

COOKING with Love

ALA DAPUR MOMYCHAA

110 RESEP MASAKAN HITS DI INSTAGRAM

 140K+ FOLLOWERS

RESEP ANEKA JAJANAN
KAKI LIMA, MASAKAN
RUMAHAN, MASAKAN
PADANG, MENU BUKA
PUASA DLL

ICHA IRAWAN

COOKING *with* Love

ALA DAPUR MOMYCHAA

110 RESEP MASAKAN HITS DI INSTAGRAM

 140K+ FOLLOWERS

RESEP ANEKA JAJANAN
KAKI LIMA, MASAKAN
RUMAHAN, MASAKAN
PADANG, MENU BUKA
PUASA DLL

Digital publishing/KG



Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta



KOMPAS GRAMEDIA

**Sanksi Pelanggaran Pasal 113
Undang-undang Nomor 28 Tahun 2014
tentang Hak Cipta**

- (1). Setiap orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf i untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp100.000.000,00 (seratus juta rupiah).
- (2). Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan atau huruf h, untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
- (3). Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan atau huruf g, untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
- (4). Setiap orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).

COOKING with Love

ALA DAPUR MOMYCHAA

110 RESEP MASAKAN HITS DI INSTAGRAM

140K+ FOLLOWERS

RESEP ANEKA JAJANAN
KAKI LIMA, MASAKAN
RUMAHAN, MASAKAN
PADANG, MENU BUKA
PUASA DLL



Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta



KOMPAS GRAMEDIA

COOKING with Love

ALA DAPUR MOMYCHAA
110 RESEP MASAKAN HITS DI INSTAGRAM
 140K+ FOLLOWERS

Oleh: Icha Irawan

GM 619205001

© Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama

Gedung Gramedia Blok I, Lt. 5

Jl. Palmerah Barat 29-33, Jakarta 10270

Editor: Intarina Hardiman & Yudho Asmoro

Fotografer & Penata Saji: Icha Irawan

Sampul dan perwajahan: Ridho Mukhlisin by Gagah Ulung

Diterbitkan pertama kali oleh

Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama

anggota IKAPI, Jakarta, 2018

Cetakan kedua: Januari 2019

www.gpu.id

Hak cipta dilindungi oleh Undang-Undang.

Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian
atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit.

ISBN 978-602-06-2122-7

Dicetak oleh Percetakan PT Gramedia, Jakarta

Isi di luar tanggung jawab Percetakan

Daftar Isi

Kata Pengantar dari Penerbit	9
Prakata Penulis	10
Pendahuluan	12
Aneka Bumbu Dasar	16

Aneka Jajanan Kaki Lima

Ayam Penyet	24	Nagasari	60
Bakwan Jagung	26	Nasi Goreng Tek Tek	62
Bakwan Sayur Renyah	28	Nasi Bakar	64
Asinan Betawi	30	Nasi Gila	66
Batagor	32	Onde-Onde	68
Bubur Ayam Momychaa	34	Otak Otak Bakar	70
Cumi Saus Tiram	36	Otak Otak Ikan Goreng	72
Bakso Sapi Asli	38	Pastel	74
Donat Empuk Momychaa	40	Pempek Kapal Selam	76
Gado Gado Ulek	42	Risoles Ragout Ayam	78
Iga Goreng Penyet	44	Sate Ayam	80
Karedok	46	Sate Kambing	82
Kepiting Saus Padang	48	Sekoteng	84
Ketoprak	50	Siomay	86
Lontong Cap Gomeh	52	Tahu Gejrot	88
Lontong Sayur Betawi	54	Tahu Isi	90
Martabak Telur	56	Tongseng Sapi	92
Mi Goreng Tek Tek	58	Udang Saus Mentega	94

Aneka Masakan Padang

Asam Pedas Daging/Gajebo	98	Jengkol Balado	126
Asam Pedas Ikan	100	Lontong Sayur Padang	128
Ayam Bakar Padang	102	Martabak Mesir/	
Ayam Goreng Balado	104	Martabak Kubang	130
Ayam Gulai Nanas	106	Nasi Goreng Padang	132
Ayam Pop	108	Petai Teri Balado	134
Gulai Cincang Padang	110	Rendang	136
Dendeng Balado	112	Rujak Muaro	138
Dendeng Lambok Lado Hijau	114	Sate Padang	140
Dendeng Paru Balado	116	Soto Padang	142
Gulai Kepala Ikan Kakap	118	Telur Balado	144
Gulai Udang Daun Singkong	120	Telur Dadar Padang	146
Ikan Bakar Bumbu Padang	122	Teri Kacang Balado	148
Ikan Goreng Balado	124	Udang Balado	150

Aneka Masakan Rumah

Ayam Bakar Ala Momychaa	154	Martabak Telur Mini	182
Ayam Bakar Taliwang	156	Nasi Kuning Magicom	184
Ayam Goreng Mentega	158	Nasi Liwet	186
Ayam Goreng Serundeng	160	Nasi Uduk Praktis dengan Magicom	188
Ayam Kecap Jeruk Limau	162	Opor Ayam	190
Beef Yakiniku	164	Perkedel Kentang	192
Cah Kangkung Cumi	166	Plecing Kangkung	194
Capcay	168	Sayur Asem	196
Cumi Asin Cabai Ijo	170	Semur Daging	198
Ebi Furai	172	Soto Ayam Ambengan	200
Empal Gepuk	174	Soto Betawi	202
Ikan Bakar Kecap	176	Sup Ayam	204
Ikan Asin Cabe Ijo	178	Sup Buntut	206
Kering Tempe	180	Sup Iga Sapi	208

Tempe Mendoan	210	Tumis Taoge Tahu	214
Tempe Orek Kacang Panjang	212		

Aneka Menu Buka Puasa

Bubur Candil	218	Es Cendol/ Es Dawet	226
Bubur Mutiara	220	Klepon	228
Bubur Sumsum	222	Kolak	230
Es Buah	224		

Aneka Sambal

Acar Timun	234	Sambal Terasi	240
Sambal Kacang	236	Sambalado Hijau	242
Sambal Kecap	238	Sambalado Merah	244

Tentang Penulis			246
-----------------	--	--	-----

Kata Pengantar dari Penerbit



Icha bersama kedua putrinya.



Icha Irawan saat diwawancara dengan salah satu media (Dok. pribadi)

Icha Irawan, adalah wanita Indonesia yang tinggal di luar negeri, yaitu di Sydney, Australia. Pehobi masak dan ibu 2 orang putri ini sejak tahun 2015 mulai aktif memposting foto-foto masakannya di akun Instagram pribadinya @icha.irawan. Awalnya ia hanya rutin mengabadikan foto makanan di akun Instagram pribadinya. Alhasil, seiring berjalannya waktu, ia makin dikenal banyak orang. Pada saat itulah, ia pun mulai banyak dihubungi orang-orang untuk memesan masakan yang ia buat, dan kemudian menekuni bisnis katering rumahan.

“Saya ingin berbagi pengalaman tentang asyiknya bekerja di dapur, tempat yang paling saya suka untuk memanjakan keluarga kita sehari-hari melalui masakan. Setiap resep yang saya *share*, sebisa mungkin mudah dan praktis membuatnya, bumbu dan bahan masakan yang saya gunakan pun mudah didapat. Sehingga wanita lain yang senasib dengan saya yang bermukim di luar negeri, bisa sering memasak masakan Indonesia sambil mengobati kerinduan akan Tanah Air.”

Semoga buku pertama Dapur Momychaa ini dapat menginspirasi wanita Indonesia dimanapun berada, agar gemar memasak dan menyajikan hidangan yang selalu dinantikan keluarga tercinta.

Prakata Penulis

Alhamdulillah segala puji bagi Allah SWT Saya ucapkan atas segala kasih sayang dan ridho nya kepada saya sehingga saya bisa meluncurkan buku masak saya yang pertama.

Sebagai seorang Ibu rumah tangga biasa, tidak pernah terlintas awalnya dibenak saya bahwa resep-resep dan foto-foto makanan saya bisa begitu banyak peminatnya. Sehingga datanglah tawaran dari salah satu penerbit besar di Indonesia PT Gramedia Pustaka Utama yang berkenan membantu saya membukukan serta menerbitkan resep-resep dan foto-foto masakan saya yang selama ini saya posting di Instagram pribadi saya @icha.irawan.

Dari kecil sifat keibuan dan kegemaran saya memasak memang sudah terlihat. Kala itu sejak usia 8 tahun, saya sudah sering mencoba membuat makanan saya sendiri. Walaupun rasanya masih amburadul saya semangat sekali. Sampai suatu ketika saat saya SMA, saya harus tinggal hanya berdua dengan kakak perempuan saya di jakarta untuk melanjutkan sekolah dan kuliah. Karena orang tua kami memutuskan untuk pindah ke Sumatera. Hampir setiap hari saya memasak makanan untuk kami berdua. Awalnya hanya membuat masakan-masakan padang rumahan karena memang saya dibesarkan dengan masakan padang.

Lalu tahun 2008 saya menikah. Alhamdulillah setelah menikah saya diberi kesempatan yang sangat berharga untuk bisa tinggal bersama mertua diawal tahun pernikahan saya. Beliau sangat mahir memasak dan menjadi ibu rumah tangga. Beliau bisa dengan santainya masak 7 menu masakan sekaligus dalam sekejap dan dapurnya selalu bersih. Banyak ilmu yang saya ambil dari beliau. Lalu tahun 2013 kami sekeluarga hijrah ke Sydney-Australia. Nah, disini lah berawal semua karier masak-memasak saya sampai akhirnya banyak dikenal orang. Karena kerinduan yang amat besar terhadap masakan Indonesia yang sangat susah saya temukan di daerah tempat saya tinggal dan juga saya kesulitan untuk menemukan tempat makanan yang halal. Membuat saya mau tidak mau harus membuatnya sendiri mulai dari bakso sampai pempek. Saya terus berlatih setiap hari bagaimana membuat makanan tersebut tidak cuma enak tapi harus sama seperti yang dijual di indonesia. Dan saya selalu membagikan foto-foto masakan tersebut di Instagram. Akhirnya beberapa teman meminta saya membuka katering. Alhamdulillah makin hari makin banyak pesanan makanan yang saya terima meskipun kendala terbesar adalah semua harus

saya kerjakan sendiri tanpa asisten satupun. Mulai dari belanja ke pasar, memasak, mengemas dan mengantarkan makanan tersebut ke para *customer*. Dan tentu saja tugas Saya sebagai seorang ibu dari 2 anak dan juga istri tetap saya jalani disaat yang bersamaan. Alhamdulillah ada suami yang mendukung saya 100% dalam setiap kegiatan Saya.

Tahun 2017, tiba-tiba salah satu acara motivator dari stasiun TV besar di Indonesia menghubungi Saya, mereka berniat mengangkat cerita Saya dalam dunia kuliner. Saya kaget tidak menyangka ternyata saya sudah dikenal orang-orang. Hanya karena dedikasi dan rasa cinta saya sebagai ibu rumah tangga sekaligus pecinta kuliner dan seorang *influencer* di Instagram.

Semoga buku ini bisa menyampaikan pesan dan rasa semangat Saya kepada ibu-ibu diluar sana dimana saja. Jangan pernah berpikir kalau menikah dan memiliki anak akan menghentikan bakat dan cita cita kita. Namun ikhlas lah menjalani hidup ini, luapkan seluruh kasih sayang kita kepada keluarga dan gali terus apa yang menjadi bakat dan passion kita. Insya Allah, usaha dan perjuangan kita tidak akan pernah sia-sia. Hadirkan selalu masakan-masakan penuh cinta dirumah untuk anak-anak dan suami tercinta. Kelak anak-anak akan selalu merindukan masakan dari tangan Ibunya yang membuat mereka akan selalu ingin kembali ke rumah.

Terakhir saya ingin mengucapkan terimakasih kepada kedua orang tua dan mertua saya. Mama yang selalu memberikan semangat nya, Alm Papa saya yang tidak lupa saya dedikasikan buku ini untuk beliau. Untuk Suami saya tercinta, yang atas izin dan dukungannya yang membuat saya bisa menyalurkan bakat saya. Kedua anak-anak saya Naomi dan Sydney yang selalu menjadi penyemangat Saya, yang selalu memuji masakan-masakan Saya. Kelak buku Mommy ini akan menjadi warisan dan ilmu yang bermanfaat saat kalian sudah menikah nanti. Untuk kakak dan adik-adikku serta Bunda, Terimakasih atas semua doa dan dukungannya.

Tidak lupa saya ucapkan terimakasih juga sebesar-besarnya kepada editor saya Ibu Intarina Hardiman dan juga Tim dari Gramedia atas kesempatan yang diberikan kepada saya. Dan juga Saya ucapkan terimakasih kepada Mbak Junita Xanderskitchen atas masuknya selama ini, Mbak Anita Joyo, Teh Ricke Indriani, Mbak Tiya Rahmatiya mereka lah yang pertama menginspirasi Saya dalam dunia kuliner di Instagram. Serta semua *follower-follower* saya di Instagram yang luar biasa mendukung dan tidak henti memberikan doanya secara ikhlas kepada saya setiap harinya, tidak bisa saya pungkiri doa-doa dari teman-teman semualah yang semakin mempermudah hidup saya hingga saat ini.

Love Momychaa
Sydney, Australia

Pendahuluan

Istilah Bumbu Dapur



Freepik

Sebagai orang Indonesia yang tinggal di luar negeri, saya ingin berbagi pengetahuan tentang apa saja istilah bumbu dapur yang sering kita gunakan sehari-hari dalam Bahasa Inggris. Ini akan mempermudah Anda semua yang senasib dengan saya yang bermukim di luar negeri untuk tetap bisa memasak masakan Indonesia seperti saya.

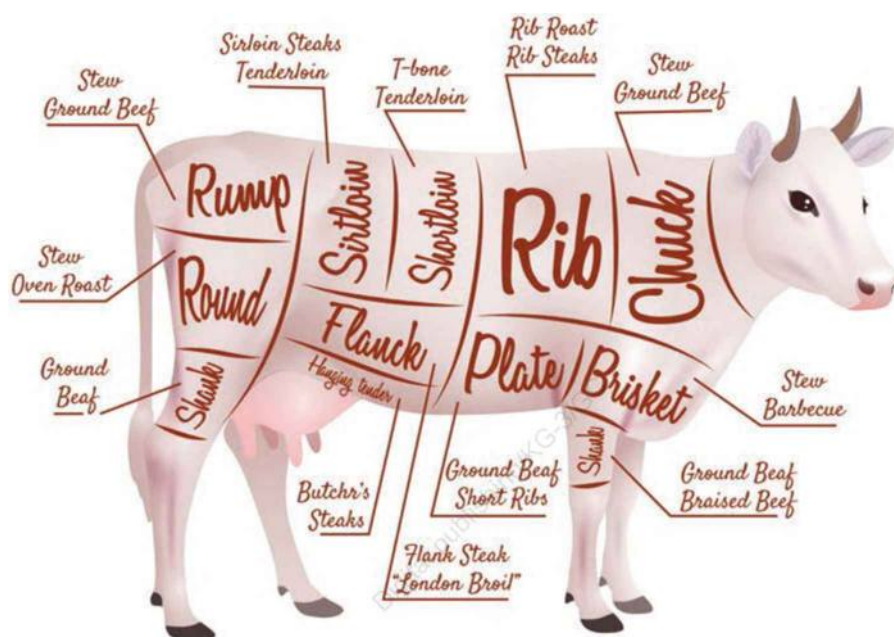
BUMBU DAPUR:

Adas manis = *Aniseed*

Asam jawa = *Tamarind*

Bawang bombai = <i>Onion</i>	Kemangi = <i>Lemon basil</i>
Bawang merah = <i>Shallot</i>	Kemiri = <i>Candle nut</i>
Bawang putih = <i>Garlic</i>	Ketumbar = <i>Coriander</i>
Buah pala = <i>Nutmeg</i>	Kunyit = <i>Turmeric</i>
Bunga lawang/pekak = <i>Star anise</i>	Lada hitam = <i>Black pepper</i>
Cabai = <i>Chilli</i>	Lada putih = <i>White pepper</i>
Cabai rawit = <i>Birds eye chilli/Cayenne</i>	Lengkuas = <i>Galangal</i>
Cabai bubuk = <i>Chilli powder</i>	Minyak wijen = <i>Sesame oil</i>
Cabai kering = <i>Chilli flakes</i>	Minyak zaitun = <i>Olive oil</i>
Cengkih = <i>Clove</i>	Pare = <i>Bitter melon</i>
Cuka = <i>Vinegar</i>	Petai = <i>Bitter bean</i>
Daun bawang = <i>Spring onion</i>	Ragi = <i>Yeast</i>
Daun jeruk = <i>Lime leaf/Kaffir lime leaf</i>	Santan = <i>Coconut milk</i>
Daun salam = <i>Bay leaf</i>	Santan kental = <i>Coconut cream</i>
Daun kunyit = <i>Turmeric leaf</i>	Saus tiram = <i>Oyster sauce</i>
Daun singkong = <i>Cassava leaf</i>	Seledri = <i>Celery</i>
Daun pandan = <i>Pandan leaf</i>	Serai = <i>Lemon grass</i>
Ebi = <i>Dried shrimps</i>	Tepung beras = <i>Rice flour</i>
Garam = <i>Salt</i>	Tepung maizena = <i>Corn flour</i>
Gula pasir = <i>Sugar</i>	Tepung terigu = <i>Wheat flour</i>
Gula merah = <i>Palm sugar</i>	Tepung tapioka = <i>Tapioca flour</i>
Jahe = <i>Ginger</i>	Tepung ketan = <i>Glutinous rice flour</i>
Jeruk nipis = <i>Lime</i>	Terasi = <i>Shrimp paste</i>
Jinten = <i>Cumin</i>	Wijen = <i>Sesame seed</i>
Kacang hijau = <i>Mung bean</i>	
Kacang merah = <i>Kidney bean</i>	
Kacang mete = <i>Cashew nut</i>	
Kacang polong = <i>Peas</i>	
Kacang tanah = <i>Peanut</i>	
Kapulaga = <i>Cardamom</i>	
Kapur sirih = <i>Lime paste</i>	
Kayu manis = <i>Cinnamon</i>	
Kecap asin = <i>Soy sauce</i>	
Kecap manis = <i>Sweet soy sauce</i>	
Kecap inggris = <i>Worcestershire sauce</i>	
Kecap ikan = <i>Fish sauce</i>	

Istilah Bagian Daging Sapi dalam Bahasa Inggris



Freepik

Berikutini saya akan berbagi pengetahuan tentang nama-nama bagian daging sapi yang populer atau paling sering digunakan untuk memasak.

Ampela	= Giblet
Babat	= Tripe (Honeycomb Tripe, Book Tripe, Reed Tripe, Flat Tripe)
Buntut	= Oxtail/Beef Tail
Daging cincang	= Beef Mince/Ground Beef
Has dalam	= Tenderloin
Has luar	= Sirloin
Iga	= Ribs

Jeroan	= Innard
Kikil/Tunjang	= Knuckle
Kijen	= Chuck Tender
Lamusir /Sampil	= Beef Chuck
Lidah sapi	= Ox Tongue/Beef Tongue
Limpa	= Spleen
Otak	= Brain
Paru	= Beef Lungs
Paha bawah	= Bottomround
Paha atas	= Silverside
Sandung lamur	= Brisket
Sengkel	= Shank
Tanjung	= Rump
Tetelan/Samcan	= Flank

Aneka Bumbu Dasar



Bumbu Dasar Kuning

Untuk mempermudah dan memperingkas waktu memasak, saya selalu menyimpan bumbu kuning ini di dalam kulkas saya. Bisa dipakai untuk berbagai macam masakan seperti: ayam goreng, ayam bakar, aneka gulai, dan masakan padang lainnya.

BAHAN:

125 g bawang merah
100 g bawang putih
100 g jahe
100 g lengkuas
30 g kunyit
100 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Kupas dan cuci bersih semua bahan.
2. Haluskan semua dengan blender sampai halus. Simpan di wadah kedap udara.





Cabai Giling Halus

Cabai giling ini wajib ada di kulkas. Sangat cocok untuk membuat aneka gulai, rendang, serta makanan berkuah pedas lainnya.

BAHAN:

500 g cabai merah keriting
100 ml air

CARA MEMBUAT:

Cuci bersih cabai, buang tangkainya. Haluskan dengan blender sampai benar-benar halus. Simpan di wadah kedap udara.

TIPS: Untuk Anda yang di luar negeri pasti susah menemukan cabai merah keriting. Bisa diganti dengan 400 gram cabai merah besar ditambah 100 gram cabai rawit merah atau cabai thailand.





Cabai Giling Kasar

Cabai giling ini wajib ada di kulkas. Sangat cocok untuk aneka balado dan bisa juga dicampur ke dalam nasi goreng, mi goreng, dan lainnya.

BAHAN:

500 g cabai merah keriting
100 ml air

CARA MEMBUAT:

Cuci bersih cabai, buang tangkainya. Haluskan dengan blender sebentar saja tidak usah sampai benar-benar halus.

TIPS: Untuk Anda yang di luar negeri pasti sulit menemukan cabai merah keriting. Bisa diganti dengan 400 gram cabai merah besar ditambah 100 gram cabai rawit merah atau cabai thailand.





Aneka Jajanan Kaki Lima



Ayam Penyet

Olahan ayam yang satu ini tentu sudah tidak asing lagi didengar. Kita dapat temukan di berbagai restoran hingga warung pinggir jalan. Rasanya sangat nikmat karena dipadukan dengan sambal terasi dan lalapan segar.

BAHAN:

- 1 ekor ayam, potong 4 bagian (jangan dibuang kulitnya)
- Garam secukupnya
- Air secukupnya

BUMBU HALUS:

- 10 btr bawang merah
- 8 siung bawang putih
- 3 cm jahe
- 3 cm lengkuas
- Kunyit secukupnya
- 1 sdt ketumbar

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam, jangan buang kulitnya. Potong ayam sesuai selera.
2. Masukkan ke panci dan baluri ayam dengan bumbu halus. Tambahkan garam dan beri air sampai ayam setengah terendam.
3. Ungkep sampai empuk. Tiriskan.
4. Panaskan minyak goreng agak banyak. Goreng ayam sampai kecokelatan. Tiriskan.
5. Letakkan ayam di atas sambal terasi, dan memarkan sedikit ayamnya dengan ulekan.
6. Sajikan dengan nasi putih dan lalapan.

Resep sambal terasi dapat dilihat di halaman sambal terasi.

