

Cenil



Resep iki kanggo wong 4



Keperluan:

275 gr glepung kanji (*tapioca meel*)
100 cc banyu umob
150 gr klopo sing wis parutan
1 sendok teh uyah
200 gr gulo abang
1 lembar godong pandan
100 gr gulo pasir
jingga abang, ijo, kuning. (*kookkleurstof*)

Corone Nggawe Saus Gulo (Kinca):

- Panaske panci isi banyu kiro-kiro 150 ml.
- Gulo abang, godong pandan, gulo pasir (*kristal suiker*) godog karo sedelo2 diudeg. Saus kudu kentel, yen wis taneg lan kentel tenan. Angkat .
- Iki sing jenenge kinca.

Corone Nggawe Cenil:

- Klopo parutan, campur karo ½ sendok teh, carup roto. Dikukus suwene 10 menit.
- Angkat.
- Jupuk disik 1 sendok makan tapioca, di-jur karo banyu adem sitik.
- Banyu 100 cc mau digodog, nganti umob, banjur tapioca mau lebokno, udek roto, banjur di-entas.
- Turahan glepung kanji lebokno, ulet karo sendok kayu, iso nganggo tangan, uleni nganti kalis, lan ora kelet ning tangan. Di-dum dadi 3 bagian, werno kuning, sing liyane di-kek-i werno abang karo ijo, (kuning yen ora ono cukup 2 werno wae). Yen adonan wis dadi, langsung tutup karo plastic, ben ora garing njabane.
- Banjur jupuk sak-itik2, gawe bunderan cilik2 sak neker, diglintiri lonjong-lonjong, gawe nganti entek glepunge .
- Panaske panci isi banyu 2 liter, masak nganti umob, banjur bunderan/lonjong mau cemplungke siji-siji, yen wis mateng mumbul dewe (*het zelfde dat je klepon gaat koken*).
- Entas yen wis mumbul/ mateng, cenil supoyo ora kelet karo siji lan siji-ne, deleh ono saringan, grujuki karo banyu adem, sak wetoro di-tus, (*het water laten verwijderen*) lagi di-guling-guling-no ning klopo parutan.
- Sajekno ning piring karo disuri saus nduwure, kiro2 sak sendok makan, nganti cukupan legine. (*boven op gieten met saus kinca naar smaak*).