

## Kwetiau Homemade Siram Pecel Sayuran

~ Hadleny Kitchen ~

---

Ketukang sayur mau beli kwetiau basah, ehhh ternyata ga ada. Akhirnya beli tepung beras aja dan bikin sendiri. Dan kebetulan hari ini bikin pecel sayur, saya siram aja pecelnya diatas kwetiau. Enak juga lho sebagai pengganti nasi atau lontong. Bikin yang sekalian bisa setor bareng karena waktu mepet dan hari ini terakhir batas setorannya. Harap maklum aja, mak2 senengnya mepet dan cari yang simpel2 aja ☺

Source resep kwetiau : @Febry\_Caturia

.

#cooksnap

#PekanCooksnap

#PekanPosbar

#SerbaDiRebus

#THRTEhmin\_KwetiauSiram

#kwetiauhomemade

#kwetiausiram

#pecelsayuran

#CookpadCommunity\_Bandung

#cocomba

#authorsbandunghebring

#ResepHadleny



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **Bahan kwetiau :**
  - **100 gr** tepung beras (rose brand)
  - **70 gr** tepung tapioka (pak Tani)
  - **10 gr** tepung terigu (segitiga biru)
  - **1 sdt** minyak goreng
  - **2 sdm** minyak goreng
  - **250 ml** air matang (suhu ruang)
- **Pelengkap : untuk siraman**
- Pecel sayuran ([lihat resep](#))

resepmasakan.us

## Langkah-langkah pembuatan

---

- Campur dan aduk rata semua bahan kwetiau lalu tuang 75ml adonan kedalam loyang 10x22cm yang telah dioles tipis dengan minyak goreng. Kukus hingga matang (panaskan dulu kukusannya). Biarkan agak dingin dulu





- Keluarkan dari loyang dan letakkan dalam wadah ceper yang telah dioles minyak goreng. Gulung kemudian potong-potong. Lakukan hingga adonan habis. Kwetiau siap diolah











- PENYAJIAN :  
Tata kwe-tiau dalam wadah sambil gulungannya diurai/dibuka. Siram dengan pecel sayuran. Sajikan





# Kwetiau Homemade

## Siram Pecel Sayur





# Resep-resep Terkait

---

- [Telur Dadar Oatmeal & Sayuran](#)



- [Pempek Lenggang Panggang](#)



- [Nasi Campur Sunda](#)



- [Capcay Kering](#)

