



15 Resep Masakan Sederhana Untuk Pemula

PRAKTIS & ENAK

Bagi Sebagian Orang, memasak memang hal yang cukup mudah. Selain memasak mereka senang memasak dan memiliki kemampuan memasak yang cukup baik, mereka juga pandai dalam memadukan setiap masakan sehingga menjadi sajian yang lezat. Namun ada pula yang tidak bisa memasak, sehingga mereka harus belajar dan melihat resep-resep yang mudah diikuti.



Nah bagi kamu yang sekarang ini sedang ingin mencoba membuat makanan lezat namun nggak ribet, kamu bisa mencoba beberapa jenis masakan sederhana ini. Selain bahan-bahannya yang mudah didapat, Kamu juga dengan mudah mengaplikasikannya, terlebih bagi kamu yang masih pemula.



15 Resep
Masakan
Sederhana

NAH SEPERTI APA
RESEPNYA ? BERIKUT

15 Resep Masakan Sederhana

UNTUK PEMULA, DARI
BERBAGAI SUMBER YANG
SUDAH TERUJI

Capcay

Cara Memasak :

Bahan :

- 100 gram kembang kol
- 150 gram brokoli
- 5 buah jagung muda, potong serong
- 50 gram wortel
- 20 ekor udang kupas
- 3 siung bawang putih, cincang halus
- 2 siung bawang merah iris
- Larutan maizena secukupnya
- 200 ml air
- 3 sdm minyak untuk menumis

1. Tumis bawang putih dan bawang merah hingga berwarna kekuningan
2. Masukkan udang dan wortel, tumis beberapa saat. Lalu masukkan brokoli dan kembang kol, tumis sampai tercampur rata.
3. Masukkan jagung muda. Aduk lagi. Masukkan air
4. Masak hingga mendidih dengan api sedang, tambahkan bumbu
5. Lakukan tes rasa, terakhir beri larutan maizena sedikit demi sedikit hingga kentalnya pas
6. Matikan api, angkat dan sajikan capcay selagi hangat.

Bumbu :

- Secukupnya garam
- 1 setengah sdt kaldu jamur tole
- Setengah sdt lada



Indomie

Seblak Macaroni

Bahan Bahan :

- 1 bungkus Indomie (mi rasa ayam bawang) rebus.
- 30 gram macaroni rebus tiriskan
- Sedikit kerupuk bawang mentah rendam air panas hingga empuk beri sedikit minyak supaya tidak lengket
- Secukupnya daun bawang iris
- 1 buah sosis iris
- 1 buah telur kocok lepas
- 2 gelas air
- Sedikit garam, gula dan bumbu indomi

Bumbu Halus :

- 3 bawang merah
- 2 bawang putih
- 5 cabai merah keriting
- 3 rawit atau sesuai selera
- 1 cm kencur

Cara Memasak :

1. Tumis bumbu halus dengan sedikit minyak
2. masukkan air, setelah mendidih masukkan kocokan telur diaduk
3. masukkan macaroni, lalu sosis kerupuk dan mi, beri gula garam bumbu indomi
4. aduk rata test rasa angkat sajikan taburi dengan daun bawang.



Tumis Jamur Tiram

Bahan Bahan :

- 2 bungkus jamur tiram
- 1/2 papan tempe
- 4 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 5 buah cabai hijau
- Saus tiram
- Kaldu jamur
- Garam dan gula

Cara Memasak :

1. Cuci bersih jamur, siangi, sisihkan
2. Goreng tempe setengah kering. Sisihkan
3. Tumis dua bawang dan cabai sampai harum, masukkan jamur, aduk rata, tambahkan saus tiram, kaldu jamur, gula dan garam. Aduk rata
4. Masukkan tempe, beri sedikit air, masak sampai bumbu meresap. Angkat dan sajikan.



Oseng Kacang Panjang

Bahan Bahan :

- 12 buah kacang panjang
- 1 buah tempe
- 2 papan pete dikupas kulit
- 5 bawang putih diiris
- 4 bawang merah diiris
- 5 buah cabai merah diiris
- 1 ruas lengkuas digeprek
- 1 ruas jahe digeprek
- 1 serai digeprek
- 2 daun salam
- 2 daun jeruk
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdt gula pasir
- 1/2 sdt garam
- Air putih
- Minyak goreng.

