



Dapur Masak
share your cooking experience

tahun 2013

37 Resep Pilihan

MUDAH, ENAK, TERBUKTI



Sekarang, masak jadi lebih menyenangkan!

Di DapurMasak, kamu bisa belajar masak dengan cara berteman dengan sesama pecinta masak dan berbagi resep serta cerita seru di baliknya!

Bermain di Dapur Kamu

Resep



Kamu bisa berbagi resep buatan kamu sendiri, langkah-langkah memasak beserta foto masakannya. Selain itu, resep kamu bisa dikomentari dan dibagikan ke berbagai jejaring sosial lainnya.

Recook



Setiap resep yang kamu bagikan di DapurMasak bisa dimasak kembali dan bahkan dimodifikasi oleh anggota DapurMasak lainnya.

CookPoint



+5

+10

+20

Semua aktifitas yang kamu lakukan di DapurMasak akan diberi CookPoint.

CookBadge



Dapatkan CookBadge dengan memenuhi tantangan yang diberikan oleh DapurMasak.

Rewards



Kamu bisa menukarkan CookPoint dan CookBadge milik kamu dengan hadiah-hadiah menarik dari DapurMasak.

37 Resep terfavorit* di DapurMasak selama Tahun 2013



Daftar Resep

#1	Martabak Mini	#20	Dadar Gulung
#2	Buncis Tumis Telur	#21	Pancake
#3	Cilok Kornet	#22	Sambal Tomat
#4	Cah Kangkung	#23	Chicken Prawn Dimsum
#5	Klepon	#24	Brownies Kukus Pisang
#6	Bubur Sumsum	#25	Ceker Sayap Ganas
#7	Mie Ayam Jamur	#26	Tahu Telur Sambal Kacang
#8	Semur Ayam Kentang	#27	Onde-Onde Wijen
#9	Sambal Goreng Kentang	#28	Tempe Mendoan
	Ati Ampela	#29	Rainbow Kukus
#10	Steak Tempe	#30	Ayam Sambal Daun Kemangi
#11	Nasi Kuning	#31	Teh Serai
#12	Hot & Spicy Baked Potato	#32	Nasi Goreng Sederhana
#13	Ayam Goreng Lengkuas		Merah Pedas
#14	Brokoli Tahu Jepang	#33	Healthy Sandwich
#15	Jamur Enoki Goreng	#34	Garlic Bread
#16	spaghetti aglio olio tuna	#35	Sushi Sederhana
#17	Nasi Goreng Rempah	#36	Chicken Curry (Ala Jepang)
#18	Bakpao Isi Kacang Tanah	#37	Strawberry Ombre Cake
	+ Gula Jawa		
#19	Kering Kentang Pedas		



Martabak Mini klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Siswaty Tatty**

Hampir setiap hari saya bikin kudapan ini, dan selalu laris manis. Ada variasi lainnya? Ah penasaran nunggu re-cook nih.....



5 orang



30 menit



Bahan-Bahan

Kulit Lumpia	9 buah	Minyak Goreng	1 liter
Daun Bawang <i>iris tipis</i>	100 gram	Bawang Bombay <i>iris halus</i>	15 gram
Telur Ayam	2 buah	Bawang Putih <i>dihaluskan</i>	1 siung
Daging Kornek	50 gram	Bawang Merah <i>dihaluskan</i>	2 siung
Masako	4 gram	Lada (Merica)	1 sdt
Garam	1 sdt		



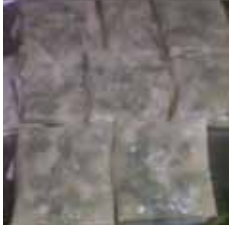
Cara Membuat



1 Campur semua bahan lalu aduk rata, diamkan beberapa detik sambil diaduk-aduk.



2 Ambil satu lembar kulit lumpia kemudian letakkan satu sendok bahan isi di ataskan.



3 Lipat bentuk segi empat. Lakukan sampai kulit lumpia habis terisi. Kalau cairan telur merembes keluar, biarkan saja, gak apa-apa, yang penting kulit jangan sampai sobek.



4 Goreng dalam minyak panas dengan api sedang.



5 Martabak mini sudah siap disajikan.



Buncis Tumis Telur

klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Soetrisno Misawa**

Resep gampang kalau mau makan sayur dan tidak mau repot. Intinya sih asal ada telur dan bawang putih semua sayur bisa di cah macam begini. Nothing special sih, tapi kalau suami yang buat istri harusnya jadi special yah. :D



1 orang



10 menit



Bahan-Bahan

Buncis	1 ikat	Garam	secukupnya
Telur Ayam	1 butir	Lada (Merica)	secukupnya
Bawang Putih	3 siung		



Cara Membuat

1 Panaskan minyak, masukkan bawang putih, tumis hingga berbau agak harum. Masukkan telur kemudian aduk hingga tidak berbentuk.

2 Masukkan buncis yang sudah dipotong. Kemudian tumis sebentar, dan tutup penggorengannya, diamkan hingga 5 menit lebih agar matang. Angkat dan sajikan.



Cilok Kornet klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **daesy austria**

Awalnya adekku ini coba-coba bikin cilok tapi gak punya daging jadilah diganti kornet...



4 orang



15 menit



Bahan-Bahan

Tepung Sagu	100 gram	Garam	secukupnya
Tepung Terigu	100 gram	Lada (Merica)	secukupnya
Daging Kornet	50 gram	Daun Bawang	secukupnya
Air Es	75 ml		



Cara Membuat

1 Cincang halus daun bawang, aduk semua bahan sampai rata dan kalis.

2 Bentuk bulat2, kemudian rebus.

3 Jika sudah mengapung berarti sudah masak. Angkat dan tiriskan.

4 Siap dihidangkan dengan saus.



Cah Kangkung klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **nChef Joy**

Masakan ini cara masaknya cuman ditumis saja. Cocok buat anda yang vegetarian. Tumisnya jangan lama-lama nanti kangkungnya jadi berwarna kehitaman.



2 orang



5 menit



Bahan-Bahan

Kangkung <i>bersihkan, potong sesuai selera</i>	2 ikat	Cabai Hijau	2 buah
Minyak Goreng	1 sdm	Tomat <i>dipotong persegi</i>	1 buah
Bawang Putih <i>diiris halus</i>	2 siung	Air	50 ml
Bawang Merah <i>diiris halus</i>	3 siung	Saus Tiram	1 sdm
Cabai Merah	2 buah	Garam	secukupnya



Cara Membuat

1 Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah dan cabai hingga harum.

2 Tuangkan air dan saos tiram, biarkan mendidih kemudian masukkan kangkung dan tomat. Masak sampai setengah matang, bumbui dengan garam. Angkat dan sajikan.



Klepon klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Dewi Khoirinisa**

Ceritanya dulu udah pernah bikin sekali tapi gagal pecah semua gitu, gulanya merahnya kebanyakan hohoho trs males bikin takut gagal lagi hahaha n kemaren liat-liat bahan dapur eehhh masih ada tepung ketan banyak n kelapa n sedikit gula merah yah mau ga mau bikin klepon deh alhamdulillah berhasil hahahahaha :D n kali ini aku bela-belain poto step by step sampe kamera ku kena adonan ;p :D



4 orang



20 menit



Bahan-Bahan

Tepung Ketan	100 gram	Air	100 ml
Pasta Pandan	1 sdt	Gula Merah	75 gram
Air Kapur Sirih	1/2 sdt	Kelapa	75 gram
Garam	1 sdt		



Cara Membuat



1 Persiapkan bahan-bahan. Sisir gula merah, dan kelapa parutnya dikasih garam dikit dan dikukus. :) Oiya siapkan juga panci isi air, dididihkan untuk merebus adonan.



