

Kumpulan Resep

#TEAMRECOOKPUTRI



Putri Hapsie
for Passionate Homecook

Kumpulan Resep

#TEAMRECOOKPUTRI



Hi #TeamRecookPutri

Kumpulan Resep

#TEAMRECOOKPUTRI



Putri Habibi
for Passionate Homecook



Hi #TeamRecookPutri

Terimakasih sudah mengunduh eBook 'Kumpulan Resep #TeamRecookPutri. Jujur, ini adalah pencapaian besar dan salah satu proyek terbesar di hidupku. Bukan hanya sekedar buku kumpulan resep, tapi ini adalah sebuah persembahan dariku untuk semua koki rumahan di Indonesia.

Saat aku menceritakan ke kawanku tentang rencana pembuatan buku ini, dia bertanya "Kenapa harus menampilkan profil dan resep mereka? Kenapa buku ini tidak tentang kamu seorang saja?". Pertanyaan itu menarik. Jawabanku begini, "Karena buku ini bukan tentang aku, tapi tentang mereka. Aku ingin #TeamRecookPutri merasakan sensasi membuat dan memiliki buku resep sendiri. Semoga kelak suatu saat nanti, mereka bisa menerbitkan bukunya masing-masing." Ya, buku ini adalah tentang kalian dan untuk kalian para koki rumahan.

Buku ini bisa didownload GRATIS, kenapa? Karena aku ingin semua #TeamRecookPutri dan koki rumahan dengan mudah bisa mendapatkan buku ini. No matter dari daerah manapun, semua lapisan ekonomi, semua umur, dan background.

Kenapa aku tergerak untuk mempersembahkan ini untuk kalian? Karena aku tau, tanpa support kalian aku tidak akan sampai disini. Kalian adalah inspirasi terbesarku.

Terimakasih atas semua support, cinta, dan inspirasinya. Ayo kita sama-sama tebar kebaikan dan manfaat; one recipe at a time.

*Salam sayang dariku,
Putri Habibie – Passionate Homecook*



*In loving memory of dr. Novira Patch.
Always in our thoughts.
forever in our hearts*





DAFTAR ISI

Kata Pengantar	04
Resep #TimRecookPutri	07
Resep Maccaroni Cheese	48
Resep #TimRecookPutri	50
Resep Fried Chicken Kriwil	90
Resep #TimRecookPutri	92
Resep Easy Mango Drink	132
Resep #TimRecookPutri	134

Kue Penuh Cinta

Novira Pateh (Alm)
@novirapateh.dr



Selamat jalan Dokter Novira Pateh, resep-resep masakan kakak akan selalu tersimpan rapih disini, kakak orang baik, terima kasih sudah sangat berkesan untuk kami semua Team Recook Putri.

Dadar Gulung



Bahan - Bahan :

2 sdm tepung tapioka

2 sdm tepung terigu

Sejumput garam

Sejumput vanili

1/2 butir kelapa muda parut

Daun pandan

Air panas secukupnya

Gula pasir sesuai selera

Pewarna makanan merah
dan hijau

Cara Memasak :

1. Campurkan tepung tapioka dan terigu, vanili, garam, aduk. Masukkan air panas sedikit demi sedikit sampai adonan tercampur rata, kemudian uleni.
2. Bagi adonan menjadi 2, masing-masing di beri pewarna.
3. Rebus air dengan daun pandan, setelah mendidih masukan adonan warna hijau dengan cara pilin adonan dengan telapak tangan, boleh bulat atau memanjang, masukan 1 persatu hingga habis.
4. Ganti air untuk rebusan untuk warna merah, lakukan lagi seperti langkah diatas.
5. Cendil yang sudah mengapung artinya sudah matang, angkat, tiriskan dan balurkan kelapa parut yang sudah di kukus sebelumnya. Sajikan dengan gula halus tabur atau dengan gula merah cair.

Cendil Ceria



Bahan - Bahan :

1kg singkong

50gr butter

50gr susu bubuk

75gr gula pasir

Sejumput vanili

1 butir kelapa muda parut (kukus dengan daun pandan dan beri sedikit garam)

*75gr kelapa untuk campuran dan sisanya untuk topping
Pewarna makanan warna hijau Dan merah.

Cara Membuat :

1. Kukus singkong yg sudah di potong-potong, buang sumbunya. Lumatkan singkong tadi dengan alu/ food prosesor bersama dengan butter, susu bubuk, vanilli, gula dan garam.

2. Campur dengan kelapa parut yang sudah dikukus. Bagi adonan menjadi 3 bagian, dan berikan pewarna makanan, di setiap adonan, dan 1 adonan tanpa pewarna

3. Masukkan ke dalam cetakan, kemudian potong, jika tidak mempunyai cetakan bisa di pipihkan terlebih dahulu kemudian di iris menggunakan pisau tanpa terputus, sampai 6 garis, dan iris sampai putus pada garis ke 6, kemudian gulung. Getuk lindri siap di hidangkan dengan taburan kelapa parut, bisa ditambahkan dengan gula pasir sesuai selera

Putri Ayu Super Lembur



Bahan - Bahan :

3 butir telur

6 sdm terigu (ayak)

1 kemasan kecil santan instan

4 sdm /sesuai selera gula

1/2 butir Kelapa muda parut

1 sdt sp

Sejumput vanili

Sejumput garam

2 lembar Daun pandan
Pewarna makanan wangi pandan Minyak goreng untuk melapisi cetakan.

