



Cendol Air Mata Pengantin

Bilik » Dapur | Ahad, 28 Oktober 2012 13:30

Penulis : Widia Aslima

Minuman yang murah bahannya, mudah cara membuatnya, tapi segar rasanya.

Bahan Cendol dan Isi

- # 1 bungkus tepung agar-agar powder.
- # 200 gr gula pasir.
- # 2 sdm selasih.
- # 800 ml air.
- # Sedikit garam.

Bahan Kuah

- # 300 ml sirup melon.
- # 900 ml air.

Cara Membuat Cendol dan Isi

Rebus tepung agar-agar dengan gula dan air. Tambah sedikit garam sambil diaduk-aduk hingga mendidih.

Tuang ke dalam loyang dan dinginkan (sebaiknya di lemari es). Setelah keras, diserut/parut menggunakan serutan model bulat memanjang.

Rendam selasih dalam air panas hingga mengembang. Tiriskan.

Cara Membuat Kuah

Campur air dengan sirup, lalu diaduk (kalau kemanisan, tambahkan air, sesuai selera).

Cara Penyajian

Masukkan bahan cendol dan isi ke dalam botol/mug +/- 1 liter.

Tuang kuah ke dalamnya, aduk. Lalu tuang ke gelas untuk disajikan.

Botol/mug bisa disimpan di dalam lemari es. Bila mau diminum, tinggal diaduk dan dituang ke dalam gelas.

Lebih segar bila disajikan dalam keadaan dingin.

Porsi untuk 6 s.d. 12 gelas.