**[Resep Masakan Indonesia Sederhana](http://carabuatresep.blogspot.co.id/)**

* [Home](http://carabuatresep.blogspot.co.id/)
* [Donat](http://carabuatresep.blogspot.com/search/label/Cara%20Buat%20Donat)
* [Kue Basah](http://carabuatresep.blogspot.com/search/label/Cara%20Buat%20Kue%20Basah)
* [Kue Kering](http://carabuatresep.blogspot.com/search/label/Cara%20Buat%20Kue%20Kering)
* [Martabak](http://carabuatresep.blogspot.com/search/label/Cara%20Buat%20Martabak)
* [Nasi Goreng](http://carabuatresep.blogspot.com/search/label/Cara%20Buat%20Nasi%20Goreng)
* [Puding](http://carabuatresep.blogspot.com/search/label/Cara%20Buat%20Puding)
* [Seblak](http://carabuatresep.blogspot.com/search/label/Cara%20Buat%20Seblak)

[Home](http://carabuatresep.blogspot.co.id/) » [Cara Buat Jajanan](http://carabuatresep.blogspot.co.id/search/label/Cara%20Buat%20Jajanan) » CARA MEMBUAT LEMANG TAPAI KETAN HITAM

**CARA MEMBUAT LEMANG TAPAI KETAN HITAM**

Diposkan oleh [Heni Herawati](https://plus.google.com/104618812218738105833)

Resep Lemang Tapai Ketan Hitam Khas Bengkulu Selatan Sederhana Spesial Asli Enak. Lamang tapai atau tape adalah perpaduan campuran tape ketan hitam dengan lemang ketan bambu di Bengkulu Selatan namanya lemang tapai kalau di padang, sumatera barat minangkabau namanya disebut lamang tapai. Lemang adalah makanan tradisional yang terbuat dari beras ketan (beras pulut) dimasak menggunakan bambu bisa dibakar (lemang bakar) dan bisa dikukus disebut dengan lemang kukus, selain pakai bambu lemang juga bisa dimasak menggunakan periuk kera namanya lemang periuk kera, dan ada juga lemang tanpa bambu nanti kita bahasa pada artikel selanjutnya, kapan-kapan kalau masih ingat.

|  |
| --- |
| Foto Lamang Tapai Spesial Khas Padang Minangkabau Asli |
| **Gambar Lemang Tapai** |

Lemang tapai asli enak ini selalu menjadi makanan favorit sebagai takjil menu berbuka puasa pada bulan Ramadhan di Bengkulu dan Padang Minang. Kalau di Bandung lemang tapai khas bengkulu selatan susah ditemukan, kalau lamang tapai asli khas padang ada yang jual disekitar PUSDAI.

**RESEP TAPE KETAN HITAM**

**BAHAN :**

* 500 beras ketan hitam
* 2 gelas air
* 2 butir ragi tape
* 2 sdm gula halus

**Baca Juga Artikel Menarik :** [Cara Membuat Tape Ketan](http://carabuatresep.blogspot.com/2015/05/cara-membuat-tape-beras-ketan.html)  
  
**CARA MEMBUAT TAPE KETAN HITAM :**

1. Beras ketan hitam dicuci bersih, lalu rendam semalam. Tiriskan lalu kukus hingga setengah matang.
2. Sementara mengukus, didihkan 2 gelas air.
3. Saat ketan sudah panas kepul-kepul, siram-siram dengan air mendidih (posisi tetap diatas kompor) sambil diaduk-aduk hingga semua ketan terkena air panas. Teruskan mengukus hingga ketan matang.
4. Angkat ketan, ratakan dalam nampan atau tampah. Biarkan hingga benar-benar dingin. Haluskan ragi tape.
5. Ratakan selapis ketan dalam wadah, taburi ragi hingga rata. Taburkan juga gula halus secukupnya.
6. Tambahkan selapis ketan lagi diatasnya, beri ragi dan gula kastor. Lakukan seterusnya hingga bahan habis.
7. Tutup rapat dan diamkan selama 3 hari 2 malam di tempat yang hangat.

**TIPS & TRICKS :**

1. Jika Anda ingin melihat proses fermentasi tape, gunakan wadah plastik dengan tutup transparan, jadi tak perlu membuka tutupnya, cukup dilihat dari luar.
2. Beras ketan hitam direndam dulu karena beras ketan hitam lebih keras, dengan direndam supaya lembut.
3. Beras ketan hitam bisa dicampur dengan sedikit beras ketan putih, agar lebih enak. Jika hanya menggunakan beras ketan hitam saja, hasilnya agak kasar dan rasa tape kurang enak.
4. Bila tak punya panci untuk mengukus, bisa memasak seperti biasa, asalkan jangan gosong dan ketan matang jangan terlalu lembek.

