



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.