

Resep: Ketupat

Masakan Indonesia: Ketupat



(Resep ini menghasilkan ketupat yang enak..., coba deh)

Bahan-bahan :

1. 100 g beras yang pulen
2. 10 buah kulit ketupat
3. air

Cara Membuat:

1. Cuci beras dan tiriskan
2. Isilah kulit ketupat dengan beras sampai 1/2 penuh
3. Taruhlah ketupat dalam panci atau dandang berisi air sampai semua ketupat terendam
4. Rebus selama 4-5 jam
5. Kalau airnya berkurang tambahkan air panas. Tujuan diberi air panas yaitu agar ketupat tetap bersih dan tidak terkesan kotor
6. Jika sudah matang ketupat di gantung biar keringSetelah matang, ketupat digantung hingga kering

Catatan :

- Sebaiknya membuat ketupat jangan diberi kapur sirih ataupun bleng ataupun garam.

- Cangkang Ketupat. Pilih daun kelapa yang berwarna kuning muda kehijauan atau yang tampak segar, agar ketupat lebih bersih dan putih.
- Bila berlebih, masukkan sisa ketupat ke dalam lemari es agar tak cepat basi. Saat akan dihidangkan lagi, keluarkan dan biarkan beberapa lama sampai dinginnya berkurang. Lalu, rebus di dalam air mendidih sekitar 30 menit dan tiriskan.