2 Campur tepung ketan, air, pasta pandan, garam, air kapur sirih uleni sampai tercampur rata.



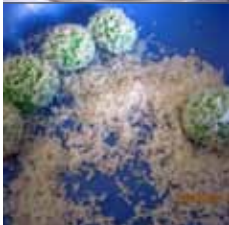
3 Kemudian ambil sedikit adonan pipihkan dan beri gula merah jangan terlalu banyak (bisa pecah).



4 Bulatkan adonan sampai halus, jangan supaya pas direbus ga pecah gitu loooh. :)



5 Masukkan dalam panci yang berisi air mendidih tunggu sampai adonan mengapung.



6 Setelah mengapung, angkat lalu masukkan ke kelapa parut gulingkan sampai merata.

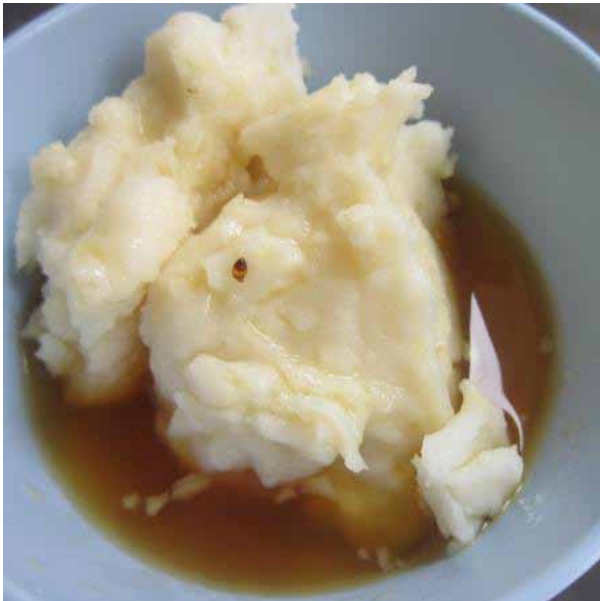


7 Matang deh siap untuk disajikan dan dinikmati.

*jadi kurang lebih 20 biji :)



Bubur Sumsum klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh
Diwyacitta Dirottsaha

Bubur ini eksperimen saya, pake susu cair bukan pake santan (ngeles karena ga punya :D), tapi rasanya enak juga lho. Memang ga segurih kalo pake santan tapi enak juga kok. :D



3 orang



30 menit



Bahan-Bahan

BAHAN BUBUR

Tepung Beras	100 gram	Garam	secukupnya
--------------	----------	-------	------------

Susu Cair	500 ml
-----------	--------

BAHAN KUAH

Gula Merah	100 gram	Air	100 ml
------------	----------	-----	--------



Cara Membuat

1 Kuah: Campur semua bahan kuah, rebus hingga mendidih. Angkat, sisihkan.

2 Campur tepung beras dengan sedikit air, aduk hingga tidak bergerindil.

3 Masukkan adonan tepung ke dalam panci masak di atas api kecil, sambil diaduk-aduk terus tambahkan susu cair.

4 Terus aduk-aduk sampai adonan bubur mendidih dan mengental. Aduk terus selama kurang lebih 20-30 menit.

5 Penyajian: Ambil mangkuk saji, beri bubur, siram dengan kuahnya. Sajikan.

Untuk lebih sedap bisa menggunakan pandan dan nangka, agar bubur lebih harum.



Mie Ayam Jamur klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Silvia**

Dulu di rumah sampai bosan dipanggil-panggil tukang mie, sekarang malah kangen. Di perantauan jarang ada yang jual persis seperti ini, terpaksa bikin deh. Tidak susah, tapi sangat repot. Kalau anda di Indonesia... Wah, mending beli aja deh.. Hehehe.



4 orang



1 jam



Bahan-Bahan

Kulit Pangsit	8 lembar	Garam	secukupnya
Ayam Cincang	500 gram	Lada Hitam Bubuk <i>iris halus</i>	secukupnya
Jamur Shitake Segar	200 gram	Bawang Putih Halus <i>dihaluskan</i>	1 sdt/porsi
Mie Telur Basah	1 packet	Minyak Sayur <i>untuk menumis ayam</i>	2 sdm
Cai Sim	1 ikat	Bawang Putih Halus <i>untuk menumis ayam</i>	1 sdm
Tauge	200 gram	Kecap Manis	5 sendok
Minyak Sayur	1 sdm/porsi	Daun Bawang Kecil (chives)	1 sdm/porsi
Minyak Wijen	1 sdm/porsi	Bawang Goreng	1 sdm/porsi



Cara Membuat



1 Goreng kulit pangsit (ini bisa dilakukan sehari sebelumnya).



2 Tumis bawang putih halus, kemudian masukkan ayam cincang, tumis sambil dihancurkan agar tidak menggumpal, masukkan shiitake yang sudah diiris, tambahkan kecap, garam dan lada hitam. (Bisa dilakukan hari sebelumnya dan disimpan di kulkas. Kalau kebanyakan bisa dibekukan).



3 Gunting bawang daun kecil-kecil.



4 Rebus toge dan caisim. Masukkan sedikit garam di air sebelum merebus cai sim. Ini bisa membuat warna cai sim jadi lebih terang.



5 Siapkan mangkok untuk penyajian. Masukkan minyak sayur (jangan olive oil, baunya lain), minyak wijen, garam, lada dan bawang putih halus. Rebus mie telur selama 2 menit sambil diaduk-aduk dalam air mendidih. Tiriskan, langsung masukkan mangkuk ini dan aduk-aduk dengan sumpit supaya bumbu merata.



6 Taruh ayam cincang, sayur dan krupuk pangsit. Taburi bawang goreng dan daun bawang.



Semur Ayam Kentang

klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Febe Yulia**

Praktis, lezat, bergizi..... Halah.



1 orang



30 menit



Bahan-Bahan

Paha/Dada ayam fillet	500 gram	Garam	secukupnya
Kentang	2 buah	Gula	secukupnya
Bawang Putih <i>dicincang</i>	4 siung	Lada (Merica)	secukupnya
Bawang Merah <i>diiris</i>	5 siung	Kecap Manis	secukupnya
Biji Pala	1/2 biji	Air	200 ml



Cara Membuat

1 Potong-potong ayam, sisihkan.

2 Kupas dan potong kentang berbentuk dadu, lalu goreng sebentar. Sisihkan.



3 Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan ayam, masak sampai ayam berubah warna.

4 Tambahkan kecap manis, parut biji pala, merica, dan garam. Kemudian tambahkan air, lalu masak sampai bumbu meresap ke ayam.

5 Masukkan kentang, lalu didihkan sebentar sampai air agak berkurang.

6 Semur ayam kentang siap dihidangkan.



Sambal Goreng Kentang Ati Ampela klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Febe Yulia**

Kombinasi makanan yang gurih dan pedas.



