

## Putri Mandi



### Keperluan:

150 gr glepung ketan  
150 gr gulo putih  
375 ml santen kentel  
260 ml banyu adem  
125 gr klopo parutan  
1 sendok makan glepung trigu (*tarwe meel*)  
½ sendok teh uyah  
sumbo: jinggo abang, ijo (*kookkleurstof*)  
2 lembar godong pandan

### Corone Nggawe:

- Corone nggawe isi : godog banyu 60 ml, lebokke gulo putih-e, godog nganti umob, digodog terus banyu gulo nganti kari separo, lagi klopo parutan dicemplungno. Wolak walik nganti sat (*droog*) tenanan. Angkat.
- Corone nggawe kulite: glepung ketan campur karo banyu 200 ml, ulet2 roto, nganti kalis tenan, lagi dibage dadi 2 bagean. Wenehi jinggo ijo, lan liyane jinggo abang. Ulet roto.
- Corone nggawe saus santen: santen, uyah, lan glepung trigu campur dadi siji. Godog ning panci, lebokke godong pandan-ne, udek2 terus nganti umob, roto lan saus dadi kentel. Angkat.
- Jupuk kiro2 sak sendok makan adonan glepung mau, gawe bunderan terus dicemet, isi karo klopo parutan. Tutup rapet lan gawe glindingan bunder2.
- Engkrongke panci isi banyu kiro2 setengah panci, godog nganti umob, lebokke bunderan2 mau, nganti mateng, mumbul dewe.
- Sajekno ning mangkok cilik, karo di sur-i saus santen (kanil).