Cara Memasak :

1. Kukus kelapa parut, 2 lembar daun pandan dan beri garam. Kocok telur dengan mixer, hingga mengembang, kemudian tambahkan gula, mixer ulang hingga gula halus, masukan sp, vanili, mixer sekali lagi sampai naik dan berjejas.

2. Masukkan pewarna makanan, mixer sbtr. Masukkan santan dan terigu sedikit demi sedikit, aduk hingga tercampur rata.

3. Oles cetakan dengan minyak goreng, kemudian masukkan kelapa kukus, 1/3 cetakan, padatkan Masukkan adonan, ketuk2 supaya adonan padat. Kukus selama kurang lebih 10 menit. Jangan lupa bungkus tutup panci dengan serbet.



Halo, Namaku Nadia Ray Farani. Pandemic Kitchen adalah sebuah inspirasi dari kondisi pandemi yang terjadi beberapa bulan belakangan ini. Kondisi mendunia ini memaksa semua orang terutama kaum ibu harus memutar otak agar keluarga dirumah tetap bisa menikmati jajanan enak dirumah tanpa harus membeli dari luar karena lebih terjamin kebersihannya dan porsinya pun bisa kita sesuaikan dengan yang kita mau.

Kondisi Pandemi ini betul-betul merubah pola pikir saya yang sebelumnya doyan jajan di luar menjadi lebih doyan membuat jajanan sendiri di rumah. Ternyata lebih murah (saving more) dan lebih terjamin kebersihannya dan juga lebih puas karena porsi bisa disesuaikan dengan keinginan.

Salmon Mentai Rice



Salmon & Rice :

250 gr salmon

1 sdm kecap asin

1 sdm minyak wijen

Nasi putih sesuai selera

Seaweed bubuk sesuai selera

Mentai Saus :

4 sdm mayones jepang

1 sdm kecap asin

2 sdt minyak wijen

Cara Memasak :

1. Topping salmon : salmon yang sudah dipotong dadu dimarinade dengan 1 sdm kecap asin dan 1 sdm minyak wijen selama 30 menit, lalu dimasak sampai matang
2. Masi seaweed : nasi putih dicampurkan dengan 1 sdm minyak wijen dan seaweed sesuai selera, aduk rata.
3. Saus mentai : 4 sdm mayones jepang dicampur dengan 1 sdm kecap asin, 1 sdm saus sambal, 1 sdm saus tomat dan tobiko secukupnya.
4. Nasi yang telah dicampurkan ditaro dalam wadah tahan panas.
5. Lalu letakan saus mentai diatas nasi dan salmon
6. Torch atau panggang sampai saus mentainya matang
7. Taburkan kembali seaweed dan tobiko diatasnya.

Susu Kopi Literan



Bahan - Bahan :

- 200 ml air
- 8 sdm gula aren
- 6 sdm nescafe classic
- 900 ml susu
- 9 sdm krimmer

Cara Membuat :

1. Masukkan 200 ml air lalu masukan 8 sdm gula aren, aduk rata
2. Masukkan 6 sdm nescafe classic, aduk rata.
3. Masukkan 900 ml susu, aduk rata
4. Masukkan 9 sdm krimmer aduk rata lalu pindahkan ke botol literan.

Brownies Lumer



Bahan - Bahan :

- | | |
|----------------------------------|--------------------|
| 160 gr butter | 25 gr cocoa powder |
| 80 gr coklat cacah (dark coklat) | 1 sdt garam |
| 200 gr gula pasir | |
| 2 butir telur | |
| 100 gr tepung terigu | |

Cara Memasak :

1. Lelehkan butter dan coklat cacah diatas air mendidih/ microwave, diaduk rata.
2. Masukkan gula, telur, tepung terigu, cocoa powder dan garam.
3. Semua bahan diaduk rata sampai semuanya tercampur, lalu dimasukan kedalam loyang yang sudah dioles menem-pel, setelah masukan dalam loyang taburkan chocochip di atasnya sebagai topping, panggang selama 25 menit disuhu 180 celcius.

Resep Masakan Dari Mamahku

Dini Nur Qisthi
@dininqisthi



Halo nama saya dini nur qisthi ,saya berasal dari keluarga yg hobi memasak,mamah ,bapak kaka laki laki,dan 2 adik perempuan saya semua hobi memasak tapi saya pribadi lebih suka makan dibanding masak,pengnya tau jadi berhubung ada pandemi dan kegiatan banyak di rumah membuat jenuh sekali,sampai akhirnya nemulah ig kak putri habibie dr situ mulai nyoba nyoba resepnya dan mulai juga nanya nanya resep ke mamah untuk di masak sendiri dan resep yang aku sertakan dalam giveaway kak putri adalah resep dari mamahku yang mana resepnya mudah dibuat dan bahan bahanya pun gampang untuk di dapat ,tapi hasilnya enak sangat cocok untuk di masak untuk pemula.

Jujur sebenarnya untuk resep rempeyek dan perkedel cincang ini kali pertama saya recook resep nya ,meskipun gampang lebih suka dimasakin mamah langsung,kadang ngebelain untuk datang ke tempat mamah(karna masih satu kota juga) cuma untuk makan rempeyek atau perkedel cincang,berhubung pandemi dan tidak bisa datang leluasa tapi kangen masakan mamah akhirnya mulailah masak sendiri dan ternyata hasil masaknya sama seperti masakan mamah,dan ternyata masak itu ga sesusah dan seribet yg dibayangkan.