4 orang



30 menit



Bahan-Bahan

Kentang	500 gram	Serai	2 batang
Ati Ampela	5 pasang	Daun Jeruk	4 lembar
Buncis	secukupnya	Garam	1 sdt
Bawang Putih	3 siung	Kemiri	3 buah
Bawang Merah	5 siung	Lengkuas <i>geprek</i>	3 cm
Cabai Merah	6 buah	Air	100 ml
Rawit Merah	4 buah	Minyak <i>untuk menumis</i>	secukupnya



Cara Membuat

- 1** Potong kentang berbentuk dadu, goreng hingga agak kering. Sisihkan.
 - 2** Ampela direbus menggunakan cuka agar empuk. Buang airnya, lalu rebus sekali lagi bersama ati. Potong-potong.
 - 3** Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai merah, rawit merah, kemiri dan garam.
 - 4** Panaskan minyak untuk menumis. Tumis bumbu yg dihaluskan, tambahkan serai, lengkuas dan daun jeruk. Tumis hingga matang.
 - 5** Masukkan ati ampela, masak sebentar. Kemudian masukkan kentang dan tambahkan air.
 - 6** Setelah air agak susut, masukkan buncis. Masak sebentar, lalu angkat dan hidangkan.
-



Steak Tempe

klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Rainbow Plate**

Makanan endonesah di buat alaa barat? Voilaaa jadilah steak tempe. :D Wooowww beyond imagination hihi.. Silahkan di review resepnya yaa..



4 orang



30 menit



Bahan-Bahan

STEAK

Tempe	150 gram	Merica Bubuk	1 sdt
Ayam Cincang	100 gram	Garam	1 sdt
Bawang Bombay <i>cincang halus</i>	1 siung	Kaldu Bubuk	1 sdt
Tepung Roti	3 sdm		

SAUS STEAK

Bawang Bombay <i>dicincang</i>	1 siung	Kecap Manis	2 sdm
Saus Tiram	1 sdt	Lada Hitam	1 sdt
Saus Tomat	2 sdm	Gula Pasir	1 sdm



Garam	1 sdt	Air	150 ml
-------	-------	-----	--------

Kaldu Bubuk	1 sdt	Tepung Maizena <i>larutkan dengan 2 sdm air</i>	2 sdm
-------------	-------	--	-------

PELAPIS

Telur Ayam	2 butir	Tepung Roti	secukupnya
------------	---------	-------------	------------



Cara Membuat

1 Kukus tempe selama 15 menit untuk menghilangkan rasa getir.

Hancurkan tempe sampai halus lalu campur dengan semua bahan steak yang telah di sebutkan.

2 Bentuk tempe menjadi bulat pipih sesuai selera.

Celupkan steak ke kocokan telur lalu gulingkan ke tepung roti. Ulangi 2 kali agar lapisan tebal.

Lalu goreng hingga matang.

3 SAUS :

Tumis bawang bombay hingga harum. Masukkan saus tiram, saus tomat, kecap, garam, gula, kaldu bubuk, lada. Masukkan air, tunggu hingga air mendidih, masukkan larutan maizena.

4 Sajikan steak dengan saus, bisa ditambahkan pelengkap seperti kentang, wortel dan buncis. Bon Appetiteee :D



Nasi Kuning

klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Hes Hidayat**

Nasinya gurih anak-anak doyannya tanpa tambahan lauk. Kalau saya dan suami yang pasti pakai lauk plus sambal kacang. :D



5 orang



30 menit



Bahan-Bahan

Beras	1 1/2 cangkir	Sereh/Lemongrass	4 batang
Kunyit	2 cm	Cengkeh	2 buah
Kemiri/Candlenut	2 buah	Daun Salam	2 lembar
Bawang Putih	2 siung	Santan Kental	100 ml
Bawang Merah	4 siung	Air	secukupnya



Cara Membuat



1 Haluskan kunyit, kemiri, bawang merah, dan bawang putih. Lalu tumis hingga harum, tambahkan santan kental masak hingga mendidih.



2 Masukkan santan bumbu ke dalam beras. Saring untuk mengambil air tanpa ampasnya. Tambahkan sereh, cengkeh, dan daun salam, aduk rata.



3 Tambahkan air hingga mencapai seujung jari dari permukaan beras. Masak hingga air meniris. Jangan lupa diaduk supaya tidak berkerak bawahnya.



4 Kukus kurang lebih 15 menit atau hingga matang. Sebenarnya bisa juga menggunakan rice cooker tapi saya belum pernah coba sehingga tidak tahu bagaimana caranya, hasilnya dan dampaknya pada rice cookernya. :p



5 Sajikan nasi kuning bersama pelengkap. Pelengkap di foto ini ada telur dadar, tempe kering balado, daging bumbu kecap, dan kerupuk udang. Saus kacangnya lupa difoto.



Hot & Spicy Baked Potato klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Ayudiah Respatih**

Lama gak mampir di mari rupanya banyak yang baru, sampai-sampai ada masbar segala.. Seru... Salut buat teman-teman yang selalu apdet. Nah masakan saya kali ini asalnya diposting di blog saya, berhubung kemarin ada rikues dari mb Inggried, jadi saya bikin siaran ulang di mari... Heheh...



2 orang



1 jam



Bahan-Bahan

Kentang	450 gram	Daun Oregano	secukupnya
Garam	1 sdt	Basil <i>dipotong persegi</i>	secukupnya
Bawang Putih	1 siung	Dried Parsley	secukupnya
Lada Hitam	1 sdt	Butter	secukupnya
Chilli Flakes	secukupnya		



Cara Membuat

1 Kupas kentang, cuci, potong memanjang. Rebus kentang yang sudah dipotong-potong sampai mendidih, tunggu kira-kira 3 menit, kemudian angkat, tiriskan.



2 Masukkan semua bumbu ke dalam kentang yang sudah ditiriskan, aduk hingga rata, kemudian tata di atas loyang, usahakan jangan saling bertumpuk yah, biar matang semua.



3 Panggang kentang dengan suhu sekitar 185'C selama kurang lebih 45 menit, atau tambahkan waktu memanggang apabila pengen kentangnya terlihat lebih coklat dan berkulit. Angkat, olesi permukannya dengan sedikit butter, sajikan hangat.

Klik gambar di bawah ini untuk melihat koleksi
resep-resep menarik lainnya!





Ayam Goreng Lengkuas klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Maria Nita**

Ternyata parutan lengkuas yang telah dibumbui dan digoreng itu akan menghasilkan kremesan yang yummy untuk teman ayam goreng. Untuk yang pengen nyoba, ini resepnya... Moga-moga cocok ya :)... Di saat ungkep ayam dengan bumbu, bisa jg ditambahin dengan tahu ato tempe sesuai selera. :)



4 orang



1 jam



Bahan-Bahan

Daging Ayam	100 gram	Bawang Merah	4 siung
<i>cuci bersih dan potong jadi 6 bagian</i>			
Lengkuas	100 gram	Bawang Putih	6 siung
<i>cuci bersih dan parut</i>			
Jahe	2 cm	Ketumbar	1 sdm
<i>cuci bersih dan parut</i>			
Daun Salam	2 lembar	Kemiri	5 butir
Garam	1 sdt	Kunyit	2 cm
Air	100 ml		



Cara Membuat

- 1** Haluskan bumbu : bawang merah, bawang putih, ketumbar, kunyit dan kemiri.
 - 2** Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama dengan lengkuas parut, daun salam, dan jahe sampai harum.
 - 3** Masukkan ayam, aduk sampai berubah warna. Kemudian tambahkan air dan garam. Masak sampai ayam empuk, bumbu meresap dan air mengering.
 - 4** Goreng ayam dengan api sedang sampai kuning.
 - 5** Goreng sisa bumbu sampai kering dan renyah.
 - 6** Sajikan bersama lalapan dan sambal trasi atau sambal tomat.
-



Brokoli Tahu Jepang

klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Neneng Sari**

Ini menu kesukaan anakku. :D



4 orang



30 menit



Bahan-Bahan

Brokoli	2 batang	Gula Pasir	2 sdt
Tahu Jepang	2 bungkus	Garam	secukupnya
Bawang Putih	2 siung	Lada (Merica)	secukupnya
Saus Tiram	2 sdm	Minyak Goreng	1 sdm
Air	200 ml	Tepung Maizena	1 sdm



Cara Membuat

1 Bersihkan dan potong-potong brokoli, cuci lalu rebus sampai setengah matang, tiriskan dan sisihkan.

Potong-potong tahu jepang setebal 2 cm, lalu goreng dalam minyak panas hingga kecoklatan, tiriskan.