TIPS: Gunakan ayam kampung atau pejantan lebih pas dan nikmat.





Bakwan Jagung

Siapa yang tidak suka gorengan. Membuatnya mudah menemukan bahan-bahannya juga mudah. Nah, bagi pecinta gorengan resep bakwan jagung ini sangat renyah dan layak dicoba.

BAHAN:

400 g jagung pipil
3 sdm tepung terigu
2 sdm tepung beras
1 btg daun bawang, iris
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
Garam secukupnya
Gula pasir secukupnya
Air secukupnya
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

BUMBU HALUS:

4 siung bawang putih
1 bh kemiri
1 cm kunyit (opsional)

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan baskom atau mangkuk agak besar.
2. Masukkan semua bahan menjadi satu. Aduk sampai tercampur rata.
3. Panaskan minyak dengan api sedang. Lalu tuang adonan dengan menggunakan sendok sayur. Goreng hingga matang dan kecokelatan.
4. Sajikan dengan cabai rawit lebih nikmat.





Bakwan Sayur Renyah

Bakwan adalah gorengan yang pas untuk menjadi camilan, dan juga sangat cocok untuk disajikan bersama Nasi Uduk, Nasi Kuning, atau Bihun Goreng.

BAHAN:

- ¼ kol, iris tipis
- 1 bh wortel besar, potong korek api/
parut kasar
- 1 bh jagung manis, pipil
- 5 siung bawang putih, haluskan
- 2 bh kemiri, haluskan
- 1 ruas jari kunyit, haluskan
- 5 sdm penuh tepung terigu serbaguna
- 3 sdm tepung beras
- Garam secukupnya
- ½ sdt merica bubuk
- 250 ml air matang (kurang lebih)
- Minyak secukupnya, untuk
menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan di mangkuk besar, dan beri air sedikit-sedikit.
2. Buat adonan tidak terlalu kental dan tidak terlalu cair.
3. Panaskan minyak di penggorengan, lalu tuang 1 sendok sayur adonan ke dalam minyak panas. Goreng hingga matang dan kecokelatan.
4. Sajikan dengan cabai rawit atau sambal kacang.





Asinan Betawi

Terbuat dari aneka sayuran yang disajikan dengan cara disiram bumbu kacang yang khas, ada rasa asam, pedas, dan manisnya, membuat Asinan Betawi ini benar-benar segar dan menggugah selera.

BAHAN:

2 buah wortel, potong korek api
100 g taoge, bersihkan dan buang buntutnya
Kol secukupnya, iris halus
3 buah tahu goreng putih, potong dadu
Daun selada secukupnya, iris kasar
Timun secukupnya, belah dua dan iris tipis
Kacang goreng, untuk taburan
Kerupuk mi kuning

PENYAJIAN:

Tata di piring saji, semua sayuran mentah dan irisan tahu goreng putih. Lalu siram dengan bumbu kuah kacang. Sajikan dengan kerupuk mi kuning dan taburi dengan kacang goreng. Asinan siap disajikan.

BAHAN BUMBU KACANG:

80 g kacang goreng
6 buah cabai merah keriting
40 g gula jawa/gula merah
300 ml air
1 sdm pasta asam jawa atau 2 sdm air asam jawa
1 sdt garam atau sesuaikan

CARA MEMBUAT:

Haluskan semua bahan jadi satu. Lalu masak hingga mendidih di panci dan sedikit mengental. Koreksi rasa dan tingkat manis dan asam yang diinginkan. Lalu dinginkan.

TIPS: Dinginkan di kulkas terlebih dahulu semua sayuran, lebih menambah kenikmatan dan kesegarannya saat disajikan.





Batagor

Camilan yang satu ini berasal dari Jawa Barat, sangat pas dinikmati bersama keluarga. Bahan dasarnya terbuat dari ikan dan kulitnya yang garing dinikmati bersama saus kacang.

BUMBU KACANG:

300 g kacang tanah, goreng, haluskan
4 btr bawang merah, haluskan
3 siung bawang putih, haluskan
7 bh cabai merah, haluskan
3 lbr daun jeruk
Garam secukupnya
Gula pasir secukupnya
Kecap manis secukupnya
Perasan jeruk limo secukupnya
500 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Sangrai kacang tanah tanpa kulit, atau goreng kacang tanah untuk yang berkulit. Tiriskan.
2. Haluskan kacang tanah serta air dengan blender.
3. Tumis semua bumbu halus sampai benar-benar matang dan baunya tidak langu lagi, kemudian masukkan kacang yang sudah dihaluskan, tambahkan daun jeruk, kecap manis, air, gula, dan garam.
4. Masak dengan api kecil sampai saus kacang mengeluarkan minyak.
5. Lalu beri perasan jeruk limau. Koreksi rasa.

BAHAN:

250 g daging ikan giling
100 g daging ayam giling
50 g labu siam, diparut
100 g tepung sagu
1 btr telur
3 btr bawang merah, haluskan
3 siung bawang putih, haluskan
1 btg daun bawang
1 sdm kecap ikan
1 sdt kecap asin
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
Garam secukupnya
Gula pasir secukupnya
Kulit pangsit siap pakai secukupnya
Tahu goreng, buang sebagian isinya

CARA MEMBUAT:

1. Campurkan semua bahan jadi satu di dalam 1 wadah.
2. Aduk semua bahan sampai menyatu.
3. Ambil 1 sdm adonan, bungkus di dalam kulit pangsit siap pakai. Lakukan sampai habis. Dan goreng sampai matang.
4. Masukkan juga beberapa adonan ke dalam tahu yang sudah digoreng. Dan kukus hingga mengeras, baru digoreng.
5. Sajikan batagor dengan saus kacang.





Bubur Ayam Momychaa

Bubur ayam ini sangat pas disajikan untuk sarapan pagi. Dan sangat cocok untuk hidangan di musim dingin. Rasa bubur ayam ini lebih cenderung ke bubur ayam Jakarta yang banyak kita temukan pagi hari di gerobak pinggir jalan.

BAHAN:

- 1 ekor ayam, belah 4
- 2 bh serai, memarkan
- 3 bh daun jeruk
- 2 bh daun salam
- 1 sdt gula pasir
- 2 sdt garam, sesuaikan
- 500 ml air

BUMBU HALUS:

- 10 btr bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 2 cm jahe
- 2 cm lengkuas
- 4 cm kunyit
- 4 bh kemiri
- $\frac{1}{2}$ sdt ketumbar
- $\frac{1}{2}$ sdt merica

BAHAN BUBUR NASI:

- 2 gelas beras
- 10 gelas air
- Garam secukupnya

BAHAN PELENGKAP:

- Kerupuk
- Irisan daun seledri
- Cakwe
- Kacang kedelai goreng
- Kecap manis
- Bawang goreng

CARA MEMBUAT:

1. Masak beras, air, dan garam sampai mengental menjadi bubur. Sisihkan.
2. Tumis bumbu halus, serai, daun salam, daun jeruk sampai wangi. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna. Tambahkan air, gula, dan garam. Rebus hingga ayam empuk. Angkat ayam dan tiriskan. Sisa air rebusan akan menjadi kuah kuning.
3. Goreng ayam sebentar saja sampai kecokelatan. Angkat dan suir-suir ayam.
4. Sajikan bubur bersama kuah kuning, ayam suwir, dan bahan pelengkap lainnya.

TIPS: Gunakan panci antilengket agar bagian terbawah bubur tidak gosong.





Cumi Saus Tiram

Menu istimewa yang satu ini sering sekali kita jumpai di restoran hidangan laut sampai di warung kaki lima. Rasanya yang lezat serta cara membuatnya yang mudah sekali dan tidak membutuhkan waktu yang lama, cocok bagi para pemula.

BAHAN:

- 500 g cumi, bersihkan, iris
- 1 bh bawang bombai, iris kasar
- 4 siung bawang putih, cincang halus
- 2 cm jahe, geprek
- 5 bh cabai rawit merah, iris
- 1 batang daun bawang, iris
- 3 sdm kecap manis
- 2 sdm saus tiram
- 1 sdm saus sambal
- 1 sdm saus tomat
- 1 sdt saus/kecap inggris
- 1 sdm mentega, untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan cumi, buang tintanya, iris-iris sesuai selera.
2. Tumis bawang putih sampai wangi, masukkan jahe, daun bawang, dan cabai rawit, aduk.
3. Masukkan cumi, lalu masukkan semua saus dan bawang bombai, aduk rata kasih air sedikit, masak sampai kuah meletup-letup saja, jangan terlalu lama nanti cumi bisa keras dan alot.
4. Sajikan.

TIPS: Bahan dasar cumi bisa diganti dengan udang atau kepiting.





Bakso Sapi Asli

Siapa yang tidak suka menu yang satu ini. Bakso, dari dewasa hingga anak-anak. Bagi kami yang di luar negeri bakso adalah sahabat istimewa di kala musim dingin. Kali ini saya akan bagikan resep bakso yang mudah dan sudah banyak sekali dimasak ulang oleh para pengikut setia saya di Instagram.

BAHAN:

- 500 g daging giling halus
- 1 sdm penuh bawang merah goreng
- 2 sdt bawang putih goreng
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- 2 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt merica bubuk
- 4 sdm penuh tepung sagu
- 1 putih telur
- 120 g batu es

CARA MEMBUAT:

1. Pertama haluskan daging serta bawang merah goreng dan bawang putih goreng dengan menggunakan food processor.
2. Tambahkan es batu dan giling lagi. Kemudian masukan semua sisa bahan dan terakhir masukkan putih telur. Simpan adonan bakso ke dalam

freezer sekitar 10 menit untuk menjaga adonan tetap dingin dan kenyal. Karena adonan akan menjadi lembek dan berkurang kekenyalannya apabila tidak dingin.

3. Lalu didihkan air di panci besar, kalau sudah mendidih kecilkan api.
4. Lalu bulatkan bakso menggunakan sendok dan cemplungkan ke dalam air yang masih menyala apinya. Masak bakso sampai mengambang ke permukaan. Tiriskan.
5. Untuk bakso telur, gunakan telur yang sudah direbus, lalu ambil 1 sdm penuh adonan bakso. Letakkan di telapak tangan kiri, pipihkan adonan lalu letakkan telur rebus dan bungkus perlahan semua permukaan telur. Sesekali basahi telapak tangan kanan supaya adonan mulus. Rebus hingga matang.

TIPS: Untuk menciptakan kekenyalan daging bakso yang pas, gunakan daging yang masih segar. Gunakan sarung tangan plastik khusus memasak ketika membulatkan bakso supaya lebih mulus.

KUAH BAKSO TANPA PENYEDAP

BAHAN:

600 g tulang sapi
3 L air
10 siung bawang putih, geprek
1 btg daun seledri, cincang halus
100 g batang seledri yang besar
2 sdm garam
1 sdt merica bubuk
1 sdt penuh gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air 3L air, masukkan potongan tulang sapi yang sudah

dicuci bersih. Rebus hingga keluar kaldunya kurang lebih 1 jam.

2. Tumis bawang putih dan daun seledri yang sudah dicincang halus sampai wangi dan menguning. Masukkan ke dalam rebusan tulang sapi. Tambahkan batang seledri. Masukkan garam, merica, dan gula.
3. Rebus lagi sampai rasa benar-benar pas kurang lebih 30 menit.
4. Masukkan bakso. Dan didihkan kembali. Sajikan.





Donat Empuk Momychaa

Ini adalah salah satu resep andalan yang membuat saya banyak dikenal oleh pengikut saya di Instagram. Sudah banyak sekali dibuat bahkan menjadi modal jualan para ibu-ibu sampai pelajar. Ribuan pengikut saya menamakan resep ini "Donat Empuk Momychaa" karena hasil donatnya sangat empuk meskipun menggunakan bahan-bahan yang sederhana.

BAHAN:

500 g tepung terigu (protein tinggi)
250 ml air hangat
5 sdm gula pasir
2 kuning telur
100 g margarin, cairkan, dinginkan
6 g ragi instan/1 sdt
2 sdm susu bubuk
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
Gula halus, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan wadah, masukkan 250 ml air hangat, 5 sdm terigu, ragi, dan gula pasir, aduk searah jarum jam perlahan-lahan dengan sendok sampai larut.
2. Masukkan sisa tepung sedikit-sedikit sambil diaduk, apabila tepung sudah masuk kira-kira setengah dari ukuran, masukkan 1 persatu telur, susu bubuk, dan margarin.
3. Aduk rata lagi dan tambahkan sisa tepung sedikit-sedikit sampai adonan tidak lengket lagi.
4. Uleni adonan sampai kalis elastis, tutup dengan *plastic wrap*, diamkan sampai mengembang 2 kali lipat kira-kira 45 menit.
5. Kempeskan adonan uleni sebentar, bagi-bagi adonan berbentuk bulat, tutup dengan kain bersih, diamkan lagi sampai mengembang.
6. Lubangi tengahnya dengan tutup botol atau cetakan donat.
7. Panaskan minyak di kuahi yang besar. Goreng donat dengan api kecil-sedang, hanya boleh sekali dibalik, agar sempurna matangnya.
8. Tiriskan, tunggu dingin dan beri *topping* sesuai selera.





Gado Gado Ulek

Menu yang satu ini cocok untuk vegetarian. Isinya berbagai macam sayuran segar, dan juga irisan telur rebus yang disiram dengan bumbu kacang yang kita ulek sendiri.

BAHAN SAUS KACANG:

250 g kacang tanah, haluskan
Terasi
Cabai rawit
Air asam jawa
Gula merah
Garam
Jeruk limau

BAHAN ISIAN:

1 ikat kangkung, secukupnya
10 bh kacang panjang
100 g taoge
Kol secukupnya, iris kasar
3 bh tahu goreng
2 bh kentang goreng
3 bh tempe goreng
Lontong
Kerupuk
Bawang goreng

TIPS: Kacang harus disangrai sampai benar-benar matang sampai kedalamnya, supaya tidak bau langu. Boleh menambahkan bawang putih ke dalam bumbu kacang apabila suka. Disarankan tidak terlalu lama mengukus sayurannya karena akan mengurangi kesegaran dari sayuran itu sendiri.

CARA MENYAJIKAN UNTUK PER PORSI:

1. Sangrai kacang tanah sampai kecokelatan dan mengkilat mengeluarkan minyak. Dinginkan lalu haluskan.
2. Potong-potong sayuran dan cuci bersih, lalu kukus sebentar saja kangkung, kacang panjang, taoge, dan kol. Atau bisa juga hanya disiram air panas mendidih bagi yang tidak suka sayurannya terlalu lunak. Tiriskan.
3. Siapkan ulekan, ambil 2 sdt gula merah, cabai rawit sesuai selera, $\frac{1}{2}$ sdt garam, $\frac{1}{2}$ sdt terasi, 2 sdt air asam jawa. Ulek sampai halus.
4. Tambahkan 2 sdm kacang tanah yang sudah dihaluskan dan air matang secukupnya, ulek rata sampai mengental. Peraskan 1 buah jeruk limau. Koreksi rasa.
5. Campur dengan sayuran, irisan tempe, tahu, dan kentang goreng serta lontong.
6. Lalu sajikan bersama bawang goreng dan kerupuk.





Iga Goreng Penyet

Biasanya kita sering mendengar ayam penyet, namun kali ini saya akan membagikan resep Iga Penyet yang tidak kalah nikmatnya. Tentu sudah tidak diragukan lagi gurih dan manisnya daging iga sapi. Cara membuatnya pun sangat mudah.

BAHAN:

500 g iga sapi
4 siung bawang putih, geprek
1 sdm air asam jawa
Garam
Air secukupnya, untuk merebus

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan iga sapi yang sudah dipotong-potong sesuai selera. Masukkan ke dalam panci beri bawang putih, air asam jawa, dan garam. Beri sedikit air sampai iga terendam.
2. Rebus iga sapi hingga empuk. Atau dengan panci presto selama 30 menit. Angkat dan tiriskan.
3. Goreng hingga kecokelatan.
4. Sajikan di atas sambal terasi.

Resep sambal terasi ada di halaman sambal.





Karedok

Menu vegetarian ini hampir mirip dengan Gado-gado, namun ada aroma kencur yang membedakannya. Tidak salah kalau Karedok menjadi salah satu menu sayuran bersaus kacang yang diminati oleh banyak orang di Indonesia maupun di luar negeri lho...

BAHAN:

Kacang panjang secukupnya, iris
Kol secukupnya, iris
100 g taoge mentah
1 bh timun, iris
4 lbr daun selada, sobek-sobek
2 bh telur rebus, iris
Kerupuk

SAUS KACANG:

2 sdm penuh kacang goreng yang sudah dihaluskan
1 siung bawang putih ukuran sedang
2 bh cabai rawit
3 cm kencur atau ½ sdt kencur bubuk
½ sdt terasi
½ sdt garam/secukupnya
1 sdt gula merah/sesuai selera
2 sdt air asam jawa
1 bh jeruk limau
Air secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Ulek bawang putih, cabai rawit, gula merah, dan terasi sampai halus.
2. Tambahkan garam, gula merah, dan kacang tanah. Ulek rata.
3. Tambahkan air sedikit-sedikit sambil diulek. Beri perasan jeruk limau.
4. Masukkan sayuran aduk rata, sajikan dengan irisan telur rebus dan kerupuk.





Kepiting Saus Padang

Kepiting saus padang, sering kita dengar di restoran. Daging kepiting yang segar disiram dengan saus padang yang sedikit pedas namun gurih, yang tak bisa dilupakan, membuat menu yang satu ini menjadi lebih istimewa.

BAHAN:

- 2 ekor kepiting ukuran sedang
- 1 bh bawang bombai besar, iris
- 6 siung bawang putih, cincang
- 5 bh cabai rawit (iris) sesuai selera
- 2 sdm saus tomat
- 4 sdm saus sambal
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdm saus tiram
- 1 cm jahe, geprek
- Jeruk nipis
- Daun bawang, iris
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdm tepung maizena, cairkan dengan air

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan kepiting, taburi garam, air jeruk nipis sedikit. Goreng di minyak panas api sedang sampai matang, dan tiriskan.
2. Tumis bawang bombai dan bawang putih sampai wangi, masukkan jahe, cabai rawit, lalu tambahkan semua saus dan kecap serta gula, garam, dan merica, juga daun bawang, beri sedikit air.
3. Tuang cairan tepung maizena sedikit sedikit sampai mengental. Koreksi rasa, apabila sudah pas rasa sausnya. Baru masukkan kepiting, diaduk merata pelan-pelan.

TIPS: Kepiting harus matang sempurna ketika menggorengnya. Supaya dagingnya matang hingga ke dalam. Kepiting bisa diganti dengan udang dan cumi.





Ketoprak

Ketoprak, jajanan gerobak pinggir jalan khas Jakarta yang tidak kalah terkenalnya. Cocok untuk menu sarapan pagi. Ternyata membuatnya tidak sesusah yang dibayangkan. Saya memilih meracik dan mengulek bumbunya sendiri karena akan menghasilkan rasa yang persis seperti yang kita temui di Jakarta.

BAHAN:

2 ketupat besar, potong dadu
5 bh tahu goreng
100 g bihun (rendam dengan air panas, tiriskan)
150 g taoge (siram dengan air panas, tiriskan)
250 g kacang tanah (sangrai dan haluskan)
Gula merah secukupnya
Bawang putih secukupnya
Cabai rawit secukupnya
Garam secukupnya
Air matang secukupnya
Kecap manis secukupnya
Bawang goreng secukupnya
Kerupuk secukupnya

CARA MENYAJIKAN UNTUK PER PORSI:

1. Sangrai kacang tanah sampai kecokelatan dan mengkilat mengeluarkan minyak. Dinginkan lalu haluskan.
2. Siapkan piring, ambil $\frac{1}{2}$ suing bawang putih, 1 sdt gula merah, cabai rawit sesuai selera, dan garam. Ulek sampai halus.
3. Tambahkan 1 sdm penuh kacang tanah yang sudah dihaluskan dan air matang secukupnya, ulek rata sampai mengental. Koreksi rasa.
4. Tambahkan irisan ketupat dan tahu goreng, lalu beri bihun dan taoge di atasnya. Taburi dengan bawang goreng dan kecap manis serta kerupuk.
5. Sajikan.

TIPS: Pilih kacang tanah tanpa kulit, lalu sangrai di atas wajan anti lengket tanpa minyak. Sangrai dengan api kecil sampai kacang kecokelatan dan mengeluarkan minyaknya, ini berarti kacang sudah matang. Tunggu dingin baru bisa diolah, supaya tidak bau langu.





Lontong Cap Gomeh

Lontong Cap Gomeh, sajian lontong yang satu ini sedikit berbeda karena isi penyajiannya yang lengkap. Dari isian sayurnya yang beragam serta ada ayam goreng dan telur balado didalamnya.

BAHAN:

200 g daging bertulang
700 ml santan kental
1 liter air
1 bh labu siam, iris
100 g nangka, potong kecil
1 bh wortel, iris
5 bh buncis, iris serong
5 bh jagung baby, iris serong
1 papan petai, kupas kulitnya
1 bt serai, memarkan
1 lbr daun kunyit
4 lbr daun jeruk
2 lbr daun salam
½ sdt gula sebagai penyedap
Garam

BAHAN HALUS:

12 btr bawang merah
8 siung bawang putih
5 cm jahe
5 cm lengkuas
1 telunjuk kunyit
6 bh kemiri
10 bh cabai merah
1 sdm udang ebi kering

BAHAN PELENGKAP:

Lontong atau ketupat
Ayam goreng
Telur balado
Bawang goreng
Kerupuk

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bumbu halus sampai wangi, masukkan serai dan semua bahan daun.
2. Masukkan daging berserta tulang, aduk rata sampai wangi, lalu masukkan santan dan tambahkan 1 liter air atau secukupnya (sesuai kekentalan yang diinginkan), beri garam dan sedikit gula, aduk-aduk sampai mendidih.
3. Lalu masukkan sayuran sambil tetap mengaduknya, tunggu mendidih sekali lagi. Koreksi rasa.
4. Penyajian: Sajikan bersama lontong, ayam goreng, telur balado, bawang goreng, dan kerupuk.





Lontong Sayur Betawi

Sajian lontong yang satu ini sangat sederhana rasanya. Cocok sekali untuk hidangan di pagi hari.

