

Bubur Safar/tajin Saparketan putih

~ Anjani Aini ~

Bismillahirrahmanirrahim,,,,

Tajin Sapar merupakan kuliner khas Indonesia yang kebanyakan dapat kita jumpai hanya di bulan Sapar saja. Nama tajin sapar sendiri memiliki arti Tajin atau bubur, sedang sapar berarti bulan sapar.

Dalam kebiasaan masyarakat di Bondowoso, Situbondo, Jember, Probolinggo Jawa Timur khususnya, tradisi berbagi ini dikatakan Ter-Ater (bahasa madura red-). Akibat PPKM pengen bubur ini mau beli dimana2 tutup akhirnya tanya2 ma ibu di kampung Alhamdulillah berhasil.. Lumayan terobati rasa kangen masakan ibu ☺☺ gak perlu tunggu bulan safar/2bln lg



~ [Info Selengkapnya](#) ~

remmas.nu

Bahan-bahan

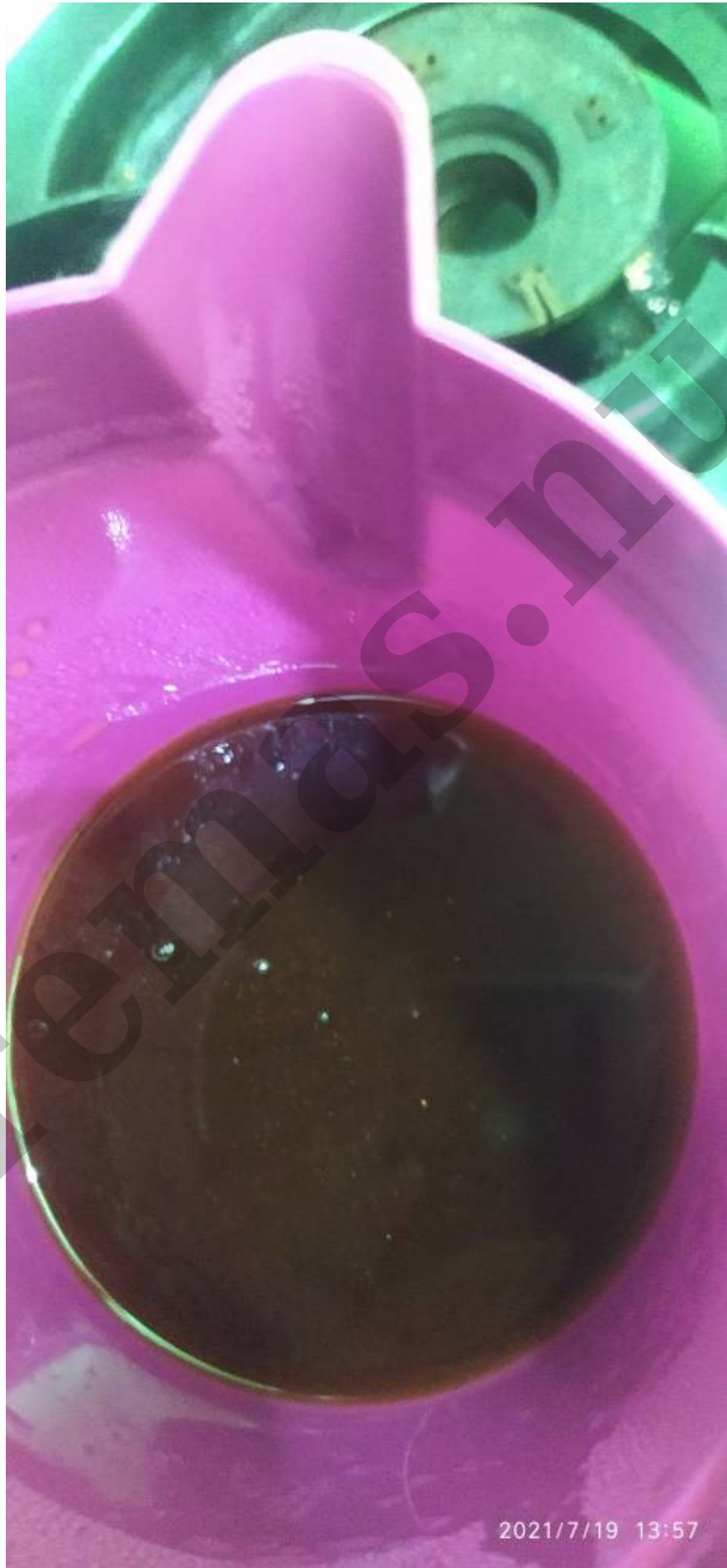
- **1/2** Tepung ketan RoseBrand
- **1/4** Gula merah
- **1/4** Gula pasir (sesuai selera)
- **1 bh** Kelapa parut uk sedang (santan)
- **secukupnya** Air rendaman kapur
- **2 helai** Pandan Wangi
- **secukupnya** Garam

remas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Cairkan Gula merah dan gula pasir Saring, sisihkan

remas.nu



- Di tempat lain didihkan santan, kalau sudah mendidih masukan Gula merah jgn lpa daun pandan aduk2 agar santan tdak pecah

remas.nu





- Di tempat lain didihkan air rendaman kapur, setelah mendidih tuang sedikit demi sedikit ke atas tepung ketan yang sebelumnya sudah tercampur garam.

remas.nu



- Aduk hingga tercampur merata
Jangan terlalu lembek ya□□
Langsung dah di bentuk bulat2 uk sesuai selera



- Tuang bulatan tepung ke santan yg sdah tercampur gula yang mendidih aduk hingga mengembang 2x



- Adonan akan mengembang tenggelam dan mengembang lagi matikan kompor.. Bubur safar siap d hidangkan

remas.nu



- Semoga bermanfaat ☐☐

remas.nu

Resep-resep Terkait

- [Aven Selong](#)



- [Sayur Manisa/labu siem](#)



- [Rendang](#)



- [Sambel Goreng Kentang Ati](#)