Cincang bawang putih.

2 Tumis bawang putih sampai harum. Masukkan saus tiram, gula pasir, garam, merica, aduk-aduk sebentar lalu tambahkan air. Tunggu hingga mendidih lalu tambahkan maizena yang telah dicairkan, aduk-aduk sampai agak kental. Koreksi rasanya.

3 Masukkan brokoli dan tahu, lalu aduk merata. Dan siap disajikan.



Jamur Enoki Goreng

klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **irene wiryadi**

Resep jamur crispy yang mudah dan sederhana. =) Bisa ajak suami untuk masak bareng loh. :D



1 orang



20 menit



Bahan-Bahan

Telur	1 butir	Gula	1 sdt
Tepung Terigu	2 sdm	Bumbu Penyedap Rasa	1 sdt
Tepung Maizena	2 sdm	Minyak Goreng	secukupnya
Lada	1 sdt	Jamur Enoki	1 bungkus
Garam	2 sdt		



Cara Membuat

1 Campurkan telur, gula dan bumbu penyedap rasa lalu kocok sebentar.

2 Pada wadah yang terpisah, campurkan tepung terigu, tepung maizena, lada, dan garam.



3 Cuci jamur enoki lalu tiriskan, kemudian bagi sesuai selera (boleh tebal atau tipis).

4 Siapkan wajan dan minyak, tunggu hingga minyak panas.

5 Masukkan jamur enoki ke dalam wadah telur, kemudian masukkan ke dalam wadah tepung, balur jamur hingga merata kemudian masukkan ke dalam wajan.

4 Goreng jamur enoki hingga bewarna kuning kecoklatan kemudian tiriskan. Jamur enoki goreng siap dihidangkan.



spaghetti aglio olio tuna klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh
inggried wedhaswary

yang namanya spaghetti selalu ludes des tanpa bekas. yang ini salah satu favorit saya dan suami smile >>

<http://dapurduaistri.blogspot.com/2013/02/spaghetti-aglio-olio-tuna.html>



3 orang



10 menit



Bahan-Bahan

Spaghetti	1 bungkus	Oregano	secukupnya
Bawang Putih <i>dicincang halus</i>	5 siung	Peterseli (Parsley)	secukupnya
Minyak Zaitun (Olive Oil) <i>untuk menumis</i>	secukupnya	Garam	secukupnya
Ikan Tuna <i>tuna kaleng atau segar</i>	secukupnya		



Cara Membuat



1 siapkan bahan. kunci aglio olio adalah bawang putih dan olive oil. saya sih suka banyakin bawang putihnya :)



2 rebus spaghetti



3 tiriskan spaghetti yang telah direbus.



4 siapkan bahan untuk sausnya.



5 tumis bawang putih dengan olive oil, masukkan tuna. aduk rata.



6 masukkan spaghetti, aduk rata. bisa ditambahkan irisan cabai merah kalau suka. masukkan spaghetti, tambahkan garam, aduk rata. sebentar saja, matikan api.



7 siap! :)



Nasi Goreng Rempah klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Siswaty Tatty**

Kenapa saya beri judul demikian? Karena bumbu-bumbunya hampir semua bumbu dapur, masuk. Masakan ini kenang-kenangan dari almarhum ibu saya. Beliau hampir setiap minggu pagi menyediakan kami nasi goreng rempah. Dan saya membiasakan memasak kembali buat keluarga kecil saya. Mudah-mudahan anak-anak saya pun nantinya akan melakukan hal yang sama seperti saya dalam keluarganya.



5 orang



20 menit



Bahan-Bahan

Nasi	secukupnya	Lada (Merica) Halus	1/4 sdt
Kunyit <i>dibakar dan dihaluskan</i>	2 cm	Garam	1/4 sdt
Bawang Putih <i>dihaluskan</i>	2 siung	Masako	1 sdm
Bawang Merah <i>dihaluskan</i>	2 siung	Kencur <i>dibakar dan dihaluskan</i>	3 cm
Ketumbar Halus	1/4 sdt	Telur Ayam	3 butir
Jahe Halus	1/4 sdt		



Cara Membuat

1 Panaskan minyak, tumis bumbu-bumbu sampai matang, kemudian masukkan nasi.



2 Setelah tercampur rata, masukkan semua bumbu dan telur orek, aduk rata.

Sajikan hangat.

Cocok untuk sarapan.



Bakpao Isi Kacang Tanah + Gula Jawa

klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Maria Nita**

Ini bakpao favoritku dari aku masih balita, isinya ga neko-neko, cukup isi kacang tanah+gula jawa aja.. Aroma gula jawanya bikin aku pengen makan lagi... Makan lagi... :) Akhirnya kesampaian juga bikinnya... Untuk sarapan di kantor juga ok. :D



12 orang



2 jam



Bahan-Bahan

Terigu Cakra	250 gram	Mentega Putih	2 sdm
Gula Pasir	2 sdm	Air/Susu Cair	120-140 ml
Ragi Instant	1/2 sdm	Pasta Pandan (optional)	1/2 sdt
Garam	1/2 sdt		



Cara Membuat



1 Kulit :

- Campurkan terigu, gula pasir, ragi instant, pasta pandan (optional).
- Tambahkan air sedikit-sedikit sambil diulenin sampai gula meleleh dan adonan kalis (tidak lengket di tangan).
- Masukkan garam+mentega. Uleni lagi smp adonan halus dan semua bahan tercampur rata.
- Istirahatkan adonan sampai ngembang 2x (kurang lebih 1 jam).



2 Isi :

Kacang tanah halus + serutan gula jawa, aduk rata.

Note : bisa diisi sesuai selera.



3 Kempiskan adonan dan bagi sesuai selera.

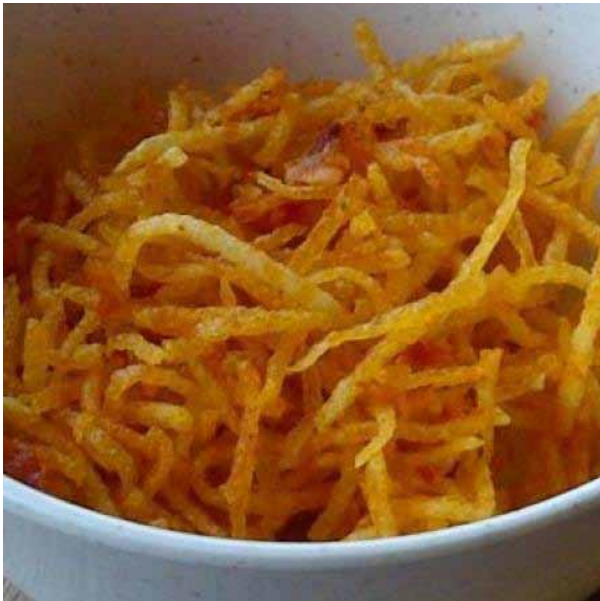
Isi adonan kulit sesuai selera dan bentuk sesuai keinginan.
Istirahatkan kembali adonan selama kurang lebih 45 menit.