BAHAN:

200 g daging bertulang, potong kecil
700 ml santan kental
1 L air, gunakan secukupnya
3 bh labu siam
1 bt serai, memarkan
1 lbr daun kunyit
4 lbr daun jeruk
2 lbr daun salam
½ sdt gula pasir
Garam secukupnya

BAHAN HALUS:

10 btr bawang merah
6 siung bawang putih
4 cm jahe
4 cm lengkuas
1 telunjuk kunyit
6 bh kemiri
8-10 bh cabai merah keriting

BAHAN PELENGKAP:

5 btr telur rebus
5 bh tahu putih goreng
Kerupuk
Bawang goreng

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bumbu halus sampai wangi, masukkan serai, daun kunyit, daun salam, dan daun jeruk.
2. Lalu masukkan daging beserta tulang. Aduk rata sampai wangi, lalu tambahkan santan dan air secukupnya, masukkan garam dan gula, masak sambil terus diaduk sampai mendidih.
3. Masukkan irisan labu siam kedalamnya. Terakhir masukkan telur rebus dan tahu goreng masak lagi sampai kuah mendidih, jangan lupa koreksi rasanya.

TIPS: Penumisan bumbu harus benar-benar sampai matang supaya menghasilkan rasa yang sempurna.





Martabak Telur

Martabak telur, jajanan favorit yang satu ini pasti sudah tidak asing lagi. Kali ini saya akan bagikan kepada Anda cara membuatnya mulai dari membuat adonan kulitnya yang garing dan renyah.

BAHAN ISIAN:

250 g daging giling
½ bh bawang bombai, iris
2 siung bawang putih, iris
5 bh telur
4 btg daun bawang, iris
Garam secukupnya
Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT ISIAN:

Tumis bawang bombai dan bawang putih hingga wangi, masukkan daging. Beri garam dan merica bubuk. Masak hingga daging matang dan sisihkan.

BAHAN KULIT MARTABAK:

300 g tepung terigu (protein tinggi)
180 ml air panas mendidih
10 g margarin
2 sdm minyak sayur
1 sdt garam
Minyak sayur, untuk perendam

CARA MEMBUAT:

1. Tuang di dalam baskom: Tepung terigu dan garam. Lalu di mangkuk cairkan margarin dan minyak dengan air panas. Lalu siram ke dalam campuran tepung. Uleni sampai kalis. Bagi adonan masing-masing 70 gram, bulatkan.

2. Rendam di dalam minyak sayur sampai semua permukaan adonan terendam minyak. Diamkan minimal 1 jam. Atau semalaman lebih bagus simpan di kulkas.

CARA MEMBUAT MARTABAK:

1. Siapkan talenan atau tempat yang datar untuk memipihkan adonan kulit.
2. Ambil 1 buah adonan kulit. Pipihkan perlahan dengan telapak tangan. Tekan-tekan atau bisa juga menggunakan rolling pin. Apabila sudah mulai tipis, tarik bagian di setiap tepi dari adonan kulit pelan-pelan sampai adonan menjadi tipis dan ukurannya membesar kira-kira diameter 30 cm.
3. Di mangkuk, tuang telur ayam, isian daging dan daun bawang secukupnya. Kocok rata. Tuang di atas adonan kulit yang sudah tipis tadi. Lipat seperti amplop.
4. Panaskan minyak agak banyak di Teflon besar yang datar. Letakkan martabak pelan-pelan. Dan masak dengan api kecil sampai martabak matang dan kecokelatan sesekali siramkan minyak ke permukaan martabak agar kulit martabak matang sempurna. Lakukan yang sama sampai adonan kulit dan isian martabak habis.
5. Sajikan dengan kuah acar lebih nikmat.





Mi Goreng Tek Tek

Mi goreng sederhana namun nikmat tiada dua. Mi goreng khas abang-abang gerobak di pinggir jalan.

BAHAN:

- 1 bks mi telur (isi 3 papan)
- 4 btr bawang merah, haluskan
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 2 bh kemiri, haluskan
- 8 bh cabai merah keriting
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir
- Garam secukupnya
- Kecap manis secukupnya
- 6 btg sawi hijau, iris
- 1 lbr kol, iris
- 2 btr telur
- Sedikit air

BAHAN PELENGKAP:

- Bawang goreng
- Kerupuk
- Acar

CARA MEMBUAT:

1. Rebus mi telur hingga matang, tiriskan.
2. Di kuahi, tumis bumbu yang sudah dihaluskan sampai wangi. Masukkan sayuran. Beri sedikit air aduk-aduk.
3. Masukkan telur diarnkan sebentar sampai telur agak sedikit matang baru diaduk. Masukkan mi telur, kecap manis, garam, merica, gula. Aduk-aduk hingga semua menyatu. Koreksi rasa. Sajikan dengan bawang goreng, acar, dan kerupuk.

TIPS: Agar bumbu meresap sempurna, tiriskan mi yang sudah direbus sampai kering tidak basah lagi.





Nagasari

Nagasari atau Nagosari adalah jenis kue basah berbahan dasar tepung beras dan santan. Dan diisi potongan buah pisang yang manis. Yang biasa kita temukan di pasar- pasar tradisional. Sangat cocok untuk isian kue tampah dan sejenisnya.

BAHAN:

200 g tepung beras
60 g tepung tapioka
30 g tepung hunkwe
110 g gula pasir
250 ml santan kental/kemasan
700 ml air
5 bh pisang, potong-potong
1 lbr daun pandan
½ sdt bubuk vanili
Garam secukupnya
Daun pisang untuk membungkus

CARA MEMBUAT:

1. Masak santan dan air serta pandan dan gula, tunggu sampai gula menyatu saja.
 2. Masukkan tepung beras, tepung tapioka, dan hunkwe yang telah dilarutkan dengan air ke dalam santan, masak dengan api kecil.
 3. Aduk sampai bahan tercampur rata dan mengental, lalu angkat.
 4. Siapkan daun pisang, ambil beberapa sendok adonan, masukkan potongan pisang lalu tumpuk kembali dengan adonan. Kemudian bungkus daun pisang. Lakukan sampai adonan habis.
 5. Lalu masukkan ke dalam kukusan, kukus adonan selama $\pm$ 30 menit atau sampai matang. Sajikan.
-





Nasi Goreng Tek Tek

Nasi goreng ini rasanya sangat sederhana, dan mirip sekali dengan rasa nasi goreng yang dijual di gerobak abang-abang pinggir jalan. Bisa menjadi obat pelepas rasa rindu buat kita yang tinggal di luar negeri.

BAHAN:

- 2 piring nasi dingin
- 3 btr bawang merah, haluskan
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 2 bh kemiri, haluskan
- 5 bh cabai merah keriting, sesuaikan
- 1 btg seledri, iris
- 1 btg daun bawang iris
- Kecap manis secukupnya
- Garam secukupnya
- ½ sdt gula pasir
- 2 btr telur
- Segenggam ayam suwir
- 2 bh sosis, iris

BAHAN PELENGKAP:

- Bawang goreng
- Acar
- Kerupuk

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bahan yang sudah dihaluskan sampai wangi dan matang. Tambahkan daun bawang dan seledri, aduk rata.
2. Lalu masukkan nasi, kecap manis, dan semua bumbu. Aduk sampai rata hingga masak, koreksi rasa.
3. Sajikan dengan telur dadar, bawang goreng, kerupuk, dan acar.

CATATAN: Apabila ingin menambahkan ayam/sosis atau telur dicampur, masukkan setelah bawang merah putih dan cabai matang.

TIPS: Gunakan nasi yang sudah dingin berderai.





Nasi Bakar

Olahan nasi yang sekarang banyak diminati oleh para pecinta kuliner. Karena nasinya yang gurih dan lengkap dengan berbagai macam lauk. Dan dibakar di dalam daun pisang membuat aromanya begitu ciri khas.

BAHAN NASI:

2 cup beras
200 ml santan
1 btg serai
2 lbr daun salam
Garam secukupnya
Daun pisang secukupnya

BAHAN ISIAN:

2 bh dada ayam goreng, suwir
100 g tempe goreng
1 papan petai, ambil isinya
Segenggam teri medan/teri nasi
Kemangi secukupnya
5 btr bawang merah, haluskan
3 siung bawang putih, haluskan
8 bh cabai merah, haluskan
2 bh kemiri, haluskan
2 lbr daun salam
3 lbr daun jeruk
1 btg serai
6 bh cabai rawit utuh
Garam secukupnya
Gula secukupnya
Minyak secukupnya, untuk menumis

CARA MEMBUAT:

Cuci bersih beras, beri santan, serai, daun salam, dan garam. Lalu tambahkan air sedikit sesuai takaran memasak nasi. Masak nasi di Magicom.

ISIAN:

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai merah, serta kemiri.
2. Lalu tumis bahan halus, serai, daun salam, daun jeruk sampai wangi dan matang.
3. Masukkan ikan teri, petai, ayam suwir, serta tempe yang sudah digoreng. Aduk rasa. Beri sedikit air. Tambahkan garam dan gula.
4. Masukkan kemangi serta daun bawang. Masak hingga airnya surut dan koreksi rasa.

Catatan: Jangan terlalu banyak memasukkan garam karena ketika air surut akan terasa asin dari ikan teri juga.

PENYELESAIAN:

1. Siapkan beberapa lembar daun pisang yang sudah bersih dan angin-anginkan terlebih dahulu di atas api kompor supaya lentur.
2. Ambil sesendok nasi (ukuran sendok Magicom) letakkan di atas daun pisang. Ratakan. Lalu beri 1 sdm bahan isian. Gulung perlahan daun pisang dan padatkan. Sematkan dengan lidi. Lakukan hingga habis.
3. Lalu bakar nasi sampai semua permukaan daun pisang terbakar dan mengeluarkan aromanya. Sajikan.





Nasi Gila

Jajanan pinggir jalan yang satu ini sangat unik, dari namanya saja sudah unik.

Dinamakan nasi gila karena isinya yang beraneka ragam, namun disajikan di atas nasi putih saja.

BAHAN:

2 piring nasi putih
2 btr telur
2 bh sosis, iris
4 bh bakso, iris
Ayam suwir secukupnya
Kol/sawi secukupnya, diiris
3 btr bawang merah, iris
3 siung bawang putih, cincang halus
1 btg daun bawang, iris
5 bh cabai merah keriting, haluskan (boleh diganti cabai iris)
Kecap manis secukupnya
Garam secukupnya
Merica bubuk secukupnya
Air sedikit

BAHAN PELENGKAP:

Bawang goreng
Kerupuk

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang putih dan bombai sampai harum, lalu masukkan cabai, aduk rata.
2. Masukkan telur, aduk. Masukkan sosis, bakso, ayam, kol, dan sawi, berikan kecap manis secukupnya, garam, dan merica bubuk.
3. Lalu beri air sedikit agar sayur kol/sawi layu, masak sampai matang, koreksi rasa dan tuang di atas nasi putih.
4. Beri bawang goreng dan kerupuk sebagai pelengkap.





Onde-Onde

Onde-onde menjadi salah satu camilan favorit. Tekstur kulitnya yang kenyal, dilapisi dengan biji wijen yang akan menjadi garing ketika digoreng. Belum lagi isian kacang hijau didalamnya yang manis. Menjadi paduan yang pas.

BAHAN KULIT:

250 g tepung ketan
35 g tepung beras
125 g kentang kukus, haluskan
75 g gula pasir
1 sdt garam
200 ml air
Wijen secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campurkan semua bahan jadi satu.
2. Timbang bahan kulit 30 gram dan isi 15 gram.
3. Sewaktu mengisi basahkan tangan agar adonan mulus tidak pecah.
4. Kemudian celupkan ke dalam air lalu baluri dengan biji wijen, goreng hingga kecokelatan dengan api kecil sekali.

BAHAN ISI:

125 g kacang hijau, rendam minimal 1 jam
100 ml santan kental
50 ml air
80 g gula pasir
1 lbr daun pandan
 $\frac{1}{4}$ sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt vanili bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Kukus kacang hijau hingga lunak, angkat.
2. Blender bersama air santan.
3. Tambahkan gula pasir, garam, dan daun pandan, masak hingga kalis.
4. Dinginkan lalu bagi menjadi 15 gram isi di bahan kulit.





Otak Otak Bakar

Otak-otak ikan ini banyak kita jumpai di jajanan pinggir jalan. Aroma ikan dan wangi daun pisang yang terbakar menghasilkan cita rasa yang sangat lezat. Wajib dicoba untuk camilan keluarga.

BAHAN:

- 500 g daging ikan, haluskan
- 100 g tepung sagu/tapioka
- 100 ml santan kental
- 1 putih telur
- 1 sdm kecap ikan
- $\frac{1}{2}$ sdt kecap asin
- 6 btr bawang merah, haluskan
- 4 siung bawang putih, haluskan
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- 1 sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt gula
- 1 btg daun bawang, iris
- Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan di dalam baskom kecuali tepung. Aduk dengan mikser atau whisker sampai benar-benar halus dan tercampur rata.
2. Masukkan tepung. Aduk kembali sampai adonan kalis.
3. Siapkan 30 lembar daun pisang. Bersihkan.
4. Ambil 1 sdm adonan letakkan di bagian tengah daun pisang. Gulung dan sematkan dengan lidi. Lakukan sampai adonan habis.

5. Didihkan air di panci kukusan. Kukus semua otak-otak sebentar saja tidak lebih dari 10 menit. Tiriskan.
6. Bakar otak-otak di panggangan/ grill pan. Sampai agak kecokelatan dan tercium wanginya.
7. Sajikan hangat-hangat dengan saus kacang.

BUMBU KACANG:

- 80 g kacang tanah, sangrai
- 3 bh cabai merah
- 4 bh cabai rawit merah
- 1 siung bawang putih
- Garam (secukupnya)
- 2 sdt gula pasir
- 1 sdm kecap manis
- 2 bh jeruk limau
- 500 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Sangrai kacang tanah sampai matang. Tunggu dingin. Blender dengan cabai dan bawang putih dan 500 ml air.
2. Masak di panci beri garam, gula, dan kecap manis serta perasan jeruk nipis. Masak sampai mengental.



TIPS: Supaya daun pisang tidak mudah sobek, kukus sebentar daunnya, atau bakar sebentar di atas api kompor hanya sampai daun berubah warna jangan sampai hangus. Bisa juga menggunakan ikan apa saja yang dagingnya berwarna putih atau kemerahan. Bisa juga diganti dengan udang dan daging ayam giling.



Otak Otak Ikan Goreng

Menu ini sangat cocok untuk disajikan sebagai camilan di sore hari bersama keluarga tercinta.

BAHAN:

- 500 g ikan tenggiri halus
- 7 siung bawang putih, haluskan
- 8 butir bawang merah, haluskan
- 1 sdm kecap ikan
- 1 sdm garam
- 1 sdt gula pasir
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- 2 btr telur, kocok lepas
- 200 g tepung sagu tani
- 1 btg daun bawang, iris

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan baskom, masukkan ikan tenggiri yang sudah halus. Tambahkan bawang merah, bawang putih yang sudah halus. Beri kecap ikan, merica bubuk, garam, dan gula. Aduk jadi satu.
2. Masukkan telur dan daun bawang, aduk kembali sampai adonan tercampur rata. Terakhir baru tambahkan tepung. Aduk sebentar sampai menyatu saja. Bentuk otak-otak menggunakan telapak tangan yang dilumuri tepung sagu.
3. Didihkan air, rebus otak-otak hingga mengapung. Angkat dan tiriskan.
4. Goreng otak-otak di minyak panas dan sajikan dengan saus sambal.

TIPS: Gunakan daging ikan apa saja yang berwarna putih kemerahan.





Pastel

Jajanan pasar yang satu ini sangat digemari semua kalangan, rasa kulitnya yang gurih dan renyah, menjadi ciri khas jajanan ini. Anda bisa membuatnya sendiri sehingga terjamin bahan-bahannya.

BAHAN KULIT:

- 250 g tepung terigu
- 1 butir telur
- 50 g margarin
- 1 sdt garam
- 80 ml air dingin

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung, margarin, telur, dan garam uleni sampai menyatu, lalu masukkan air sedikit demi sedikit. Uleni sampai adonan kalis.
2. Gilas adonan sampai tipis kira-kira 2 mm, lalu cetak bulat-bulat dengan permukaan mangkuk. Lakukan sampai adonan habis.
3. Lalu masukkan isi, lipat dan pilin bagian sampingnya.
4. Goreng dengan minyak yang sudah panas dengan api kecil/sedang. Sese kali siram permukaan pastel dengan minyak supaya pastel berpori-pori.

ISI PASTEL

BAHAN:

- 1 btr telur rebus, iris tipis
- 3 btr bawang merah, iris
- 2 siung bawang putih, iris
- 1 bh wortel, potong dadu kecil
- 1 bh kentang, potong dadu kecil
- 100 g bihun/soun
- 1 btg seledri
- Garam secukupnya
- Kaldu ayam secukupnya
- 1 sdt kecap manis

CARA MEMBUAT:

1. Rebus kentang dan wortel terlebih dahulu, sisihkan.
2. Tumis bawang merah dan putih hingga wangi, masukkan kentang wortel. Aduk rata.
3. Masukkan bihun, dan masukkan semua bumbu. Aduk rata masak hingga matang. Koreksi rasa.
4. Isian bihun siap untuk menjadi isian pastel.





Pempek Kapal Selam

BAHAN:

- 350 g ikan, haluskan, dinginkan di kulkas
- 25 g tepung terigu
- 150 g tepung sagu atau tapioka
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 1 btr telur kocok lepas
- 1 sdm garam
- 1 sdt gula pasir
- Merica bubuk secukupnya
- 6 btr telur, untuk isian

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan ikan sampai membentuk pasta.
2. Tambahkan kocokan telur, aduk rata sampai menyatu, tambahkan bawang putih halus, garam, gula, dan merica, aduk rata.
3. Masukkan tepung terigu dan tepung sagu secara bertahap sedikit-sedikit, jangan lebih dari banyaknya ikan, jika ikan 350 gram tepung sagu maksimal 200 gram, biasa kurang dari itu, adonan memang agak lembek, jadi kalau dirasa sudah pas langsung saja dibentuk.
4. Lumuri kedua telapak tangan terlebih dahulu. Ambil adonan sekepalan tangan bolongi tengahnya dengan jari jempol kanan, bikin seperti mangkuk. Isi dengan telur. Tutup perlahan dengan cara mencubit-cubit bagian atasnya.

5. Masukkan langsung ke dalam air mendidih yang diberi sedikit minyak supaya tidak lengket.
6. Angkat pempek apabila sudah mengambang. Tiriskan dan digoreng atau bias disimpan di frozen.

Untuk pempek lenjer, siapkan talenan lumuri dengan tepung sagu diatasnya. Ambil adonan secukupnya lalu gulingkan perlahan di atas talenan hingga membentuk seperti pipa. Rebus hingga matang.

BAHAN KUAH CUKO (KUAHNYA)

BAHAN:

- 500 g gula merah
- 15 siung bawang putih, geprek
- 1 sdt garam, sesuaikan
- 5 bh cabai rawit/sesuai selera, ulek kasar
- 1 sdm air asam jawa
- 1 sdm cuka
- 1 sdt udang ebi kering
- 1,5 L air

CARA MEMBUAT:

Rebus semua bahan di panci sampai airnya tersisa setengah dari ukuran awal. Simpan di dalam botol tertutup atau bias disajikan langsung dengan pempek.

TIPS:

- Membuat pempek harus penuh kesabaran. Adonan pempek yang bagus memang agak lunak dan lengket. Cara menyiasatinya, selalu lumuri kedua tangan dan jari-jari dengan tepung sagu.
- Dan tidak boleh terlalu kuat menekan adonan.
- Untuk pemula disarankan isi pempek dengan kuning telur utuh saja supaya tidak mudah bocor. Letakkan kuning telur di dalam wadah/mangkuk kecil, supaya mudah ketika memasukkan telurnya.





Risoles Ragout Ayam

Rasa kulitnya yang gurih dan renyah dipadu dengan isiannya ragout yang meleleh membuat camilan yang satu ini tidak kalah lezatnya.

BAHAN KULIT:

300 g tepung terigu protein tinggi
3 btr telur telur
900 ml susu cair
100 ml air
1 sdt garam
2 sdm margarin, cairkan

CARA MEMBUAT:

1. Ayak terigu masukkan garam dan telur. Aduk dengan *whisker* sampai menyatu.
2. Buat lubang di tengah-tengah terigu, masukkan susu cair/air sedikit demi sedikit, aduk dengan *whisker* sampai halussekali, jika perlu disaring.
3. Masukkan mentega cair, aduk lagi sampai menyatu.
4. Panaskan Teflon ukuran 20 cm dengan api kecil. Buat dadar tipis per 1 sendok sayur, masak hingga permukaan dadar tidak lengket dan pinggirannya mulai lepas dari Teflon, angkat.
5. Lakukan sampai habis. Siap digunakan.

BAHAN RAGOUT (ISI):

300 g atau 2 potong paha ayam fillet
1 bh wortel, potong dadu
1 bh kentang, potong dadu
4 btr bawang merah
3 siung bawang putih
1 btg seledri
4 sdm tepung terigu
400 ml susu cair
300 ml air kaldu bekas rebusan paha ayam

1 slice keju *cheddar*
2 sdm margarin, untuk menumis
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
¼ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Rebus ayam, lalu cincang-cincang kecil, sisihkan airnya menjadi kaldu.
2. Rebus wortel dan kentang hingga hampir matang, tiriskan.
3. Tumis bawang merah dan bawang putih dengan margarin sampai wangi, masukkan tepung, aduk rata, lalu masukkan susu dan air kaldu. Aduk hingga rata.
4. Masukkan wortel, kentang, dan ayam, lalu seledri. Tambahkan garam, gula, dan merica.
5. Masak hingga meletup-letup dan mengental, koreksi rasa, matikan kompor, tunggu dingin atau masukkan ke kulkas terlebih dahulu, dan siap dipakai jadi isian.

BAHAN PELAPIS:

2 btr telur kocok lepas
Tepung panir/*bread crumbs* secukupnya

PENYELESAIAN:

Ambil 1 lembar kulit, isi dengan 1 sdm isi, lalu lipat seperti amplop atau sesuai selera. Celupkan ke telur, lalu gulingkan ke dalam tepung panir/tepung roti. Goreng hingga kecokelatan di minyak yang sudah sangat panas. Jangan terlalu lama menggoreng karena risol akan pecah.

TIPS: Adonan kulit jangan terlalu kental karena akan membuat kulit menjadi tebal. Gunakan tepung protein tinggi untuk mengurangi risiko kulit sobek. Saat menggorengnya panaskan minyak terlebih dahulu. Dan jangan terlalu lama menggoreng risoles untuk mencegah kulit tidak pecah, karena isian sudah matang kita hanya perlu mengeringkan bagian luarnya saja.





