

## **Keripik Talasku**

Keripik Talas adalah camilan tradisional yang terbuat dari umbi talas yang diiris tipis-tipis dan digoreng hingga renyah. Memiliki rasa gurih alami dan tekstur yang garing, keripik talas menjadi salah satu pilihan untuk camilan sehat yang disukai oleh berbagai kalangan. Keripik talas memiliki banyak nutrisi yang bermanfaat bagi Kesehatan.

Bahan-bahan:

- 3 buah talas
- 5 siung bawang putih
- 1/4 sdt kunyit bubuk
- Garam (secukupnya)
- 1/2 sdt kapur sirih
- 500 ml air
- Minyak goreng secukupnya
- 1 sdm bawang putih bubuk, bumbu balado bubuk dan cabai bubuk

Cara membuat keripik talas renyah dan pedas:

- Kupas talas, cuci hingga bersih dan potong-potong talas dengan bentuk panjang korek api atau bisa juga tipis-tipis.
- Rendam talas yang telah dipotong ke dalam air yang telah diberi kapur sirih hingga 30 menit agar lendir di talas berkurang.
- Haluskan bawang putih dan campurkan bersama bubuk kunyit dan garam ke dalam sedikit air.
- Tiriskan talas di dalam air kapur lalu masukkan ke dalam air telah berisi bumbu, diamkan hingga 30 menit sebelum digoreng.
- Panaskan minyak lalu goreng talas yang telah dibumbui hingga kering.
- Angkat talas dan tiriskan, tunggu hingga talas dingin.
- Masukkan bumbu balado bubuk, cabai bubuk dan bawang putih bubuk. Campur bumbu dan talas hingga merata untuk menambah rasa pada keripik.
- Keripik talas siap disajikan atau disimpan dalam toples agar tetap renyah dan gurih

Keunggulan Keripik Talas:

- Renyah dan Lezat: Talas diiris tipis dan digoreng hingga mencapai tekstur yang garing sempurna, memberikan sensasi kriuk yang memuaskan di setiap gigitan.
- Kaya Nutrisi: Talas merupakan sumber karbohidrat yang baik, kaya serat, vitamin, dan mineral seperti kalium dan magnesium, sehingga cocok sebagai camilan sehat.
- Bumbu Alami: Dibumbui dengan rempah-rempah alami tanpa tambahan bahan pengawet atau pewarna buatan, menghadirkan rasa gurih yang autentik dan nikmat.
- Bebas Gluten: Keripik Talas secara alami bebas gluten, menjadikannya pilihan yang tepat bagi mereka yang memiliki intoleransi gluten atau yang mencari alternatif camilan bebas gluten.

Kemasan: Keripik Talas biasanya dikemas menggunakan kemasan yang kedap udara untuk menjaga kerenyahan dari keripik talas tersebut, membuatnya tetap kriuk dan renyah dalam jangka waktu yang lama.

Cara Penyajian:

Keripik Talas bisa langsung dinikmati sebagai camilan kapan saja. Cocok dijadikan pendamping saat bersantai, berkumpul bersama keluarga, atau sebagai pelengkap camilan snack.