

Remas.nu

Susu Edamame

~ Evi Nurhayati (Dapoer Syaca) ~

Punya edamame yang masih mentah, bingung mau diapain, setelah kemarin direbus anak-anak kayaknya udah bosan, akhirnya dibuat susu aja biar ganti rasa, ternyata mereka suka....sayang hanya sedikit

#Timlo_EmangEnakDikacangin
#Cookpadcommunity_Solo



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **250 gr** edamame
- **1200 ml** air
- **secukupnya** Garam
- Gula pasir

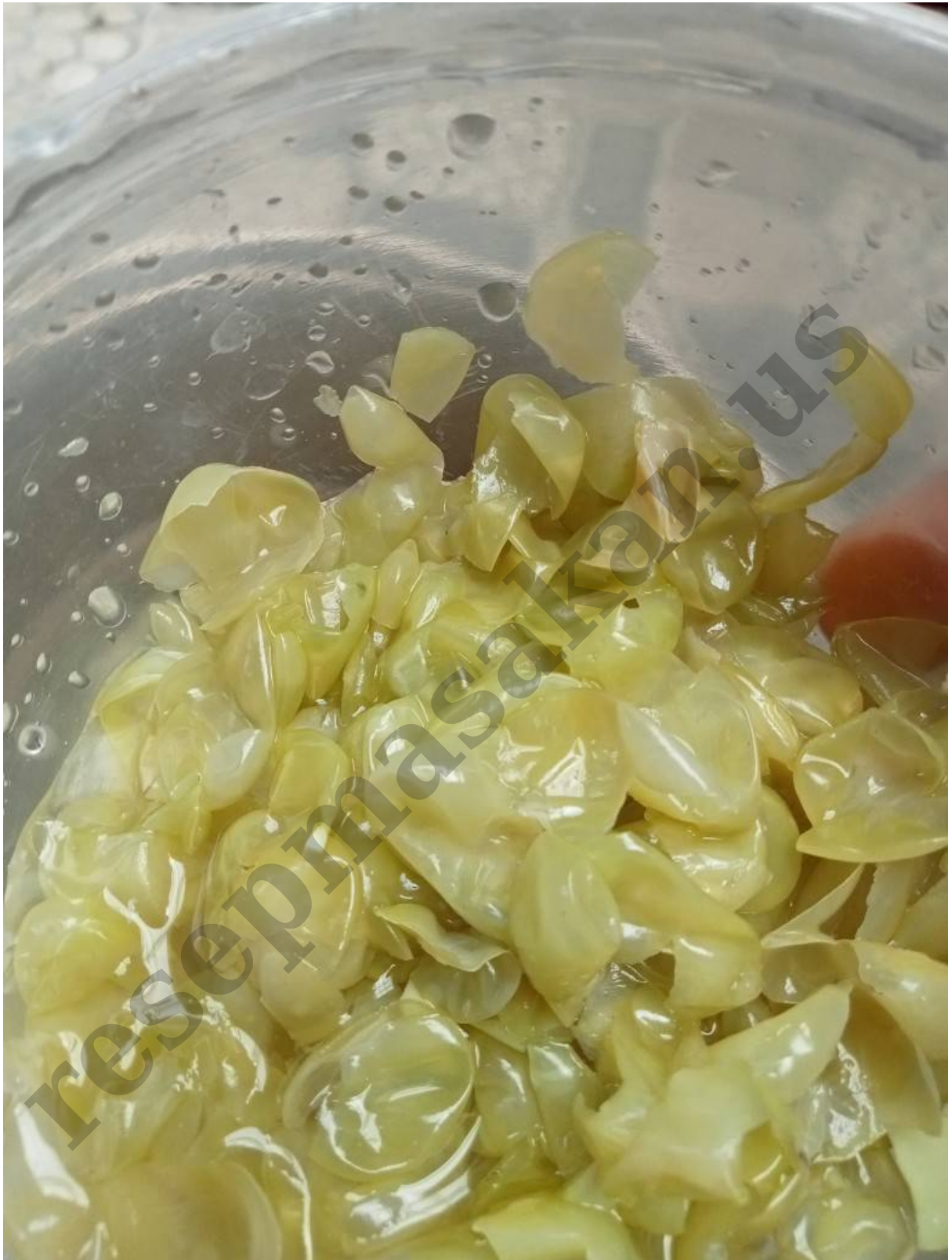
resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Siapkan semua bahan kemudian rebus edamame sebentar, tunggu dingin setelah itu cuci bersih sambil dikupas kulit arinya.

resepmasakan.us





- Blender sampai lembut, kemudian rebus dengan api kecil sambil terus diaduk





- Setelah mendidih matikan kompor dan masukan garam sambil diaduk setelah dingin saring menggunakan kain peras, ampasnya jangan dibuang ya bun bisa dimasak lagi dijadikan lauk.





Resep-resep Terkait

- [Roll Cake Rainbow](#)



- [Pepes Tempe Jamur Tiram](#)



- [Pepes Tahu Jamur Tiram](#)



- [Pukis oreo](#)