Perkedel Cincang Wortel



Bahan - Bahan

250 gr daging sapi cincang	Garam secukupnya
2 pcs wortel	Sejumput gula
1 butir telur	Minyak goreng
1 sdm tepung terigu	Penyedap rasa secukupnya
1/2 sdt merica	

Cara Memasak :

1. Serut Wortel
2. Campurkan daging cincang, tepung terigu, telur, wortel, merica, garam, gula, penyedap rasa dan diaduk sampai tercampur rata
3. Panaskan minyak goreng kemudian cetak adonan dengan sendok dan goreng adonan dengan api yg kecil sampai matang /berwarna kecoklatan

Note : Adonan jangan di cetak terlalu besar karna takutnya bagian tengah adonan belum matang,atau bis di cetak dengan cara dipipihkan agar bisa matang merata.

Es Melon Serut



Bahan - Bahan :

1/4 buah melon	6 sdm simple syrup
250 gr nata de coco	1 sdm selasih
250 gr kolang kaling	1 buah lemon (Impor)
10 sdm sirup melon	100 ml air putih

Cara Membuat :

1. Buah melon diserut
2. Biji selasih direndam air sampai mengembang
3. Buah melon diperas airnya
4. Semua bahan dijadikan satu dalam satu wadah(melon,nata de coco beserta airnya ,kolang kaling,sirup melon,simple syrup,air perasan lemon,selasih),aduk sampai rata dan koreksi rasa sesuai selera apabila kurang manis /asam tinggal ditambah
5. tambahkan es batu /simpan dalam lemari es

Rempeyek Kacang



Bahan - Bahan :

250 gr daging sapi cincang	Garam secukupnya
2 pcs wortel	Sejumput gula
1 butir telur	Minyak goreng
1 sdm tepung terigu	Penyedap rasa secukupnya
1/2 sdt merica	

Cara Memasak :

1. Haluskan bawang merah, bawang putih dan kencur
2. Masukkan kedalam wadah terigu,tepung kanji,garam,penyedap rasa,bahan yang dihaluskan,irisan daun jeruk,dan air kemudian aduk sampai tercampur rata
3. Ambil adonan dan taburkan kacang tanah secukupnya kemudian tuangkan pada pinggir wajan yang sebelumnya sudah dipanaskan dengan minyak yang cukup, gunakan api yg kecil agar rempeyek tidak cepat hangus dan kacangnya bisa matang
4. Siram siram dengan minyak,bagian atas yang masih lengket di wajan ,sampai rempeyeknya terlepas goreng rempeyek sampai warna kecoklatan,dan tiriskan

Note : Wajan menggunakan wajan yang cekung adonan tidak bisa dilamakan (kurang lebih setengah jam) Kalau dilamakan adonan akan rusak

Resep Cemilan Sore Hari

Sonya Rimadhini
@sonya.d.rimadhini



Pada kesempatan kali ini yang aq mau share resep sederhana aja sih yang kalian semua pasti bisa buat dan juga bahan2nya gampang carinya insyaallah pasti ada, yaa namanya Resep Cemilan Sore Hari, jadi sesuai judulnya resep ini cemilan sederhana buat temen nge-teh waktu sore hari gitu pas kumpul sama keluarga tercinta tuuh pas banget kan. Semoga resepnya berkenan dan bisa bermanfaat utk teman2 semuanya.

Lumpia Rebung



Bahan - Bahan Isian :

250 gr terigu,
2 telur, Garam,
kaldu dan 500ml air

Cara Memasak Kulit :

campur semua bahan jadi satu, saring agar hasil kulit halus tidak bergerindil dan masak diatas teflon anti lengket.

Bahan - Bahan Kulit :

250gr rebung (rebus dengan jahe selama 30menit sampai empuk setelah dingin potong memanjang)

Wortel (potong memanjang lalu rebus sampai empuk)

Daging ayam (potong dadu kecil)

1 butir Telur,

3 siung Bawang putih

1/2 bagian Bombay iris-iris

Kecap Manis

Gula, garam, merica dan kaldu bubuk

Cara Memasak Isian :

1. haluskan bawang putih, garam, gula, merica dan kaldu bubuk lalu tumis bumbu halus lalu masukan bombay, daging ayam sampai ayam berubah warna.

2. Masukkan telur, aduk rata, tambah kecap manis secukupnya dan tambah air secukupnya.

3. Masukkan rebung dan wortelnya dan masak sampai air menyusut atau sampai bumbu meresap, angkat dan sisihkan.

4. Ambil kulit lumpia lalu isi dengan bahan isian lipat dan gulung rapi kemudian goreng lumpia dengan api sedang cenderung kecil sampai kuning kecoklatan, angkat dan siap disajikan.

