

KRITCU TELOR CUMI

Kricu adalah salah satu oleh oleh khas Bangka Belitung terbuat dari bahan utama berupa telur cumi dicampur dengan sagu kemudian dimasak dengan cara di goreng.

Sesuai namanya, Kricu dibuat dari adonan telur cumi, sagu, telur ayam, garam dan penyedap. Adonan yang telah kalis, dibentuk bulat kecil memanjang dan dimasukkan di dalam wadah berisi minyak kelapa.

Warna kericu pada umumnya putih dikarenakan tersebut dari tepung sagu dan telur cumi segar. Namun, adapula yang berwarna kekuningan karena menggunakan pewarna makanan.

Mengingat telur cumi sulit di dapatkan, kricu berkualitas dapat dibandrol dengan harga bervariasi dan lumayan mahal. Semakin banyak bahan pokok berupa telur cumi maka semakin mahal pula harga yang ditawarkan.



Mengenai rasa sudah tidak diragukan lagi. Banyak orang menyukainya karena rasanya memang enak, kriuk dan renyah. Jika anda tak sempat berkunjung ke bangka belitung, anda juga dapat membuatnya dengan resep kricu berikut ini.

Bahan Utama Pembuatan :

- Telur cumi 100 gram
- Tepung sagu tani 200 gram
- Bawang putih halus 4 siung
- Telur ayam 2 butir
- Minyak goreng 750 ml

Telur cumi dapat diganti dengan daging cumi berwarna putih dalam kondisi segar. Namun, kualitas rasa akan berkurang.

Bumbu:

- Kaldu ayam asli
- Merica (Lada) Bubuk secukupnya

Cara membuat kricu bangka:

1. Bersihkan cumi dari kotoran cumi dan tinta cumi
2. keluarkan telur cumi, cuci bersih telur cumi dan haluskan telur cumi
3. Siapkan bumbu halus (bawang putih dan merica/lada)
4. Campurkan bumbu halus (bawang, merica) + kaldu ayam dengan telur cumi + telur ayam 2 butir, haluskan dengan blender (dengan telurnya juga agar tercampur rata)
5. Aduk hingga menyerupai bubur
6. Masukkan tepung sagu sedikit demi sedikit
7. Pastikan adonan dapat dibentuk dan tidak lengket di tangan
8. Tuangkan minyak goreng ke mangkok 250 ml
9. Bentuk adonan kricu dengan di pelintir2 dengan tangan dan dimasukkan kedalam minyak yang ada di mangkok, sampai adonan habis
10. Panaskan wajan dengan minyak 500 ml (intinya saat maenggoreng semua kricu terendam minyak), goreng kricu dengan apik kecil sampai kuning kecoklatan) angkat dan sajikan..







Foto : UMKM Durio Kabupaten Belitung