Cara Memasak :

1. Potong-potong kacang panjang cuci bersih dan sisihkan. Potong kecil-kecil tempe dan digoreng sebentar. Angkat dan tiriskan
2. Siapkan wajan beri minyak goreng secukupnya. Tumis bawang merah dan putih sampai layu lalu masukkan lengkuas, jahe, serai, daun salam dan daun jeruk, cabai merah. Aduk rata. Masukkan kacang panjang dan pete oseng-oseng lalu beri kecap manis, saus tiram, gula dan garam aduk rata beri sedikit air
3. Koreksi rasa dan terakhir masukkan tempe goreng oseng-oseng sebentar sampai semua bahan tercampur rata. Lalu matikan api dan sajikan.



Sup Kimlo Bakso

Bahan Bahan :

- Bakso sapi secukupnya atau ganti telur puyuh rebus sesuai selera
- Jamur kuping secukupnya, potong sesuai selera
- Soun, rendam sebentar dengan air biasa, tiriskan
- Wortel secukupnya, potong-potong
- 1-2 dada ayam fillet, rebus sebentar, suwir"
- Kacang kapri secukupnya
- Daun bawang dan seledri secukupnya
- Bawang goreng secukupnya
- Minyak goreng utk menumis bumbu
- 1/2 siung bawang bombay, cincang halus/kasar
- 3-4 siung bawang putih, cincang halus
- 2 cm jahe, iris
- 1/2 sdt lada bubuk
- 1/2 pala bubuk
- Garam & kaldu bubuk secukupnya
- 800 ml
- 1 liter air kaldu ayam/sapi.

Cara Memasak :

1. Tumis bawang putih, bawang bombay dan jahe hingga harum, tumbuhan pala bubuk dan lada bubuk, aduk rata
2. Tambahkan air kaldu sesuai selera, biarkan sampai mendidih
3. Tambahkan wortel, biarkan hingga setengah matang, lalu tambahkan bakso, ayam suwir, kacang kapri, jamur kuping dan kaldu bubuk, garam, masak semua hingga matang
4. Beberapa saat sebelum api dimatikan, tambahkan daun bawang
5. Sajikan dengan bawang goreng dan seledri.



Telur Dadar Gulung

Saos Asam Manis

Bahan Bahan :

- 5 butir telur
- 2 sdm terigu
- Air minum kurang lebih 70 cc
- Garam, penyedap
- 1/2 batang wortel dipotong kecil-kecil

Bahan Untuk Saos :

- 2 sdm kacang polong
- 5 cm jahe dipotong korek api
- 3 sdm saos tomat
- 1/2 sdm kecap manis
- 1 sdm tepung maizena
- 200 cc air
- 1 buah jeruk kunci
- Garam, penyedap jamur, dan gula pasir lebih kurang 2 sdm sesuai selera yal

Cara Memasak :

1. Larutkan terigu dengan air, garam, penyedap, masukkan wortel, telur kocok lepas
2. Panaskan teflon pakai api sedang tuang kocokan telur tunggu sebentar kemudian gulung telur gulungnya jangan sampai habis. Sisakan pinggirnya buat sambungan gulungan telur biar tidak putus
3. Ulangi lagi sampai adonan telur habis. Angkat sisihkan
4. Untuk saosnya, masukkan semua bahan saos kecuali larutan maizena di teflon yang habis goreng gulungan telur. Tunggu mendidih sebentar, koreksi rasa baru masukkan larutan maizena
5. Angkat dan siram di atas potongan gulungan telur siap disajikan.