4 Panaskan panci kukus, dan kukus bakpao selama 15 menit dengan api kecil. (Tutup panci dibungkus dengan lap supaya bakpo ga kena air).



Kering Kentang Pedas klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **nChef Joy**

Kriuk krenyes, rasanya gurih pedas dan bikin ketagihan.



4 orang



30 menit



Bahan-Bahan

Kentang <i>diiris tipis memanjang</i>	1 kg	Air Kapur Sirih	1 sdm
Minyak Goreng	secukupnya	Air Asam	1 sdm
Air	secukupnya	Daun Salam	2 lembar
BUMBU HALUS			
Cabai Merah Keriting	12 biji	Bawang Putih	1 siung
Bawang Merah	2 siung	Garam	secukupnya



Cara Membuat

1 Rendam irisan kentang dalam air yang dicampur air kapur sirih selama 15 menit, kemudian tiriskan.



2 Panaskan minyak, goreng kentang sedikit demi sedikit hingga kuning dan cukup kering.

3 Panaskan 4 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan air asam, daun salam, sedikit air, aduk dan masak hingga bumbu matang.

4 Masukkan kentang goreng, aduk rata. Angkat dan sajikan.



Dadar Gulung

klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **ms.Hida**

Lagi pengen makan yang manis-manis, trus keingetan kalo udah lama banget ga buat dadar gulung. Alhamdulillah akhirnya kesampaian juga. :D



5 orang



45 menit



Bahan-Bahan

Tepung Terigu	100 gram	Gula Merah <i>disisir</i>	200 gram
Telur Ayam	1 butir	Mentega/Minyak Goreng <i>untuk olesan</i>	secukupnya
Air daun pandan dan suji	500 ml	Garam	secukupnya
Kelapa	100 gram	Daun Jeruk	3 lembar



Cara Membuat

1 Kulit dadar: campur tepung terigu, air daun suji-pandan, telur dan garam (secukupnya), aduk pelan sampai tepung tidak menggumpal.

2 Isian: Masak kelapa dengan gula merah sampai gula larut dan daun jeruk.



3 Panaskan pan dan olesi dengan minyak/mentega. Ambil adonan secukupnya dan lebarkan.

4 Isikan dadar dengan kelapa kurang lebih 1 sdm. Gulung dan siap disajikan.



Pancake klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Melia**

Praktis untuk sarapan atau cemilan di sore hari. :D Toppingnya: 1. Sempel: madu atau maple sirup dan butter. 2. Snack manis: es krim atau whipped cream plus buah (stroberi, pisang, kiwi apa ajah..) 3. Snack asin: slice cheese, burger, saus tomat, mayones, lettuce.



3 orang



30 menit



Bahan-Bahan

Tepung Terigu	150 gram	Baking Powder	1 sdt
Susu Cair	150 ml	Gula Pasir	40 gram
Telur Ayam	1 butir	Minyak Goreng	1 sdm



Cara Membuat

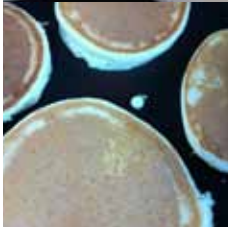


1 Siapkan bahan dalam suhu ruangan. Campur terigu, gula, baking powder, telur.

2 Tambahkan susu, aduk sampai bahan tidak menggumpal.



3 Panaskan wajan anti lengket, tuangi minyak goreng. Serap minyak dengan tisu. Kecilkan api. Tuangi adonan 1 centong (kira-kira diameter 12 cm). Tunggu sampai permukaan adonan berlubang dan agak kering, balik.



4 Panggang sampai kecoklatan.



5 Dekiagari!! Jadi deh.



Sambal Tomat klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Hes Hidayat**

Nyambel ah! Hehe. Tetangga minta dimasakin makan siang untuk keluarganya. Pesanannya sayur asem, tempe goreng, ikan goreng, dan sambal :P



5 orang



10 menit



Bahan-Bahan

Cabai Merah Keriting	8 buah	Terasi Matang (optional)	1 sdt
Cabai Rawit	2 buah	Garam	1/2 sdt
Tomat Merah	1 buah	Gula pasir/Gula Merah sisir	1 sdm
Bawang Merah	4 siung	Minyak atau Air	secukupnya
Bawang Putih	4 siung		



Cara Membuat

1 Rebus atau goreng atau panggang cabe merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih dan tomat merah hingga agak melunak. Angkat.

2 Haluskan bahan-bahan tersebut dengan tambahan terasi, garam dan gula. Siap disajikan.



Chicken Prawn dimsum klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **ade ayoe**

I am dimsum lovers, don't have to going out to the dimsum resto if I suddenly wanna eat this, so I made this by my own recipe....



7 orang



1 jam



Bahan-Bahan

Daging Ayam <i>fillet dan cincang kasar</i>	200 gram	Garam	1 sdt
Udang <i>kupas dan cincang kasar</i>	200 gram	Gula Pasir	1 sdt
Daun Bawang <i>iris halus</i>	2 batang	Tepung Sagu	2 sdm
Minyak Wijen	3 sdm	Wortel <i>diparut</i>	1 batang
Bawang Putih <i>dihaluskan</i>	5 siung	Kulit Pangsit	30 lembar
Telur Ayam <i>kocok lepas</i>	1 butir		



Cara Membuat



1 Siapkan bahan-bahannya.



2 Campur jadi satu: ayam dan udang cincang tambahkan daun bawang, minyak wijen, tepung sagu, kocokan telur, garam dan gula serta bawang putih yang sudah dihaluskan, aduk rata, sisihkan.



3 isi tiap lembar kulit pangsit sengan 1 sdt adonan lalu buat bentuk dimsum, lakukan hingga adonan habis (27 buah), kemudian kukus hingga matang (20 menit).



4 Setelah matang angkat, kemudian sajikan dengan sambal botol sesuai selera.



Brownies Kukus Pisang klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Fourita**

Lagi pengen makan cake tapi dengan persediaan bahan yang ala kadarnya dan murah.. Jadi deh buka-buka resep ketemu resep cake pisang ini... Berasa banget rasa pisangnya... Cakenya padet tapi moist.



1 orang



40 menit



Bahan-Bahan

Coklat Meises	secukupnya	Telur Ayam	2 buah
Gula Pasir	100 gram	Tepung Terigu	100 gram
Mentega	3 sdm	Baking Powder	1 sdt
Vanilli Ekstrak	2 sdt	Coklat Bubuk	20 gram
Pisang	3 buah	Garam	1 sdt



Cara Membuat

1 Cairkan mentega. Diamkan hingga dingin.

2 Kocok lepas telur, sisihkan.



3 Hancurkan pisang dengan menggunakan garpu, sisihkan.

4 Campurkan terigu, baking powder, coklat bubuk, garam, ayak.

5 Masukkan gula pasir, vanili, pisang. Aduk rata.

6 Tambahkan telur. Aduk rata.

7 Tambahkan mentega cair, aduk rata.

8 Taburkan meises, aduk rata. Kukus dengan loyang 20x20cm sampai matang.

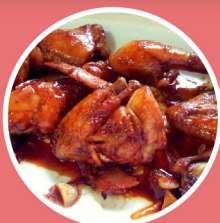
Klik gambar di bawah ini untuk melihat koleksi
resep-resep menarik lainnya!