**RESEP LEMANG KETAN BAMBU**

**BAHAN :**

* 4 kg beras ketan
* 6 butir kelapa, diambil santannya saja
* 4 siung bawang putih ditumbuk halus
* Garam secukupnya,garam,

**CARA MEMBUAT LEMANG KETAN MASAK DI BAMBU :**

1. Rendam beras ketan dalam air bersih selama setengah jam.
2. Angkat beras ketan dari rendaman, lalu masukkan ke dalam ruas bambu yang telah dilapisi daun pisang. Sisakan ruas bambu kira-kira 5 cm.
3. Campur santan, tumbukan bawang putih dan garam.
4. Masukkan santan ke dalam ruas bambu yang telah berisi beras ketan hingga agak penuh.
5. Matangkan dengan didekatkan pada api. Putar sesekali agar matangnya merata. Angkat bila matang.
6. Lemang siap dihidangkan bersama tape ketan hitam.

[Share](http://www.facebook.com/sharer.php?u=http://carabuatresep.blogspot.co.id/2015/06/cara-membuat-lemang-tapai.html&title=CARA%20MEMBUAT%20LEMANG%20TAPAI%20KETAN%20HITAM)

[Share](http://twitter.com/share)

[Share](https://plus.google.com/share?url=http://carabuatresep.blogspot.co.id/2015/06/cara-membuat-lemang-tapai.html)

Masukkan Email Valid Untuk Berlangganan Resep

Top of Form



Bottom of Form

**Tags** : [Cara Buat Jajanan](http://carabuatresep.blogspot.co.id/search/label/Cara%20Buat%20Jajanan)

[**CARA MEMBUAT LEMANG TAPAI KETAN HITAM**](http://carabuatresep.blogspot.co.id/2015/06/cara-membuat-lemang-tapai.html)

* [](http://carabuatresep.blogspot.com/2015/11/cara-membuat-siomay-bandung.html)[CARA MEMBUAT SIOMAY BANDUNG SEDERHANA ASLI ENAK](http://carabuatresep.blogspot.com/2015/11/cara-membuat-siomay-bandung.html) Resep Siomay Bandung Ikan Tenggiri Lembut dan Empuk Sederhana Spesial Asli Enak. Siomai atau siomay adalah salah satu jenis dim sum atau dimsum makanan yang dimasak den ...
* [](http://carabuatresep.blogspot.com/2015/10/cara-membuat-pisang-epe-makassar.html)[CARA MEMBUAT PISANG EPE MAKASSAR](http://carabuatresep.blogspot.com/2015/10/cara-membuat-pisang-epe-makassar.html) Resep Pisang Epe Makassar Sederhana Spesial Asli Enak. Makanan khas daerah tradisional yang terbuat dari aneka olahan pisang kepok yang mengkal, dibakar dan dipipihkan. ...
* [](http://carabuatresep.blogspot.com/2015/12/cara-membuat-jagung-bakar.html)[CARA MEMBUAT JAGUNG BAKAR MANIS PEDAS KEJU SPESIAL](http://carabuatresep.blogspot.com/2015/12/cara-membuat-jagung-bakar.html) Resep Jagung Bakar Manis Pedas Keju Spesial Asli Enak. Udara yang dingin di malam hari memang paling pas menikmati jagung bakar bersama keluarga apalagi di tambah denga ...
* [](http://carabuatresep.blogspot.com/2015/10/cara-membuat-colenak-tape-bandung.html)[CARA MEMBUAT COLENAK TAPE BANDUNG](http://carabuatresep.blogspot.com/2015/10/cara-membuat-colenak-tape-bandung.html) Resep Colenak Bandung Tape Singkong Peuyeum Sederhana Spesial Asli Enak. Apa itu colenak? Colenak merupakan singkatan dari “dicocol enak” Makanan ini terbuat dari tapai ...
* [](http://carabuatresep.blogspot.com/2015/06/cara-membuat-lemang-tapai.html)[CARA MEMBUAT LEMANG TAPAI KETAN HITAM](http://carabuatresep.blogspot.com/2015/06/cara-membuat-lemang-tapai.html) Resep Lemang Tapai Ketan Hitam Khas Bengkulu Selatan Sederhana Spesial Asli Enak. Lamang tapai atau tape adalah perpaduan campuran tape ketan hitam dengan lemang ketan ...