Churos Marie Regal



Bahan - Bahan Isian :

100 ml susu cair, 50 gr keju parut

1 sdm maizena larutkan dengan sedikit air

Cara Memasak Kulit :

Masak semua bahan jadi satu sampai mendidih dan larut, koreksi rasa dan sajikan dengan churros marie regal

Bahan - Bahan :

5 keping marie regal haluskan	25 gr gula pasir
-------------------------------	------------------

60 gr tepung terigu serbaguna	120 ml susu cair
-------------------------------	------------------

40 gr mentega (cairkan)	
-------------------------	--

1 Butir Telur	
---------------	--

Cara Memasak :

1. Masak susu cair, lalu masukan mentega dan gula pasir aduk rata
2. Kecilkan api lalu masukkan tepung terigu dan remahan roti marie regal, aduk cepat sampai rata. Angkat dan sisihkan
3. Tunggu sampai adonan hangat kuku baru kemudian tambahkan telur dan aduk rata
4. Masukkan adonan ke plastik segitiga lalu masukkan lagi ke plastik segitiga yang sudah ada cetakannya (fungsinya double plastik segitiga)
5. Cetak di minyak yang sudah panas dengan api sedang cenderung kecil, goreng sampai kuning kecoklatan, angkat dan tiriskan

Pisang Goreng Krispy



Bahan - Bahan :

pisang raja/tanduk 3-4 biji	1-2 sdm gula pasir
-----------------------------	--------------------

50 gr tepung terigu protein rendah	Sedikit garam
------------------------------------	---------------

50 gr tepung tapioka	air putih secukupnya
----------------------	----------------------

50 gr tepung ketan	
--------------------	--

50 gr margarin	
----------------	--

Cara Memasak :

1. Campur tepung terigu, tepung tapioka, tepung ketan, margarin, gula pasir, sedikit garam, aduk2 sampai seperti berpasir
2. Masukan air secara bertahap sampai agak kental, aduk rata
3. Celupkan pisang kedalam adonan
4. Goreng dalam minyak agak banyak sampai pisang terendam dengan api sedang sampai kuning kecoklatan, angkat dan tiriskan



Selain lebih irit, masakan buatan sendiri lebih enak dan bergizi tentunya, kali ini aku mau share resep sehari-hari mamaku ma'e. dari kecil aku udah suka ngedapur, bantuin mama ku masak. sampe sekarang jadi keterusan, malah jadi hobi. masak adalah hal yang menyenangkan buat aku, kali ini aku mau berbagi resep andalan mama ku.

Tempe Kukus



Bahan - Bahan :

Satu papan tempe
Daun pisang secukupnya
Daun salam 3 lembar

Bahan - Bahan Bumbu Halus :

Bawang merah 5 siung
Bawang putih 3 siung
Kemiri 2 buah
Cabai rawit 10 buah/sesuai selera
Garam 2 sdt
Gula 1 sdt
Penyedap rasa secukupnya

Cara Memasak Isian :

1. Ulek halus semua bahan di atas, lalu tambahkan daun salam.
2. Potong potong tempe, boleh kecil" boleh juga agak besar. tujuannya agar tempe mudah di bejek.
3. Kemudian masukan tempe ke dalam cobek berisi bumbu halus, lalu bejek bejek dan aduk sampai bumbu tercampur rata.
4. Setelah itu bungkus dengan daun pisang yang sudah disiapkan
5. Masukkan pada panci kukus yang sudah di panaskan terlebih dahulu, kukus kurang lebih selama 30 menit.
6. Dan Tempe kukus siap di sajikan, selamat mencoba.

Pisang Goreng Krispy



Bahan - Bahan :

Ikan asap 3 buah

Terasi Secukup nya

Tauge cambah 250gr

Penyedap rasa
secukup nya

Bawang merah 3 siung

Cabai rawit 5 buah/sesuai selera

Garam 1 sdt

Cara Memasak :

1. goreng ikan asap pada api sedang,kurang lebih 15 menit.
lalu tiriskan.
2. cuci bersih tauge cambah di air mengalir,dan tiriskan.
3. ulek kasar bawang merah,cabai,garam dan terasi
4. setelah itu masukan ikan dan tauge yang sudah di siapkan
ke dalam cobek,lalu pecak.
5. pecak ikan asap siap di hidangkan untuk keluarga tercinta

Garang Asem Iga



Bahan - Bahan :

Iga Sapi 500gr

Cabai Rawit 10 buah

Daun Melinjo Secukupnya

Tomat 1 buah

Asem Jawa 15gr

Daun salem 3 lembar

Bawang Merah 7 siung

Lengkuas 2 ruas

Bawang Putih 5 siung

Cara Memasak :

1. Cuci bersih iga sapi,lalu rebus kurang lebih 45 menit
2. iris bawang merah,bawang putih,dan cabai
3. setelah itu masukkan bahan yang sudah di iris ke dalam
rebusan iga,tambahkan daun salam,asam jawa dan lengkuas
yang sudah di geprek
4. rebus kembali iga hingga empuk,jika sudah cukup empuk
boleh masukkan daun mlinjo dan tomat yang sudah di iris
5. bubuhkan garam,gula dan penyedap rasa sesuai selera
6. lalu koreksi rasa,jika sudah pas,matikan kompor.



Saya seorang ibu rumah tangga mempunyai 1 anak laki-laki, saya domisili di bandar lampung. Alhamdulillah saya bisa ikut challenge kak putri habibi buat buku resep masakan bersama #teamrecookputri lainnya, judul buku resep masakan saya "Healthy & Simple Food" disini saya membagikan 3 resep masakan yg sehat, simpel dan mudah untuk dibuat tanpa banyak bahan.

Resep pertama saya beri nama "savoury nugget crepes" Kalo biasanya saya membeli crepes dengan topping manis kali ini saya mencoba kreasikan dengan topping asin seperti sandwich terdiri dari daun selada, tomat, nugget, mayonaise dan saos.

