

ES PALU BUTUNG



Hidangan Khas Indonesia



Santan Kelapa Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



ALAT & BAHAN

Bahan

- 1 sisir pisang kepok
- 1 ltr Santan ROSE BRAND (santan sedang)
- 70 gr Tepung Beras ROSE BRAND, larutkan dengan sedikit air
- 1 sdt garam
- 200 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- 2 lbr daun pandan
- Secukupnya sirup coco pandan merah
- Secukupnya es batu
- Secukupnya susu kental manis

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



CARA MEMASAK

1. Kukus pisang dengan kulitnya hingga matang.
2. Untuk fla santan, campur Santan ROSE BRAND dengan Tepung Beras ROSE BRAND yang sudah dilarutkan, lalu tambahkan Gula Pasir ROSE BRAND dan garam, aduk hingga merata. Masukkan daun pandan, didihkan dengan api kecil sambil terus diaduk hingga mengental dan meletup-letup.
3. Siapkan mangkuk saji, tuang fla santan, lalu kupas pisang yang sudah dikukus. Potong-potong pisang sesuai selera, tuang sirup dan susu kental manis, beri es batu, sajikan.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

