



## Serabi Solo

Bilik » Dapur | Ahad, 29 Januari 2012 16:16

**Penulis : Wahyudi**

### Bahan

- # 1 kg tepung beras.
- # 1,5 kg gula pasir.
- # 2 butir telur.
- # Setengah sendok teh permipan.
- # 1 butir kelapa untuk santan.
- # Daun pandan secukupnya.

### Cara Membuat

# Tepung beras dicampur gula, telur, dan permipan. Semuanya diuleni (diaduk dengan tangan) dan ditambahkan air secukupnya menjadi adonan yang tidak terlalu cair atau kental. Setelah itu dibiarkan 1 malam agar adonan mengembang.

# Membuat santan kental kemudian direbus bersama daun pandan. Jangan sampai santan pecah. Setelah itu, dibiarkan 3 jam. Santan kental yang berada di permukaan santan rebusan dipisahkan dalam tempat berbeda. Sisa santan dicampurkan pada adonan tepung beras yang siap untuk dibuat serabi.

# Untuk memasak serabi, sebaiknya menggunakan tungku batu bara (arang) dengan wajan kecil dan tutup dari bahan tanah liat.

# Adonan dimasukkan ke wajan dan ditutup. Setelah agak matang, ditambahkan santan kental di atasnya, ditutup kembali.

# Setelah beberapa saat, jika ingin variasi, serabi bisa ditambahkan irisan nangka, pisang, taburan coklat, maupun keju.

# Serabi siap dihidangkan.

*Dari [simplekitchen.wordpress.com](http://simplekitchen.wordpress.com)*