Resep kedua "Vegetable omelette bake" Omelette yg dibuat dengan campuran sayuran seperti kol, wortel, bisa brokoli, daun bawang, bawang bombai, paprika, sosis dan keju. Kali ini omelette versi saya di panggang oven tanpa minyak tapi tetep dapet garing dan wangi dibagian atasnya.

Resep ketiga "fruit pastry" Berbahan dasar puff pastry instan yg sudah dibentuk dan dipanggang diisi dengan cream cheese frosting dan diberi topping buah-buahan segar dan sehat seperti strawberry, mangga dan buah kiwi atau bisa pakai buah-buahan lainnya sesuaikan dengan selera keluarga.

Savory Nugget Crepes



Note: bila ingin topping manis bisa di sesuaikan

Bahan - Bahan

75gr Tepung beras

75gr Tepung terigu

20gr Tepung sagu

5gr Tepung maizena

350ml susu cair

1btr Telur

2sdm gula

1/3sdm baking powder

Sejumput garam

Daun selada

Tomat

Nugget

Saus sambal

Mayonaise

Cara Memasak :

1. Campur semua tepung, gula, garam, baking powder jadi satu
2. Masukkan sedikit demi sedikit susu cair aduk sampai rata
3. Kocok lepas telur kemudian campurkan ke adonan tepung aduk, lalu saring

Vegetable Omelette Bake



Note: sayuran bisa diganti apa saja seperti brokoli, kentang dll

Bahan - Bahan

3 btr telur	2 tangkai daun bawang
2 sdt kaldu bubuk	Tomat buang bijinya
1 sdt merica	Paprika potong dadu
2 lembar kol potong halus	1 buah sosis potong
1 buah wortel parut	Keju quick melt
1/2 bawang bombai	

Cara Memasak :

1. Kocok telur masukan merica dan kaldu bubuk.
2. Di wadah lain campur semua sayuran kecuali tomat dan paprika masukan dalam loyang aluminium foil/wadah anti panas lalu siram dengan kocokan telur.
3. Parutkan keju, susun paprika, tomat dan sosis diatasnya.
4. Panggang di oven suhu 180° selama 25 menit

Fruit Pastry



Bahan - Bahan

Puff pastry instan	Kiwi
Kuning telur	Mangga
100gr Cream cheese	Strawberry segar
150gr Whipping cream	

Cara Memasak :

1. Potong satu lembar puff pastry menjadi 6 bagian
2. Potong tengah2 pastry membentuk lubang kotak lalu letakan diatas pastry yg blm dilubangi sehingga menjadi 3 pasang pastry.
3. Susun di loyang lalu olesi kuning telur yg sudah dikocok. Panggang di suhu 180° sampai pastry mengembang sempurna.
4. Potong 3-4 strawberry bentuk dadu lalu masak dgn teflon sampai layu. Sisihkan Mixer whipcream sampai mengembang, campurkan creamcheese mixer sampai rata lalu masukan strawberry yg dimasak aduk rata. (Strawberry boleh di skip)
5. Isi tengah pastry dengan cream lalu hias atasnya dengan buah sesuai selera.

Masak Enak Dengan Budget Minim

larryinatul
@larryinatul_wn



Dalam challenge kak putri kali ini, jujur aku sangat antusias untuk mengikutinya. Apalagi pas tau hadiah dari para sponsors, bener-bener wow banget. Jadi makin semangat untuk ikutan challenge yang diadakan kak putri sama sponsors yang mensupport. Awal mulanya emang bingung mau bikin tema yang kayak gimana. Tapi setelah pikir-pikir akhirnya nemu juga idenya. Aku kepikiran untuk bikin resep yang mudah direcook sama banyak orang, selain itu bahan-bahan yang digunakan juga terjangkau, jadi bisa menghemat uang belanjaan tapi tetep bisa makan enak, apalagi kalau tanggal tua. Selain itu resep-resepnya juga sangat mudah. Jadi untuk yang masih belajar masak pasti bisa ngerecook masakan ini. Aku berharapnya, resep ini bisa memberikan manfaat untuk banyak orang, apalagi orang-orang yang hobi masak tapi memiliki kendala tentang budget dan waktu yang sedikit. Resep-resep ini bisa jadi alternatif untuk dicoba. Kedepannya, aku pengen namabihin lagi resep-resepnya yang lain, jadi makin banyak pilihan resep masakan yang bisa direcook

Sempol Ayam Udang



Bahan - Bahan

250 gr daging ayam	sejumput gula 6 sdm
100 gr udang	tepung tapioka
2 butir telur	air
1/4 sdt merica bubuk	minyak goreng
3 siung bawang putih	tusuk sate secukupnya
10 gr kaldu bubuk	

Cara Memasak :

1. Bersihkan ayam dan udang, lalu blender bersama dengan bawang putih, satu butir telur, merica bubuk, kaldu bubuk, dan gula sampai halus. Setelah itu tambahkan tepung tapioka dan aduk sampai tercampur rata.
2. Usap tangan dengan minyak, lalu ambil adonan secukupnya, bentuk-bentuk lalu tancapkan ke tusuk sate. Lakukan hal yang sama sampai adonan habis.
3. Didihkan air untuk merebus sempol, angkat sempol ketika sudah mengapung, kemudian tiriskan.
4. Kocok satu butir telur, lalu celupkan sempol yang sudah matang, kemudian goreng dengan minyak yang sudah panas diatas api sedang. Goreng sampai kecoklatan, lalu angkat. Tambahkan saus sambal dan mayonais agar lebih nikmat.

