



# *Resep Minuman Serba Madu*



# Madu dan Lemon Squash

Minuman segar ini juga bisa jadi pilihan yang tepat saat teman datang ke rumah. Sajikan bersama es batu agar makin segar, ya.

## Bahan

- 200 cc air
- 3 sdm madu
- 2 sdm air jeruk lemon peras
- Es batu secukupnya
- Daun mint secukupnya

## Cara Membuat

1. Masukkan semua bahan ke dalam shaker, kemudian tutup rapat dan kocok semua bahan hingga tercampur rata.
2. Tuang ke dalam gelas saji, tambahkan es batu sesuai selera.
3. Hias dengan daun mint dan irisan lemon.

Source Photo : Happy Foods Tube

<https://www.rukita.co/stories/resep-minuman-serba-madu/>



Budy Beekeeper



Budy Beekeeper



082337642389



# Es Leci, Lemon, dan Madu



Es leci, lemon, dan madu bisa jadi pilihan yang tepat untuk melepaskan dahaga setelah seharian beraktivitas. Kandungan madu yang sehat membuat badan kembali bugar, tuh. Belum lagi kombinasi lemon dan leci makin membuat minuman ini semakin nikmat.

## Bahan

- 3 sdm madu
- 200 ml sari buah leci siap pakai
- 1 sdm air jeruk lemon
- 500 ml soda 1/2 – 1 sdt jahe bubuk
- Gula cair secukupnya
- Es batu secukupnya

## Cara Membuat

1. Campur madu, lemon, leci, air jeruk lemon, dan es batu. Blender hingga halus.
2. Tuang campuran soda dan jahe bubuk. Jika suka manis tinggal masukkan gula cair sesuai selera.
3. Hias dengan daun mint dan irisan lemon.

Source Photo : Sajian Sedap – Grid.ID

<https://www.rukita.co/stories/resep-minuman-serba-madu/>



Budy Beekeeper



Budy Beekeeper



082337642389



# Es Lemon dan Madu

Kalau cuaca panas enaknya minum apa? Tentunya minuman segar yang bikin tenggorokan plong, dong. Salah satu minuman dingin yang bisa kamu buat adalah es lemon madu. Perpaduan lemon segar dan madu manis bercampur menjadi satu. Tambahkan es biar makin nyessss!

## Bahan

- 8 gelas air putih
- 2/3 cangkir madu murni
- 1/2 sdt garam
- 1 hingga 2 lemon, ambil sarinya

## Cara Membuat

1. Tuangkan air ke dalam panci, tambahkan madu dan garam. Didihkan di atas api sedang hingga larut.
2. Tambahkan jus lemon dan aduk hingga rata.
3. Masukkan ke dalam dan dinginkan 2-3 jam.
4. Sajikan dalam keadaan dingin atau dengan es batu.
5. Hias dengan daun mint dan irisan lemon.

<https://www.rukita.co/stories/resep-minuman-serba-madu/>





# Jus Hijau dan Madu

Untuk kamu yang sedang mencari minuman sehat, tuh, harus mencoba resep jus hijau dan madu ini! Walaupun menggunakan sayuran sebagai bahan utama, tapi jus yang satu ini tetap terasa enak, lho. Hal ini berkat campuran madu dan jeruk. Minum jus hijau ini setiap pagi tentunya bikin badan tambah sehat!

## Bahan

- 100 g brokoli segar, potong kecil-kecil
- 2 batang seledri besar, potong kecil-kecil
- 2 buah kiwi hijau, potong kecil-kecil
- 7 sdm madu alami
- 500 ml air jeruk sunkist
- Es baru, secukupnya

## Cara Membuat

1. Masukkan brokoli, seledri, kiwi, dan air jeruk ke dalam blender. Haluskan secara merata.
2. Tambahkan madu, blender kembali hingga rata.
3. Tuang ke dalam gelas saji, dan tambahkan es batu bila perlu.



<https://www.rukita.co/stories/resep-minuman-serba-madu/>



# Honey Green Tea Ice Blended

Apakah kamu penggemar green tea alias teh hijau? Kalau iya, sudah pernah coba smoothies green tea dan madu belum? Smoothies sehat dan menyegarkan ini cocok diminum saat ngobrol dengan teman atau me-time. Tertarik untuk mencoba?



