

# BURAS



Aneka Jajanan Pasar



Santan Kelapa Rose Brand



## ALAT & BAHAN

### Bahan

- 1500 ml Santan ROSE BRAND kekentalan sedang
- 2 liter Beras
- 1 sdm Garam
- 2 lembar Daun pandan
- Secukupnya Daun pisang
- Secukupnya Pengikat/tali rapia

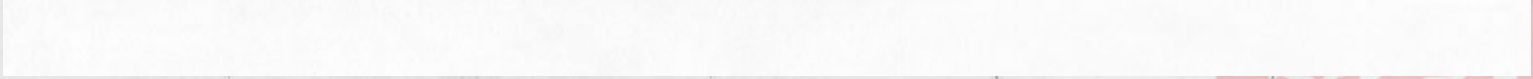
Rose Brand Headquarters

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

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

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





Rose Brand Headquarters

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

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

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



## CARA MEMASAK

---

1. Siapkan wajan, masukkan Santan ROSE BRAND, daun pandan, dan garam. Rebus santan hingga mendidih sambil diaduk-aduk..
2. Tuang beras ke adonan santan, aron beras sambil diaduk hingga santan menyusut. Matikan kompor dan biarkan santan meresap, tunggu hingga adonan dingin.
3. Siapkan 2 lembar daun pisang dan susun menjadi 2 lapis, tuang sekitar 2 sdm adonan. Bungkus memanjang, lipat dan ikat setiap 2 bungkus buras menjadi satu dengan kencang menggunakan tali rafia.
4. Masukkan buras yang sudah dibungkus ke dalam panci, tambahkan air hingga semua buras terendam, rebus hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan, sajikan.

Rose Brand Headquarters

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

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

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

