

Debs Rumman / Pomegranate Molasses

~ Noof's Kitchen ~

□□□□□ □□□ □

Kemaren maen kerumah kakak ipar saya, dikebun belakang lgi musim delima sampai pada retak retak mateng dipohon saking banyaknya. (Masha Allah).

Sama halnya dgn jeruk nipis disini kalo lagi musim agar awet dibikin Loomi. Nah klo buah delima dibikin "Debs Rumman" atau Pomegranate Molasses hampir mirip sirup delima.

Tapi Molasses dengan Sirup itu beda ya.

Dua duanya memang berbahan dasar jus delima murni, hanya saja kalo sirup delima itu cenderung ke "Grenadine" teksturnya lebih cair, biasa dibuat campuran cocktail/minuman ala ala cafe itu.

Sedang "Molasses" teksturnya lebih kental & gelap hampir seperti kecap, di Timur Tengah digunakan sebagai campuran makanan atau dipping sauce. Seperti pada Sojouk/Makanek, babaghanouj, kibdeh, Waraq anab, juga pada salad yg paling populer di Timur Tengah yaitu "fattoush"

Masakan" tersebut rasanya tidak akan autentik jika tidak ada Debs Rumman/ molasses ini ya, dan masih banyak lgi jenis masakan Timur Tengah yg harus menggunakan Debs rumman ini agar memiliki cita rasa yg Autentik.

Biasanya saya itu beli yg udah siap pakai botolan, soalnya disini harga Molasses murah dan banyak dimana mana. berhubung kemaren lihat kakak ipar saya bikin, jadi ada ide bikin sedikit dan skalian saja buat dishare disini, karena pasti klo di Indonesia harganya sangat mahal.

NOTE:

** Perbandingan Takaran setiap 1.Liter jus Delima murni : 200.gram gula pasir : 6.sdm
perasaan air lemon/ jeruk nipis.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1 Liter** jus delima murni
- **200 gram** gula pasir
- **6 sdm** perasaan lemon/ jeruk nipis

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Hasil berkebun □





- Belah delima, ambil isinya



- Masukkan ke juicer, ambil jus murninya saja. NOTE: kalo gak punya juicer pakai Blender biasa TAPI JANGAN PAKAI AIR ya. setelah diblender saring, maka akan mendapatkan jus delima murni TANPA TAMBAHAN AIR.



- Masukkan gula pasir dan perasaan lemon, aduk rata, masak api sedang hingga mendidih. setelah mendidih kecilkan api.



- Masak terus hingga jus delima surut dan mulai agak mengental, sesekali waktu memasaknya sambil diaduk ya, disini biasanya membutuhkan waktu yg lama sekitar 1 jam lebih untuk memasaknya. Jika mulai sedikit menetes berat agak kental saat disendok, matikan api.



- Pindahkan ke botol kaca/gelas biarkan dingin, setelah dingin, tutup rapat botol kaca, lalu masukkan ke kulkas, biarkan 5 jam, maka tekstur akan lebih kental lagi, hampir sama seperti tekstur kecap.



- Siap digunakan sebagai campuran masakan Timur Tengah dgn rasa yg Autentik. □ Ini ya mom's dari 1.Liter jus delima hasilnya hanya 100.ml debs rumman, jadi maklum saja kalo udah dijual online di Indonesia jadi mahal banget harganya hehehe



- Jika botol/ wadah untuk menyimpan benar benar bersih dan steril maka dia bisa bertahan hingga 2 bulan hingga 6 bulan di kulkas ya,karena ini homemade tidak ada

bahan pengawet. tapi kalo yg beli jadi bisa awet sampai 2 tahun ☐ seperti begini bentuknya yg beli sudah jadi.(maaf bukan iklan lho)



- Untuk resep yg menggunakan Debs ruman ini seperti Warag anab resep sudah saya share, klik lampiran berikut ☐

[\(lihat resep\)](#)

- Juga resep baba ghanouj klik lampiran berikut □

[\(lihat resep\)](#)

- Dan juga sangat penting digunakan sebagai campuran saus salad Fattoush, untuk resep silahkan klik lampiran berikut □

[\(lihat resep\)](#)

resepmasakan.us

Resep-resep Terkait

- [Tape Singkong Homemade](#)



- [Omani Shuwa \(Traditional Omani Slow Cooked Lamb\)](#)



- [Traditional Omani Qabuli/Omani Pilau \(versi daging\)](#)



- [Aloo Palak/Spinach&Potato Stew \(Sayur Bayam Kentang ala India\)](#)

