

*Remas.nu*

## Terang bulan (martabak manis) Ummu Utsman khichen

~ Ahliah Zaid ~

---

Sore sore pengen makan terang bulan tapi belum ada yg jual...

Cussss....

Buat sendiri deh....



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **Bahan adonan:**
- **1/4 kg** Tepung terigu protein sedang
- **1 sdt** Fernipan
- **1/2 sdt** Soda kue
- **7 sdm** Mentega cair
- **3 sdm** Gula
- **Sejumput** garam
- **secukupnya** Air
- Untuk isiannya sesuai selera bunda..
- Keju parut
- Susu kental manis
- Kacang sangrai tanpa kulit yang sudah di blender

remas.nu

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Campur semua bahan adonan
- Tambahkan air.. Aduk hingga rata...(Adonan harus pas yah bunda) Jangan terlalu cair, jangan terlalu kental
- Diamkan 1/2 jam.. Dan jangan lupa tutup wadahnya pakai kain yah Bun.
- Jika adonan mengembang 2x lipat... Tandanya adonan bunda sukses... Dan siap di panggang di atas teflon yah bunda...
- Jika adonan berlubang2 tanda nya sukses bunda...
- Taburkan gula... Tutup teflon selama pemanggang... Di panggang dengan api kecil aja...



- Sika sudah mateng... Siap diangkat... Jangan lupa olesi mentega... Dan tuangkan skm + taburi keju/ kacang halus...
- Tutup terang bulannya menjadi 1 bagian... Dan olesi kulit luar nya dengan mentega.. kemudian potong2 dan siap di hidangkan...
- Semoga sukses bunda

# Resep-resep Terkait

---

- [Sayur santan kacang panjang + telur Ummu Utsman khichen](#)



- [Ikan goreng selimut sambel Ummu Utsman khichen](#)



- [Nila goreng sambel mangga muda Ummu Utsman khichen](#)



- [Es Manado Ummu Utsman khichen](#)

