



Bir Pletok

Bilik » Dapur | Ahad, 8 Juli 2012 12:30

Penulis : Wahyudi

Meskipun nama minuman ini bir, tapi tidak memabukkan. Minuman khas dari betawi ini justru memiliki khasiat menghangatkan tubuh.

Bahan

- # Air, 2 liter.
- # Jahe, 350 gram, memarkan.
- # Cengkih, 6 butir.
- # Kayu manis, 5 cm.
- # Kapulaga, 3 biji.
- # Serai, 5 batang, memarkan.
- # Kayu secang, 25 gram.
- # Pala, 1/2 butir, memarkan.
- # Gula pasir, 500 gram.
- # Garam, secukupnya.

Cara Membuat

- # Campur air dan gula dalam panci bertangkai.
- # Masukkan jahe, rebus di atas api sedang hingga mendidih dan gula larut.
- # Tambahkan kayu secang, aduk rata.
- # Masukkan kayu manis, cengkih, kapulaga, dan pala.
- # Tambahkan serai, masak di atas api kecil hingga aroma rempahnya keluar, kurang lebih 1 jam.
- # Saring dan sajikan.

Porsi untuk 10 gelas Bir Pletok.

Tips

- # Jika ingin aroma rempahnya lebih terasa, diamkan rebusan bir pletok semalam, baru kemudian disaring.
- # Gunakan selalu gula pasir yang putih dan bersih agar hasilnya bagus.

Dari resepmasakanindonesia.info