

# Manisan Kolang Kaling Lemon



## Bahan Utama:

- 2 kg buah kolang kaling/atap, cuci bersih
- 2 liter air cucian beras
- 1,5 liter air
- 4 lembar daun pandan
- 600 ge gula pasir
- pewarna akanan KOEPOE KOEPOE merah rose/merah cabe, hijau, ungu, dan kuning

## Cara membuat:

1. Rendam buah kolang-kaling dalam cucian air beras selama 4 jam atau lebih agar lender dan aroma asamnya hilang. Tiriskan. Bilas dengan air bersih, tiriskan kembali
2. Rebus buah kolang kaling bersama air, daun jeruk, dan daun pandan hingga mendidih selama 30 menit
3. Masukkan gula dan beri beberapa tetes pewarna makanan
4. Masak terus hingga air berkurang dan buah kolang kaling berubah warna. Angkat buah kolang kaling, tiriskan
5. Masak terus air sirup hingga agak kental. Masukkan kembali buah kolang kaling dan masak dengan api kecil hingga air sirupnya hamper habis. Angkat dari api
6. Dinginkan. Taruh dalam wadah tertutup. Simpan dalam lemari es