DapurMasak
share your cooking experience



lebih
dari **100** sajian istimewa
Natal & Tahun Baru





Ceker Sayap Ganas klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Leony Agmanda**

Waktu saya pulang ke rumah Tulungagung, saya dibelikan ayam ni sama ibu, tapi cuma ceker sama sayapnya doang, dan lagi kepengen banget masak yang pedes dan bikin bibir seksi (sedikit hiperbola) hehe, trus jadilah resep ini..



7 orang



1 jam



Bahan-Bahan

Sayap Ayam	1 kg	Pala	1/2 cm
Bawang Putih	6 siung	Garam	1 sdm
Ceker Ayam	1 kg	Lada (Merica)	1 bungkus
Cabai Merah	4 buah	Kecap Inggris	3 sdm
Cabai Rawit Hijau	15 buah	Kecap Manis	8 sdm
Bawang Merah	5 siung		



Cara Membuat



1 Rebus ayam hingga mendidih.



2 Masukkan bawang yang digeprek ke dalam rebusan ayam.



3 Haluskan semua bumbu, hingga halus.



4 Siapkan kecap inggris dan kecap manis.



5 Panaskan 2 sdm margarin.



6 Masukkan bumbu yang telah dihaluskan, tumis hingga harum.



7 Masukkan ayam yang telah direbus dan ditiriskan.



8 Tumis ayam hingga rata, masukkan 2 macam kecap, aduk kembali hingga rata.



9 Masukkan lada 1/2 bungkus bisa dikurangi.



10 Wala.. Jadi deh :D



Tahu Telur Sambal Kacang klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Febe Yulia**

Salah satu makanan favorit Papa saya nih... Sekarang suami juga suka sama menu ini. Resepnya sih ya dari Mama, hasil observasi sebelum saya menikah...



2 orang



20 menit



Bahan-Bahan

Tahu Putih Besar	1/2 kotak	Air	secukupnya
Telur Ayam	3 butir	Tauge	secukupnya
Kacang Tanah <i>digoreng</i>	250 gram	Kol	secukupnya
Bawang putih	3 siung	Garam	1 sdt
Cabai Rawit Merah	4 buah	Merica	1 sdt
Kecap Manis	secukupnya		



Cara Membuat

1 Untuk bumbu kacang:

Haluskan sebagian kacang tanah goreng, cabe rawit merah, bawang putih, dan garam.

Campur kecap dan air, kemudian tambahkan bumbu yg sudah dihaluskan tadi. Aduk rata.

2 Goreng tahu hingga setengah matang.

3 Kocok telur, tambahkan sedikit garam dan merica.

4 Tahu yang sudah digoreng dicampurkan ke dalam telur kocok. Aduk rata.

5 Buat dadar dengan campuran tahu dan telur tadi. Angkat.

6 Taburi dengan tauge, kol, dan sisa kacang tanah goreng. Jika sudah ingin makan, siram dengan bumbu kacang kecapnya.



Onde-Onde Wijen klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Siswaty Tatty**

Onde-onde wijen? Ah itu sih kue murahan, kue kampung. Justru di sini letak keunikannya. Kue yang dulu dapat julukan seperti itu, sekarang sudah tampil bergengsi, di hotel-hotel mewah, di toko-toko kue bonafid, dan dikemas dalam kemasan menarik. Gak ada salahnya, kan? Kita mencoba membuatnya sendiri. Butuh kesabaran dalam menggorengnya.



12 orang



1 jam



Bahan-Bahan

Tepung Beras Ketan Putih	100 gram	Santan	100 ml
Tepung Tapioka	25 gram	Minyak Goreng	1 liter
Biji Wijen	100 gram	Vanili	1 sdt
BAHAN-BAHAN ISI			
Kacang Hijau Kupas	100 gram	Santan Kental	100 ml
Gula Pasir	75 gram	Vanili	1 sdt



Cara Membuat



1 Panaskan santan. Aduk terus sampai mendidih. Setelah mendidih, diamkan sebentar. Masih dalam kondisi hangat, tuang ke tepung beras ketan.



2 Campur tepung beras ketan dan tepung tapioka, lalu siram santan hangat. Uleni sampai tidak lengket di tangan. Kalau masih lengket bisa ditambah tepung beras ketan sedikit demi sedikit.



3 Cara membuat bahan isi:
Rendam kacang hijau kupas, kira-kira 1 jam, kemudian blender.



4 Campur santan dan kacang hijau kupas yang telah diblender. Tambahkan gula pasir dan vanili. Aduk-aduk terus sampai adonan mengental.



5 Setelah adonan mengental, matikan api.



6 Ambil adonan tepung, pipihkan di tangan, dan masukkan kacang hijau kupas kental ke dalamnya. Bulatkan, lalu celupkan ke wijen. Lakukan sampai adonan tepung habis.



7 Kemudian goreng dengan api kecil.



8 Setelah agak ke kuning-kuningan, angkat. Letakkan di dalam wadah kertas yang cantik. Jadilah onde-onde wijen bergengsi. Selamat mencoba.

Catatan:

Untuk bahan isi bisa pake selai (padat) kacang hijau kemasan, siap pakai, ada dijual di toko bahan kue.



Tempe Mendoan klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh
inggried wedhaswary

tempe mendoan ini sudah menjadi makanan yang mungkin paling sering dimasak ya, hehe. tapi, setiap dapur pasti punya sesuatu yang beda. bisa intip ceritanya juga >>> <http://dapurduaistri.blogspot.com/2011/03/tempeempeetempempe-mendoan.html>



1 orang



10 menit



Bahan-Bahan

Tempe <i>potong kotak, agak tipis</i>	1 bungkus	Garam	secukupnya
Daun Bawang <i>iris halus</i>	2 batang	Lada (Merica) Bubuk <i>iris halus</i>	secukupnya
Bawang Putih <i>dihaluskan</i>	3 siung	Ketumbar Bubuk	secukupnya
Tepung Terigu	100 gram	Air <i>untuk melarutkan tepung</i>	secukupnya



Cara Membuat



1 potong kotak tempe, agak tipis.



- 2a** campur tepung, daun bawang, bawang putih halus, lada, ketumbar, garam, dan air. aduk sampai tercampur rata
b celupkan tempe
c goreng dalam minyak panas



- 3** disantap selagi panas dengan cabe rawit hijau. enak tenan! selamat mencoba :)



Rainbow Kukus

klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **daesy astria**

Udah telat nih demam rainbow nya... Tapi baru sempet bikin sendiri... Ini rainbownya dikukus. Rada kurang rapi karna gak bakat menghias... Qiqiiqii yang penting rasanya.... Maknyussss.



10 orang



1 jam



Bahan-Bahan

Tepung Terigu	100 gram	Susu Cair	150 ml
Gula Pasir	100 gram	Pewarna Makanan	secukupnya
Cake Emulsifier	1/2 sdt	Krim Kocok/Whip Cream	100 ml
Telur Ayam	4 butir		



Cara Membuat

1 Cairkan mentega. Diamkan hingga dingin.

2 Kocok telur, gula, dan cake emulsifier sampai mengembang.

3 Masukkan tepung dan susu secara bergantian sambil diaduk perlahan.



4 Bagi adonan menjadi 6 beri masing-masing warna merah, jingga, kuning, hijau, biru dan ungu.

5 Tuang adonan warna ungu ke dalam loyang ukuran 20x10cm yg sudah dialasi kertas roti. Kukus selama 10 menit. Setelah matang keluarkan dari cetakan dan dinginkan.