Gedhang Ndelik



Bahan - Bahan

3 buah pisang raja

20 lembar kulit pangsit

Meises coklat secukupnya

1 buah putih telur

minyak goreng secukupnya

gula halus secukupnya

Cara Memasak :

1. Potong pisang raja menjadi 20 bagian, letakkan satu potongan pisang diatas kulit pangsit, beri meises coklat diatasnya. Olesi bagian pinggir atas kulit pangsit dengan putih telur. Lalu rekatkan tiap sisinya sampai menempel. Lakukan hal yang sama sampai pisang dan kulit pangsit habis.

2. Panaskan minyak goreng untuk menggoreng gedhang ndelik. Goreng sampai kuning kecoklatan. Setelah matang taburi dengan gula halus secukupnya, gedhang ndelik siap dinikmati.

Red Velvet Bubble Drink



Bahan Bubble

6 sdm tepung tapioka

1 bungkus nutrijell coklat

2 sdm gula pasir

150 ml air mendidih

50 gr gula merah

Bahan Red Velvet

2 sdm bubuk red velvet

2 sdm skm putih

200 ml air hangat

Es batu secukupnya

Cara Memasak :

1. Campur tepung tapioka, gula, nutrijell coklat dengan air mendidih. Uleni sampai kalis, lalu bentuk bulat kecil-kecil. Didihkan air untuk memasak bubble tersebut. Angkat bubble jika sudah mengapung.

2. Masak gula merah diatas api kecil, lalu tambahkan sedikit air, aduk hingga melele. Masukkan bubble, aduk hingga gula mengental. Matikan api, tunggu sampai bubble dingin.

3. Campur bubuk red velvet dengan skm putih (tambahkan gula jika kurang manis) ke dalam gelas, lalu tambahkan air hangat, aduk hingga semua menyatu. Masukkan bubble ke dalam gelas dan tambahkan es batu. Red velvet bubble drink siap disajikan.



Halo, perkenalkan namaku Nurul Fatyah @nurulfatyah biasa dipanggil Nunu atau Uni Nunu. Resep serba cabai dan pedas ini sengaja aku buat karena ini merupakan salah satu makanan andalan saya ketika dirumah. Makanan pedas ini sudah menjadi comfort food keluarga kami. Selain karena bahannya mudah didapatkan dan cara memasaknya pun praktis, resep ini juga bisa di buat bagi pemula yang baru terjun di dunia dapur. Selamat mencoba resepku.

Perkedel Cabai Isi Tahu



** Belah tengah
cabai dan buang
isinya*



*** Adonan tahu
dalam cabai*

Bahan - Bahan :

4 buah tahu kuning/putih

4 buah cabai merah besar

1 buah telur, kocok lepas

Bawang goreng secukupnya

Garam, gula, lada dan penyedap

Minyak goreng

Cara Memasak :

1. Belah tengah cabai, buang bijinya, sisihkan*
2. Remas remas tahu sampai hancur
3. Masukkan bawang goreng, garam, lada, gula dan penyedap ke adonan tahu
4. Aduk rata
5. Masukkan setengah telur yang sudah dikocok lepas ke dalam adonan tahu, aduk rata
6. Masukkan adonan tahu ke dalam cabai, padatkan**
7. Oleskan sisa telur ke permukaan tahu yang sudah dimasukkan ke dalam cabai
8. Goreng dengan minyak panas sampai matang

Oseng Cumi Asin



Bahan - Bahan

200 gram cumi asin	Garam, lada dan gula
10 buah cabai keriting merah	Bumbu penyedap
10 buah cabai keriting hijau	Minyak goreng
5 siung bawang merah	Air secukupnya
3 siung bawang putih	
2 lembar daun jeruk	

Cara Memasak :

1. Rendam cumi asin dengan air mendidih selama 15 menit, kemudian bersihkan dengan air bersih
2. Blender kasar bawang merah, bawang putih, cabai keriting merah, cabai keriting hijau dan daun jeruk
3. Panaskan minyak, tumis bumbu kasar sampai wangi dan matang
4. Masukkan garam, lada, gula dan penyedap dan masukkan cumi yang sudah dibersihkan setelah itu aduk rata, koreksi rasa dan sajikan.

Ayam Suir Rica



Bahan - Bahan

200 gr dada ayam	5 buah rawit merah
5 siung bawang merah	Daun kemangi
3 siung bawang putih	1 lembar daun salam
10 buah cabai merah keriting	1 batang sereh, digeprek
5 buah cabai hijau keriting	Perasan lemon secukupnya
2 lembar daun jeruk	Minyak goreng

Cara Memasak :

1. Rebus dada ayam dengan daun salam dan sereh, sisihkan, kemudian di suir suir
2. Blender kasar bawang merah, bawang putih, cabai keriting merah dan cabai keriting hijau
3. Tumis bumbu kasar dan daun jeruk hingga matang kemudian masukkan garam, lada, gula dan penyedap
4. Masukkan ayam yang sudah disuir, daun kemangi dan perasan lemon Aduk hingga bumbu merata, koreksi rasa dan sajikan



Berikut resep-resep yang sudah saya ujicoba sendiri di dapur berdasarkan resep yang diajar mama saya, keluarga dan juga buku resep jadul mama yang sudah saya modif. Karna masakan rumahan akan selalu terasa unik di lidah yang mencicipinya. Walau dengan nama masakan yang sama beli di luaran, pasti karna ada rasa unik tersendiri dan spesial di lidah yang mencicipinya.