## Bahan

- 250 g es krim vanila
- 1/2 sdt bubuk green tea
- 1 sdt air panas
- 50 ml madu
- 50 ml susu cair
- 100 g es serut
- 50 g whipped cream
- 15 g cokelat chip

## Cara Membuat

1. Larutkan bubuk green tea dengan air panas, aduk hingga merata. Blender es krim, larutan green tea, madu, susu cair, dan es serut hingga halus.
2. Tuang ke dalam gelas saji.
3. Hias dengan whipped cream dan taburan cokelat chip.

<https://www.rukita.co/stories/resep-minuman-serba-madu/>



# Es Teh Jelly Madu

Minuman segar ini juga bagus untuk kesehatan karena menggunakan madu alami. Ngobrol sambil minum es teh jelly madu, jadi makin asyik, deh!

## Bahan

- 700 ml air
- 1 bungkus jelly bubuk plain
- 150 g gula pasir
- 800 ml air panas
- 2 buah teh celup
- 1 sdm biji selasih, rendam hingga mengembang
- 300 ml sirup vanila
- 100 ml madu
- 1 sdm daun mint, cincang halus
- Es batu secukupnya
- Daun mint secukupnya

## Cara Membuat

1. Masukkan air dan jelly bubuk pada panci, masak hingga mendidih.
2. Tambahkan madu, aduk rata dan angkat.
3. Tuang dalam cetakan dan diamkan hingga beku, lalu potong-potong.
4. Sisihkan. Seduh teh hingga pekat, sisihkan.
5. Siapkan gelas saji. Tata jelly di bagian bawah, kemudian tuangkan teh hingga 1/2 tinggi gelas.
6. Tambahkan sirup vanilla, daun mint, dan biji selasih.
7. Tambahkan es batu secukupnya.
8. Sajikan dingin dengan hiasan daun mint.

<https://www.rukita.co/stories/resep-minuman-serba-madu/>



Budy Beekeeper



Budy Beekeeper



082337642389



# Es Teh Susu Madu

Minuman menyegarkan ini hanya butuh 4 bahan saja, lho. Penasaran cara membuatnya? Cek resepnya, yuk!

## Bahan

- 1 kantong teh
- 4 sdm susu kental manis
- 3 sdm madu murni
- Air panas secukupnya
- Es batu secukupnya

## Cara Membuat

1. Seduh teh di dalam air panas hingga pekat. Sisihkan hingga dingin.
2. Campurkan teh, susu kental manis, dan madu ke gelas besar. Aduk hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam gelas saji. Tambahkan es batu secukupnya. Nikmati selagi dingin.

<https://www.rukita.co/stories/resep-minuman-serba-madu/>





# Jus Kurma Madu

Jus kurma dan madu bisa jadi kombinasi yang sangat pas untuk minuman kesehatan, nih! Nggak hanya sehat, rasa madu dan kurma yang manis tentunya juga enak. Minuman ini pas banget untuk mengembalikan energi yang telah terkuras habis sehari.

## Bahan

- 19 butir kurma, buang biji kurma
- 3 sdm madu
- 1 sdm susu kental manis
- 300 ml air es
- Es batu secukupnya, bila perlu

## Cara Membuat

1. Blender kurma, madu, air es, dan susu kental manis hingga rata dan halus.
2. Tuang ke dalam gelas saji.
3. Tambahkan es batu jika ingin lebih dingin.

<https://www.rukita.co/stories/resep-minuman-serba-madu/>



Budy Beekeeper



Budy Beekeeper



082337642389



# Susu Telur Madu Jahe

Siapa di sini yang suka minum STMJ saat begadang? Minuman olahan madu, susu, dan beberapa bahan lainnya bisa menghangatkan tubuh, apalagi di saat udara sedang dingin. Memang, sih, saat ini sudah banyak yang menjual bubuk STMJ instan, namun akan lebih sehat kalau minuman madu ini diolah sendiri.

## Bahan

- 1 gelas susu cair atau susu kental manis putih
- 1 ruas jahe, memarkan
- 2 butir kapulaga
- 2 butir cengkih
- 5 sdm madu
- 1 butir kuning telur ayam kampung

## Cara Membuat

1. Campur kuning telur dan madu ke dalam gelas, aduk hingga tercampur rata.
2. Masukkan air, cengkih, kapulaga, susu, dan jahe ke dalam panci dan rebus hingga mendidih dan air rebusan harum.
3. Saring rebusan air, kemudian tuang ke dalam gelas yang berisi madu dan telur.
4. Aduk selagi hangat hingga rata. Sajikan.



<https://www.rukita.co/stories/resep-minuman-serba-madu/>