

Remas.nu

Es Sari Kulit Apel

~ Farhah ~

Olahan berikutnya merupakan bahan yang termasuk dari **#MasakSetiapBagian** yakni Kulit Apel. Pas banget anak-anak lagi request makan apel, buahnya dimakan, kulitnya diolah.

Terinspirasi dari resepnya mba **@Alodia_Kitchen** Peri Dapur dari Kalimantan Selatan. Menambah pengalaman mengolah buah apel yang biasanya dimakan langsung atau berakhir menjadi sampah rumah tangga.

Selamat mencoba Cookpaders! Salam hangat dari Peri Dapur Farhah ☺ Ditunggu ya Kreasi **#MasakSetiapBagian** nya

#PeriDapur
#MasakItuSaya
#CookpadIndonesia



~ [Info Selengkapnya](#) ~

remas.nu

Bahan-bahan

- **5 buah kulit apel, ambil kulitnya (sy : apel Red USA)**
- **2 sdt** kayu manis bubuk
- **1 buah** lemon, peras airnya
- **Sesuai selera** madu/ simple syrup
- **Secukupnya** es batu

remas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Kupas kulit apel, cuci bersih. Rebus bersama kayu manis. Beri perasan jeruk lemon.

remas.nu





- Masak hingga tinggal 3/4, angkat, dinginkan. Tuang ke dalam gelas saji, tambahkan es batu dan madu/simple sirup (sirup gula)



- Siap disajikan.

Es Sari Kulit Apel



Resep-resep Terkait

- [Pizza Roti Tawar Sisa](#)



- [Bakwan Bayam \(Plus Batangnya\) Jagung Kobe](#)



- [Sambal Gami Ampela Khas Bontang](#)



- [Tumis Pedas Batang Kangkung](#)