Tinggal di kota kecil dengan keterbatasan bahan, mengharuskan saya mau bereksperimen di dapur. Padahal sebelumnya, niat ke dapur pun ogah-ogahan. Setelah ditantang mama buat yang spesial di ultah beliau barulah benar-bener seperti ada ketertarikan ke dunia perdapur. Buku ini diharapkan bisa membantu wanita-wanita muda untuk mau mengeksplorasi dunia baking/cooking lebih dalam untuk keluarga tercinta.

Bolu Zebra Putih



Bahan - Bahan

300cc putih telur.

200gr tepung terigu serbaguna Kompas.

150gr mentega cair.

250gr gula pasir.

1sdt SP.

25gr susu bubuk.

Sedikit Toffieco perisa blackforest (optional)

Pasta mocca/tiramisu secukupnya.

Cara Memasak :

1. kocok putih telur + gula + sp sampai mengembang ($\pm$ 15 menit) masukkan terigu dan susu bubuk, kocok rata.
2. terakhir masukkan mentega cair dan perisa blackforest, aduk dgn spatula sampai rata.
3. bagi 2 adonan, satu biarkan putih dan satunya beri pasta mocca,aduk rata. sediakan loyang yg sdh dialasi kertas roti dan diolesi mentega kemudian tuang selang-seling ke dalam loyang. 1 sendok coklat lalu 1 sendok putih, begitu seterusnya sampai adonan habis.
4. panggang 180 derajat selama 50 menit atau sesuaikan dgn oven masing-masing.

Buah Kelor Santan



Bahan - Bahan

1 ikat buah kelor

Udang secukupnya, kupas, bersihkan dan beri garam sedikit.

1 biji kelapa, peras santannya.

8 siung bawang putih, iris tipis.

5 butir bawang merah, iris tipis.

1 sdt kunyit bubuk.

Garam, gula, merica, kaldu jamur secukupnya

Cara Memasak :

1. tumis bawang putih dan merah sampai harum. Masukkan udang, tumis sampai berubah warna.

2. masukkan buah kelor, tumis sampai rata.

3. masukkan air santan, aduk rata. Tambahkan kunyit bubuk + garam + gula + merica + kaldu jamur, aduk rata. Tunggu sampai mendidih.

4. sajikan dengan taburan bawang goreng. Met mencoba

Bolu Maring



Bahan - Bahan

6 btr telur (330cc)

125gr mentega cair.

180gr gula kasar.

1/2sdt pewarna kuning telur.

1sdm SP.

1/2sdt vanili bubuk.

250gr terigu.

1sdm rhum halal.

60cc susu cair.

125gr meises (mix coklat & kopi)

3sdm sunquick orange

Cara Memasak :

1. Mixer telur + gula + sp sampai kental (-+ 5 menit)

2. Masukkan terigu + vanili + susu cair + sunquick + pewarna. Kocok lagi 5 menit sampai rata. Terakhir masukkan mentega cair + rhum + meises. Aduk balik sampai rata.

4. Tuang ke dalam loyang uk.24 yang sudah dipolesi mentega dan ditaburi sedikit terigu.

5. Panggang selama 40-45 menit dengan suhu 175 derajat sampai matang (sesuaikan dengan oven masing-masing)



Resep yang saya sertakan dalam GA berjudul "Manis-Manis" (Little book of sweet recipe) sebuah catatan kecil berisi resep makanan manis. Kenapa makanan manis? Karena bagi saya, makanan Manis memberikan energi dan mood yang positif. Manis identik dengan "rasa keceriaan". Resepnya mudah dipraktikkan karena perlu diaduk menggunakan whisker, bahan-bahannya pun mudah untuk ditemukan.

Sus Mini



Bahan Topping :

White Cooking Chocolate, lelehkan.

Coklat sprinkle warna-warni.

Choco crispy ball.

Penyelesaian :

Celupkan sus ke dalam coklat leleh, dan taburi dengan coklat sprinkle dan choco crispy ball. Tunggu sampai coklat mengeras, dan siap masuk toples atau disantap langsung.

Bahan - Bahan :

125 ml air

1/4 sdt baking powder

50 gr margarin

40 gr keju parut (optional)

65 gr tepung terigu
protein sedang

Sejumput garam

2 butir telur ukuran sedang

Cara Membuat :

1. Rebus air, margarin, dan garam. Setelah margarin mencair seluruhnya, kecilkan api. Tambahkan tepung terigu, aduk cepat. Pastikan tepung terigu tercampur rata dan matikan api. Tunggu sampai uap panas hilang dan adonan hangat (tidak panas).
2. Setelah adonan hangat, masukan telur satu per satu sambil diaduk sampai rata dan kalis. Tambahkan keju parut dan baking powder, aduk rata. Adonan siap dimasukan ke dalam pipping bag. Jangan lupa pasang spuit. Panaskan oven dengan suhu 200°C selama 10-15 menit.
3. Oles loyang atau alas panggangan lainnya dengan margarin, lalu spuitkan adonan sus sekali tekan saja untuk hasil sus yang kecil. Lakukan sampai adonan habis.
4. Panggang sus dengan suhu 200°C selama 20 menit. Jangan buka oven selama proses pemanggangan. Setelah matang, dinginkan sus untuk dihias.

