Kolak Ubi

Bilik » Dapur | Ahad, 9 Juni 2013 13:00

Penulis : Wahyudi

Bahan

Ubi manis 250 gram, kupas, potong dadu.
Pisang raja 5 buah, potong bulat.
Kolang-kaling 250 gram, rebus, tiriskan.
Tape singkong 100 gram.
Daun pandan 2 lembar.
Santan 500 ml dari setengah butir kelapa.
Air 500 ml.
Gula pasir secukupnya.
Garam secukupnya.

Cara Membuat

Rebus ubi hingga setengah matang. Tambahkan kolang-kaling dan daun pandan.
Masukkan gula dan garam, aduk rata. Tambahkan potongan pisang.
Tuang santan, masak hingga mendidih dan semua bahan matang. Tambahkan tape, aduk rata, angkat dan sajikan.

Dari resepmasakanindonesia.info

KotaSantri.com © 2002-2026