6 Kukus warna lainnya seperti mengukus warna ungu.

7 Setelah semua dingin susun dengan menggunakan whip cream. Masukkan ke dalam kulkas selama kurang lebih 2 jam.

8 Hidangkan dingin. Ehmmmm yummyyyy.....



Ayam Sambal Daun Kemangi klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Raydita**

Harumnya daun kemangi bikin pengen nambah terus. :)



5 orang



35 menit



Bahan-Bahan

Ayam <i>bagi menjadi 12 potong</i>	1 ekor	Air	1 liter
Bawang putih + garam <i>haluskan untuk bumbu</i>	3 siung		
BUMBU HALUS			
Bawang Merah	6 siung	Lada (Merica)	secukupnya
Bawang Putih	8 siung	Cabai Rawit/Cabai Merah <i>ditumbuk kasar</i>	secukupnya
Kemiri	2 butir	Kemangi <i>daunnya saja, cuci bersih</i>	secukupnya
Terasi	1 sdt	Penyedap Rasa	secukupnya
Garam	secukupnya	Minyak Goreng <i>untuk menumis</i>	5 sdm
Gula	secukupnya		



Cara Membuat

1 Ungkep ayam bersama air dan bawang putih yang telah dihaluskan. Diamkan hingga matang. Angkat lalu goreng sebentar di api besar hanya untuk mendapatkan kulit yang coklat keemasan. Sisihkan.

2 Panaskan minyak untuk menumis, masukkan bumbu halus, tumis hingga matang. Lalu masukan cabai, tumis hingga harum dan matang.

3 Masukkan daun kemangi, aduk hingga agak layu lalu masukkan ayam. Beri lada garam gula dan penyedap rasa sesuai selera.

4 Aduk dan diamkan ayam sebentar hingga bumbu meresap. Angkat dan sajikan dengan nasi putih.



Teh Serai

klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Cempaka Dewi**

Mudah dan berkhasiat, bisa disajikan hangat ataupun dingin.. :) Selamat mencoba.



4 orang



10 menit



Bahan-Bahan

Air	100 ml	Teh Celup	2 bungkus
Serai	2 batang	Gula Pasir	3 sdm



Cara Membuat

- 1 Rebus air dan 2 batang serai (diikat dan digeprek terlebih dahulu).
- 2 Rebus air serai sampai mendidih dan berkurang menjadi 500 ml (kurang lebih).
- 3 Matikan rebusan air serai, kemudian masukan teh celup kedalam rebusan tersebut, dan tambahkan gula pasir, aduk rata.
- 4 Teh siap disajikan, hangat ataupun dingin (tambahkan es batu).



Nasi Goreng Sederhana Merah Pedas

klik judul untuk melihat
resep asli di website



dibuat oleh **Eka Purwaningsih**

Nasi goreng yang enak, murah meriah dan mudah membuatnya. Cukup untuk yang sedang kehabisan bahan baku sayur hehehe. Sering ngangenin, sehingga seringkali tidak perlu menunggu kehabisan sayur juga tetap saja makan nasi goreng ini. Dimakan setelah hujan, diselingi teh panas atau jeruk panas hmmm yummy. Jadi pengen.



2 orang



20 menit



Bahan-Bahan

Nasi Putih <i>suhu ruang</i>	5 cangkir (cup)	Garam	1 sdt
Cabe Rawit Merah	2 buah	Gula Pasir	1 sdt
Cabe Merah Keriting	5 buah	Minyak Goreng	2 sdm
Bawang Putih	7 siung	Telur Ayam <i>diceplok</i>	2 butir
Bawang Merah	12 siung		



Cara Membuat



1 Haluskan Garam, cabe rawit, cabe merah keriting, bawang putih, dan 5 siung bawang merah, tambahkan gula pasir. Bawang merah sisanya digeprek kasar saja.



2 Panaskan minyak goreng dalam penggorengan, kemudian tumis bawang merah yang telah digeprek kasar hingga berubah warna menjadi transparan, kemudian tambahkan bumbu halus. Tumis hingga harum.



3 Masukkan nasi putih ke dalam penggorengan, aduk hingga merata. Koreksi rasanya.

4 Sajikan hangat bersama telur ceplok.



Healthy Sandwich klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Move On Diet**

Ingin memakan Roti Sandwich yang sehat? Yuks kita lihat di Resep Healthy Sandwich. Bagi teman-teman yang ingin mencobanya silakan diikuti. Healthy Sandwich ini sangat baik bagi teman-teman yang melakukan diet sehat agar mengurangi Hipertensi ^^, nah kami juga ada program Diet Sehat di www.moveondiet.com, yuks cobain masak kembali Resep ini.



1 orang



5 menit



Bahan-Bahan

Roti Tawar

2 helai

bisa juga gunakan Roti Gandum yang lebih sehat

Bawang Bombay

1 siung

dicincang

Timun Jepang

1 buah

Daun Bawang

1 batang

Selada

5 lembar

Garam

secukupnya

Tomat

1 buah

iris tipis

Lada (Merica)

secukupnya

Tahu Cina

1 buah



Cara Membuat

1 Tumis bawang Bombay cincang tanpa minyak, dengan api kecil hingga layu.

2 Cuci tahu cina, kemudian keringkan.



3 Hancurkan tahu cina dengan meremas-remas dengan tangan, campur dengan irisan daun bawang, tumisan Bombay, garam, dan merica secukupnya.

4 Siapkan 1 lembar roti, tetakkan selada, irisan tomat, dan timun Jepang.

5 Isikan tahu, letakkan selada, dan tutup dengan 1 lembar roti.

6 Healthy Sandwich sudah siap disajikan. Selamat menikmati! Dan tetap sehat.



Garlic Bread

klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Dina A N**

Tidak ada French Bread, tawar Bread jadi juga lah ahahahaha.



4 orang



7 menit



Bahan-Bahan

Roti Tawar	4 lembar	Peterseli (Parsley) <i>cincang kasar</i>	secukupnya
Margarin	3 sdm	Daging Ayam <i>rebus, cincang kasar</i>	10 gram
Garlic Powder	secukupnya	Garam <i>dicincang kasar</i>	secukupnya



Cara Membuat



1 Campurkan Margarin dan Persley, juga garlic powder, aduk hingga rata.



2 Ambil selembar roti tawar, oleskan merata. Panaskan roti dengan dibalik-balik cepat diatas wajan anti lengket.



3 Tambahkan topping ayam rebus yang telah dicampur dengan garam dan persley di atasnya. Sajikan hangat.



Sushi Sederhana klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Emma Rosa**

Pada saat anak-anak minta dibuatkan sushi, bingung juga karena mau kesupermarket rada malas karena seharian hujan, ya tidak memudahkan semangat buat acara masak-memasak, akhirnya diputuskan membuat sushi dengan bahan yang ada di dapur, akhirnya jadilah sushi yang sederhana namun tidak mengurangi cita rasa sushi yang sebenarnya hehehehe.. (ge'er).



4 orang



40 menit



Bahan-Bahan

Beras Pulen	100 gram	Air matang	3 sdm
Beras Ketan	50 gram	Sosis Sapi	4 buah
Nori	4 lembar	Kentang/French Fries	8 buah
Cuka Makan	secukupnya	Nugget	4 buah
Gula Pasir	2 sdm	Telur Ayam <i>didadar</i>	3 butir
Garam	1 sdt	Wortel <i>direbus</i>	1 buah



Cara Membuat



1 Siapkan bahan isi, rebus wortel sampe matang, dadar telur jadi 3-4 buah. Goreng nugget, kentang dan sosis, di sini saya gunakan nugget oval, krn cuma itu yang ada di dapur ada baiknya nugget bentuk stik.