Sate Ayam

Sate ayam termasuk menu favorit semua orang. Siapa sangka bahannya sederhana dan tidak banyak. Membuatnya pun tidak sesulit yang dibayangkan.

BAHAN:

1 kg daging ayam fillet
1 sdt garam
Perasan air lemon/jeruk limau
100 bh tusuk sate

BAHAN BUMBU KACANG:

300 g kacang tanah goreng, haluskan
6 siung bawang putih, haluskan
8 btr bawang merah, haluskan
5 bh cabai merah keriting, haluskan
500 ml air
3 lbr daun jeruk
100 ml kecap manis
1 sdt gula pasir
Garam secukupnya

BAHAN PELENGKAP:

Lontong
Kecap manis
Bawang goreng
Jeruk limau
Sambal

CARA MEMBUAT:

1. Potong daging ayam bentuk dadu beri garam dan perasanjeruk lemon, simpan di kulkas minimal 1 jam. Lalu tusuk-tusuk dengan tusuk sate dan lakukan hingga habis, sisihkan.
2. Blender halus kacang tanah dan air. Lalu haluskan juga terpisah bawang merah, bawang putih, dan cabai.
3. Tumis hingga matang bawang dan cabai. Sampai tidak tercium lagi bau langunya. Masukkan kacang tanah yang sudah halus dan air. Beri kecap manis, daun jeruk, gula, juga garam. Masak dengan api kecil hingga bumbu mengental dan mengeluarkan minyak. Koreksi rasa.
4. Siapkan bakaran/panggang. Lumuri sate ayam dengan bumbu kacang dan sedikit kecap manis.
5. Bakar sate hingga matang sambil dibolak-balik.
6. Sajikan sate ayam dengan bumbu kacang, jeruk limau, kecap manis, dan lontong serta pelengkap lainnya.

TIPS: Untuk menghasilkan sate ayam yang lembut dan juga *juicy*, gunakan daging paha ayam. Dan jangan memanggang sate terlalu lama karena akan membuat dagingnya keras.





Sate Kambing

Hidangan daging kambing yang satu ini sangat menggugah selera. Anda tidak perlu bingung memasaknya karena bahan-bahan yang digunakan dan cara memasaknya sangat sederhana namun rasanya luar biasa.

BAHAN:

500 g daging kambing muda
2 sdm kecap manis
1 sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
Perasan jeruk lemon secukupnya
Bawang goreng secukupnya
Tusuk sate

BAHAN BUMBU KECAP:

10 bh cabai rawit, iris
3 btr bawang merah, iris kasar
1 bh tomat, potong dadu
 $\frac{1}{2}$ bh timun, potong dadu
Kecap manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih daging kambing, lalu potong bentuk dadu. Bumbui dengan kecap manis, garam, merica bubuk, dan perasan jeruk lemon. Diamkan minimal 30 menit.
2. Siapkan tusuk sate, lalu susun daging kambing di tusukan sate. Lakukan sampai habis.
3. Siapkan panggangan/bakaran sate. Bakar daging kambing dan sajikan dengan bumbu kecap serta bawang goreng.

TIPS:

- Pilihlah daging kambing yang muda, karena dagingnya akan lebih lembut.
- Untuk daging kambing biasa Anda bisa melunakkannya dengan cara membungkus daging kambing dengan daun papaya cukup 20 menit saja. Atau bisa juga merendamnya dengan parutan buah nanas muda.





Sekoteng

Sekoteng adalah minuman tradisional hangat dari rebusan air jahe, yang sangat cocok diminum ketika udara dingin dan menghangatkan tubuh.

BAHAN AIR JAHE:

- 1 L air
- 100 g jahe, iris, dan memarkan
- 2 sdm gula pasir atau sesuai selera

BAHAN ISIAN:

- 2 lbr roti tawar, potong dadu
- 5 sdm kacang tanah, sangrai
- 5 sdm bubur mutiara sagu
- 5 sdm kolang kaling
- 3 sdm kacang hijau yang sudah direbus
- Susu kental manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus dipanci air dan jahe serta gula sampai keluar rasa jahnya dan mendidih. Matikan.
2. Siapkan mangkuk. Isi dengan isian serta susu kental manis. Siram dengan air jahe.
3. Sajikan selagi hangat.





Siomay

Siomay termasuk jajanan yang banyak digemari banyak orang. Isinya yang lengkap terdiri dari siomay ikan, tahu, telur rebus, pare yang disajikan dengan bumbu kacang yang sedikit pedas membuatnya tambah nikmat.

BAHAN:

- 500 g ikan fillet, haluskan
- 100 g labu siam, parut
- 3 btr bawang merah, haluskan
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 250 g tepung sagu
- 2 btr telur kocok lepas
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- 2 sdt kecap asin
- 1 sdm kecap ikan
- 1 btg daun bawang, iris

TAMBAHAN SIOMAY:

- 4 bh telur rebus
- 4 bh kentang kupas, kukus
- 5 bh tahu goreng
- 4 bh kol, gulung, kukus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan panci kukusan.
2. Campur semua bahan sampai tercampur rata.
3. Bentuk dengan sendok, susun di atas panci kukusan, kukus selama 15 menit.
4. Bisa juga ditaruh di dalam tahu goreng lalu kukus. Untuk pare: Rendam pare terlebih dulu dengan air garam, baru masukkan sedikit adonan siomay dan kukus sampai matang.

BAHAN PELENGKAP:

- Saus sambal
- Kecap manis
- Jeruk limau

BUMBU KACANG:

- 300 g kacang tanah, goreng, haluskan
- 4 btr bawang merah, haluskan
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 7 bh cabai merah, haluskan
- 3 lbr daun jeruk
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- Kecap manis secukupnya
- Perasan jeruk limau secukupnya
- 500 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Sangrai kacang tanah tanpa kulit, atau goreng kacang tanah kalau yang berkulit. Tiriskan.
2. Haluskan kacang tanah beserta air dengan blender.
3. Tumis semua bumbu halus sampai benar-benar matang dan baunya tidak langu lagi.
4. Kemudian masukkan kacang yang sudah dihaluskan, tambahkan daun jeruk, kecap manis, air, gula, dan garam.
5. Masak dengan api kecil sampai saus kacang mengeluarkan minyak.
6. Lalu beri perasan jeruk limau. Koreksi rasa.

TIPS: Bisa menggunakan ikan apa saja yang dagingnya berwarna putih atau kemerahan. Bisa juga diganti dengan udang dan daging ayam giling.





Tahu Gejrot

Jajanan pinggir jalan yang satu ini adalah jajanan yang berasal dari Cirebon, Jawa Barat. Sensasi tahu goreng yang disiram dengan kuahnya yang sedikit asam, pedas, dan manis membuat nikmat tahu gejrot ini.

BAHAN:

10 bh tahu goreng/tahu pong

BUMBU KUAH:

300 ml air

2 sdm gula merah, sisir

1 sdm air asam jawa

1 sdt kecap manis

Garam secukupnya

BUMBU ULEK:

1 siung bawang putih

2 btr bawang merah

Cabai rawit sesuai selera

Garam

CARA MEMBUAT:

1. Bumbu kuah: Masak gula merah dan air sampai mendidih, tambahkan asam jawa, kecap manis, dan garam. Angkat, saring, dan sisihkan.
2. Bumbu ulek: Ulek kasar semua bahan hingga rata.
3. Penyajian: Potong-potong tahu di dalam piring, siram dengan bumbu kuah dan bumbu ulek sesuai selera. Sajikan.

TIPS: Pilihlah tahu goreng yang kopong lebih pas dan akan mempermudah bumbu kuah meresap ke dalam tahu.





Tahu Isi

Siapa yang tak kenal tahu goreng, camilan murah meriah namun rasanya sangat enak. Cara membuatnya pun sangat mudah sekali.

BAHAN:

10 bh tahu goreng
4 siung bawang putih, cincang halus
50 g wortel, iris
50 g taoge
50 g kol, iris
Garam secukupnya
Merica bubuk secukupnya
Gula secukupnya

BAHAN TEPUNG PELAPIS:

3 sdm penuh tepung terigu
1 sdm penuh tepung beras
1 sdm tepung sagu/tapioka
2 siung bawang putih, haluskan
1 sdt garam/sesuaikan
Air secukupnya, sampai kental saja

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan 10 buah tahu yang sudah digoreng pilih yang kopong dan iris tidak putus bagian permukaan atasnya untuk memasukkan isian sayur.
2. Tumis bawang putih sampai wangi, masukkan wortel, kol, dan taoge. Beri garam, merica bubuk, dan gula. Aduk rata cepat saja jangan lama nanti sayur akan layu, koreksi rasa.
3. Masukkan sayur secukupnya ke dalam tahu, sisihkan.
4. Campur semua bahan pelapis dan beri sedikit demi sedikit air jangan terlalu cair. Buat agak kental. Celupkan tahu goreng. Yang sudah diisi sayur tadi. Goreng di dalam minyak panas yang banyak. Goreng semua hingga kecokelatan. Angkat dan sajikan dengan cabai rawit.





Tongseng Sapi

Menu olahan sapi yang satu ini sangat mudah dan sederhana membuatnya. Rasanya berbeda dengan Tongseng kambing, di resep ini tidak perlu menggunakan santan. Sehingga rasanya kuahnya sangat segar ada rasa pedas, manis, dan gurih dari dagingnya. Patut dicoba.

BAHAN:

- 300 g daging sapi, potong dadu kecil
- 2 cm jahe, memarkan
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 4 bh daun jeruk
- 5 sdm kecap manis
- 2 gelas kecil air
- 2 sdt garam/sesuaikan
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir

BAHAN HALUS:

- 4 bh cabai rawit
- 4 bh cabai merah
- 4 btr bawang merah
- 3 siung bawang putih

BAHAN PELENGKAP:

- Kol secukupnya, iris kasar
- 2 bh tomat, iris
- 1 bh daun bawang, iris

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bahan halus, jahe, lengkuas, dan daun jeruk sampai wangi, masukkan daging, aduk rata.
2. Tambahkan kecap manis, air, garam, gula, merica bubuk. Masak hingga daging empuk dengan api kecil, dan koreksi rasa.
3. Siapkan di mangkuk irisan kol, tomat, dan daun bawang di dalam mangkuk, lalu siramkan tongseng selagi panas. Taburkan bawang goreng.

TIPS: Gunakan daging yang mudah empuk dan sedikit berlemak akan membuat rasanya lebih nikmat.





Udang Saus Mentega

Olahan udang ini sangat mudah dan praktis membuatnya. Rasanya yang gurih-gurih manis sangat disukai anak-anak.

BAHAN:

- 350 g udang segar
- 2 sdm mentega
- 3 siung bawang putih, cincang
- 1 bh bawang bombai, iris kasar
- 4 bh cabai rawit, iris (boleh diskip untuk anak-anak)
- 3 sdm kecap manis
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdt kecap inggris
- 1 ruas daun bawang

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang putih sampai wangi dengan mentega,
2. Masukkan bawang bombai dan cabai rawit, aduk, kemudian masukkan udang, lalu semua kecap dan saus, aduk rata.
3. Terakhir masukkan daun bawang. Aduk rata. Sajikan.

TIPS: Bahan dasar udang bisa diganti dengan cumi atau kepiting.





Aneka Masakan Padang



Asam Pedas Daging/Gajebo

Gurih, asam, dan pedas adalah rasa yang tercipta dari olahan daging yang berkuah satu ini. Kuahnya sangat segar karena tidak menggunakan santan. Cara membuatnya pun sangat praktis.

BAHAN:

500 g daging/gajebo/sandung lamur
2 bh asam kandis
 $\frac{1}{2}$ bh pala, geprek
1 btg serai, gunakan 2 untuk serai yang kecil
2 lbr daun salam
4 lbr daun jeruk
Garam secukupnya
Gula pasir seujung sendok
500 ml air

BAHAN HALUS:

15-20 bh cabai merah keriting/2 sdm cabai giling halus
10 btr bawang merah
5 siung bawang putih
4 bh kemiri
3 cm jahe
3 cm lengkuas
2 cm kunyit

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih daging, potong kotak-kotak besar seperti potongan rendang.
2. Haluskan semua bumbu halus.
3. Campur semua bumbu dan daging dan air. Rebus sampai daging empuk dengan api kecil atau dengan presto 30 menit sampai empuk. Koreksi rasa dan sajikan.

TIPS: Gunakan panci presto untuk menghasilkan daging yang empuk sempurna, kuahnya pun akan terasa lebih nikmat.





Asam Pedas Ikan

Bagi yang tidak suka kuah bersantan, menu ini bisa menjadi pilihan untuk Anda coba. Rasa kuahnya sangat segar ada asam dan pedas, sehingga menghilangkan rasa amis dari ikan.

BAHAN:

- 2 ekor ikan/500 g (ikan apa saja)
- 15-20 bh cabai merah keriting
- 1 btg serai, memarkan
- 3 lbr daun jeruk
- 1 lbr daun salam
- 2 bh asam kandis atau 2 bh tomat, belah 2
- 750 ml air
- 1 sdm garam (secukupnya)
- Gula pasir seujung sendok

BAHAN HALUS:

- 6 btr bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 bh kemiri
- 2 cm jahe
- 2 cm lengkuas
- 2 cm kunyit

CARA MEMBUAT:

1. Pilih ikan yang segar. Bersihkan ikan, potong dua atau sesuai selera. Ikan bisa menggunakan ikan apa saja; Ikan mas, tongkol, gurame, tuna, patin, dll.
2. Rebus semua bahan jadi satu kecuali ikan dan garam/gula. Rebus hingga mendidih dengan api kecil supaya rasanya matang sempurna.
3. Lalu masukkan ikan, garam, dan gula. Apabila menggunakan tomat masukkan tomat setelah memasukkan ikan. Apabila menggunakan asam kandis masukkan dari awal rebusan bumbu pertama.
4. Tutup panci rebus hingga ikan matang, tidak perlu diaduk-aduk.
5. Terakhir koreksi rasa dan sajikan.





Ayam Bakar Padang

Menu yang satu ini pasti tidak asing lagi kita dengar. Pasti selalu ada di setiap rumah makan padang. Aroma rempah dan santannya terasa sekali meresap ke dalam daging ayamnya.

BAHAN:

1 ekor ayam kampung/pejantan, belah 4
Perasan air jeruk nipis
400 ml santan kental
200 ml air
2 btg serai, ambil bagian putihnya, memarkan
2 bh asam kandis
3 lbr daun jeruk
1 lbr daun salam
Garam secukupnya
Gula seujung sendok, sebagai penyedap

BAHAN HALUS:

8 btr bawang merah
5 siung bawang putih
5 bh kemiri, sangrai
3 cm jahe

2 cm lengkuas

6 bh cabai merah keriting

5 bh cabai rawit

3 cm kunyit

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan ayam, potong menjadi 4 bagian.
2. Kucuri ayam dengan perasan jeruk nipis dan beri sedikit garam. Diamkan 15 menit.
3. Tumis bumbu halus dan semua bahan lainnya sampai wangi. Lalu masukkan santan ke dalamnya. Masukkan juga ayam. Lalu ungkep ayam sampai bumbu meresap. Tiriskan.
4. Panggang ayam sampai matang dan oleskan bumbu sisa ungkepan sesekali.





Ayam Goreng Balado

Salah satu resep warisan mertua. Ayamnya yang empuk dan gurih dicampur dengan balado yang tidak terlalu pedas dan aroma daun bawang yang wangi menjadikan menu ini sangat istimewa.

BAHAN:

- 1 ekor ayam, potong kecil tanpa kulit
- 2 sdt garam
- Air secukupnya sampai ayam setengah terendam

BAHAN HALUS:

- 6 btr bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 3 cm jahe
- 3 cm lengkuas
- 2 cm kunyit

BAHAN BALADO:

- 4 btr bawang merah, iris
- 1 bh tomat, iris
- 2 btg daun bawang, iris serong
- 20 bh cabai merah keriting, giling kasar
- Garam secukupnya
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan ayam buang kulitnya lalu potong 10 bagian atau sesuai selera.
2. Ungkep ayam dengan bumbu ungkep yang sudah dihaluskan tambahkan garam dan air secukupnya sampai empuk. Tiriskan.
3. Goreng ayam hingga kecokelatan. Tiriskan.
4. Tumis bawang merah hingga wangi. Masukkan irisan tomat dan daun bawang, tumis hingga layu.
5. Lalu masukkan cabai giling beri garam secukupnya. Masak dengan api kecil sampai matang. Koreksi rasa. Campur dengan ayam yang sudah digoreng. Sajikan.

TIPS: Gunakan ayam pejantan atau ayam kampung muda lebih nikmat lebih nikmat.





Ayam Gulai Nanas

Gulai ayam ini sedikit berbeda karena penambahan buah nanas didalamnya membuat sensasi yang lebih nikmat. Ini juga salah satu resep warisan keluarga saya.

BAHAN:

1 ekor ayam ukuran kecil
½ bh nanas, potong
500 ml santan kental
1 btg serai, memarkan
3 lbr daun jeruk
2 lbr daun salam
1 lbr daun kunyit
200 ml air
Garam secukupnya

BAHAN HALUS:

15-20 bh cabai merah keriting
12 btr bawang merah
8 siung bawang putih
3 cm jahe
3 cm lengkuas
3 cm kunyit
5 bh kemiri

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan ayam, buang kulitnya dan potong-potong sesuai selera.
2. Tumis bumbu halus dan daun-daun sampai wangi. Masukkan ayam. Aduk-aduk sebentar.
3. Tambahkan santan, air, dan garam.
4. Masak dengan api sedang dan jangan lupa untuk terus mengaduknya agar tidak pecah santan sampai mendidih.
5. Setelah mendidih kecilkan api, koreksi rasa. Tetap nyalakan api kecil sambil sesekali mengaduknya kira-kira 20 menit supaya ayam empuk dan meresap.
6. Masukkan buah nanas yang sudah bersih dan dipotong. Aduk perlahan dan masak kembali selama 10 menit. Koreksi rasa.

TIPS: Menggunakan ayam pejantan atau ayam kampung lebih nikmat.





Ayam Pop

Ayam Pop termasuk salah satu menu termahal di rumah makan padang meskipun ukuran ayamnya kecil. Namun kelezatan ayamnya sangat gurih yang diungkep dengan air kelapa, membuat cita rasa tersendiri yang tidak ditemukan di menu ayam yang lainnya.

BAHAN AYAM:

- 1 ekor ayam kampung/pejantan, buang kulit belah 4
- 700 ml air kelapa murni atau bisa juga pakai yang kemasan di supermarket
- 7 siung bawang putih, haluskan
- 3 cm jahe, haluskan
- 1 sdt merica, haluskan
- 2 sdt garam/secukupnya
- 1 sdm margarin
- Air perasan jeruk nipis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan ayam buang kulitnya, lalu beri perasan jeruk nipis, bilas lagi dengan air bersih.
2. Tumis bawang putih, jahe, dan merica sampai wangi, masukkan air kelapa. Lalu masukkan ayam. Beri garam, aduk pelan-pelan sampai bumbu tercampur rata. Ungkep sampai ayam empuk dan airnya surut.
4. Panaskan minyak agak banyak di wajan antilengket (non-stick), tambahkan 1 sdm margarin. Matikan api lalu celupkan ayam hanya beberapa detik. Angkat dan tiriskan.

SAMBAL MERAH

BAHAN:

- 10 bh cabai merah
- 3 btr bawang merah
- 1 siung bawang putih
- ½ bh tomat
- Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

Haluskan semua bahan, lalu masak dengan sedikit minyak sampai matang.

SAMBAL KECAP

BAHAN:

- 4 bh cabai rawit, iris
- 5 sdm kecap manis

CARA MEMBUAT:

Campurkan cabai rawit yang sudah diiris dengan kecap manis di mangkuk kecil.





Gulai Cincang Padang

Masakan yang satu ini tentu sudah tidak asing lagi dan pasti ditemukan di semua rumah makan padang. Rasanya sangat nikmat dan kaya akan rempah-rempah. Bisa dinikmati dengan nasi putih atau juga roti cane. Cincang padang berbeda dengan rendang. Cincang hampir tidak memerlukan santan. Namun penggunaan santan hanya sebagai pengental di akhir proses memasaknya.

BAHAN:

1 kg daging sapi/kambing bertulang,
potong dadu
½ bh pala, dihancurkan
5 btr cengkih
2 bh bunga lawang
1 lbr daun kunyit (opsional)
1 bh serai, memarkan
5 lbr daun jeruk
2 lbr daun salam
1 sdt gula merah
1 sdm air asam jawa
Garam secukupnya
500 ml air
Minyak secukupnya, untuk menumis
100 ml santan kental (opsional)

BAHAN HALUS:

15 btr bawang merah
8 siung bawang putih
15-20 bh cabai merah keriting
4 cm jahe/seukuran jempol dewasa

4 cm lengkuas/seukuran jempol
dewasa
5 btr kemiri, haluskan
2 sdm bumbu kari bubuk
1 sdt ketumbar bubuk
1 sdt merica bubuk
½ sdt kayu manis bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Tumis dengan api kecil semua bumbu sampai wangi dan mengeluarkan minyak kemerahan.
2. Masukkan daging, aduk rata sampai daging berubah warna, lalu tambahkan air, masak dengan api kecil sampai daging empuk. Jangan lupa menutup panci.
3. Apabila daging sudah empuk barulah menambahkan garam dan santan hanya sebagai pengental saja.
4. Tunggu hingga mendidih sekali lagi dan koreksi rasa.

TIPS: Pilihan daging yang bertulang akan menambah nikmat cita rasa. Juga bisa diganti dengan daging kambing. Penambahan air boleh dilakukan sedikit demi sedikit sampai daging empuk. Namun jangan lupa koreksi rasa asinnya. Saran penulis gunakan panci presto untuk memasaknya supaya cepat empuk. Cukup 30 menit.





Dendeng Balado

Dendeng balado ini adalah salah satu resep rumahan turun temurun dari warisan keluarga. Rasanya yang berbeda dan lebih sederhana dibanding dengan dendeng yang ditemui di rumah makan membuat kita akan merindukan kenikmatannya.

BAHAN:

500 g daging sapi
3 siung bawang putih, memarkan
1 sdt garam
500 ml air

BAHAN BALADO:

15-20 bh cabai merah keriting, haluskan
4 btr bawang merah, iris
Petai secukupnya
Irisan jeruk nipis
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih daging. Iris tipis-tipis.
Rebus dengan bawang putih dan garam sampai empuk. Tiriskan. Simpan air sisa rebusan daging untuk penambahan di sambalnya.
2. Pukul-pukul daging perlahan jangan sampai hancur. Lalu goreng dengan api kecil sampai garing.
3. Tumis bawang merah sampai wangi. Masukkan cabai yang sudah dihaluskan. Tambahkan petai dan 2 sdm air sisa rebusan daging. Beri garam dan perasan air jeruk nipis secukupnya. Koreksi rasa dan masak hingga cabai matang. Tunggu sejenak hingga sambalnya dingin. Baru disiram ke atas daging supaya daging tetap garing.