Kangkung Telur Puyuh

Bahan Bahan :

- 1 ikat besar kangkung petiki
- 15 butir telur puyuh rebus kupas
- 1/2 buah bawang bombay rajang
- 3 butir bawang putih cincang halus
- 2 sdm tauco asin
- 1 sdm saus tiram
- Kecap asin sesuai selera
- Kecap manis sesuai selera
- Kaldu jamur bubuk sesuai selera
- 1 sdt merica hitam tumbuk
- 1 gelas air
- Larutan 1 sdt tepung maizena + sedikit air
- Minyak untuk menumis

Cara Memasak :

1. Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga wangi. Masukkan tauco disusul saus tiram, kecap asin, kecap manis, kaldu bubuk dan merica
2. Masukkan kangkung tumis hingga layu lalu tuang air, jika sudah mendidih masukkan telur puyuh.
3. Tuangkan larutan tepung maizena sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga mengental. Koreksi rasa. Jika sudah matang matikan api. Angkat dan sajikan segera.



Soun Goreng

Bahan Bahan :

- 1 bgks soun
- 150 gr ayam fillet
- 2 butir telur, kocok lepas
- 1 buah wortel, iris korek api
- 2 buah cabai merah keriting, iris
- 15 buah buncis, iris serong
- 4 siung bawang putih, cincang
- 2 butir bawang merah , cincang
- Kecap manis secukupnya
- 1 sdm minyak wijen
- Garam, merica secukupnya
- Sedikit air
- 2 sdm kecap ikan

Cara Memasak :

1. Rendam soun sampai lembut, tiriskan beri kecap manis, minyak wijen dan kecap ikan aduk rata, sisihkan
2. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum lalu masukkan ayam aduk hingga berubah warna masukkan juga telur diamkan sebentar aduk asal
3. Tambahkan cabai merah, buncis dan wortel aduk-aduk tuangkan sedikit air beri garam dan merica serta kaldu jamur aduk rata, diamkan beberapa saat lalu masukkan sounnya aduk terus hingga semua bumbu tercampur rata, tes rasa, angkat dan sajikan.



Tumis Buncis Ati Ampela

Bahan Bahan :

- 150 gr buncis, siangi, potong
- 50 gr jagung muda, potong
- 2 pasang ati ampela rebus, potong
- 1/4 bawang bombai, cincang
- 2 siung bawang putih, cincang
- 5 cabai merah keriting, iris serong
- 10 cabai rawit hijau, iris tipis
- 1/2 buah tomat, iris
- 1 sdm saus tiram
- 1/2 sdt merica bubuk
- Garam, gula
- 100 ml air
- 2 sdm minyak goreng

Cara Memasak :

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombai dan bawang putih sampai harum, masukkan cabai, aduk rata
2. Masukkan ati ampela, aduk sampai agak kering, masukkan tomat, buncis dan jagung muda, aduk sampai layu, beri air. Bubuhi garam, gula, merica, dan saus tiram, aduk rata, koreksi rasa. Masak sampai tingkat kematangan yang disukai
3. Sajikan dengan nasi putih hangat.



Nasi Goreng Sapi Daun Jeruk

Bahan :

- 3 porsi nasi
- 3 lembar daun jeruk
- 4 sdm kecap manis
- Sedikit daging sapi
- 1 butir telur

Bumbu Halus :

- 1 kemiri
- 1/2 sdt merica
- 3 siung bawang putih
- 3 siung bawang merah
- 2 sdt kaldu bubuk
- 1 cabai merah besar
- 1 cabai rawit domba

Cara Memasak :

1. Potong kecil daging sapi lalu tumis sampai matang.
2. Haluskan bumbu. Masukkan dalam sapi dan beri daun jeruk aduk. Sisihkan di pinggiran wajan.
3. Masak telur orak arik. Masukkan nasi, aduk rata.
4. Tambahkan kaldu bubuk, merica dan kecap. Aduk sampai matang.



Cah Kailan

Saus Tiram

Bahan :

- 1 ikat kailan muda
- 3 siung bawang putih, keprak, cincang kasar
- 1/2 sdm saus tiram
- Garam, gula & merica bubuk secukupnya
- 100 ml air
- 1 sdt maizena, larutkan dengan 2 sdm air

Cara Memasak :

1. Didihkan air, beri garam dan sedikit minyak goreng, masukkan kailan, rebus sebentar agar teksturnya tetap crunchy, angkat, tiriskan lalu tata di atas piring saji
2. Tumis bawang putih dengan sedikit minyak sampai kecokelatan
3. Tuangi 100 ml air, bumbu garam, gula, saus tiram dan merica bubuk biarkan mendidih
4. Masukkan larutan maizena, aduk-aduk sampai mengental dan mendidih kembali, angkat lalu siramkan ke atas kailan, sajikan segera.



