

# CARA PEMBUATAN ES PISANG IJO

Kita beranjak dulu nih ke kuliner yang enaaakk..

Es pisang ijo kuliner asli Indonesia ini telah memikat hati sejuta pencinta kuliner. Rasa nya yang seger bikin makanan+minuman ini cocok banget disantap di siang bolong saat matahari sedang keras-kerasnya memancarkan sinarnya ke bumi ini. Harganya pun relatif sangat terjangkau oleh kalangan anak muda dewasa maupun lanjut usia. Wiiiiihh cocok nih. Dan makanan yang berasal dari pisang yang diselimuti dengan lapisan berwarna hijau ini cocok banget kalau dijadikan menu hidangan berbuka puasa.

Ngomong –ngomong nih kalian udah tau belum cara pembuatannya? Yaaa kalau belum sih aku bakal kasih tau supaya bermanfaat jadi kalian bisa praktekin dirumah gitu ....

## RESEP ES PISANG IJO

### Bahan-Bahan Es Pisang Ijo :

- 40 gram tepung beras
- 1/2 sendok teh garam
- 300 ml air
- 100 ml air daun suji
- 3 tetes pewarna hijau
- 175 gram tepung beras
- 5 buah pisang raja yang tua
- es serut
- sirup merah

### Bahan Saus :

- 650 ml santan
- 50 gram tepung terigu
- 75 gram gula pasir
- 1 lembar daun pandan
- 1/4 sendok teh garam

### Cara Membuat Es Pisang Ijo :

1. Aduk tepung beras, garam, air, air daun suji, pewarna hijau lalu rebus sambil diaduk sampai mendidih, angkat.
2. Tambahkan tepung beras, aduk rata lalu aduk lagi sampai kalis(tidak lengket). Tipiskan adonan, balutkan pada pisang hingga tertutup.
3. Kukus pisang selama 20 menit. Angkat dan sisihkan.

4. Rebus bahan saus sampai mendidih, angkat lalu dinginkan.
5. Potong-potong pisang hijau, tuangkan saus, es serut, dan sirup merah.

Tuuhh gampang kan kalian bisa coba dan praktekin sendiri dirumah, atau mungkin kalian mau buka usaha pisang ijo? Yaa itu sih terserah kalian. Oke, semoga bermanfaat.