



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