilebokke ning wajan.
- Kerjakno sak teruse koyo ning nduwur mau, nganti adonan entek.

Kanggo 600 gr KEJU PILUS