TIPS: Simpan terpisah daging dan sambal di wadah tertutup, supaya tetap garing sehari-hari. Bisa juga menambahkan kentang goreng didalamnya.





Dendeng Lambok Lado Hijau

Dendeng lambok lado hijau ini ialah dendeng yang dagingnya basah bukan garing, dan disajikan dengan sambal hijau. Menu ini juga tak kalah sedapnya dan selalu jadi favorit.

BAHAN:

500 g daging
Garam secukupnya
4 siung bawang putih, memarkan

BAHAN SAMBALADO:

10-15 bh cabai hijau besar
4 btr bawang merah
1 bh tomat besar, diiris
Minyak secukupnya
Garam secukupnya
Gula seujung sendok

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging yang sudah bersih dan diiris-iris agak tipis dengan garam dan bawang putih sampai empuk. Tiriskan, simpan air bekas rebusan daging kira-kira 3 sdm.
2. Pukul-pukul daging perlahan jangan sampai hancur. Goreng daging sebentar saja sampai kecokelatan.
3. Giling kasar cabai hijau dan bawang merah. Kucuri perasan air jeruk nipis supaya cabai tidak menghitam.
4. Lalu tumis cabai dengan minyak bekas menggoreng daging. Tambahkan tomat iris dan 3 sdm air bekas rebusan daging. Beri garam, gula, dan koreksi rasa. Masak hingga matang. Siram cabai hijau ke atas daging. Sajikan.

TIPS: Tambahkan sedikit petai yang sudah dikupas saat penumisan cabainya akan menambah nikmat rasa.





DENDENG PARU BALADO

Aroma daging paru yang sangat wangi disajikan dengan sambalado merah yang digiling kasar persis seperti yang dijual di rumah makan padang, bahkan lebih enak kita membuatnya sendiri dan tentu saja lebih ekonomis.

BAHAN DENDENG:

- 1 kg paru
- 8 siung bawang putih, haluskan
- 1 sdt ketumbar, haluskan
- 2 cm jahe, haluskan
- 4 bh daun jeruk
- Garam secukupnya
- Air secukupnya, untuk merebus

CARA MEMBUAT:

1. Pertama rebus dahulu daging paru utuh belum dipotong dengan air dan garam saja. Rebus sekitar 20 menit sampai permukaan paru terlihat sudah berubah warna. Tiriskan. Tunggu sampai dingin baru diiris-iris tipis seperti dendeng. Paru akan lebih mudah diiris dalam keadaan sudah keras.
2. Haluskan bawang putih, jahe, dan ketumbar. Ungkep irisan paru dengan bumbu halus tadi tambahkan garam dan daun jeruk. Kali ini beri air tidak usah terlalu banyak.
4. Ungkep sampai airnya surut dan bumbu meresap.
5. Tiriskan, siap digoreng dengan api kecil supaya garing dan tidak gosong.

SAMBALADO:

- 10 bh cabai merah besar
- 5 bh rawit merah
- 6 btr bawang merah, iris kasar
- 1 sdm air asam jawa
- 2 lbr daun jeruk
- Gula seujung sendok
- Garam secukupnya
- Minyak secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Ulek kasar cabai merah besar dan rawit.
2. Tumis bawang merah dengan minyak agak banyak sampai wangi.
3. Masukkan cabai yang sudah diulek kasar. Masak dengan api kecil, masukkan daun jeruk, asam jawa, garam, dan gula.
4. Masak terus hingga cabai mulai layu. Koreksi rasa. Siram di atas dendeng/paru.

TIPS: Dinginkan paru yang sudah direbus di dalam kulkas, tunggu sampai agak keras, akan mempermudah paru untuk diiris. Goreng paru harus dengan api yang kecil, supaya matang sampai ke dalam. Goreng sekali lagi paru apabila masih belum garing. Simpan paru terpisah dengan cabainya di wadah kedap udara agar tetap garing.





Gulai Kepala Ikan Kakap

Ini adalah salah satu gulai yang banyak digemari. Rasa gurih yang dihasilkan dari kepala ikan, santan, serta bumbu lainnya. Namun, pengolahannya perlu diperhatikan karena apabila salah akan membuat rasa gulainya amis sekali.

BAHAN:

2 bh kepala ikan kakap, belah 2
700 ml santan kental
Jeruk nipis
1 bh tomat, belah 4
5 bh cabai rawit merah
1 bh asam kandis
1 bh serai, memarkan
5 lbr daun jeruk
2 lbr daun salam
Garam secukupnya
Gula pasir secukupnya
5 sdm minyak, untuk menumis

BAHAN HALUS:

8 btr bawang merah
4 siung bawang putih
15 bh cabai keriting

3 bh kemiri
 $\frac{1}{2}$ sdt ketumbar
2 cm jahe
2 cm lengkuas
2 cm kunyit

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan kepala ikan, belah menjadi dua. Dan cuci dengan air jeruk nipis.
2. Tumis bumbu halus, serai, daun jeruk, dan salam sampai benar-benar wangi dan matang.
3. Masukkan santan, asam kandis, dan cabai rawit utuh. Masak hingga santan mendidih dan agak mengental.
4. Masukkan ikan, beri garam dan sedikit gula sebagai penyedap. Masak ikan hingga matang. Masukkan tomat. Koreksi rasa dan sajikan.

TIPS: Pilih kepala ikan yang masih sangat segar untuk mencegah bau amis. Tidak boleh menggunakan ikan yang sudah lama dibekukan.





GULAI UDANG DAUN SINGKONG

Ini adalah menu kampung sederhana kesukaan saya sejak kecil. Gulai udang yang dicampur daun singkong, kuahnya sedikit dibuat lebih pedas dan dimakan dengan tempe goreng garing atau kerupuk emping. Wah terbayang nikmatnya.

BAHAN:

- 500 g udang segar, cuci bersih
- 1 ikat daun singkong atau sesuai selera, ambil daunnya saja
- 400 ml santan kental
- 1 lbr daun kunyit
- 1 bh serai, memarkan
- 2 lbr daun salam
- 3 lbr daun jeruk
- Segenggam ikan teri

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 8 btr bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 cm jahe
- 2 cm lengkuas
- 10 bh cabai merah keriting
- 5 bh cabai rawit

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih daun singkong, ambil bagian daunnya saja.
2. Cuci bersih udang, buang bagian kaki kakinya dan buang kotoran yang ada di punggung udang (ini bias membuat rasa pahit kalau tidak bersih)
3. Haluskan semua bumbu halus.
4. Siapkan kuali, masukkan bumbu halus dan semua bahan dedaunan serta masak dengan santan sampai mendidih. Jangan lupa mengaduknya.
5. Masukkan daun singkong, kecilkan api masak kembali sampai daun singkong empuk.
6. Masukkan udang dan ikan teri. Tambahkan garam dan gula sebagai penyeimbang rasa.
7. Masak sampai udang matang dan jangan lupa koreksi rasa.

TIPS: Pilih udang yang segar, dan pilih daun singkong yang masih muda supaya cepat empuk dan rasanya tidak pahit.





Ikan Bakar Bumbu Padang

Ikan bakar ini sangat nikmat, bumbunya yang bercampur santan meresap saat ikan dibakar. Membuat rasanya menjadi sangat gurih.

BAHAN:

2 ekor ikan nila/kakap/gurame/apa saja
2 sdm kecap
200 ml santan
2 sdm cuka
Garam secukupnya

BAHAN HALUS:

10 bh cabai merah
5 bh cabai rawit
6 btr bawang merah
4 siung bawang putih
2 lbr daun jeruk
2 cm jahe
2 cm lengkuas

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan semua bahan halus. Lalu tumis dengan minyak agak banyak sampai wangi. Tambahkan santan dan semua bahan. Masak semuanya sampai rasanya benar-benar menyatu dengan api kecil. Jangan lupa koreksi rasa garamnya. Matikan. Ini akan jadi bumbu celup ikan.
2. Bersihkan ikan, belah seperti kupu-kupu atau sesuai selera. Beri garam dan jeruk nipis. Diamkan sebentar.
3. Panaskan panggangan. Celup atau olesi ikan dengan bumbu yang sudah dimasak tadi agak banyak. Sesekali oleskan lagi selagi memanggang.
4. Panggang bolak balik hingga matang. Sajikan dengan sambal kecap.





Ikan Goreng Balado

Ikan goreng ini sangat garing dan disajikan dengan sambal yang segar dan sedikit asam untuk menghilangkan bau amis dari ikan.

BAHAN:

½ kg ikan selar
Jeruk nipis
Garam
Minyak secukupnya, untuk menggoreng ikan dan menumis

BAHAN BALADO:

2 sdm cabai giling (15 bh cabai keriting, haluskan)
4 btr bawang merah, iris
Garam secukupnya
Jeruk nipis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan ikan, buang kotoran dalam perutnya. Kerat-kerat menyerong bagian perutnya lumuri dengan garam dan jeruk nipis.
2. Goreng dengan api kecil sampai garing semua namun tidak gosong. Tiriskan.
3. Tumis bawang merah sampai wangi, masukkan cabai giling. Aduk rata. Masukkan garam dan jeruk nipis. Masak sampai matang. Koreksi rasa.
4. Tunggu cabai agak dingin baru siram di atas ikan goreng. Sajikan.

TIPS: Ikan boleh diganti dengan ekor kuning, ikan kembung, dan semacamnya.





Jengkol Balado

Jengkol sangat terkenal dengan aromanya yang kurang enak namun dengan resep ini Anda tidak perlu khawatir. Aroma tidak sedapnya akan berkurang drastis dan rasa jengkolnya sangat empuk seperti daging.

BAHAN:

250 g jengkol, kupas
500 ml air
1 sdt garam
Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis

BAHAN BALADO:

20 bh cabai merah keriting
4 btr bawang merah
2 siung bawang putih
Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan jengkol, belah menjadi 2 bagian. Rebus dengan air dan garam secukupnya sampai empuk sekitar 30 - 45 menit. Tiriskan.
2. Memarkan jengkol satu persatu jangan sampai hancur. Goreng jengkol sebentar saja.
3. Tumis bawang merah dan bawang putih sampai wangi (gunakan minyak bekas menggoreng jengkol), masukkan cabai yang sudah dihaluskan. Beri garam. Masak cabai hingga matang dan koreksi rasa.
4. Masukkan semua jengkol yang sudah dimemarkan tadi. Aduk rata. Matikan kompor dan sajikan.





Lontong Sayur Padang

Lontong sayur padang ini termasuk lontong berkuah santan yang paling digemari. Ciri khas kuahnya yang bersantan pedas dan ditambah isian nangka muda dan buncis. Biasanya menu ini menjadi menu sarapan di daerah Sumatera Barat dan menu wajib ketika hari raya.

BAHAN KUAH:

200 g daging bertulang, potongan kecil
700 ml santan kental
1 L air
200 g buncis, iris serong
200 g nangka sayur, potong kecil
1 lbr daun kunyit, boleh diskip
4 lbr daun jeruk
2 lbr daun salam
 $\frac{1}{2}$ sdt gula sebagai penyedap
Garam secukupnya

BAHAN HALUS:

12 btr bawang merah
8 siung bawang putih
5 cm jahe
5 cm lengkuas
1 telunjuk kunyit
6 bh kemiri
10 - 15 bh cabai merah keriting

BAHAN PELENGKAP:

Lontong atau ketupat

Kerupuk merah
Sambal merah
Bawang goreng

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bumbu halus sampai wangi dan mengeluarkan minyak.
2. Lalu masukkan daun kunyit, salam, dan jeruk, aduk rata.
3. Masukkan daging berserta tulang yang sudah dipotong kecil-kecil agar mudah empuknya, aduk-aduk sampai wangi.
4. Lalu masukkan santan, tambahkan 1 liter air atau secukupnya, masukkan garam dan sedikit gula, aduk-aduk sampai mendidih.
5. Lalu masukkan nangka, aduk kembali sampai mendidih. Lalu masukkan buncis,
6. Terakhir masukkan telur yang sudah direbus dan tahu goreng masak lagi sampai mendidih, matikan.
7. Penyajian: Sajikan bersama lontong, bawang goreng, dan kerupuk.

TIPS: Saat penumisan bumbu halus perlu diperhatikan, sampai benar-benar matang, agar tidak bau langu. Dan jangan lupa untuk terus mengaduk kuahnya perlahan agar tidak pecah santan.





Martabak Mesir/ Martabak Kubang

Martabak yang satu ini, sedikit berbeda dari martabak telur biasanya. Serta isinya sangat khas aroma kari. Serta isiannya yang sangat ciri khas aroma kari. Martabak ini banyak kita jumpai di daerah Sumatra, dan salah satunya di daerah Kubang, Sumatra Barat. Oleh karena itu martabak ini juga dikenal dengan sebutan Martabak Kubang.

BAHAN KULIT MARTABAK:

300 g tepung terigu (protein tinggi)
180 ml air panas mendidih
10 g margarin
2 sdm minyak sayur
1 sdt garam
Minyak sayur, untuk perendam

CARA MEMBUAT:

1. Tuang di dalam baskom, tepung terigu dan garam. Lalu di mangkuk cairkan margarin dan minyak dengan air panas. Lalu siram ke dalam campuran tepung. Uleni sampai kalis. Bagi adonan masing-masing 70 gram, bulatkan.
2. Rendam di dalam minyak sayur sampai semua permukaan adonan terendam minyak. Diamkan minimal 1 jam atau semalaman lebih bagus.

BAHAN ISIAN MARTABAK:

6 bh telur
5 btg daun bawang, iris

500 g daging giling
1 btg serai, memarkan
4 lbr daun jeruk
1 sdt bubuk kari
Garam secukupnya
Merica bubuk secukupnya

BAHAN HALUS:

1 bh bawang bombai
3 siung bawang putih
2 bh kemiri
2 cm jahe

CARA MEMBUAT ISIAN:

1. Tumis bumbu halus, daun jeruk, dan serai sampai wangi. Tambahkan bubuk kari. Aduk rata. Masukkan daging giling, beri garam dan merica bubuk. Tambahkan sedikit air, masak hingga daging empuk dan bumbu meresap.
2. Biarkan agak sedikit asin karena nanti akan dicampur lagi dengan telur.

CARA MEMBUAT MARTABAK:

1. Siapkan talenan atau tempat yang datar untuk memipihkan adonan kulit. Ambil 1 buah adonan kulit. Pipihkan perlahan dengan telapak tangan. Tekan-tekan atau bisa juga menggunakan *rolling pin*. Apabila sudah mulai tipis, tarik bagian di setiap tepi dari adonan kulit pelan-pelan sampai adonan menjadi tipis dan ukurannya membesar kira-kira diameter 30 cm.
2. Di mangkuk, masukkan telur ayam, isian daging dan daun bawang secukupnya. Kocok rata.
3. Tuang di atas adonan kulit secukupnya yang sudah tipis tadi. Lipat seperti amplop.
4. Panaskan kira-kira 4 sdm minyak di Teflon datar yang besar. Letakkan martabak pelan-pelan. Dan masak dengan api kecil sampai martabak matang dan kecokelatan. Lakukan yang sama sampai adonan kulit dan isi martabak habis.

BUMBU KUAH:

- 1 bh bawang bombai, iris
- 2 siung bawang putih, parut
- 4 bh cabai rawit, iris (sesuaikan)
- 2 bh tomat, belah 4
- 1 sdm gula merah
- 1 sdm gula pasir

Garam secukupnya

6 sdm kecap manis

1 sdm cuka

500 ml air panas mendidih

CARANYA:

Masukan semua bumbu kuah lalu siram dengan air panas mendidih. Koreksi rasa.

TIPS: Untuk mendapatkan hasil martabak yang basah seperti martabak mesir, minyaknya tidak boleh banyak. Beda dengan martabak telur biasa yang garing itu menggunakan minyak yang agak banyak saat menggorengnya.





Nasi Goreng Padang

Yang membuat beda nasi goreng ini dari yang biasa adalah, warnanya yang kemerahan karena menggunakan cabai dan tomat serta penggunaan kecap manis hanya sedikit sekali sebagai penyedap atau pengikat rasanya. Lalu irisan daging dendeng yang ditabur di atasnya membuat nasi goreng ini sangat istimewa

BAHAN:

3 piring nasi dingin
5 btr bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
1 bh tomat, cincang halus
8-10 bh cabai merah keriting, haluskan
1 sdt kecap manis
1 sdt merica bubuk
½ sdt gula pasir
2 btg seledri, iris
3 btr telur
Minyak secukupnya
Garam secukupnya

BAHAN PELENGKAP:

Telur
Irisan daging

Kerupuk merah

Selada

Timun

Bawang goreng

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang merah dan bawang putih sampai wangi, masukkan tomat dan cabai halus. Tumis sampai matang. Masukkan daun seledri, kecap manis, merica bubuk, gula, dan garam. Masak dengan api kecil sampai matang.
2. Masukkan nasi. Aduk rata dan masak sampai bumbu meresap. Koreksi rasa. Sajikan dengan irisan daging, telur ceplok, timun, selada, bawang goreng, dan kerupuk merah.

TIPS: Agar nasi goreng sempurna, gunakan beras pera. Dan dinginkan terlebih dahulu ketika sudah menjadi nasi. Bumbu juga harus ditumis dulu hingga matang sempurna.





Petai Teri Balado

Menu yang satu ini adalah menu khas kampung di Sumatra Barat. Ini adalah menu favorit penulis sejak kecil. Rasanya sangat nikmat dan dapat menggugah selera. Dijamin tidak cukup sepiring nasi untuk menyantapnya.

BAHAN:

3 papan petai, potong kotak belah di tengah tidak putus
100 g ikan teri, belah, dan bersihkan
3 btr bawang merah, iris
15-20 bh cabai merah keriting, haluskan atau setara 2 sdm
Garam secukupnya
Jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong petai berbentuk kotak, buang bagian sisi-sisinya. Lalu belah sedikit bagian tengah jangan sampai terputus. Cuci.
2. Belah badan ikan teri buang kotorannya. Cuci bersih.
3. Goreng petai hingga kecokelatan. Sisihkan.
4. Goreng ikan teri dengan menggunakan minyak bekas petai. Goreng ikan teri harus dengan api kecil supaya garing namun tidak gosong. Angkat.
5. Tumis bawang merah, lalu masukkan cabai giling dengan minyak sama bekas gorengan ikan dan petai. Beri garam dan perasan jeruk nipis.
6. Masak cabai hingga matang dengan api kecil. Sampai mengeluarkan minyak kemerahan. Koreksi rasa.
7. Tunggu cabai benar-benar dingin baru campur dengan petai dan teri. Supaya teri tetap garing dan tahan lama. Tidak boleh menggunakan tomat karena teri akan jadi alot.

TIPS: Goreng ikan teri dengan api kecil supaya garing dan tahan lama. Simpan terpisah ikan teri di wadah tertutup agar garing berhari-hari.





Rendang

Siapa yang tak kenal rendang, makanan khas Sumatra Barat ini dinobatkan sebagai salah satu makanan terlezat di dunia. Ini adalah salah satu resep yang paling banyak *direcook*/masak ulang oleh pengikut saya di Instagram. Karena rasanya yang autentik, asli Rendang Minang.

BAHAN:

1 kg daging khas dalam
1000 ml santan kental dari 3 butir kelapa
1 lbr daun kunyit
4 lbr daun jeruk
2 lbr daun salam
2 bh serai, digeprek
2 bh bunga lawang
½ sdt ketumbar
½ bh pala, hancurkan
Garam secukupnya
Gula pasir secukupnya
500 ml air

BUMBU HALUS:

15 btr bawang merah
10 siung bawang putih
1 jempol besar jahe
1 jempol besar lengkuas
Kunyit secukupnya sampai warnanya kuning bagus
15-20 bh cabai merah keriting atau 2 sdm penuh cabai giling halus

CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong daging, membentuk dadu ukuran besar.

2. Haluskan semua bahan-bahan dibumbu halus.
3. Siapkan kuali besar, masukkan semua bumbu, santan, dan air, aduk rata, masukkan daging, masak dengan api kecil sambil terus diaduk pelan-pelan ± 3 - 4 jam. Koreksi rasa, jangan terlalu banyak memasukkan garam karena semakin lama rasanya akan semakin asin.

TIPS:

- Apabila menggunakan daging khas dalam yang lembut dan cepat empuk. Didihkan terlebih dahulu bumbu dan santannya, baru setelah itu masukkan daging.
- Proses pengadukan harus dilakukan sampai santan mendidih. Setelah santan mendidih boleh diaduk sesekali saja.
- Disarankan menggunakan kuali yang agak tebal dan antilengket untuk pematangan daging yang sempurna dan cepat empuk.
- Penambahan garam dan gula boleh dilakukan di bagian akhir, supaya tidak terlalu asin.





Rujak Muaro

Rujak muaro, rujak yang terkenal di Sumatra Barat ini sedikit berbeda dengan rujak biasa yang kita temukan. Perbedaannya terletak di bumbunya, yaitu tidak memakai terasi membuat bumbunya lebih segar dan kacangnya hanya diulek kasar saja tidak sampai halus. Wajib dicoba kesegarannya.

BAHAN:

- 100 g bh pepaya mengkal, bisa diganti ubi
- 100 g bh jambu, bisa diganti stroberi
- 100 g bh bengkuang
- 100 g bh mangga muda, bisa diganti apel hijau
- 100 g bh nanas

BAHAN BUMBU RUJAK:

- 200 g gula merah
- 3 bh cabai rawit
- 1 genggam kacang yang sudah digoreng
- 1 sdm air asam jawa
- Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Ulek semua bahan kecuali kacang, hingga halus.
2. Lalu masukkan kacang dan ulek sedikit saja jangan sampai halus. Koreksi rasa dan sajikan dengan buah-buah segar seperti nanas, jambu merah, apel hijau, mangga muda, bengkuang, dll.

TIPS: Bagi Anda yang berada di luar negeri, bisa memakai buah apa saja yang segar dan sesuai selera. Karena di negara lain akan sulit menemukan buah tropis seperti jambu air, mangga muda, bengkuang, dsb.





