Buat 2 artikel 500 kata, 1 image/artikel

Keyword utama: resep kolak pisang santan kara

**Resep Kolak Pisang Santan Kara, Jadi Menu Favorit Saat Buka Puasa**

Menu makanan yang satu ini, memang tidak pernah telat menjelang Ramadhan. Bahkan, saat hari-hari biasa pun jug bisa jadi menu cemilan yang enak di makan. Rasanya tetap sama, manis, lezat, dan beberapa orang mencoba berkreasi dengan menu ini. Biasanya bikin kolak paling ribetnya saat membuat santan kelapa yang mesti diparut dulu, setelah itu diperes dan diambil santannya. Prosesnya cukup lama, tapi Anda tidak perlu khawatir lagi karena Anda bisa mengggunakan santan kara tanpa ribet. Tinggal masukkin sesuai dengan kebutuhan, rasanya sama enaknya dan juga lebih menghemat waktu. Masih bingung dengan proses pembuatan kolak pisang? Berikut ini, resep kolak pisang santan kara yang wajib banget Anda cobain dirumah:

1. **Bahan-bahan:**

* 4-5 buah pisang dipotong-potong
* 1 liter air
* Kolang kaling secukupnya, boleh juga tidak
* 1 potongan gula merah atau boleh ditambah jika masih kurang manis
* 1 sachet santan kara berukuran 65 ml, jika kurang kental bisa ditambah sesuai selera
* 2 lembar daun pandan
* 1 buah ubi rambat

1. **Cara membuatnya resep kolak pisang santan kara:**
2. Langkah awal, Anda bisa meresbus air yang telah disiapkan
3. Kemudian, masukkan daun pandan dan juga ubi rambat diaduk tunggu beberapa saat
4. Masukkan kolang kaling, tunggu sampai tingkat kematangan ubi rambat sampai terlihat setengah matang
5. Lalu masukkan pisang yang telah dipotong-potong diaduk kembali hingga rata
6. Tambahkan gula pasir dan garam secukupnya sesuai dengan keinginan Anda
7. Terakhir masukkan santan kara, aduk rata kembali dan tunggu selama 7 hingga 10 menit sampai kolak tercampur rata dan matang.
8. Jika sudah matang, sajikan pada sebuah mangkuk
9. Anda bisa me nikmatinya dalam keadaan panas atau pun dingin. Bisa juga disimpan dikulkas atau tambahi es batu supaya dingin. Tergantung selera Anda memakan kolak pisang, paling asyik di makan saat sedang nonton ataupun lagi baca buku.

Tambahan menu membuat resep kolak pisang sederhana ala rumahan cocok untuk anak-anak kost an, berikut ini langkah-langkahnya:

1. Bahannya:

* 200 hingga 250 gram gula aren yang asli
* 4 buah pisang dipotong-potong
* ½ sendok garam
* ½ sendok pasta vanila atau bisa menggunakan daun pandan
* 1 sachet santan kara
* Air secukupnya

1. Cara membuatnya kolak pisang sederhana:

* Rebus airnya terlebih dahulu hingga hampir mendidih
* Masukan garam, gula aren, dan juga pasta vanila, aduk hingga rata
* Masukkan pisang yang sudah diiris saat air rebusan sudah mendidih, lalu aduk kembali
* Masukkan 1 sachet santan kara, aduk perlahan hingga matang
* Matikan kompor jika kolak pisang sudah matang
* Tuangkan dan sajikan ke mangkuk yang sudah di siapkan, selamat menikmati.

Informasi diatas merupakan resep kolak pisang santan kara dan kolak pisang yang di masak sederhana ala rumahan. Sebenarnya kolak pisang memang paling mudah membuatnya dibandingkan dengan menu makanan yang lainnya dan rasanya pun juga enak. Menu makanan favorit kebanyakan orang, apalagi jadi hidangan pas bulan Ramadhan, jadi makin lengkap puasanya. Hampir menu yang satu ini paling banyak disukai orang, wajar saja jika setiap orang punya seleranya sendiri dalam mengkreasikan menu makanan yang sama menjadi versinya sendiri. Anda juga bisa membuat kolak pisang dengan cara Anda sendiri, namun jika belum pernah mencoba membuatnya Anda bisa menggunakan langkah-langkah diatas. Selamat mencoba !

