



**DINAS KETAHANAN PANGAN
KABUPATEN BENGKALIS**

***Buku Resep
Pengolahan Pangan Lokal
Kabupaten Bengkalis 2018***

Lempeng Sagu

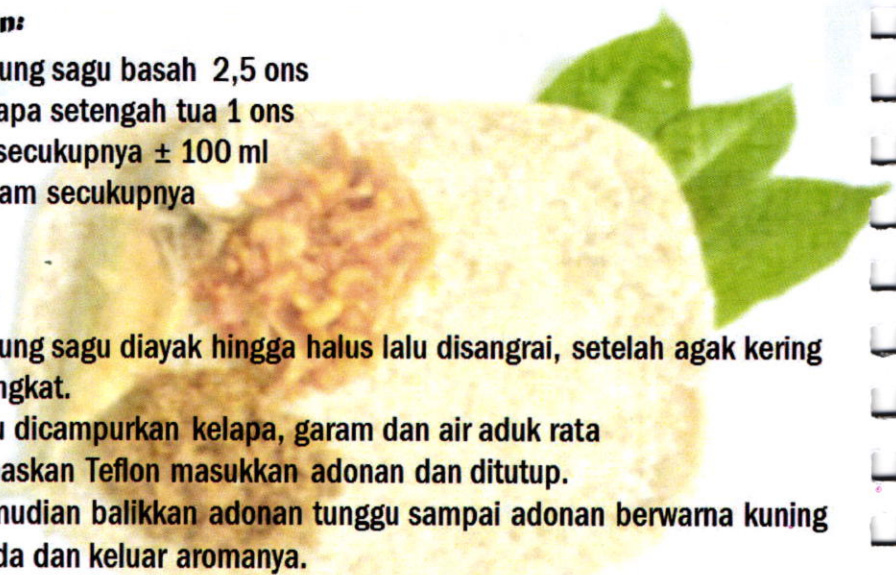


Bahan:

- ✚ Tepung sagu basah 2,5 ons
- ✚ Kelapa setengah tua 1 ons
- ✚ Air secukupnya ± 100 ml
- ✚ Garam secukupnya

Cara:

- ✚ Tepung sagu diayak hingga halus lalu disangrai, setelah agak kering diangkat.
- ✚ Lalu dicampurkan kelapa, garam dan air aduk rata
- ✚ Panaskan Teflon masukkan adonan dan ditutup.
- ✚ Kemudian balikkan adonan tunggu sampai adonan berwarna kuning muda dan keluar aromanya.
- ✚ Angkat dan hidangkan dengan ikan asin, sambal serai dan sambal ikan teri asam



Lontong Sagu

