

## Tumi Sepi (tumis sepi)

Wednesday, 13 February 2008

Last Updated Wednesday, 13 February 2008

Sepi adalah makanan khas Bima yang terbuat dari udang rebon (anak udang yang sangat kecil yang di Bima disebut Sepi Bou). Udang rebon difermentasi dengan garam saja sehingga mengeluarkan aroma khas.

### Bahan-bahan yang dibutuhkan

- 2 sendok makan Sepi
- 1 ruas jari lengkuas
- 1 lembar sereh
- 2 genggam kemangi
- 1 sendok makan minyak goreng
- 100ml air

### Bumbu-bumbu (Semuanya diiris-iris)

- 10 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 buah tomat ukuran besar
- 7 buah belimbing sayur
- 5 buah cabe keriting
- 1-15 buah cabe rawit biarkan utuh

- Garam secukupnya
  
- Gula pasir ½ sendok teh

#### Cara Membuatnya

- Panaskan minyak, tumis semua bumbu yang sudah diiris masukkan daun sereh dan lengkuas setelah harum masukkan Sepi, garam secukupnya dan gula pasir, masukkan 100ml air,
- aduk-aduk terus hingga matang.
- Sebelum diangkat masukkan cabe rawit dan kemangi biarkan cabe rawit layu setelah itu angkat.
- Siap dihidangkan dengan lalaban.
- Cocok dihidangkan bersama sayur asam atau sayur bening.

SEPI bisa juga dikonsumsi langsung tanpa dimasak terlebih dahulu. Tambahkan cabe rawit (potong-potong) dan air jeruk purut, lebih sedap bila kulit jeruk purut diiris-iris dicampurkan dengan SEPI (sebelumnya jeruk purut dimemarkan dulu untuk membuang rasa getir).

Atau juga bisa dicampurkan dengan mbohi dungga (sambal parado)