



## Klepon

Bilik » Dapur | Ahad, 7 Oktober 2012 17:00

**Penulis : Rianfita Ria S.**

### Bahan Utama

- # 250 gr tepung ketan.
- # 1 sdm air daun pandan suji.
- # 1 sdt air kapur sirih.
- # 1/2 sdt garam.
- # 150 ml air matang.

### Bahan Isi

- # 150 gr gula merah, sisir halus.

### Bahan Lapisan

- # 150 gr kelapa, parut memanjang.

### Cara Membuat

- # Aduk tepung ketan dengan air daun pandan, air kapur sirih, dan garam hingga rata.
- # Tuangi air sedikit demi sedikit sambil aduk hingga adonan dapat dibentuk. Diamkan selama 15 menit,
- # Ambil 1 sdt adonan, bulatkan, pipihkan, isi dengan sedikit gula merah, bulatkan kembali.
- # Rebus dalam air mendidih hingga mengapung. Angkat dan tiriskan.
- # Gulingkan dalam kelapa parut hingga rata.
- # Sajikan dalam mangkuk daun pisang.

Porsi untuk 10 mangkuk.