



Sarikaya Peuyeum

Bilik » Dapur | Ahad, 21 Juni 2009 20:13

Penulis : Eva Mislia

Bahan

- # 300 gram tape singkong manis (peuyeum), haluskan.
- # 5 butir telur.
- # 200 gram gula pasir.
- # 500 ml santan dari satu butir kelapa.
- # 1/4 sdt garam.
- # Pasta pandan secukupnya.
- # Daun pandan.

Cara Membuat

- # Siapkan mangkuk kecil tahan panas, sisihkan. Kocok telur bersama gula hingga larut, tuangkan santan, aduk rata. Tambahkan garam dan pasta pandan, aduk rata.
- # Tuangkan adonan tersebut ke dalam mangkuk dan beri sepotong daun pandan. Kukus selama 30 menit, angkat.
- # Hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari pendingin.

Porsi : Untuk 8 mangkuk.