

Remas.nu

Susu Sari Kedelai Anti Langu

~ Cassalover (AyuCIMO) ~

#Cooksnap
#MasakItuSaya
#SusuSariKedelai
#Sule
#Susudele
#SelaluIstimewa
#PekanPosbar

#CooksnapTataKirana
#Semarak_CooksnapTataKirana
#CloverCookingLovers
#TidakSekedarMemasak
#CookingWithHeartEatingWithLove
#CookpadCommunity_Surabaya
#CookpadCommunity_Yogyakarta
#CookpadIndonesia
#CookpadCommunity_id

Source : **@tatta_manyund**

Minggu ini semarak di Clover jatuh pada mba **@tatta_manyund**. Dan setelah bingung mau cooksnap apa nemu deh Susu Sari Kedelai dan akhirnya bikin deh. Dulu waktu kakak kecil dia alergi susu jadi minumannya susu kedelai tapi bikinnya tidak melewati proses perendaman kedelai dkk alias langsung kedelai di giling di jadikan bubuk dan di bikin deh karena kita mau praktis dan cepet.

Alhasil pas lihat dan melakukan tahapan demi tahapan dan Puji Tuhan Amin bener2 ndak langu dan anak2 makin suka deh terima kasih mba Tata Kirana sudah menginspirasi sklia. Berkah melimpah sukses serta sehat slalu nggeh mba buat jenengan skluarga. Amin



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **100 gr** kedelai
- **100 gr** gula pasir
- **1/4 sdt** garam
- **1 batang** sereh geprek
- **2 lembar** daun pandan
- **2 L** air matang

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Cuci bersih kedelai dan rendam dalam air banyak selama semalaman agar lunak. Buang kulit arinya lalu cuci lagi hingga bersih. Tiriskan.

resepmasakan.us





- Rebus kedelai dengan sebatang serih yang di geprek hingga agak empuk dan hilangkan bau langu pada kedelai.



- Setelah empuk tiriskan dan kemudian blender kedelai dengan air 1/2 liter. Blender hingga halus lalu saring dengan kain tipis.



- Blender kembali ampas sisa saringan dengan 1/2 liter air. Saring kembali dengan kain tipis.
- Kemudian masukan perasan kedelai dalam panci masukkan daun pandan, sereh geprek,

gula, garam, dan air. Masak sambil terus diaduk hingga mendidih. Tunggu hingga 5-10 menit (agar tanek dan tidak cepat basi) sambil terus di aduk baru kemudian matikan kompor dan angkat.



- Susu kedelai siap disajikan hangat atau dingin. Selamat menikmati



Resep-resep Terkait

- [Ayam Bepangat Alabio \(Khas Hulu Sungai Utara Kal Sel\)](#)



- [Pangsit Goreng Pita](#)



- [Pepes Jamur Tiram](#)



- [Getuk Kacamata](#)