**Resep Pilihan Oktober 2016**

* [Cara Buat Ayam](http://carabuatresep.blogspot.co.id/search/label/Cara%20Buat%20Ayam)
* [Cara Buat Bolu](http://carabuatresep.blogspot.co.id/search/label/Cara%20Buat%20Bolu)
* [Cara Buat Bubur](http://carabuatresep.blogspot.co.id/search/label/Cara%20Buat%20Bubur)
* [Cara Buat Cake](http://carabuatresep.blogspot.co.id/search/label/Cara%20Buat%20Cake)
* [Cara Buat Daging](http://carabuatresep.blogspot.co.id/search/label/Cara%20Buat%20Daging)
* [Cara Buat Makanan Bayi](http://carabuatresep.blogspot.co.id/search/label/Cara%20Buat%20Makanan%20Bayi)
* [Cara Buat Roti](http://carabuatresep.blogspot.co.id/search/label/Cara%20Buat%20Roti)
* [Cara Buat Sate](http://carabuatresep.blogspot.co.id/search/label/Cara%20Buat%20Sate)

**Resep Hari Ini**

* [CARA MEMBUAT SALAD YUNANI](http://carabuatresep.blogspot.com/2016/10/cara-membuat-salad-yunani.html)
* [CARA MEMBUAT PESMOL IKAN MAS PEDAS KHAS SUNDA](http://carabuatresep.blogspot.com/2016/10/cara-membuat-pesmol-ikan-mas-pedas-khas-sunda.html)
* [CARA MEMBUAT KEK BATIK MILO LEMBUT](http://carabuatresep.blogspot.com/2015/08/cara-membuat-kek-batik-milo-lembut.html)
* [CARA MEMBUAT IKAN ASIN JAMBAL ROTI](http://carabuatresep.blogspot.com/2016/10/cara-membuat-ikan-asin-jambal-roti.html)
* [CARA MEMBUAT SAMBAL COLO COLO](http://carabuatresep.blogspot.com/2016/10/cara-membuat-sambal-colo-colo.html)
* [CARA MEMBUAT PEPES BELUT KUKUS](http://carabuatresep.blogspot.com/2016/10/cara-membuat-pepes-belut-kukus.html)
* [CARA MEMBUAT PECEL LELE GORENG SPESIAL SAMBAL PEDAS](http://carabuatresep.blogspot.com/2013/09/cara-membuat-pecel-lele-dengan-sambal.html)
* [CARA MEMBUAT ROTI BAGEL BREAD](http://carabuatresep.blogspot.com/2016/10/cara-membuat-roti-bagel-bread.html)

**Resep Populer Oktober 2016**

* [CARA MEMBUAT SEBLAK BASAH PEDAS BANDUNG ASLI ENAK](http://carabuatresep.blogspot.co.id/2013/09/cara-membuat-seblak-basah-pedas-enak.html)
* [CARA MEMBUAT KOPI HIJAU GREEN COFFEE BEAN EXTRACT](http://carabuatresep.blogspot.co.id/2016/08/cara-membuat-kopi-hijau-green-coffee-bean-extract.html)
* [CARA MEMBUAT SATE TAICHAN SENAYAN](http://carabuatresep.blogspot.co.id/2016/08/cara-membuat-sate-taichan.html)
* [RESEP HIDANGAN MENU SEBULAN CATERING PRAKTIS](http://carabuatresep.blogspot.co.id/2015/05/resep-hidangan-menu-sebulan-catering-praktis.html)
* [CARA MEMBUAT BUBUR NASI PUTIH POLOS](http://carabuatresep.blogspot.co.id/2016/03/cara-membuat-bubur-nasi-putih-polos.html)
* [CARA MEMBUAT TAHU BULAT KOPONG PEDAS](http://carabuatresep.blogspot.co.id/2015/08/cara-membuat-tahu-bulat-kopong-pedas.html)
* [CARA MEMBUAT KEJU MOZARELLA SENDIRI](http://carabuatresep.blogspot.co.id/2015/11/cara-membuat-keju-mozarella.html)
* [10 RESEP KUE KERING LEBARAN ANEKA RASA PALING DISUKAI](http://carabuatresep.blogspot.co.id/2014/08/cara-membuat-aneka-kue-kering-lebaran.html)

[About](http://carabuatresep.blogspot.com/p/about-us.html) / [Contact](http://carabuatresep.blogspot.com/p/contact-us.html) / [Privacy](http://carabuatresep.blogspot.com/p/privacy.html) / [Sitemap](http://carabuatresep.blogspot.com/p/sitemaps.html) by [Kue Kering](http://carabuatresep.blogspot.com/2014/08/cara-membuat-aneka-kue-kering-lebaran.html)