2 Aron nasi sebentar setelah itu kukus sampe matang, tambahkan campuran gula, cuka dan garam yang telah dilarutkan dengan 3 sdm air tambahkan kedalam nasi yang dikukus tadi, cicipi agar rasa asam manis dan asin terasa. Setelah matang angkat sisihkan.



3 Ambil 1 lembar nori atur nasi panas diatasnya kurang lebih setebal 1/2 cm usahakan jangan menutup nori keseluruhan sisa kan nori di sisi atas bawah tidak isi nasi agar saat menggulung nori dapat terekat dengan baik.



4 Atur dadar telur diatas nasi Kemudian susun isi dipinggir nasi yang telah ditata di nori mulailah menggulung sushi dengan perlahan sambil dipadatkan. Oya alasi dengan plastik dibawah nori agar lebih gampang digulung, tidak harus dengan bambu yg biasa digunakan untuk menggulung sushi.



5 Sushi sederhana siap dipotong dan disantap bersama keluarga.



6 Naahh jadi deh sushi sederhana yang cantik dan enak siap disantap dengan kecap asin merek apa aja enak koq dan wasabi jika suka tapi anakku koq suka dimakan sama saos tomat hehehehe.



Chicken Curry (Ala Jepang) klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Fun Cooking**

Kare Jepang lebih mirip Indian curry tapi kare ini lucunya masuk ke Jepang melalui orang-orang Inggris. Sehingga rasanya lebih mild dibandingkan Indian curry. Sekarang sudah lebih banyak jenisnya, di resep ini saya menggunakan Java Curry. Pertama kali saya beli, saya berharap bertemu dengan kare Indonesia tapi ternyata laen. Saya baru bisa makan kare ini setelah tinggal di Jepang lebih dari 3 tahun.



3 orang



45 menit



Bahan-Bahan

Block Curry Paste	1/2 bungkus	Zucchini	2 batang
Paha Ayam	200 gram	Tomat Cherry	1 buah
Wortel	1 batang	Garam	secukupnya
Asparagus	4 batang	Lada (Merica)	secukupnya
Air	400 ml	Kentang	2 buah



Cara Membuat



1 Siapkan bahan-bahan. Di resep ini saya menggunakan baby carrot, tapi bisa diganti dengan wortel biasa. Dan sayur-sayurannya bisa diganti misalnya, terong, brokoli bahkan bayam pun bisa dimasukkan untuk kare.



2 Ini adalah kare paste, Java Curry yang digunakan. Ada bermacam2 jenis kare, kalau tidak salah saya pernah melihat bumbu-bumbu seperti ini di Hero. Java Curry ini rasanya manis dan ada sedikit pedas-pedasnya.



3 Kukus sayuran selama 20 menit. Saya lebih suka mengukus sayuran supaya vitaminnya tidak terlalu hilang.



4 Potong-potong kentang, dan iris bawang bombay tipis-tipis.



5 Goreng kentang tersendiri supaya kalau akhirnya digabung dengan kare nya tidak menjadi benyek. Setelah warna kecoklatan, angkat dan sisihkan.



6 Tumis bawang bombay dengan sedikit minyak goreng, setelah warna mulai berubah masukkan daging ayam. Taburkan sedikit garam dan lada putih.



7 Masak hingga warna mulai kecoklatan. Kemudian tambahkan air 400 ml.



8 Dalam satu kotak ada 2 bagian, masukkan setengah kotaknya. Bentuknya mirip coklat, tapi begitu dibuka bau bumbu karena lumayan menyengat hidung.



9 Masukkan kare paste ke dalam panci. Biarkan selama 15 menit.



10 Masak hingga kuahnya mengental.



11 Sajikan dengan telur rebus jika suka. Bisa menambahkan bubuk cabe merah jika ingin lebih pedas.



Strawberry Ombre Cake

klik judul untuk melihat resep asli di website



dibuat oleh **Cooking DJ**

Spesial untuk DapurMasak nih, karena resep ombreku aja gak masuk ke blog pribadi. Frostingnya menggunakan cream cheese frosting, namun sedikit berbeda dengan cream cheese frosting yang banyak digunakan sekarang ini. Yang membedakan adalah digantinya butter dengan whip cream sebagai campuran cream cheese nya. Edited: sedikit perubahan di resep, untuk hasil cake yang lebih lembut & gak gampang bantet.



12 orang



1 jam 10 menit



Bahan-Bahan

Butter	120 gram	Stroberi	8-10 buah
Gula Pasir	200 gram	Gula Pasir	2 sdm
Telur Ayam	4 butir	Selai Stroberi	5 sdt
Tepung Terigu	360 gram	Pewarna Makanan Merah	15 tetes
Susu Cair	200 ml	Cream Cheese	200 gram
Baking Powder	3/4 sdt	Gula Halus	50 gram
Baking Soda	1/2 sdt	Whip Cream	250 gram
Essence Vanilla	1 1/2 sdt	Gula Warna-Warni	secukupnya



Cara Membuat

1 Iris kasar strawberry, masak di panci bersama 2 sdm gula & sedikit air sampai strawberry hancur dan menjadi seperti selai. Dinginkan. Kalau malas, bisa diganti dengan selai strawberry kemasan.

2 Panaskan oven 175 derajat celcius. Beri lapisan mentega & taburan tepung pada 6 loyang ukuran 18 cm.

3 Kocok butter & gula sampai berwarna pucat, tambahkan telur satu persatu sambil terus dikocok sampai adonan pucat, ringan, dan menyatu sempurna (seperti tekstur krim). Tambahkan essence vanilla & strawberry yang sudah dimasak (atau selai) lalu kocok lagi sebentar saja, asal sudah menyatu.

4 Campur semua bahan kering > tepung terigu, baking powder, baking soda, lalu ayak dengan baik.

5 Masukkan campuran kering ke dalam adonan basah sedikit demi sedikit, bergantian dengan susu cair, sambil diaduk rata. Pastikan yang terakhir masuk adalah susu cair.

6 Bagi adonan menjadi 6 sama rata, lalu mulai proses mewarnai, dengan aturan sebagai berikut:

7 ADONAN 1 : tidak ditambahkan pewarna. ADONAN 2 : 1 tetes pewarna. ADONAN 3 : 2 tetes pewarna. ADONAN 4 : 3 tetes pewarna. ADONAN 5 : 4 tetes pewarna. ADONAN 6 : 5 tetes pewarna.

8 Tuang masing adonan ke dalam loyang, panggang selama kurang lebih 14 menit. tunggu 5 menit sebelum dikeluarkan dari loyang, lalu dinginkan kira-kira 30 menit sebelum dihias.

9 Sambil menunggu cake dingin, proses pembuatan cream cheese frosting bisa dimulai. Kocok cream cheese & gula halus sampai lembut. di mangkok terpisah, kocok whip cream sampai kaku. Masukkan whip cream ke dalam campuran cream cheese, dan aduk dgn cara melipat, perlahan sampai semua whip cream tercampur rata dengan cream cheese.

10 Susun cake mulai dari warna termuda, beri lapisan cream cheese, lalu tumpuk dengan cake warna kedua. lanjutkan terus sampai 6 cake sudah tersusun dengan urutan gradasi warna termuda hingga tertua (atau kebalikannya). tutup seluruh cake dengan cream cheese, lalu beri taburan gula warna-warni

Klik gambar di bawah ini untuk melihat koleksi
resep-resep menarik lainnya!





Copyright ©2013 oleh DapurMasak.com

Resep dan foto dari e-book ini merupakan hak cipta dari penulis resep dan DapurMasak. Dilarang mereproduksi, menduplikasi, menyalin atau mengeksploitasi materi di e-book ini untuk tujuan komersial.