Sate Padang

Meskipun bahan dan cara membuatnya tidak sesederhana menu sate yang lainnya, namun resep ini sangat layak dicoba. Rasanya benar-benar nikmat bukan resep yang asal jadi saja. Ini salah satu menu wajib sajian Lebaran di rumah kami.

Langkah pertama, membuat bumbu,

BUMBU DASAR:

125 g bawang merah
100 g bawang putih
100 g lengkuas
100 g jahe
Kunyit secukupnya sampai warnanya kuning bagus

CARANYA:

Blender halus semua bahan dengan sedikit air.

Langkah 2, merebus lidah sapi,

BAHAN:

2 bh lidah sapi
1 sdt garam
3 lbr daun salam
Air secukupnya.

CARANYA:

Rebus lidah sapi dan semua bahan sampai empuk, sampai terlihat gelembung-gelembung di permukaan kulit lidah. Angkat dan tiriskan. Kupas kulit terluar lidah selagi masih hangat agar mudah, lalu potong lidah membentuk kotak-kotak kecil.

Langkah 3, menumis lidah sapi,

BAHAN TUMISAN LIDAH:

2 sdm bumbu dasar
1 sdm cabai giling halus
1 btg serai, memarkan
1 lbr daun kunyit
1 lbr daun salam
3 lbr daun jeruk
4 bh kemiri (haluskan)
2 sdm bubuk kari
 $\frac{1}{2}$ sdt ketumbar
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
1 btg kayu manis
1 btr bunga lawang
3 btr cengkih
 $\frac{1}{2}$ bh pala, hancurkan
Garam secukupnya

CARANYA:

Tumis semua bahan sampai wangi, masukkan lidah yang sudah dipotong-potong, ungkep sampai bumbu meresap. Selanjutnya lidah siap ditusuk di lidi sate dan siap dipanggang sebentar saja.

Langkah 4 membuat kuah,

BAHAN KUAH:

- 2 sdm penuh bumbu dasar
- 1 sdm penuh cabai giling
- 1 btg serai, memarkan
- 1 lbr daun kunyit
- 1 lbr daun salam
- 3 lbr daun jeruk
- 4 bh kemiri (haluskan)
- 2 sdm bubuk kari
- $\frac{1}{2}$ sdt ketumbar
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- 1 btg kayu manis
- 1 btr bunga lawang
- 3 btr cengkih
- $\frac{1}{2}$ bh pala, hancurkan
- Garam
- 1 sdt asam jawa
- 1 sdt gula merah
- 250 g tulang sapi (rebus dengan 2 L air)
- 200 g tepung beras (cairkan dengan air)

CARA MEMBUAT:

1. Pertama tumis semua bahan sampai sampai wangi (kecuali tepung dan tulang sapi)
2. Lalu di panci rebus tulang sapi sampai mendidih dan menjadi kaldu. Buang kotorannya.
3. Masukkan bahan tumisan bumbu, tambahkan garam lalu rebus lagi sampai semua rasanya menyatu dan pas.

4. Bersihkan kuah, angkat semua rempah dan tulangnya. Tuang perlahan cairan tepung beras sambil terus diaduk cepat karena akan menggumpal kalau tidak cepat diaduk. Masak sampai kuah meletup-letup.

Porsi: 60 tusuk sate padang

TIPS: Resep ini bisa juga diganti dengan 1 kg daging sapi biasa. Harap membaca terlebih dahulu dengan seksama semua tahapannya. Proses menumis bumbu hingga matang sangat penting supaya rasanya sempurna.





Soto Padang

Soto khas Sumatra Barat ini dapat kita jumpai di gerai soto padang ternama di Jakarta dan dihargai cukup mahal untuk ukuran 1 mangkuk kecil. Soto ini kaya akan rempah-rempah dan ditaburi dengan irisan daging dendeng yang garing dan gurih.

BAHAN:

500 g daging sapi
300 g tulang sapi
1 sdm garam
5 cm lengkuas, memarkan
5 cm jahe, memarkan
3 L air

BAHAN YANG DIHALUSKAN:

10 btr bawang merah
6 siung bawang putih
3 btr kapulaga
3 btr cengkih
1 bunga lawang/star anise
2 sdm minyak sayur
6 lbr daun jeruk
2 lbr daun salam
2 btg serai, memarkan
1 btg daun bawang, iris kasar
2 sdt garam
3 cm kunyit
1 sdt merica butiran
1 sdt bumbu kari

BAHAN PELENGKAP SOTO:

Perkedel kentang
Kerupuk merah

Sambal merah

100 g soun, seduh air panas hingga lunak, tiriskan
1 btg seledri, iris halus
Bawang goreng
Jeruk nipis

CARA MEMBUAT SOTO PADANG:

1. Rebus daging sapi dan tulang-tulang bersama garam, jahe, dan lengkuas hingga lunak.
2. Tiriskan daging. Iris melintang tipis, memarkan hingga agak pipih. Bisa langsung digunakan atau bias digoreng sampai garing.
3. Sisihkan kaldu bekas rebusan daging (total 2 liter, bias tambah air jika kurang)
4. Tumis bumbu halus bersama daun jeruk, serai, dan daun bawang hingga wangi. Masukkan ke dalam kaldu. Didihkan dengan api kecil.
5. Penyajian: Taruh soun, perkedel, dan daging dalam mangkuk saji. Tuangi kaldu panas. Taburi bawang merah, seledri, dan kerupuk.

CARA MEMBUAT SAMBALNYA:

10 bh cabai merah keriting

2 btr bawang merah

Garam secukupnya

Haluskan, tumis dengan minyak sampai wangi beri garam. Masak sampai matang. Letakkan di mangkuk dan siram sedikit dengan kuah soto panas.





Telur Balado

Entah kenapa sejak saya kecil sampai sekarang, setiap kali di luar rumah dan terasa lapar, pasti yang terbayang adalah telur balado ini. Waduh telurnya yang wangi karena kulitnya yang digoreng dicampur dengan balado khasnya orang padang. Saya akan bagikan resep andalan saya dari dulu hingga sekarang, sangat mudah dan enak sekali.

BAHAN:

6 btr telur rebus, kupas
15 bh cabai merah keriting, haluskan
4 btr bawang merah, iris
1 bh tomat, iris
Garam secukupnya
Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, goreng telur sampai kecokelatan dan berkulit. Sisihkan.
 2. Masukkan irisan bawang merah ke dalam minyak tadi, tumis hingga wangi.
 3. Masukkan irisan tomat. Aduk rata sampai tomat agak layu.
 4. Masukkan cabai yang sudah dihaluskan.
 5. Masak cabai dengan api sedang, tambahkan garam. Koreksi rasa.
 6. Tunggu sampai cabai matang dan siram di atas telur. Sajikan.
-





Telur Dadar Padang

Siapa yang tidak suka telur dadar yang satu ini. Rasanya beli nasi padang ada yang kurang tanpa menambahkan menu ini.

BAHAN:

- 4 btr telur ayam
- 2 btr telur bebek
- 3 btr bawang merah, iris
- 1 siung bawang putih, iris
- 3 btg daun bawang, iris
- 3 lbr daun jeruk, iris halus
- 2 sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- 10-15 bh cabai merah keriting, haluskan
- 1 sdm penuh tepung beras
- Minyak agak banyak, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan kuali yang cekung dan tidak terlalu lebar permukaannya. Tuang minyak agak banyak. Panaskan dulu minyak $\pm$ 10 menit.
2. Di mangkuk besar masukkan semua bahan dan kocok menjadi satu hingga rata.
3. Panaskan minyak. Tuang semua adonan perlahan di tengah-tengah kuali. Kecilkan sedikit api biarkan telur masak sampai ke dalam. Barulah dibalik perlahan. Goreng telur hingga kecokelatan dan pinggirnya menjadi garing.

TIPS: Penggunaan telur bebek sangat berperan membuat telur menjadi tebal. Dan perhatikan minyak harus benar-benar sudah panas sekali saat kita menuang telurnya. Jarak waktu pengocokan telur tidak boleh terlalu lama dengan waktu menuang ke kuali karena bisa membuat telur dingin, dan tidak mau mengembang saat digoreng.





Teri Kacang Balado

Menu sambal ini sangat cocok untuk disimpan. Ini adalah salah satu menu wajib untuk mahasiswa yang tinggal jauh dari orang tua atau untuk Anda yang ingin bepergian jarak jauh. Karena penyajiannya hanya cukup dengan nasi putih dan bisa bertahan sehari-hari tanpa perlu dipanaskan.

BAHAN:

200 g ikan teri medan, cuci bersih
200 g kacang tanah
20 bh cabai merah keriting
4 btr bawang merah, cincang halus
perasan jeruk nipis
Garam secukupnya
Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai. Sisihkan.
2. Goreng kacang tanah sampai kecokelatan, sisihkan.
3. Goreng ikan teri sampai garing tapi tidak gosong.
4. Kemudian, tumis bawang merah sampai wangi, masukkan cabai giling. Masak cabai sampai matang dan jangan lupa berikan garam dan perasan jeruk nipis. Tunggu sampai cabai dingin baru dicampur rata dengan ikan teri dan kacang. Simpan di wadah tertutup. Sajikan.

TIPS: Simpan di wadah tertutup supaya ikan teri tetap garing. Tambahkan perasan jeruk nipis untuk semua hidangan balado yang menggunakan olahan makanan laut.





Udang Balado

Sensasi udang goreng yang segar dicampur dengan petai serta sambal asam manis akan menjadi menu istimewa di meja makan keluarga Anda.

BAHAN:

500 g udang segar, bersihkan
Garam secukupnya
Perasan jeruk nipis secukupnya
2 bh kentang, potong dadu
Petai kupas secukupnya
20 bh cabai merah keriting, haluskan
 $\frac{1}{2}$ bh bawang bombai, cincang halus
1 bh tomat, iris
Garam secukupnya
Gula pasir seujung sendok

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan udang, lalu cucibersih, beri perasan jeruk nipis/lemon dan garam. Sisihkan.
2. Panaskan minyak, goreng kentang sampai matang. Lalu goreng udang tidak usah terlalu lama sampai warnanya berubah saja supaya tidak alot. Sisihkan.
3. Tumis bawang bombai dan tomat sampai wangi, masukkan cabai yang sudah digiling, lalu masukkan petai. Beri garam dan sedikit gula untuk penyeimbang rasa. Masak cabai hingga harum dan matang. Jangan lupa koreksi rasa. Lalu campurkan udang dan kentang.





Aneka Masakan Rumah



Ayam Bakar Ala Momychaa

Menu ayam bakar yang satu ini sangat mudah membuatnya dan nikmat. Digemari juga oleh anak-anak karena rasanya yang gurih dan manis.

BAHAN:

- 1 ekor ayam ukuran kecil
- 2 lbr daun salam
- 3 lbr daun jeruk
- 1 btg serai, dimemarkan
- 1 sdt terasi bakar
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdt gula merah
- Garam secukupnya
- Air secukupnya
- Minyak secukupnya, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 8 btr bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 3 bh kemiri
- 2 cm jahe
- 2 cm lengkuas
- Kunyit secukupnya
- 5 bh cabai merah keriting

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bumbu halus sampai wangi, lalu masukkan serai, daun salam, daun jeruk, terasi, tumis hingga wangi. Tambahkan kecap manis, gula merah, dan air. Aduk semua bumbu sampai rata.
2. Masukkan ayam yang sudah dicuci bersih. Tambahkan garam dan koreksi rasa bumbunya. Ungkep sampai ayam matang dan bumbunya mengental.
3. Ayam siap dibakar di dalam oven dengan suhu 250°C selama 6 menit di bagian atas dan 6 menit bagian bawah.
4. Oleskan bumbu saat membakar ayam. Bisa juga menggunakan grill pan atau dipanggang di atas bara api.
5. Sajikan ayam bakar dengan lalapan mentah dan sambal.

TIPS: Pilihlah ayam yang berukuran kecil atau gunakan ayam kampung dan ayam pejantan. Jangan membuang sisa bumbu ungkepannya untuk bumbu olesan ayam saat dipanggang.





Ayam Bakar Taliwang

Ayam bakar yang satu ini berasal dari daerah Lombok, NTB. Sangat cocok untuk Anda pecinta masakan pedas.

BAHAN:

- 1 ekor ayam kampung
- 1 bh jeruk nipis
- 1 saset terasi
- 1 sdt bubuk kencur atau 3 cm kencur
- 2 sdm kecap manis
- Garam

BAHAN HALUS:

- 5 bh cabai rawit merah
- 10 bh cabai merah kriting
- 10 btr bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 4 bh kemiri
- 4 lbr daun jeruk
- 1 bh tomat besar matang
- Air secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan ayam, belah 2 ayam lalu cuci dengan perasan air jeruk nipis. Bilas dan sisihkan.
2. Haluskan semua bahan halus. Lalu tumis hingga wangi tambahkan terasi, kencur serta kecap manis, masukkan ayam dan beri sedikit air. Ungkep hingga empuk. Dan koreksi rasa.
3. Panggang ayam dengan oven grill suhu 250°C selama 5 menit atas dan 5 menit bawah atau bisa juga dengan panggangan apa saja.
4. Sese kali siramkan bumbu sisa ungkepan ayam selagi dipanggang.
5. Sajikan ayam yang sudah dipanggang dan siramkan sedikit bumbu ungkep diatasnya.
6. Ayam siap disantap bersama Sambal Plecing Kangkung.

TIPS: Gunakan ayam kampung berukuran kecil akan membuat ayam bakar ini terasa lebih nikmat.





Ayam Goreng Mentega

Rasanya yang gurih serta manis membuat menu ayam ini menjadi kesukaan banyak orang terutama anak-anak. Cara membuatnya juga sangat mudah.

BAHAN:

- 1 ekor ayam, potong kecil-kecil
- perasaan jeruk nipis
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 1 sdm minyak goreng, sisa goreng ayam

Bumbu rendaman:

- 3 siung bawang putih, haluskan
- 2 cm jahe, geprek
- 2 sdm kecap inggris
- 1 sdt garam
- Air secukupnya

BUMBU:

- 3 siung bawang putih, cincang halus
- 1 bh bawang bombai, iris kasar
- 1 btg daun bawang, iris
- 4 sdm kecap manis
- 3 sdm kecap inggris

- 1 sdt kecap asin
- $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir
- 2 sdm mentega
- 2 bh jeruk limau, untuk perasan

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam, potong kecil-kecil sesuai selera, peraskan jeruk nipis di ayam mentah, bilas.
 2. Bumbui ayam dengan bumbu rendam minimal 1 jam di dalam kulkas sampai empuk. Goreng ayam sampai matang, tiriskan.
 3. Tumis bawang putih sampai wangi dengan mentega dan minyak, masukkan bawang bombai, kecap manis, kecap inggris, kecap asin, masukkan ayam, jeruk limau, aduk sebentar tambahkan daun bawang. Koreksi rasa.
 4. Angkat dan sajikan.
-





Ayam Goreng Serundeng

Ayam goreng serundeng adalah salah satu menu favorit di berbagai rumah makan. Karena bumbunya yang meresap dan juga tambahan bubuk serundengnya yang membuat cita rasa lebih nikmat. Kini tak perlu membelinya di rumah makan, Anda bisa mencoba membuat di rumah.

BAHAN:

1 ekor ayam
150 g kelapa parut
Garam secukupnya
Air secukupnya

BUMBU HALUS:

8 btr bawang merah
4 siung bawang putih
3 cm jahe
3 cm lengkuas
Kunyit secukupnya
1 sdt ketumbar

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam, jangan buang kulitnya. Potong ayam sesuai selera.
2. Masukkan ke panci tambahkan bumbu halus dan garam. Tambahkan juga air hingga ayam setengah terendam.
3. Ungkep ayam sampai empuk. Tiriskan.
4. Masukkan kelapa parut ke dalam air sisa ungkepan ayam. Masak hingga bumbu meresap di kelapa dan airnya menyusut.
5. Panaskan minyak goreng agak banyak dengan api sedang.
6. Goreng ayam terlebih dahulu hingga kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
7. Lalu goreng kelapanya hingga kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
8. Sajikan ayam goreng dengan bumbu serundeng.

TIPS: Gunakan ayam kampung atau pejantan lebih nikmat.





Ayam Kecap Jeruk Limau

Menu favorit sepanjang masa. Terutama untuk anak-anak dan balita. Rasanya kuah ayamnya yang manis namun segar tidak amis, karena kesegaran dari jeruk limau. Wajib dicoba untuk si buah hati.

BAHAN:

- 1 ekor ayam, potong-potong
- 2 bh kentang, belah 4
- 1 bh bawang bombai besar, iris
- 5 siung bawang putih, cincang halus
- 2 lbr daun salam
- 8 sdm kecap manis
- $\frac{1}{2}$ bh pala
- 5 bh jeruk limau
- 5 bh cabai rawit merah (opsional)
- 1 btg daun bawang
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdt gula pasir
- 500 ml air matang

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan ayam, buang kulitnya dan potong-potong sesuai selera.
 2. Tumis bawang bombai dan putih serta daun salam sampai wangi.
 3. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna.
 4. Tambahkan kecap, air jeruk limau, pala, garam, merica, gula pasir serta cabai rawit. Aduk-aduk sampai kecap meresap ke dalam ayam. Tuang air. Masak hingga ayam matang. Masukkan kentang, masak kembali hingga kentang matang dan tambahkan irisan daun bawang. Koreksi rasa dan siap disajikan.
-





Beef Yakiniku

Resep Beef Yakiniku ini termasuk resep yang paling sering dimasak ulang oleh pengikut saya di Instagram. Rasanya mirip sekali dengan yang dijual di salah satu gerai makanan cepat saji yang terkenal di Indonesia.

BAHAN:

250 g daging iris (pilih daging iris untuk *sukiyaki* atau bagian *sirloin* minta *dislice*)

BUMBU RENDAMAN:

1 sdm kecap asin
2 sdm kecap manis
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt minyak wijen
1 cm jahe, cincang halus
2 siung bawang putih, memarkan, cincang halus

BUMBU TAMBAHAN SAAT

MENUMIS:

$\frac{1}{2}$ sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir
100 g paprika, buang bijinya, iris-iris

100 g bawang bombai, belah dua, potong kecil-kecil
4 sdm minyak, untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Campur kecap asin, kecap manis, minyak wijen, jahe, merica bubuk, dan bawang putih yang sudah dihaluskan, aduk rata. Rendam daging iris dalam campuran bumbu, ratakan. Diamkan selama $\pm$ 30 menit.
2. Panaskan minyak, tumis daging dengan semua bumbu rendaman hingga berubah warna. Tambahkan garam dan gula pasir, aduk hingga daging setengah matang.
3. Masukkan paprika merah, paprika hijau, dan bawang bombai, aduk rata. Setelah sayuran mulai layu, angkat. Sajikan segera.

TIPS: Pilihlah daging khusus *sukiyaki* yang sudah diiris tipis-tipis sekali. Atau bekukan daging terlebih dahulu, barulah diiris sendiri dengan mata pisau yang tajam supaya daging bisa teriris tipis.





Cah Kangkung Cumi

Cah kangkung ini lebih nikmat karena ditambah daging cumi yang segar.

BAHAN:

- 1 ikat kangkung
- 2 bh cumi-cumi
- 3 btr bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 5 bh cabai rawit
- 1 sdm saus tiram
- Garam secukupnya
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- 2 sdm minyak sayur, untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan kangkung, potong-potong dan cuci bersih.
 2. Tumis bawang merah dan bawang putih sampai wangi.
 3. Masukkan irisan cabai rawit dan saus tiram, garam, merica. Koreksi rasa.
 4. Lalu masukkan cumi, aduk rata masak sampai berubah warna.
 5. Masukkan pula kangkung dan beri sedikit air.
 6. Masak sebentar saja jangan terlalu lama supaya kangkung tetap segar tidak layu.
-





Capcay

Olahan sayur capcay ini sangat lezat dan isinya juga beragam. Sangat cocok disajikan sebagai menu makan si kecil. Cara memasaknya pun sangat mudah untuk para pemula.

BAHAN:

100 g udang kupas
10 btr telur puyuh
 $\frac{1}{2}$ bh bawang bombai, cincang
3 siung bawang putih, iris
1 bh wortel, iris serong
 $\frac{1}{2}$ bh kembang kol, potong kecil
1 bh brokoli, potong kecil
10 bh buncis
1 sdt kecap asin
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
Minyak secukupnya, untuk menumis
Air secukupnya
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang bombai dan bawang putih hingga wangi.
2. Masukkan terlebih dahulu wortel, beri sedikit air, lalu masukkan semua sayur. Masak hingga sayuran setengah matang, masukkan udang dan kecap asin serta semua bumbu. Masak lagi hingga semua matang, koreksi rasa.
3. Terakhir masukkan larutan tepung maizena sambil diaduk. Untuk mengentalkan kuahnya. Sajikan.





Cumi Asin Cabai Ijo

Cumi asin belakangan ini sangat digemari karena rasanya yang bisa menggugah selera apalagi dimasak dengan cabai hijau dan tambahan petai. Wah, sedap sekali bisa dimakan bersama nasi liwet atau isian nasi bakar.

BAHAN:

300 g cumi asin telur
1 papan petai, kupas
10 bh cabai hijau besar, ulek kasar/iris
10 bh rawit hijau, iris
2 bh tomat hijau, iris
5 btr bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
Perasan jeruk nipis
Garam secukupnya
Gula pasir secukupnya
Minyak secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cuci cumi sampai benar-benar bersih. Lalu rebus cumi sampai mendidih, buang air rebusan pertama. Lalu rebus lagi dengan sedikit tetesan minyak sampai empuk, ini supaya tidak alot. Tiriskan.
2. Tumis bawang merah bawang putih iris sampai wangi dan layu dengan minyak agak banyak, masukkan cabai hijau dan rawit yang sudah diiris atau diulek kasar saja. Peraskan jeruk nipis agar tidak menghitam. Masukkan tomat.
3. Tumis kembali hingga layu. Masukkan cumi masak lagi sebentar. Beri garam dan sedikit gula.

TIPS: Perhatikan cumi yang Anda gunakan, apabila sudah cukup lunak maka tidak perlu merebus terlalu lama. Anda boleh membuang isi perut cumi/telurnya apabila tidak suka. Dan perhatikan juga tingkat keasinan cumi, apabila sangat asin, maka tidak perlu menambahkan garam pada cabai.





Ebi Furai

Hidangan udang yang satu ini sering kita temui di restoran jepang. Dan menjadi salah satu menu isian bento. Rasanya yang renyah menjadi kesukaan anak-anak.

