

Resep Berbuka Puasa : Pisang Nanas Keju

Ditulis oleh Rina Ariyani
Sabtu, 01 Juni 2013 13:11 -



Kebiasaan dikomplek kami setiap bulan ramadhan secara bergiliran setiap keluarga harus menyediakan makanan untuk berbuka puasa (tajil) di Musholla. Sajian ringan kaya gizi ini salah satu menu yang akan kami persiapkan untuk hal tersebut. Rasanya enak serta kaya akan gizi. Hidangan sedap bergizi pisang nanas keju juga cocok sekali jika anda hidangkan pada saat weekend seperti hari ini. Pasti seluruh keluarga suka. Jangan lupa sisakan sedikit untuk tetangga.

Yang harus disiapkan:

6 buah pisang kepok yang tua, bagi menjadi dua bagian
75 gram selai nanas 1 blok (25 gram) Keju Kraft Cheddar, potong tipis
100 gram gula pasir dan 100 ml air, masak hingga berbentuk karamel
200 ml santan kental
25 gram Keju Kraft Cheddar, parut sebagai taburan

Proses pembuatan :

Lumuri pisang kepok menggunakan selai nanas. Beri potongan tipis Keju Kraft Cheddar. Tutup dengan pisang kepok.

Taruh karamel dalam pinggan tahan panas. Susun pisang kepok. Siram dengan santan kental. Panggang sebentar lalu dibalik.

Taburi dengan Keju Kraft Cheddar parut. Panggang hingga keju agak kuning. Angkat hidangkan.

=====

Sajian lezat sehat tepat disajikan untuk seluruh anggota keluarga. Yuk praktekan Resep *Berbuka Puasa Pisang Nanas Keju*