

# Remas.nu

## Tape Nasi

~ Noof's Kitchen ~

Kangen bikin wedang tape, jadi ya harus bikin tape\_nya dulu,cuma gak pny beras ketan ataupun singkong,jadilah pakai beras biasa,plus ini juga krn gak punya daun pandan ataupun pewarna hijau,jadi dikasih merah hihihi yg penting biar gak pucat warnanya.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **400 gram** nasi yg sudah matang (beras yg saya pakai jenis pera)
- **1 butir** ragi tape (saya pakai merk NKL)
- **1 sdt** gula pasir
- **2 tetes** pewarna (bisa disesuaikan selera)

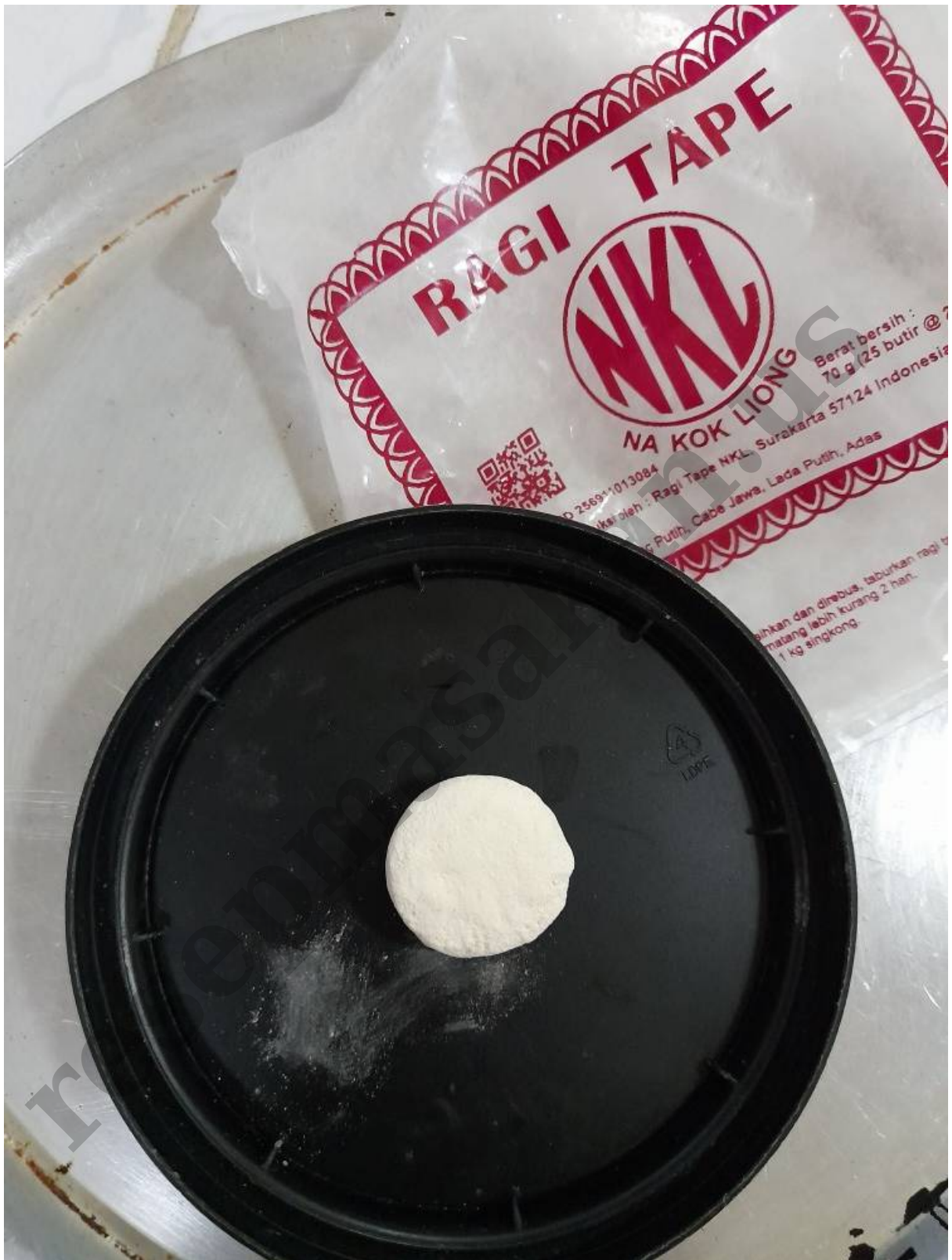
resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Siapkan ragi tape/tapai,  
Lalu gerus/tumbuk hingga halus dan ayak.

resepmasakan.us



- Masak nasi hingga tanak,serta kesat dan biarkan hingga benar benar dingin ya.

Setelah benar benar dingin, taburi gula pasir dan aduk rata.

**\*\*CATATAN\*\***

- Sebaiknya saat memasak nasi dgn cara di aron lalu di kukus.  
Agar nasi tidak lembek berair.



- Lanjut taburi dgn ragi yg sudah dihaluskan dan diayak tadi, lalu aduk lagi rata.

**\*\*CATATAN\*\***

- Saat mengaduk jgn menggunakan tangan ya, sebaiknya pakai sendok/spatula yg benar benar bersih, kering terhindar dari air, garam ataupun minyak.



- Beri pewarna dan aduk lagi rata.



- Masukkan dalam tupperware/toples/ wadah yg benar benar kering,bersih dan steril dan tutup hingga rapat.



- Lalu bungkus lagi dengan kain hingga rapat.  
Kemudian simpan ditempat yg gelap,bersih,kering dan hangat.  
Jangan dibuka-buka sampai 2.hari

Disini saya masukkan kardus dan saya biarkan terfermentasi 2 hari.





- Dan inilah hasil setelah 2 hari,tape siap dikonsumsi. Biasanya takaran akan menyusut.



- Harum dan manis.

Untuk tape nasi ini teksturnya lebih lembut daripada yg pakai ketan, untuk rasanya sih sama aja.

Siap digunakan untuk bikin apem, campuran es, wedang tape atau sesuai selera.



- Favorite saya, simple cuma dibikin wedang tape yg hangat harum dan menyegarkan.



- Bikin lagi tanpa dikasih pewarna. Maniss ☐



# 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 \(Sayur Bayam Kentang ala India\)](#)