BAHAN:

15 bh udang besar, kupas kulitnya sisakan buntutnya

BUMBU CELUP:

3 sdm tepung terigu

Garam secukupnya

Merica bubuk secukupnya

Air secukupnya

2 btr telur, kocok lepas di mangkuk terpisah

500 g tepung panko

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan udang, buang kulitnya namun sisakan bagian buntutnya. Kerat-kerat sedikit bagian perut dalam agar lurus.
 2. Taruh di mangkuk; tepung terigu, garam, merica, dan sedikit air, aduk hingga kental jangan cair. Celup udang kedalamnya. Lalu celup lagi udang ke kocokan telur.
 3. Terakhir, gulingkan di tepung panko yang banyak sampai permukaan udang terlapisi.
 4. Goreng di minyak panas yang agak banyak (*deep fry*). Sajikan.
-





Empal Gepuk

Satu lagi menu olahan daging yang harus Anda coba di rumah. Rasanya yang gurih, manis, dan aroma rempahnya yang khas, akan menambah selera makan menjadi nikmat. Cocok juga untuk menu si kecil, karena dagingnya sangat lembut.

BAHAN:

500 g daging sapi
200 ml santan kental
3 lbr daun salam
2 cm lengkuas
1 btng serai, memarkan
1 sdt asam jawa
2 sdm gula merah
Garam secukupnya

BAHAN BUMBU HALUS:

6 btr bawang merah
4 siung bawang putih
3 btr kemiri
1 sdt ketumbar
2 cm jahe
2 cm lengkuas

CARA MEMBUAT EMPAL GEPUK:

1. Cuci bersih daging. Potong menurut selera, disarankan agak tebal potongannya.
2. Masukkan semua bumbu dan bahan di panci, aduk rata. Masukkan daging dan rebus hingga daging empuk dan airnya menyusut. Tiriskan.
3. Pukul perlahan daging hingga memar.
4. Goreng daging sampai warnanya kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Empal gepuk siap dihidangkan. Sajikan dengan sambal terasi dan lalapan serat petai goreng lebih nikmat.





Ikan Bakar Kecap

Menu ikan bakar ini sangat sederhana, lebih mengutamakan cita rasa ikan itu sendiri. Tidak perlu bumbu banyak namun gurihnya luar biasa.

BAHAN:

- 1 ekor ikan kakap merah ukuran besar
- $\frac{1}{2}$ sdt ketumbar bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt kunyit bubuk
- 1 sdt garam
- $\frac{1}{2}$ bh jeruk nipis

BUMBU OLESAN:

- 3 sdm kecap manis
- 1 sdm margarin

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan ikan, buang sisiknya dan belah bagian perutnya. Kerat-kerat jangan sampai terputus bagian badan ikan.
2. Bumbui dengan garam, kunyit, ketumbar, dan jeruk nipis. Diamkan minimal 30 menit.
3. Siapkan panggangan/bakaran ikan. Olesi ikan dengan bumbu olesan saat dibakar. Bakar ikan di bolak balik hingga matang.
4. Sajikan selagi hangat dengan lalap dan sambal terasi.

TIPS: Pilih ikan yang segar. Ikan dapat diganti dengan ikan laut apa saja.





Ikan Asin Cabe Ijo

Satu lagi menu murah meriah dan mudah membuatnya, namun dapat menggugah selera makan bagi penyantapnya.

BAHAN:

300 g ikan asin kecil
1 papan petai, ambil isinya saja
8 bh cabai hijau besar, ulek kasar
6 bh cabai rawit hijau, ulek kasar
5 btr bawang merah, iris
Jeruk nipis secukupnya
Garam secukupnya
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ikan asin, rendam dengan air garam selama 5 -10 menit. Bilas.
2. Goreng ikan dengan api sedang-kecil sampai garing.
3. Ulek kasar cabai hijau besar dan rawit. Beri perasan jeruk nipis ketika mengulek/blender supaya cabai hijau tidak menghitam.
4. Tumis bawang merah sampai wangi, masukkan cabai, dan petai. Beri garam dan jeruk nipis. Masak cabai hingga matang. Koreksi rasa.
Campur sambal hijau dengan ikan asin. Sajikan dengan cah kangkung lebih nikmat.





Kering Tempe

Kering tempe sangat cocok sebagai pendamping nasi uduk dan nasi kuning.

BAHAN:

300 g tempe, potong seperti korek api
4 btr bawang merah, iris
2 siung bawang putih, iris
3 bh cabai merah keriting, potong serong
3 lbr daun jeruk, buang tulangnya
2 lbr daun salam
1 sdm gula merah
1 sdt gula pasir
1 sdt air asam jawa (airnya saja)
Garam secukupnya
Air secukupnya
Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis

CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong tempe seperti ukuran korek api, lalu goreng sampai garing namun tidak gosong. Tiriskan.
 2. Tumis bawang merah dan bawang putih sampai menguning, lalu masukkan cabai iris, tumis lagi. Kemudian masukkan daun-daun, gula merah, gula pasir, air asam jawa, dan air sedikit saja untuk mencairkan gula merah dan beri garam.
 3. Terakhir masukkan tempe yang sudah digoreng, aduk rata, masak sampai air surut dan bumbu meresap. Siap disajikan.
-





Martabak Telur Mini

Untuk Anda yang tidak punya banyak waktu, martabak ini sangat pas dibuat. Karena Anda bisa memakai kulit lumpia siap pakai untuk menjadi kulit martabaknya. Dan bias juga camilan yang pas di sore hari atau untuk bekal anak sekolah.

BAHAN:

500 g daging giling
1 bh bawang bombai besar, cincang
5 siung bawang putih, cincang
5 btg daun bawang
6 btr telur ayam
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
1 sdt garam
Kulit lumpia secukupnya
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang bombai dan bawang putih cincang sampai wangi.
 2. Masukkan daging giling, aduk rata. Lalu masukkan kaldu bubuk, bubuk kari, dan garam. Masak hingga daging matang dan koreksi rasa biarkan sedikit asin karena nanti akan dicampur dengan telur. Sisihkan.
 3. Siapkan mangkuk masukkan daging, daun bawang iris, dan telur. Kocok semua bahan.
 4. Siapkan kulit lumpia, isi dengan isian, lipat, dan goreng sampai kecokelatan.
 5. Sajikan dengan cabai rawit atau acar.
-





Nasi Kuning Magicom

Nasi kuning ini adalah bahan dasar untuk membuat Nasi Tumpeng. Tidak perlu repot memasaknya sekarang Anda bisa membuatnya dengan alat pemasak nasi listrik. Lebih mudah dan saya yakin semua orang pasti bisa.

BAHAN:

- 2 cup beras
- 200 ml santan kental
- 1 btg serai, memarkan
- 4 lbr daun jeruk, buang bagian tulangnya
- 2 lbr daun salam
- 3 cm kunyit, haluskan atau 1 sdt kunyit bubuk
- 1 sdt garam, sesuaikan
- Gula seujung sendok

Air seperti ukuran memasak nasi biasa

CARA MEMBUAT:

1. Cuci beras, haluskan kunyit. Masukkan semua bumbu ke dalam beras beserta santan, dan tambahkan air sampai seukuran memasak nasi biasa.
2. Tekan tombol cook. Tunggu sampai masak. Aduk rata lalu tekan tombol cook.

TIPS:

- Apabila nasi belum terasa masak, bias menambahkan air sedikit saja dan menekan tombol cook kembali. Yang saya pakai ini ukuran serai normal. Sesuaikan ukurannya apabila serainya kecil gunakan 2 buah.
- Untuk membuat nasi tumpeng buat nasinya sedikit lunak atau gunakan beras jenis pulen.





Nasi Liwet

Nasi yang satu ini sangat istimewa, rasanya yang gurih meskipun tidak menggunakan santan. Cocok untuk dibuat dalam acara syukuran atau *family gathering*.

BAHAN:

- 2 cup beras (320 ml)
- Air seperti masak nasi ukuran biasa
- 1 btg serai (kalau kecil pakai 2), memarkan
- 2 lbr daun pandan simpul
- 3 lbr daun salam
- 2 lbr daun jeruk
- 4 bh cabai rawit utuh
- Garam secukupnya
- 2 sdm ikan teri nasi (yang sudah digoreng)

BUMBU TUMIS:

- 4 btr bawang merah, iris
- 2 siung bawang putih, iris
- 2 bh cabai keriting, iris

CARA MEMBUAT:

1. Pertama cuci bersih beras masukkan air seperti biasa ukurannya memasak beras.
2. Lalu masukkan semua daun-daun dan batang serai serta cabai rawit utuh dan ikan teri medan yang sudah digoreng. Kalau ikan teri terlalu asin jangan diberi garam lagi di berasnya.
3. Tumis bawang merah, dan bawang putih sampai menguning, masukkan cabai iris.
4. Masukkan semua tumisan beserta minyaknya ke dalam beras. Lalu tekan tombol cook, dan tunggu sampai nasi masak.
5. Nasi liwet siap disajikan bersama lauk pauk.

TIPS: Biasanya saya taburi lagi di atasnya ikan teri medan yang sudah digoreng pada saat penyajiannya. Lebih nikmat.





Nasi Uduk Praktis dengan Magicom

Tidak perlu bingung untuk membuat nasi uduk yang enak. Sekarang Anda bias membuatnya sangat mudah dengan alat pemasak nasi listrik. Soal rasa dijamin tidak kalah nikmatnya. Nasi uduk ini juga sangat pas untuk menu bekal anak sekolah.

BAHAN:

2 cup beras
200 ml santan kental, Saya pakai
santan instan kemasan
1 btg serai, memarkan
1 lbr daun pandan
2 lbr daun salam
3 btr cengkih
Garam secukupnya
Air secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cuci beras hingga bersih, tambahkan santan, masukkan semua, lalu tambahkan air sesuai ukuran masak nasi seperti biasa. Tekan tombol *cook*. Tunggu hingga tanak.
2. Apabila masih agak keras, tambahkan sedikit air lagi, aduk lalu tekan kembali tombol *cook*. Tunggu hingga nasi tanak.
3. Sajikan dengan bawang goreng.

TIPS: Bungkus dengan daun pisang, akan menambah nikmat rasanya.





Opor Ayam

Menjelang hari raya Idul Fitri biasanya menu ini akan sering kita jumpai. Opor ayam ini rasanya hampir mirip dengan gulai ayam, namun tidak menggunakan cabai halus dan kunyit di dalam bumbunya. Biasanya disajikan sebagai pendamping lontong sayur. Dan opor ayam ini juga sangat cocok untuk menu si kecil.

BAHAN:

- 1 ekor ayam, potong-potong
- 1 bh serai ukuran besar atau 2 yang kecil
- 4 lbr daun jeruk
- 2 lbr daun salam
- Garam secukupnya
- Gula seujung sendok
- Minyak secukupnya, untuk menumis
- 400 ml santan kental (1 kaleng *coconut cream*)
- 100 ml air

BAHAN HALUS:

- 12 btr bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 5 cm jahe
- 4 cm lengkuas
- 1 sdt ketumbar
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- 4 bh kemiri

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan ayam dan potong sesuai selera.
2. Tumis semua bumbu halus dan daun-daun. Sampai wangi.
3. Masukkan ayam aduk sesekali hingga ayam berubah warna. Masukkan santan dan air. Aduk pelan-pelan agar tidak pecah santan, sampai mendidih. Ketika sudah mendidih kecilkan api.
4. Biarkan ayam dan santan dimasak sampai santan mengental. Jangan lupa beri garam dan aduk sesekali. Koreksi rasa dan sajikan dengan taburan bawang goreng.





Perkedel Kentang

Perkedel kentang selalu cocok menjadi pelengkap aneka soto dan makanan berkuah.

BAHAN:

3 bh kentang
3 btr bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
1 btr telur (kuningnya untuk adonan, putihnya untuk pelapis)
1 btg seledri
Garam secukupnya
Merica

CARA MEMBUAT:

1. Kupas kentang, cuci dan potong kecil-kecil. Lalu, goreng kentang sampai matang. Haluskan kentang, sisihkan.
2. Tumis bawang merah dan bawang putih sampai wangi dan layu.
3. Campur kentang yang sudah hancur dengan tumisan bawang, lalu tambahkan kuning telur, garam, merica, dan seledri. Aduk rata dan bentuk bulat-bulat.
4. Lalu, celupkan ke dalam putih telur dan goreng sampai kecokelatan.





Plecing Kangkung

Plecing kangkung sangat pas untuk pendamping Ayam Bakar Taliwang atau Ayam Betutu.

BAHAN:

- 1 ikat kangkung
- Taoge secukupnya
- 6 bh cabai rawit merah (sesuaikan)
- 1 bh tomat merah matang
- 1 saset terasi, bakar
- 2 bh jeruk limau
- Garam dan gula secukupnya
- 1 sdm kacang goreng (opsional)

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan kangkung dan taoge, lalu potong-potong kangkung, kemudian rebus di air mendidih sebentar saja jangan sampai layu, tiriskan.
 2. Ulek cabai, tomat, dan terasi serta garam dan gula, peraskan jeruk limau, aduk hingga rata.
 3. Tuang sambal di atas kangkung dan taoge. Lalu taburi kacang goreng.
-





Sayur Asem

Sayur asem ini biasa disajikan dengan gorengan ayam/ikan dan juga sambal terasi sebagai pendampingnya.

BAHAN:

- 1 bh jagung
- 1 bh labu siam, kupas dan potong
- 1 ikat kacang panjang, iris
- Kol secukupnya, iris kasar
- 1 genggam kacang tanah
- Daun melinjo secukupnya
- 3 lbr daun salam
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 1 sdm gula pasir, sesuaikan
- Garam secukupnya
- 500 ml air

BAHAN HALUS:

- 4 btr bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 bh cabai merah keriting

- 1 sdt terasi
- 2 bh kemiri
- 2 sdm air asam jawa

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih sayuran dan bahan lainnya. Potong sayuran sesuai selera.
2. Rebus jagung terlebih dulu sampai empuk. Masukkan kacang tanah, lalu masukkan bumbu halus dan bumbu lainnya sampai mendidih.
3. Terakhir masukkan semua sayurannya. Tambahkan garam dan gula pasir. Rebus hingga matang dan koreksi rasa.





Semur Daging

Inilah menu andalan saya di kala anak-anak kehilangan nafsu makannya. Rasanya gurih manis, membuat anak-anak susah menolak menu yang satu ini. Apalagi disantap dengan kerupuk udang. Pasti makannya tambah lahap.

BAHAN:

500 g daging sapi
10 btr bawang merah, iris
3 lbr daun salam
1 bh pala, hancurkan
1 bh kayu manis
3 bh cengkih
Garam secukupnya
1 sdm gula pasir
6-7 sdm kecap manis (sesuaikan)
800 ml air
1 sdm mentega, untuk menumis
3 sdm minyak sayur, untuk menumis

BAHAN HALUS:

4 siung bawang putih
3 cm jahe
4 bh kemiri
1 sdt ketumbar
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan daging dan potong agak tebal/sesuai selera.
2. Tumis bawang merah sampai wangi dan menguning. Masukkan bumbu halus dan semua daun-daun beserta rempah. Tumis lagi sampai wangi. Masukkan daging, aduk-aduk hingga berubah warna tambahkan kecap. Beri air. Masukkan garam dan gula.
3. Koreksi rasa sampai benar-benar pas tingkat keasinan dan gurihnya. Kalau sudah pas. Rebus daging hingga empuk. Kalau saya menggunakan panci presto 30 menit. Bumbu lebih meresap dan daging lebih lembut.

TIPS: Anda bisa menambahkan potongan kentang didalamnya.





Soto Ayam Ambengan

Soto ayam khas Jawa Timur ini sangat segar dan gurih. Karena penambahan bubuk koya diatasnya membuat rasanya lebih nikmat.

BAHAN:

- 1 ekor ayam kampung
- 2 L air
- 3 btg serai ambil putihnya, memarkan
- 6 lbr daun jeruk, buang tulangnya, sobek-sobek
- 3 bh kapulaga
- 2 sdt garam (sesuai selera)
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir

BUMBU HALUS:

- 12 btr bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 4 btr kemiri sangrai
- 4 cm kunyit bakar
- 3 cm jahe

BAHAN BUBUK KOYA:

- 5 kerupuk udang
- 1 sdm bawang putih goreng kering
- Haluskan menjadi bubuk

BAHAN PELENGKAP:

- 5 butir telur rebus, potong-potong
- Secukupnya kol, iris halus
- 100 g taoge

- Daun bawang secukupnya, iris halus
- Seledri secukupnya, iris halus
- 1 mangkuk soun, rendam air panas dan tiriskan
- Jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air di panci. Masukkan ayam rebus sampai jadi kaldu bening.
2. Tumis bumbu halus, serai, dan daun jeruk sampai harum. Tuang ke rebusan ayam. Tambahkan garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak sampai matang.
3. Angkat ayam dan goreng sebentar. Suwir-suwir daging ayamnya.
4. Sajikan kuah soto dengan pelengkap, sambal cabai rawit, bubuk koya, dan suwiran ayam, serta perasan jeruk nipis.

CARA MEMBUAT SAMBAL SOTO:

- Rebus 15 biji cabai rawit dan 2 siung bawang putih. Haluskan, beri garam dan siram dengan kuah soto yang masih panas.





Soto Betawi

Hidangan soto khas Jakarta ini sangat nikmat dan gurih. Cocok juga untuk menu si kecil. Disajikan dengan acar akan menambah rasa kesegarannya.

Bahan:

- 500 g daging sapi
- 1,5 L air
- 4 cm lengkuas, memarkan
- 3 cm jahe, memarkan
- 400 ml santan kental
- 150 ml susu segar
- 2 btg serai, memarkan
- 5 lbr daun salam
- ½ bh pala, geprek saja
- 1 btg kayu manis
- 2 btr cengkih
- 1 sdm margarin/minyak samin
- 1,5 sdm garam/secukupnya
- 1 sdt gula pasir

Bumbu dihaluskan:

- 10 btr bawang merah atau 2 buah bawang bombai
- 5 siung bawang putih
- 1 sdt merica
- 1 sdt ketumbar
- ½ sdt jintan
- 4 btr kemiri, sangrai

Bahan pelengkap:

- Daun bawang, iris
- Kentang, iris tipis-tipis lalu goreng
- Tomat, iris kasar
- Jeruk limau
- Emping goreng
- Kecap manis
- Acar timun
- Bawang goreng

Cara membuat Soto:

1. Panaskan air 1,5 liter hingga mendidih, lalu masukkan daging, jahe, lengkuas dan 2 lembar daun salam. Rebus sampai daging empuk. Angkat dan tiriskan. Sisakan air bekas rebusan kaldu sebanyak 1 liter. Goreng daging sebentar saja.
2. Tumis bumbu halus, serai, buah pala, kayu manis, sisa 3 lembar daun salam, cengkih, merica, jintan sampai wangi matang dan mengeluarkan minyak penumisan ini harus benar-benar sampai matang untuk mendapatkan aroma yang lezat dan tidak langu.
3. Lalu masukkan bumbu tumisan ke dalam kaldu bekas rebusan daging dan tambahkan santan serta susu. Masukkan garam dan gula. Masak hingga mendidih dengan api kecil, tambahkan margarin/minyak samin.
4. Masak lagi hingga rasa menyatu dan lezat. Jangan lupa koreksi rasa.

Penyajian:

- Ambil sebagian daging. Potong-potong dadu. Masukkan ke dalam mangkuk.
- Tambahkan irisan kentang goreng, tomat, daun bawang serta bawang goreng, dan emping.
- Siramkan kuah kaldu yang mendidih ke mangkuk.
- Beri kecap manis dan peraskan jeruk limau.
- Hidangkan bersama nasi hangat, acar, dan sambal.





Sup Ayam

Sup ayam ini sangat mudah dibuat rasanya segar sekali dan sangat cocok untuk menu si kecil.

BAHAN:

- 1 ekor ayam, potong 8
- 8 siung bawang putih, geprek
- 3 cm jahe, geprek
- 3 bh wortel, iris
- 1 bh kentang
- Kembang kol secukupnya
- 3 btg daun bawang
- 3 btg seledri
- 2 sdt garam/sesuai selera
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 2 L air
- Bawang goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air. Masukkan ayam yang sudah bersih tanpa kulit dan dipotong-potong kecil.
2. Masukkan bawang putih yang sudah digeprek dan jahe. Rebus ayam sampai empuk. Buang kotorannya. Tambahkan garam, merica bubuk, dan gula pasir.
3. Lalu masukkan wortel terlebih dahulu diikuti dengan kentang dan terakhir kembang kol. Masak sampai sayuran empuk jangan terlalu lunak.
4. Masukkan seledri dan daun bawang yang sudah diiris. Tunggu 5 menit. Koreksi rasa. Dan matikan. Tabur bawang goreng. Sajikan.

TIPS: Supaya kuah sup bening, didihkan air terlebih dahulu. Koreksi rasa disini berarti sesuaikan garam, merica bubuk, dan gula pasir sampai rasanya pas.





Sup Buntut

Sajian sup yang satu ini sangat istimewa. Karena menggunakan daging buntut sapi yang kandungan lemaknya banyak sehingga lebih gurih. Tidak perlu mengeluarkan uang yang banyak untuk menikmatinya di restoran atau hotel berbintang, kini Anda bisa membuatnya di rumah.

BAHAN:

- 1 kg buntut sapi
- 4 bh wortel
- 2 L air

BUMBU:

- 4 btr bawang merah, iris
- 10 siung bawang putih, cincang halus
- 3 cm jahe, geprek
- 1 btg kayu manis
- 1 biji pala, haluskan
- 8 btr cengkih
- 4 btg seledri, iris
- 1 bh tomat, iris
- 2 daun bawang, iris
- 1 sdt merica bubuk
- Garam secukupnya
- Minyak secukupnya

BAHAN PELENGKAP:

- Irisan tomat
- Bawang goreng
- Jeruk nipis
- Sambal
- Kerupuk emping

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan daging buntut dan buang lemak-lemak di pinggirannya.
2. Rebus air sampai mendidih. Lalu masukkan buntut, rebus sampai mendidih. Buang air rebusan pertama.
3. Tambahkan lagi air yang baru sebanyak 2 liter. Buang kotoran/buihnya.
4. Tumis bawang merah dan bawang putih. Masukkan ke dalam rebusan daging. Tambahkan pala, cengkih, kayu manis, dan jahe. Garam dan merica bubuk. Masak kembali sampai daging benar-benar empuk.
5. Masukkan wortel dan terakhir irisan daun bawang dan seledri. Koreksi rasa.
6. Sajikan dengan irisan tomat, bawang goreng, jeruk nipis, dan sambal.

