

## Pisang karamel toping blondo santan / mata ula

~ Plangi Lue.( lulu) ~

Lagi musim hujan bawaan perut laper kebetulan ada pisang kepok .cuss bikin kolak karamel sajikan dg teh tawar .so nyummy..mata ula adalah sebutan untuk santan yg di keringkan alias sedikit air nya akan menjadi minyak . ☐☐☐



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **1/2 kilo** pisang kepok menkal (belum matang banget)
- **50 gram** gula jawa
- **500 cc** air
- **Sejumput** Garam
- Daun pandan
- Bahan pengental \*
- **1 sdm** maizena 1 sdm air campurkan aduk2
- **Mata** ula/ santan kental\*
- **2** sacset kelapa kara
- **1/2 butir** kelapa parut (pewangi pake santan asli). Bisa skip
- **secukupnya** Garam
- **3 lembar** Daun pandan
- Vanilli

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Rebus pisang 1/2 matang sisihkan.  
Siapkan gula jawa sisir halus campur dg air 2 gelas + daun pandan. Lalu masukan pisang rebus kembali sampai gula nya agak surut dan sedikit lalu tambah bahan pengental air maizena sisihkan

resepmasakan.us

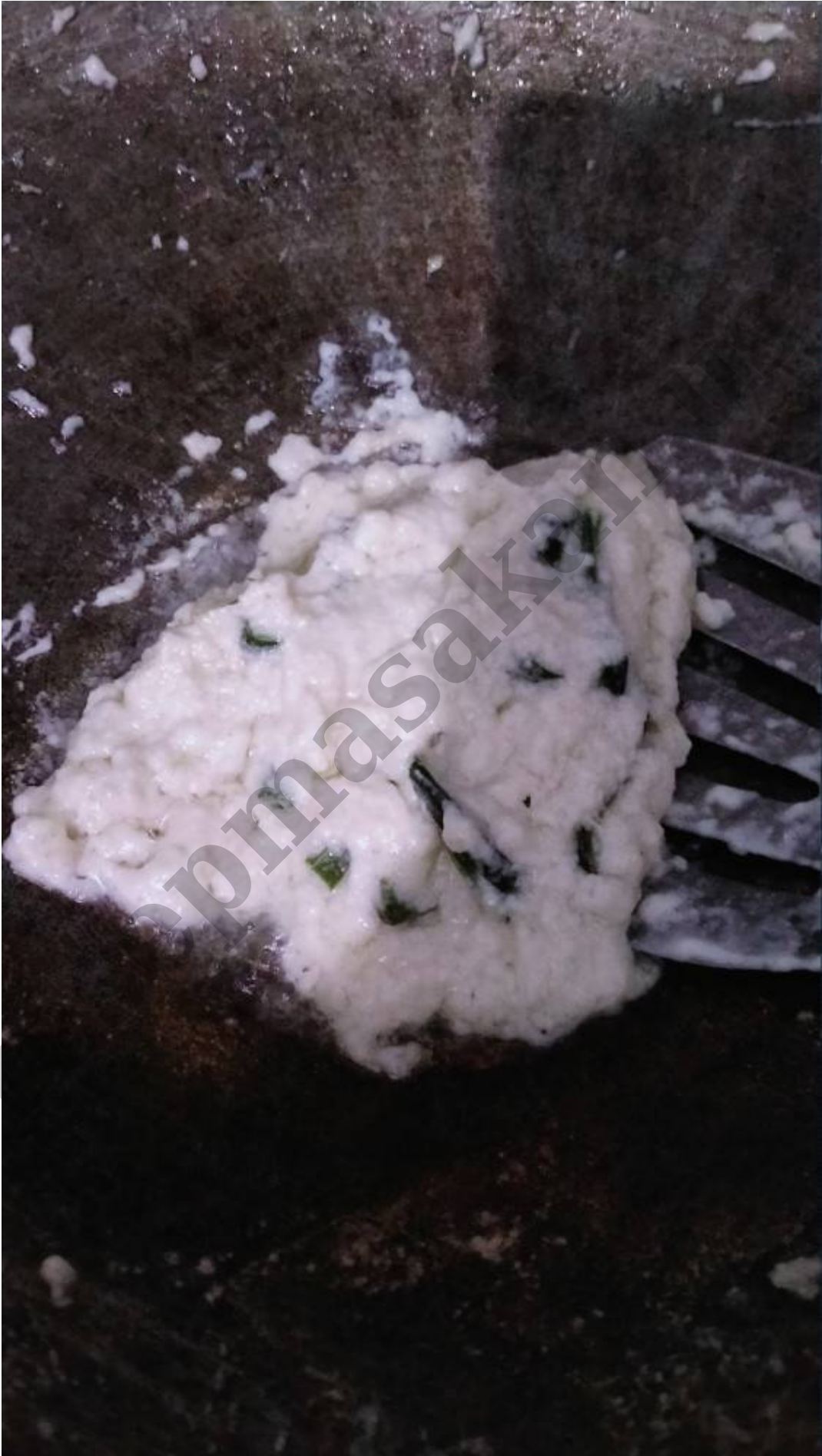




- Air 1 gelas campur dg kelapa peras lalu masukkan 2 sacset kara aduk2 terus tbh garam dn pandan aduk terus sampai saat atau kering api kecil saja jika sdh keluar minyak matikan api

resepmasakan.us









- Terakhir persiapkan piring lalutara pisang jaramel tafi taburi atas dg mata ula atau blondo santan kering. Pisang siap di hidangkan.selamat mencoba ☐☐

resepmasakan.us





# Resep-resep Terkait

---

- [Kripik kentang renyah](#)



- [Bubur ayam Korea.. kumplit bergizi. untuk anak balita / dewasa](#)



- [Desert box simple ekonomis.enak lembut](#)



- [Kulit dadar gulung anti sobek lembut dan lentur](#)