Keyword utama : resep es buah untuk jualan

**Rekomendasi Resep Es Buah Untuk Jualan, Mudah Dibuat dan Segar**

Dalam kondisi cuaca yang panas, minuman segar yang wajib banget di minum yaitu es buah. Es buah memang paling sering dicari untuk meredakan rasa haus dan segar dinikmati. Banyak rentetan pinggir jalan yang menjual es dengan berbagai macam nama dan jenisnya, karena itu es juga bisa dijadikan untuk usaha bisnis. Selain mudah sekali dibuat, modalnya kecil, juga banyak disukai di masyarakat. Es buah memang yang paling sering dicari kebanyakan orang pada waktu bersantai atau ingin sesuatu yang segar. Apalagi es buah jualan Anda enak, dibuat dari buah-buahan yang masih segar, dan buahnya lengkap. Orang-orang akan terus ketagihan membeli es jualan Anda, namun apabila Anda belum mengetahui cara membuatnya. Berikut ini beberapa rekomendasi resep es buah untuk jualan yang bisa Anda ikuti:

1. **Es buah yogurt**

Resep es buah untuk jualan yang satu ini dengan menambahkan yogurt rasanya semakin segar, asam, dan unik, namun sangat pas di lidah. Berikut langkahnya:

1. Bahan:

* 5 sendok sirup melon boleh juga dengan rasa yang lain
* 2 buah apel, dipotong dadu
* 5 potong buah melon dan dipotong dadu
* 10 buah strawberry potong menjadi dua
* 200 ml susu full cream bisa juga menggunakan 2 sachet
* 250 ml yogurt rasa sesuai dengan selera Anda
* Es batu secukupnya

1. Cara membuatnya:

* Cuci bersih bahan-bahannya, lalu masukkan kedalam satu tempat/wadah.
* Siapkan wadah atau mangkuk, masukkan susu, sirup, dan yogurt.
* Lalu masukkan buah menjadi satu di dalam mangkuk, tambahkan es batu.
* Es buah siap disajikan.

1. **Es buah segar**

Resep es ini wajib banget dicoba, Anda bisa menemui resep es buah ini di tempat jualan-jualan es buah. Berikut ini cara membuatnya:

1. Bahan:

* 1 buah kiwi
* 10 buah strawberry
* 2 buah apel
* 15 buah anggur
* 1 kotak cincau
* 1 buah naga merah
* Sirup rasa cocopandan atau boleh rasa yang lainnya
* 2 sachet susu kental manis
* Es batu secukupnya
* Air dingin secukupnya

1. Cara membuatnya:

* Semua bahan-bahan buah dipotong dadu, lalu bersihkan dan masukkan ke dalam satu wadah
* Campurkan semua bahan menjadi satu wadah lalu tambahkan sirup, air matang, dan susu kental manis.
* Cobain rasanya, jika kurang manis Anda bisa menambahkan susu kental manis.
* Masukkan es batu secukupnya
* Sajikan es buah kedalam mangkuk es, nikmati di waktu es masih dingin.

1. **Es buah koktail**

Es buah ini memang paling rekomended untuk dicobain, Anda bisa menggunakan resep dibawah ini:

1. Bahannya:

* 200 gram buah semangka
* 200 gram buah pepaya
* 200 gram melon
* 5 sendok air jeruk nipis
* 4 cm batang kayu manis
* 200 gram gula pasir
* 1 sendok kapur sirih yang dicampur 2 gelas air matang
* 55o ml minuman soda
* Es batu secukupnya
* Air matang secukupnya
* Garam secukupnya

1. Cara membuatnya:

* Terlebih dahulu Anda bisa membuat sirupnya yang ditambahkan dengan air jeruk nipis, gula pasir, garam, kayu manis, gula pasir, dan air matang secukupnya.
* Rebus semua bahan tersebut sampai mendidih, lalu diamkan dan saring setelah itu sisihkan.
* Potong semua buah berbentuk dadu, lalu rendam dengan air yang diberi kapur sirih
* Kemudian angkat buah yang sudah direndam, cuci bersih.
* Siapkan tempat atau wadah masukkan semua buahnya
* Terakhir, tambahkan sirup, gula, lalu es batu yang sudah diserut terlebih dahulu.
* Es buah koktail siap disajikan.

Informasi diatas adalah rekomendasi resep es buah untuk jualan yang mudah di buat dan rasanya juga enak. Jika malas keluar membeli es buah, Anda bisa membuatnya sendiri dengan resep diatas. Atau bisa juga Anda jadikan usaha untuk menambah penghasilan bahkan bisa dijual dari rumah. Di jamin resep diatas bikin nagih rasanya.