TIPS: Gunakan panci presto supaya mempermudah proses daging hingga empuk dan tidak perlu mengganti air rebusan. Namun dengan panci biasa apabila setelah rebusan ke-2 air masih sangat keruh dan amis boleh membuang airnya lagi. Dan memasukkan bumbu di rebusan air ke-3.





Sup Iga Sapi

Daging iga sapi yang manis dan gurih akan menambah nikmatnya sup ini. Kuahnya juga segar beraroma rempah. Cocok untuk disajikan ketika udara dingin atau untuk makan malam.

BAHAN:

500 g iga sapi
5 siung bawang putih, memarkan
4 cm jahe, memarkan
4 cm lengkuas, memarkan
3 btr kapulaga
5 btr cengkih
 $\frac{1}{2}$ bh pala, hancurkan
 $\frac{1}{2}$ btg kayu manis
1 sdt merica bubuk
Garam secukupnya
Wortel, iris
Kentang, potong dadu
2 btg daun bawang, iris
4 btg seledri dan daun, iris
Bawang goreng secukupnya, untuk pelengkap

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih daging iga yang sudah dipotong-potong.
2. Rebus dengan air sampai setengah empuk, tambahkan air jika perlu dan buang kotoran-kotoran buihnya.
3. Masukkan bawang putih, lengkuas, jahe, pala, cengkih, dan kapulaga rebus lagi sampai empuk.
4. Masukkan wortel dan kentang serta semua bumbu bubuk, rebus hingga matang tambahkan daun dan seledri, dan terakhir taburi bawang goreng.
5. Matikan dan sajikan selagi hangat.





Tempe Mendoan

Tempe adalah salah satu makanan khas Indonesia yang sudah cukup mendunia. Terutama dikonsumsi untuk para vegetarian. Nah, kali ini saya mau membagikan resep tempe mendoan yang sangat nikmat. Anda bias membuatnya basah atau garing, sesuai selera.

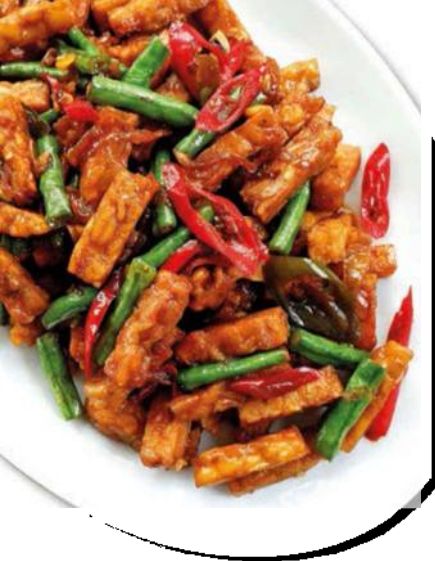
BAHAN:

10 potong tempe, iris memanjang
3 siung bawang putih, haluskan
 $\frac{1}{2}$ sdt bubuk ketumbar
 $\frac{1}{2}$ sdt bubuk kunyit
2 sdm penuh tepung terigu
2 sdm penuh tepung sagu atau tapioka
Garam secukupnya
 $\frac{1}{2}$ btg daun bawang, iris tipis
Air secukupnya
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan bawang putih, campur dengan bumbu lain dan tepung, beri air sedikit-sedikit, aduk rata sampai mengental.
 2. Masukkan potongan tempe ke adonan tepung, lalu goreng di minyak panas dengan api sedang. Goreng sampai warna kecokelatan atau tingkat kematangannya sesuai selera Anda.
 3. Sajikan dengan sambal kecap yang diirisi cabai rawit.
-





Tempe Orek Kacang Panjang

Para pecinta tempe harus mencoba menu yang satu ini. Rasa tempe yang pedas manis dicampur dengan kacang panjang yang segar.

BAHAN:

- 1 papan tempe, potong korek api
- 5 bh kacang panjang, potong korek api
- 4 btr bawang merah, iris
- 2 siung bawang putih, iris
- 3 bh cabai merah, iris serong
- 2 lbr daun salam
- 1 sdt gula merah
- 1 sdm kecap manis
- Garam secukupnya
- Minyak secukupnya, untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Goreng tempe sampai menguning, tiriskan.
 2. Tumis bawang merah dan bawang putih sampai menguning dan daun salam, masukkan gula merah, kecap manis, dan tempe. Beri sedikit air.
 3. Masukkan kacang panjang dan garam. Masak sampai air menyusut. Koreksi rasa.
 4. Sajikan.
-





Tumis Taoge Tahu

Menu murah meriah yang satu ini sangat mudah dibuat dan cocok sebagai menu pendamping semua masakan balado.

BAHAN:

250 g taoge
3 bh tahu putih goreng, potong kecil
3 btr bawang merah
4 siung bawang putih
4 bh cabai rawit
1 btg daun bawang, iris menyerong
1 sdt kecap asin
Garam secukupnya
Merica bubuk secukupnya
Minyak secukupnya, untuk menumis
Air secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Goreng tahu terlebih dahulu, tiriskan.
2. Tumis daun bawang hingga wangi. Masukkan tahu, garam, merica, dan kecap asin serta rawit. Beri sedikit air. Koreksi rasa.
3. Masukkan taoge dan daun bawang. Masak sebentar saja.
4. Angkat dan sajikan.





Aneka Menu Buka Puasa



Bubur Candil

Bubur candil berbahan dasar dari tepung ketan, berbeda dengan biji salak. Ini lebih sederhana dan mudah dibuat. Biasa disajikan dengan Bubur Sumsum atau Kolak sebagai menu berbuka puasa.

BAHAN:

300 g tepung ketan
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
Air secukupnya

CARA MEMBUAT:

Siapkan mangkuk atau baskom, masukkan tepung ketan kedalamnya, tambahkan air secukupnya, hingga adonan menyatu kalis dan tidak lengket di tangan, bentuk bulat-bulat seperti kelereng, sisihkan.

SAUS:

200 g gula merah (atau sesuaikan dengan selera manisnya)
1 lbr daun pandan
800 ml air
2 sdm tepung ketan
1 sdm tepung beras

CARA MEMBUAT:

1. Rebus gula merah, daun pandan, dan air di panci sampai larut, tambahkan tepung beras dan ketan, aduk rata pelan-pelan.
2. Masukkan bulatan biji candil masak sampai mengental dan meletup-letup letup.
3. Sajikan dengan saus santan.

SAUS SANTAN

BAHAN:

200 ml santan kental
200 ml air
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
1 lbr daun pandan

CARA MEMBUAT:

Masak semua bahan, aduk terus sampai mendidih. Siap disajikan bersama candil ketan.





Bubur Mutiara

Bubur mutiara yang satu ini, disukai anak-anak. Serta bentuknya yang cantik menambah selera untuk berbuka puasa.

BAHAN:

200 g sagu mutiara/*tapioca pearl*
500 ml air

BAHAN SANTAN:

500 ml santan cair
Gula pasir secukupnya sesuai selera
Garam sedikit
Vanili secukupnya
1 lbr daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, masukkan butiran sagu mutiara masak dengan api kecil/sedang. Sampai matang hingga tidak terlihat bintik putih di dalam. Saring dan tiriskan.
 2. Masak santan dengan gula dan garam. Beri sedikit vanili dan daun pandan. Aduk-aduk terus hingga mendidih, matikan.
 3. Tunggu hingga santan hangat baru dicampur dengan mutiaranya.
 4. Sajikan selagi hangat.
-





Bubur Sumsum

Bubur putih yang gurih serta wangi, disiram dengan saus gula merah yang kental dan disajikan selagi hangat. Sangat pas untuk menjadi alternatif sajian berbuka puasa.

BAHAN:

- 100 g tepung beras
- 1 sdm tepung sagu/tapioka
- 300 ml santan kental
- 700 ml air matang
- 1 lbr daun pandan
- 1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan panci. Masukkan 500 ml air dan santan kental dan daun pandan. Masak dengan api kecil.
2. Di mangkuk lain cairkan tepung beras dan sagu dengan 200 ml air. Lalu masukkan ke dalam rebusan santan, sambil terus diaduk dengan sumpit supaya bubur sumsum mulus dan tidak

bergerindil. Tambahkan garam. Masak sampai mengental dan meletup-letup ± 10 menit saja. Matikan.

3. Sajikan dengan saus gula merah.

SAUS GULA MERAH

BAHAN:

- 250 g gula merah
- 3 sdm gula pasir
- 1 lbr daun pandan
- 500 ml air

CARANYA:

Campur semua bahan menjadi 1 di dalam panci. Lalu rebus hingga menjadi saus gula yang kental.

TIPS:

- Gunakan sumpit untuk mengaduk adonan bubur sumsum supaya bubur mulus dan tidak menggerindil.
- Penambahan tepung sagu atau tapioka walaupun sedikit namun dapat membuat bubur sumsum cantik mengkilat, dan menghilangkan bau langu dari tepung beras.





Es Buah

Isiannya terdiri dari berbagai macam buah segar, dan dicampur dengan air gula yang diberi perasan jeruk nipis sehingga menambahkan kesegaran bagi yang menikmatinya.

BAHAN:

- ½ bh pepaya mengkal
- ½ bh melon
- ½ bh nanas
- ¼ bh semangka
- 1,5 L air
- 10 sdm gula pasir
- 3 sdm air perasan jeruk nipis
- 1 bh kayu manis kecil
- 1 sdt kapur sirih

CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong semua buah sesuai selera boleh kotak-kotak atau bulat-bulat. Khusus untuk pepaya rendam pepaya yang sudah dipotong kecil-kecil dengan air dicampur 1 sdt kapur sirih selama 30 menit supaya tidak lunak. Lalu cuci dan tiriskan.
2. Rebus air dipanci dengan gula dan kayu manis sampai mendidih.
3. Beri perasan jeruk nipis. Tunggu agak dingin baru masukkan semua buah ke dalamnya. Koreksi rasa.
4. Sajikan dengan es batu.





Es Cendol/ Es Dawet

Es Cendol atau biasa juga disebut Es Dawet adalah salah satu minuman tradisional yang sangat terkenal. Berbahan dasar dari tepung beras dan sari pandan, menghasilkan cendol yang kenyal dan disajikan dengan santan serta saus gula merah yang beraroma nangka atau durian.

BAHAN CENDOL:

250 g tepung beras
30 g tepung Hun Kwe
80 g tepung tapioka
Air endapan pandan secukupnya
(pandan diblender, endapkan airnya) atau bias menggunakan pasta pandan kalau tidak ada daun pandan
1 sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt vanili bubuk
1 sdt air kapur sirih
1700 ml air

BAHAN SAUS GULA MERAH:

500 g gula merah
1 lbr daun pandan
100 ml air

BAHAN KUAH SANTAN:

200 ml santan kental (kemasan)
500 ml air
Garam secukupnya
1 lbr daun pandan

CARA MEMBUAT CENDOL:

1. Aduk semua bahan jadi 1 lalu tambahkan air, masak di panci

dengan api sedang sambil terus diaduk, masak sampai mengental mengkilat, dan meletup-letup. Matikan.

2. Siapkan air matang dan es batu yang banyak di dalam baskom besar, tuangkan perlahan adonan cendol ke dalam cetakan cendol yang dibawahnya ditaruh baskom berisi air es, tekan perlahan adonan sampai habis dan pastikan masuk ke dalam baskom air es. Simpan di kulkas.

CARA MEMBUAT SAUS GULA MERAH:

Masak semua bahan di panci kecil sampai mengental, dinginkan.

CARA MEMBUAT KUAH SANTAN:

1. Masak semua bahan sampai mendidih sambil terus diaduk. Dinginkan.
2. Sajikan dengan buah nangka dipotong dadu, jagung manis, atau durian dan es batu.



TIPS: Apabila tidak mempunyai cetakan khusus cendol, Anda bisa menggunakan plastik yang digunting bagian ujungnya. Atau bisa juga menggunakan lapisan dandang kukusan yang berlubang.



Klepon

Klepon atau biasa juga disebut onde-onde, adalah jajanan pasar tradisional yang selalu dirindukan. Bentuknya yang kecil serta rasanya yang khas wangi pandan dan kelapa membuat klepon mempunyai cita rasa yang unik. Ternyata bahan-bahan dan cara membuat klepon sangat sederhana.

BAHAN:

300 g tepung ketan
Air endapan pandan yang diblender/
pasta pandan secukupnya
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
Air secukupnya
100 g gula merah, potong seperti
dadu
Kelapa parut secukupnya, disangrai
sebenjar saja

CARA MEMBUAT:

1. Taruh di dalam mangkuk tepung ketan dan garam. Beri air sedikit demi sedikit, aduk rata dengan tangan/spatula sampai adonan bisa dibentuk dan tidak lengket.
2. Ambil sedikit adonan bulatkan, taruh di telapak tangan pipihkan dan isi dengan gula merah. Bungkus perlahan lalu bulatkan lagi. Letakkan di piring dan lakukan sampai habis.
3. Rebus air di panci sampai mendidih, masukkan satu per satu adonan klepon. Masak hingga mengambang/matang. Tiriskan. Dan balurkan ke parutan kelapa. Sajikan.

TIPS: Potong gula merah seperti dadu kotak berukuran kecil akan mempermudah pembentukan klepon dan tidak gampang bocor.





Kolak

Kolak selalu identik dengan bulan Ramadan. Sebagai menu wajib berbuka puasa yang selalu ada di meja makan kita. Kalau Anda selama ini membeli kolak untuk berbuka, sekarang Anda bisa mencoba membuatnya sendiri. Dan tentunya lebih nikmat.

BAHAN:

5 bh pisang kepok
1 bh ubi
100 g kolang kaling
400 ml santan
250 ml air matang
2 lbr daun pandan
80 g gula merah (sesuaikan manisnya)
1 sdm gula pasir
 $\frac{1}{2}$ sdt vanili bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Kupas pisang, potong menyerong. Sisihkan. Kupas ubi, potong dadu. Cuci bersih kolang kaling.
 2. Tuang di panci santan, air, gula merah/pasir, pandan, dan vanili masak sampai santan mendidih jangan lupa untuk selalu mengaduknya supaya tidak pecah santan. Masak sampai mendidih. Kecilkan api masukkan ubi dan kolang-kaling. Masak hingga setengah melunak masukkan pisang. Masak lagi sampai mendidih. Koreksi rasa.
 3. Sajikan selagi hangat.
-





Aneka Sambal



Acar Timun

Di dalam kulkas saya wajib selalu ada acar timun. Karena acar timun ini bermanfaat menjadi pelengkap berbagai makanan mulai dari nasi goreng, mi goreng, soto betawi, sampai martabak telur. Cara membuatnya sangat mudah.

BAHAN:

- 1 bh timun, buang bagian bijinya, potong kecil
- 1 bh wortel, kupas kulitnya, potong kecil
- 3 btr bawang merah, iris kasar
- 5 bh cabai rawit, iris
- 2 sdt cuka
- 1 sdt gula pasir
- Garam secukupnya
- 100-150 ml air panas mendidih

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan semua bahan, lalu potong-potong sesuai selera. Tambahkan gula pasir, garam, serta cuka. Lalu siram dengan air panas mendidih.
2. Simpan di stoples kaca tertutup dan di dalam kulkas. Rasanya akan sempurna setelah 3 jam perendaman.





Sambal Kacang

Sambal kacang khas betawi ini sangat cocok untuk nasi uduk, bihun goreng serta aneka gorengan seperti bakwan, pastel, dan risol.

BAHAN:

100 g kacang tanah goreng
40 g cabai merah keriting+cabai rawit
1 sdm gula pasir
100 ml air (dicampurkan ke blender)
100 ml air panas mendidih
 $\frac{1}{2}$ sdt garam (sesuaikan)
2 bh jeruk limau
 $\frac{1}{2}$ sdt cuka

CARA MEMBUAT:

1. Goreng kacang tanah hingga matang, tiriskan.
2. Haluskan dengan blender kacang tanah, cabai merah keriting, dan rawit mentah, beri air 100 ml.
3. Tuang di mangkuk. Beri gula pasir, garam, cuka, dan perasan jeruk limau. Siram dengan 100 ml air mendidih. Koreksi rasa.





Sambal Kecap

Sambal kecap sangat cocok disajikan bersama ikan bakar, sate kambing atau gorengan tempe dan tahu.

BAHAN:

- 10 bh cabai rawit, iris
- 1 bh tomat besar, iris dadu kecil
- 3 btr bawang merah, iris kasar
- $\frac{1}{2}$ bh timun, potong dadu
- 3 sdm kecap manis atau secukupnya

CARANYA:

Campur semua bahan jadi satu.





Sambal Terasi

Sambal Terasi cocok untuk disajikan dengan ayam goreng, ikan goreng, ikan bakar, ayam bakar, dan lalapan.

BAHAN:

5 bh cabai keriting
10 bh cabai rawit merah
4 btr bawang merah
1 bh tomat merah yang matang
1 sdt terasi, bakar
 $\frac{1}{2}$ sdt gula merah
Garam secukupnya
2 bh jeruk limau

CARA MEMBUAT:

1. Goreng sampai benar-benar matang cabai keriting, rawit, bawang, dan tomat.
2. Ulek semua bahan yang sudah digoreng tambahkan terasi, lalu tambahkan serta garam, koreksi rasa.
3. Beri perasan jeruk limau. Sajikan.

TIPS: Untuk membuat sambal terasi yang nikmat, goreng semua bahan hingga benar-benar matang dan agak menjadi layu. Dan gunakan pula tomat merah yang sudah matang tidak keras.





Sambalado Hijau

Orang padang menyebutnya sambalado mudo. Karena menggunakan cabai hijau dan tomat yang masih hijau atau masih muda. Kalau kita beli nasi padang pasti tidak lupa meminta sambalado hijau ini. Karena rasanya yang lezat membuat semua lauk pendampingnya terasa lebih nikmat.

BAHAN:

10 bh cabai hijau besar
10 bh cabai hijau keriting
5 btr bawang merah, iris
1 siung bawang putih, iris
2 bh tomat hijau besar, iris kasar
Segenggam ikan teri, goreng sebentar
Petai secukupnya
2 sdt air asam jawa, sesuaikan
Garam secukupnya
Gula seujung sendok
Minyak secukupnya, untuk menumis
Perasan jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1. Ulek kasar cabai hijau besar dan keriting. Peraskan air jeruk nipis saat mengulek supaya tidak menghitam.
2. Tumis bawang merah, bawang putih sampai wangi. Masukkan tomat, tumis lagi sampai melunak. Masukkan petai dan ikan teri, dan masukkan semua sambal. Beri garam, gula, dan air asam jawa. Masak hingga matang dan koreksi rasa.

TIPS: Kucuri air perasan jeruk nipis setiap akan mengolah/menggiling cabai hijau. Supaya warnanya tetap cantik tidak menghitam.





Sambalado Merah

Sambalado merah ini mirip sekali seperti yang kita temui di rumah makan padang. Bahan dasarnya dari cabai merah besar membuat sambal ini tidak terlalu pedas dan sedikit terasa manis asli dari si cabai merah besar. Lalu penambahan sedikit rasa asam membuat rasanya semakin nikmat. Dan biasa disajikan dengan ayam goreng, dendeng paru, dendeng sapi, dsb.

BAHAN:

10 bh cabai merah besar
5 bh rawit merah
6 btr bawang merah, iris kasar
1 sdm air asam jawa
2 lbr daun jeruk
Gula pasir seujung sendok
Garam secukupnya
Minyak agak banyak secukupnya,
untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Ulek kasar cabai merah besar dan rawit.
 2. Tumis bawang merah dengan minyak agak banyak sampai wangi. Masukkan cabai yang sudah diulek kasar. Masak dengan api kecil masukkan daun jeruk, asam jawa, garam, dan gula. Masak terus hingga cabai mulai layu. Koreksi rasa.
 3. Sambalado siap disajikan dengan menu lainnya.
-



Tentang Penulis



Terlahir di Bontang Kalimantan Timur. Penulis adalah seorang ibu rumah tangga berdarah minang asli.

Kegemarannya memasak memang sudah terlihat dari kecil. Namun setelah menikah penulis hijrah ke Sydney Australia bersama suami dan kedua anaknya.

Dari kerinduannya akan masakan indonesia, penulis menekuni *hobby* memasaknya. Terutama masakan khas Indonesia. Mulai dari masakan Padang hingga masakan-masakan tradisional lainnya hingga ia membuka katering rumahan khas masakan Indonesia mulai dari bakso sampai sate padang di Sydney- Australia tempat ia bermukim. Di samping itu penulis sering mengupload foto-foto masakannya di akun instagram pribadinya @icha.irawan yang hingga kini mencapai 140.000 *followers* per November 2018.

COOKING with Love

ALA DAPUR MOMYCHAA

110 RESEP MASAKAN HITS DI INSTAGRAM

📷 140K+ FOLLOWERS



Penulis adalah ibu rumah tangga yang tinggal di Australia. Ketertarikannya dengan dunia kuliner berawal dari kerinduannya akan masakan Indonesia hingga membuka katering rumahan khas masakan Indonesia. Disaat yang sama ia rajin memposting masakannya di akun Instagram pribadinya @icha.irawan, yang hingga kini mencapai 2100 lebih foto dan video dan memiliki 140.000 followers. Buku pertama Dapur Momychaa ini tentu sudah ditunggu-tunggu para followers instagramnya berisi 110 resep masakan yang terbagi atas 5 kategori yaitu:

Aneka Jajanan Kaki Lima, antara lain: Lontong, Capgomoh, Iga Goreng Penyet, Nasi Gila, Batagor, Siomay, Martabak Telur, Tongseng Sapi, hingga Sakoteng. **Aneka Masakan Rumah**, antara lain: Ayam Bakar Taliwang, Beef Yakiniku, Empal Gepuk, Nasi Kuning dan Nasi Uduk Praktis Magicom, Sup Buntut, Sup Iga Sapi. **Aneka Masakan Padang**, antara lain: Ayam Pop, Asam Pedas Ikan, Cincang Padang, Sate Padang, Rendang, hingga Rujak Muaro. **Aneka Menu Buka Puasa**, antara lain: Bubur Candil, Bubur Sumsum, Kolak. **Aneka Sambal**, antara lain: Sambal Kecap, Sambal Terasi, Sambalado Hijau dan Merah.

Penerbit

PT Gramedia Pustaka Utama

Gedung Kompas Gramedia Lt. 5

Jl. Palmerah Barat 29-37

Jakarta 10270

www.gpu.id

COOKING

17+



619205001

Harga P. Jawa Rp198.000