

Resep: Kolak Pisang Ubi

Masakan Indonesia: Kolak Pisang Ubi



(Resep ini enakkkk.... banget, coba deh)

Bahan-bahan :

1. 250 gr gula jawa
2. 750 cc air
3. 3 lembar daun pandan
4. 250 gr ubi, kupas kulitnya, iris bentuk dadu
5. 1/4 sisir pisang kepok atau 2 buah pisang tanduk, kupas kulitnya, iris bulat-bulat
6. 250 cc santan kental (dari 1/2 butir kelapa setengah tua agar santannya tidak berminyak)
7. 1 sdt garam

Cara Membuat:

1. Rebus gula dengan air dan daun pandan hingga gula larut, angkat, saring.
2. Masukkan ubi dan pisang ke dalam air gula dan rebus lagi sampai ubi empuk dan pisang matang.
3. Masukkan santan kental dan garam.
4. Masak terus sambil diaduk-aduk hingga air kolak mendidih. Angkat dan hidangkan