

Teh serai rambut jagung

~ Mama fathan ~

Minggu kemarin jcco kedatangan tamu dari tangerang, mbk avita unaiya yang berbagi ilmu tentang mengolah sisa sisa bahan makanan agar jangan langsung dibuang tapi bisa diolah kembali menjadi hidangan yang enak dan bergizi.

Sebagai rasa terimakasih kepada mbk Avita aku cooksnap teh rambut jagungnya, liat resep mbk diana pakai jahe dan sereh jadi dimodifikasi aja. Aku tambahin gula pasir supaya manis.

Sekali lagi terimakasih banyak mbk Avita atas ilmunya, semoga berkah dan menjadi ladang pahala buat mbk, sehat selalu ☺☺.

Sumber : @avitaunaiya dan @DianaN_17

#MasakSetiapBagian
#FoodPlaceCookingLeague
#GenkPejuangDapur
#CookmemberGenkPeDa_DianaNurjanah
#GenkPeDa_DianaNurjanah
#ArisanCooksnap_DianaNurjanah
#GenkPeDa_Eksis
#MasakItuSaya
#BagikanIspirasimu
#cookpadcommunity_jakarta
#cookpadindonesia



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **2 buah** jagung manis ambil rambutnya lalu bersihkan
- **1 batang** serih digeprek
- **2 cm** jahe digeprek
- **350 ml** air
- **Secukupnya** madu
- **Secukupnya** gula pasir (tambahan aku)

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Rebus air, rambut jagung, sereh, dan jahe sampai mendidih dan berubah warna.

resepmasakan.us





- Taro madu dalam gelas, lalu tuangi rebusan rambut jagung sambil disaring.





- Aduk rata, bisa ditambah gula pasir kalo suka manis. Sajikan hangat.



Teh serai rambut jagung

Resep-resep Terkait

- [Kue cubit](#)



- [Capcay kuah](#)



- [Es cincau susu sagu mutiara](#)



- [Cah sosis sawi putih](#)

