

Listen to the music: <https://www.youtube.com/watch?v=v8ASBVRf6IA>

Ladrang Jagung-Jagung Slendro Manyurå (instrumental piece) (Corn on the Cob)

Jagung-Jagung

Perkedel jagung

Bahan-bahan

- 1/2 kg jagung manis, dipipil, lalu diulek
- 2 siung bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 3 buah cabe merah (iris)
- 5 sdm tepung terigu
- lada putih bubuk
- 1 tangkai bawang daun (iris)
- 1 butir telur

Cara Membuat

Pertama haluskan bumbu (bawang merah dan putih).
Tambahkan jagung, ulek sebentar biar agak hancur.
Setelah itu tambahkan bahan pelengkap lainnya (telur, tepung terigu, bawang daun, cabe, lada putih), aduk merata.
Siapkan wajan, panaskan minyak, ambil satu sendok adonan. Lalu masukkan ke dalam minyak (lakukan hingga adonan habis)
Masak hingga matang
Angkat, sajikan.

Kosa Kata

- adonan – batter, dough
- aduk – stir, beat, mix
- bubuk – powder
- jagung manis – sweet corn
- minyak – oil
- perkedel – fritter
- siung – clove (of garlic), fang, tusk
- tangkai – stem, stalk
- tepung terigu – flour (from wheat)
- wajan – wok

