



## Dawet Ayu Banjarnegara

Bilik » Dapur | Ahad, 24 Juni 2012 12:30

**Penulis : Rianfita Ria S.**

Dawet Ayu adalah salah satu minuman khas Banjarnegara. Sekilas, minuman mirip cendol ini merupakan minuman berbahan dasar tepung beras, disajikan dengan santan dan gula aren serta es agar membuat sensasi es Dawet Ayu yang menyegarkan. Yang membedakan Dawet Ayu Banjarnegara dengan es cendol adalah kualitas bahan dasar, kekenyalan, dan citarasa dari gula. Dawet Ayu memiliki tekstur lebih kenyal dibanding dengan cendol biasa. Selain kekenyalan itu, Dawet Ayu cenderung lebih berbentuk mini stick karena menggunakan bahan alami. Jangan sampai tidak minum Dawet Ayu kalau mampir di Banjarnegara.

\*\*\*

### Bahan Utama

- # 250 gr tepung beras.
- # 2 lt air.
- # 2 sdm air kapur sirih.
- # Nangka secukupnya.
- # 1 lt santan.
- # 1,5 sdt garam.
- # Es batu.

### Bahan Sirup Gula Jawa

- # 250 gr gula merah.
- # 5 sdm gula pasir.
- # 1 lt air.
- # 3 lbr daun pandan.

### Cara Membuat

- # Rebus santan dan garam dengan api kecil. Jaga jangan sampai santan pecah. Sisihkan.
  - # Nangka diiris dadu. Sisihkan.
  - # Sirup : Didihkan gula merah, gula pasir, dan daun pandan dengan 1 lt air. Saring. Selagi panas, beri 2 sendok irisan nangka agar baunya harum. Sisihkan.
  - # Dawet : Campur tepung beras, air kapur sirih, dan 500 ml air. Sisihkan.
  - # Rebus sisa air hingga mendidih, Masukkan adonan tepung beras sambil terus diaduk hingga jadi bubur encer.
  - # Panas-panas, tuangkan adonan bubur beras tersebut ke saringan dawet/cendol. Tampung di bawahnya dengan air dingin matang. Tekan-tekan agar bubur dawet lolos semua ke bawah.
  - # Siapkan gelas, tuang sirup gula Jawa di bagian bawah, tambahkan dawet, nangka, es batu, dan siram dengan santan. Sajikan.
- Silakan mencoba.