Cucawis Cah Jamur

Bahan :

- 200 gram cucawis, belah dua, cuci bersih
- 100 gram jamur champignon, iris tipis
- 5 siung bawang putih, cincang
- 1 sdm saus tiram
- Garam secukupnya
- 1/4 sdt gula pasir
- 1/4 sdt merica bubuk
- 100 ml air
- 2 sdm minyak goreng

Cara Memasak :

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih sampai harum dan kekuningan, angkat, sisihkan
2. Masukkan jamur, aduk sampai layu, masukkan cucawis, masak sampai layu
3. Masukkan air, bumbu dengan garam, gula, merica, dan saus tiram, aduk rata. Masak sampai matang. Sajikan dengan taburan bawang putih goreng.



Cah Tauge

Bahan :

- Tauge secukupnya
- 1 buah tahu putih, potong dadu
- 1 tangkai daun bawang, potong serong

Bumbu Iris :

- 10 buah cabai rawit merah
- 4 buah cabai merah kriting
- 4 buah bawang merah
- 2 siung bawang putih
- Garam, gula pasir, kaldu bubuk dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm saori saus tiram

Cara Memasak :

1. Tumis bumbu yang sudah di rajang sampai harum, kemudian beri sedikit air 20 ml dan tambahkan saori
2. Masukkan tauge, tahu dan daun bawang
3. Tambahkan garam, gula, kaldu bubuk, merica bubuk. Aduk sampai merata. Tunggu sampai matang dan jangan sampai overcook. Lebih baik masak dengan api kecil. Koreksi rasa, angkat dan sajikan.



Asem Asem Daging

Bahan Bahan :

- 1/4 daging rebus lalu potong kotak-kotak
- Buncis iris-iris (sesuai selera)
- 8 bawang merah
- 6 bawang putih iris-iris
- 4 daun jeruk
- 2 daun salam
- 2 ruas jari jahe
- 2 ruas jari laos + sereh
- 15 cabai ijo iris-iris + cabai rawit utuh (sesuai selera)
- 2 tomat ijo
- 3 belimbing wuluh
- Garam, gula pasir, penyedap non msg
- Kecap manis

Cara Memasak :

1. Tumis bawang merah dan putih, kemudian cabai ijo
2. Lalu tuang ke rebusan daging dan masakan semua bumbu kecuali belimbing wuluh dan tomat masak sampai mendidih
3. Masukkan buncis
4. Masukkan tomat dan belimbing, garam, gula, penyedap, kecap manis.



@viepey9999

Nasi Goreng Tumis Daging Sapi

Bahan Bahan :

- 1 mangkuk nasi
- 1 potong daging sapi
- 1/2 sdm cabai merah halus
- 3 siung bawang putih geprek
- 1 butir telur ayam
- Garam secukupnya
- 3 buah nugget ayam
- 4 siung bawang merah iris
- Saus tiram secukupnya
- 6 buah cabai rawit potong-potong
- Kubis secukupnya
- Lada secukupnya
- 1 batang daun bawang potong-potong
- 2 batang seledri potong-potong
- Mentega secukupnya
- Kecap manis secukupnya
- 1 buah mentimun ukuran kecil
- Rempeyek kacang secukupnya

Cara Memasak :

1. Potong tipis daging beri taburan garam dan lada
2. Tumis cabai rawit, bawang merah dan bawang putih. Masukkan daging. Tumis sebentar, lalu masukkan saus tiram dan kecap manis
3. Goreng telur mata sapi, beri sedikit garam. Sisihkan
4. Goreng nugget ayam, sisihkan
5. Tumis lagi bawang merah, bawang putih, dan cabai sampai wangi. Lalu masukkan seledri dan daun bawang aduk sampai layu
6. Masukkan nasi, aduk rata. Tambahkan kubis, saus tiram, kecap manis dan sedikit garam, aduk rata
7. Hidangkan nasi dengan telur mata sapi, nugget ayam, tumis daging sapi, mentimun dan rempeyek kacang.

