



Kelepon

Bilik » Dapur | Ahad, 31 Januari 2010 19:00

Penulis : Seriyawati

Bahan

- # 250 gr tepung ketan.
- # 200 ml air.
- # 1/2 sdt pasta pandan.
- # gula merah, secukupnya.
- # Kelapa parut, secukupnya.
- # Garam, secukupnya.

Cara Membuat

- # Masukkan tepung ketan dan sedikit garam dalam wadah.
- # Tambahkan pasta pandan ke dalam air, aduk.
- # Masukkan ke dalam wadah berisi tepung sedikit demi sedikit, aduk rata hingga tidak melekat di tangan.

Bila airnya kurang, bisa ditambahkan lagi. Sisihkan adonan.

- # Gula merah dipotong kecil sebesar 1x1x1 cm (kira-kira).
- # Ambil adonan, bulatkan, lalu pipihkan dan isi dengan gula merah, lalu tutup dibulatkan.
- # Cemplungkan ke dalam panci berisi air mendidih.
- # Angkat bila mengapung.
- # Gulirkan dalam kelapa parut yang diaduk dengan sedikit garam.

Catatan : Bila tak menemukan kelapa parut segar, bisa menggunakan kelapa parut kering yang diberi air dan sedikit garam. 100 gr kelapa parut kering + 150 ml air + 1/8 garam.

Tips supaya tidak pecah, gula merahnya tidak diisi banyak/penuh, dan adonannya dijaga tetap lunak. Kalau mengeras, bisa dikasih air sedikit, aduk lagi.