RESEPI CHE NOM

Resepi Popia Carbonara Keju Meleleh

Penyediaan: 70 minit | Memasak: 30 minit | Jumlah: 100 minit | Hidangan: 20 keping | Kesukaran: Sederhana

BAHAN

Bahan Inti Carbonara

- 2 sudu besar mentega (butter)
- 1/2 biji bawang besar, potong dadu
- 2 ulas bawang putih, cincang halus
- 200g isi dada ayam, cincang halus
- 3 batang sosej ayam, potong dadu kecil
- 1/2 batang lobak merah, potong dadu kecil
- 6 biji cendawan butang, hiris kasar
- 2 sudu besar tepung gandum (sudu rata)
- 1 cawan (240ml) susu full cream
- 3 keping keju cheddar
- 1/2 kiub pati ayam
- 1 sudu kecil parsley kering
- 1/2 sudu kecil lada hitam

Bahan Membalut dan Menggoreng

- 20-25 keping kulit popia (bergantung pada saiz)
- Keju mozzarella parut, secukupnya
- 1 sudu besar tepung gandum (untuk gam)
- 2 sudu besar air (untuk gam)
- Minyak yang banyak untuk menggoreng

Untuk Hidangan

- Daun salad
- Sos cili

Eksklusif untuk: Ahli Resepi Che Nom
Dimuat turun pada: 27 Oktober 2026 pada 04:20 PTG

ARAHAN

Cara Memasak Inti Carbonara

1. Cairkan 2 sudu besar mentega dengan api sederhana. Masukkan bawang besar dan tumis sampai layu.
2. Masukkan bawang putih dan tumis sampai naik bau.
3. Masukkan ayam cincang. Gaul dan leraikan sampai air ayam kering, elakkan ayam bergumpal besar.
4. Masukkan sosej ayam dan masak sampai sedikit perang.
5. Masukkan lobak merah dan cendawan butang. Masak sampai air sayur dan cendawan betul-betul kering supaya inti tidak lembik.
6. Tabur 2 sudu besar tepung gandum dan kacau lebih kurang seminit.
7. Kecilkan api. Tuang susu sikit-sikit sambil terus kacau supaya tidak berketul. Jika nampak terlalu kering, tambah sedikit susu.
8. Masukkan 3 keping keju cheddar. Kacau sampai keju cair dan sos jadi pekat berkrim.
9. Rasa dahulu kerana sosej dan keju sudah masin. Masukkan 1/2 kiub pati ayam, kemudian tabur parsley kering dan lada hitam. Gaul rata.
10. Tutup api. Inti yang siap adalah pekat dan tidak meleleh bila diangkat dengan senduk.

Cara Menyejukkan Inti

1. Biarkan inti sejuk dahulu sehingga hilang wap.
2. Simpan inti dalam peti sejuk sekurang-kurangnya 30 minit. Jangan balut semasa inti masih panas kerana kulit akan koyak dan popia jadi berminyak.

Cara Membalut Popia

1. Bancuh 1 sudu besar tepung gandum dengan 2 sudu besar air hingga menjadi gam. Jika gam terlalu pekat, tambah sedikit air.
2. Asingkan kulit popia satu per satu dan tutup dengan kain lembap supaya tidak kering.
3. Letakkan kulit popia dengan bucu menghala ke arah anda.
4. Letakkan 1 sudu besar inti di bucu bawah kulit dan tabur sedikit keju mozzarella parut di atasnya.
5. Gulung 2 kali, jangan terlalu ketat, kemudian baru lipat tepi kiri dan kanan. Lipatan selepas 2 gulungan menjadikan tepi lebih tebal dan tidak mudah koyak.
6. Teruskan menggulung. Sapu gam tepung pada hujung kulit dan lekatkan.
7. Susun popia yang sudah dibalut dalam bekas dan tutup supaya kulit tidak merekah.

Cara Menggoreng Popia

1. Panaskan minyak yang banyak. Minyak perlu cukup panas tetapi gunakan api sederhana. Api terlalu besar menyebabkan luar cepat perang sedangkan lapisan dalam liat dan keju belum cair.
2. Masukkan popia satu per satu.
3. Goreng lebih kurang 3 hingga 4 minit sambil dibalikkan sekali-sekala hingga keemasan. Jangan goreng terlalu lama supaya popia berkeju tidak bocor.
4. Angkat dengan penapis dan toskan minyak.

Cara Penyajian

1. Susun popia di atas pinggan bersama daun salad dan sos cili.
2. Patahkan popia semasa masih panas supaya inti carbonara berkrim dan keju mozzarella meleleh panjang.

Eksklusif untuk: Ahli Resepi Che Nom
Dimuat turun pada: 27 Oktober 2026 pada 04:20 PTG

TIPS

- Masak sayur dan cendawan sampai air dia kering. Inti berair buat kulit popia lembik dan senang koyak.
- Inti kena betul-betul sejuk baru balut. Inti panas buat kulit koyak dan popia jadi berminyak.
- Lepas letak inti, gulung 2 kali dulu baru lipat tepi supaya tak bocor di tepi. Gam elok-elok supaya melekat.
- Guna api sederhana tapi minyak kena cukup panas. Api besar buat kulit hangus dulu sedangkan keju dalam belum sempat cair.
- Untuk keju tarik yang meleleh, patahkan dan makan popia masa masih panas, sebaik diangkat dari minyak.
- Rasa sos dulu sebelum perasakan. Sosej dan keju dah masin, jadi Che Nom guna 1/2 kiub pati ayam sahaja.
- Tutup kulit popia dengan kain lembap supaya tak kering, dan simpan popia yang dah dibalut dalam bekas bertutup supaya kulit tak merekah.

Eksklusif untuk: Ahli Resepi Che Nom
Dimuat turun pada: 27 Oktober 2026 pada 04:20 PTG