

## Ketupat Ketan

**Masakan Indonesia: Ketupat Ketan**



### **Bahan-bahan :**

1. 800 g beras ketan
2. 20 buah kulit ketupat kecil ukuran 6x7 cm
3. 2 butir kelapa jadikan 1 liter santan kental dan 3 liter santan cair
4. 1 sdm garam

### **Cara Membuat:**

1. Cuci beras kemudian dan tiriskan
2. Isilah kulit ketupat dengan beras ketan sampai kira2 4/5 penuh
3. Taruhlah ketupat dalam panci atau dandang lalu tuangkan santan cair kedalamnya sampai semua ketupat terendam
4. Tambahkan garam
5. Masak sampai santan agak mengering, kemudian masukkan santan kental
6. Masak terus sampai santan mengental dan kering sambil diaduk-aduk
7. Setelah keluar minyaknya, angkat