



Alpokot Goro

Bilik » Dapur | Ahad, 19 Mei 2013 13:00

Penulis : Wahyudi

Bahan

- # 350 gr daging buah alpokat, potong 1 x 1 cm.
- # 600 ml air.
- # 100 gr gula merah.
- # 200 gr gula pasir.
- # 2 lembar daun pandan.
- # 1 sdt bubuk kayu manis.
- # 1/4 sdt garam.
- # Es batu secukupnya.

Cara Membuat

Rebus air dengan gula merah, gula pasir, daun pandan, kayu manis, dan garam.

Didihkan hingga agak mengental, saring, dan biarkan dingin.

Siapkan gelas saji. Masukkan sirup gula, potongan buah alpokat, dan terakhir es batu.

Sajikan segera.

Dari Majalah Kartini - 2076