

## Resep Kue Klepon & Mie Aceh



## BAHAN

### A. Bahan untuk bola klepon

1. Tepung ketan 250 gram
2. Tepung beras 50 gram
3. Air secukupnya kurang lebih sebanyak 220 mililiter untuk membentuk adonan agar bisa dibentuk bulat-bulat
4. Pasta pandan secukupnya atau air hijau dari daun pandan yang diblender

### B. Bahan Isi dan kelapa

1. Gula merah sisir sebanyak 2 sendok makan atau secukupnya sesuai selera
2. Kelapa parut secukupnya

Tepung beras ketan	Tepung beras	Air	Gula merah	Kelapa parut

## CARA MEMBUAT

1. Campur tepung ketan dan tepung beras dengan air sedikit demi sedikit lalu aduk rata, tambahkan air pasta pandan sampai adonan kalis dan dapat dibentuk.
2. Ambil sedikit adonan, pipihkan lalu isi dengan gula merah secukupnya. Bentuk jadi bulatan berisi gula merah hingga adonan habis.
3. Rebus adonan dalam air mendidih hingga matang dan mengapung, angkat dan tiriskan.
4. Gulingkan rebusan bola-bola ketan di atas kelapa parut yang sudah dikukus hingga rata.
5. Selamat mencoba Kue Klepon buatanmu sendiri!

campur	aduk	tambahkan	bentuk	ambil	gulingkan
pipihkan	isi	rebus	mengapung	kukus	tiriskan



# RESEP MI ACEH



	BAHAN	UKURAN
1.	Mi lidi/Mi telur, rebus, atau mi kuning basah	200 gr
2.	udang	Secukupnya
3.	tauge	Segenggam
4.	Kari Bubuk	1-2 sendok teh (sdt)
5.	Jinten Bubuk	1-2 sendok teh (sdt)
6.	Kecap manis, Kecap asin	1-2 sendok makan (sdm)
7.	Air, garam, gula	Secukupnya

## BUMBU INI DIHALUSKAN:

					
Cabai, 8 buah	Bawang merah, 6 siung	Bawang putih. 3 siung	Tomat, 1 buah	Kemiri, 3 buah	Jahe, 1 cm

## Cara Membuat :

1. **Tumis** 2 butir irisan bawang merah sampai harum
2. Masukkan bumbu halus dan bubuk kari.
3. Masukkan udang, tumis sampai berubah warna.
4. Masukkan kol dan tomat iris. Tumis sampai kol layu
5. Beri air secukupnya, garam dan merica,
6. Masukkan mi, Tauge, Daun bawang dan Kecap manis.
7. Aduk rata sampai matang.
8. Siap untuk disajikan.