



Kolak Labu Spesial

Bilik » Dapur | Ahad, 29 Juli 2012 17:30

Penulis : Wahyudi

Bahan

- # 500 ml air.
- # 150 gr gula merah.
- # 50 gr gula pasir.
- # 500 ml santan.
- # 1 lbr daun pandan.
- # 2 btg kayu manis.
- # 3 btr cengkeh.
- # 1/2 sdt garam.
- # 350 gr labu kuning.
- # 150 gr nangka matang.
- # 100 gr kolang-kaling.
- # 150 gr kurma, hilangkan bijinya, iris jadi 2 bagian.

Cara Membuat

- # Rebus air, gula merah, gula pasir, daun pandan. Masak sampai gula cair. Angkat, saring.
- # Masukkan labu kuning dan kolang-kaling. Masak sampai labu empuk, tambahkan santan, cengkeh, kayu manis, garam, aduk rata.
- # Terakhir tambahkan buah kurma dan nangka, masak sampai mendidih.
- # Angkat, sajikan.

Porsi untuk 6 orang.

Dari Tabloid Nova