Mini Matcha Cake



Bahan - Bahan

100gr WCC	50gr gula pasir
80gr mentega/margarin	2 butir telur
80gr tepung terigu	Topping: coklat cincang
2 sdm bubuk matcha	

Cara Membuat :

1. Tim coklat dan mentega/margarin hingga leleh. Angkat, sisihkan.
2. Dalam wadah lain masukan tepung terigu, gula, matcha bubuk aduk rata. Masukan telur, aduk rata.
3. Panaskan oven suhu 160°C. Siapkan wadah bolu kukus. Lapisi dengan cup kertas.
4. Tuang adonan hingga hampir penuh. Tabur topping coklat. Panggang 30 menit. Setelah matang, diamkan sebentar dalam oven baru dikeluarkan lalu sajikan.

Banana Choco Cake



Bahan Topping :

Chococips dan Kismis

Bahan - Bahan :

200gr Pisang Raja	1/2 sdt Baking powder
50ml Minyak	1/2 sdt Baking Soda
125gr Tepung Terigu	120gr Gula Halus
2 butir Telur Sedang	20gr Coklat Bubuk

Cara Memasak :

1. Panaskan Oven dengan suhu 170° C
2. Haluskan pisang dengan menggunakan garpu. Kocok telur dan gula hingga larut dan berubah pucat
3. Masukkan minyak, aduk rata. Masukkan tepung terigu, coklat bubuk, baking powder dan baking soda.
4. Masukkan pisang, aduk tapi jangan overmix. Siapkan loyang yang telah dilapisi baking paper, lalu tuang adonan dan hentakkan beberapa kali.
5. Taburi dengan chococips dan kismis.
6. Panggang selama 30-35 menit. Lakukan tes tusuk. Jika sudah tidak ada adonan yang menempel maka Banana Choco Cake sudah matang.



Hai, kak Putri. Salah satu impian saya menerbitkan buku resep sendiri yang berjudul “Bites for Happy Tummy” Merupakan kumpulan resep mudah dan sehat untuk anak-anak. Sebagai Mama dari Charlotte, ketika ia mulai MPASI sampai sekarang saya selalu bereksperimen bermacam-macam menu makanan. Hal ini yang mendasari impian buku resep saya. Saya ingin mematahkan praduga bahwa “makanan sehat tidak enak” dan “menu anak tidak menyenangkan”. Selama ini kami selalu memasak menu yang sama sedari Charlotte MPASI sampai sekarang.

Saya percaya bahwa kita orang dewasa, makan melalui mata dan wangi makanan. Sedangkan anak-anak makan melalui wangi dan contoh. Pengetahuan anak minim akan makanan dan masih didasarkan oleh pilihan orang tua, nantinya diharapkan anak mampu memilih menu makanan sendiri. Bila orang tuanya mencontohkan untuk makan seimbang, makan anak pun mampu meniru dan menjadikan pegangan dasar baginya. Dan yang terpenting resep itu mudah untuk direcook, bahan mudah didapat, tidak memerlukan banyak waktu dan kalau bisa minim cucian. Sebagai Mama yang harus multitasking merawat C dan melakukan kegiatan keseharian, memasak harus mudah dan menyenangkan. Sehingga ketika disajikan di meja, anak dapat merasakan antusias dari makanan tersebut.

Kapal Selam Kentang



Bahan - Bahan :

5 kentang berukuran sedang	Brokoli potong kecil-kecil.
1 sendom makan bawang putih	100 gram keju cheddar
½ bawang bombay cincang	3 telur
1 ham dipotong dadu	Keju mozzarella untuk taburan
1 wortel cincang	

Cara Memasak :

1. Bersihkan kentang dan keringkan. Lalu olesi permukaan kentang dengan minyak sayur. Siapkan oven dengan panas 200 derajat. Letakkan kentang di loyang dan panggang sekitar 25 menit. Hingga kentang menjadi lunak dengan pinggiran agak kering.
2. Potong sedikit permukaan kentang, gunakan sendok keluarkan isinya. Sehingga tersisa sekeliling pinggir kentang seperti cangkang. Campurkan isi kentang dengan bahan lain, kecuali keju mozzarella. Letakkan dan tata di atas loyang, taburi dengan keju mozzarella. Panggang dengan oven pada panas 160 derajat selama 30 menit berikutnya atau bila mozzarella mulai meleleh kekuningan.

Peyeum Pangganng



Bahan - Bahan

100 gr peuyeum matang

35 gr gula putih / palm sugar

50 gr tepung terigu

Cara Memasak :

1. Lumatkan peuyeum dan campur semua bahan.
2. Siapkan oven di 175 derajat.
3. Olesi bola peuyeum dan panggang hingga kekuningan. Atau bisa juga digoreng sesuai selera

Kumis Naga



Bahan Isi Kumis Naga :

100 gr fillet ayam

150 gr fillet ikan

1 telur

2 sdm tepung terigu

1 sdm bawang putih cincang

¼ sdt garam

Bahan Kumis Naga :

Bihun.

Air Secukupnya untuk merebus.

2 sdm tepung terigu.

Cara Membuat Kumis Naga :

1. Ambil bihun seperlunya, lalu rebus sesuai petunjuk kemasan. Setelah bihun melunak, saring dan buang airnya.
2. Dinginkan bihun sesaat dan beri tepung terigu secara merata.

Cara Membuat Isi Kumis Naga :

1. Gunakan food processor untuk menghaluskan bahan isi.
2. Beri tangan sedikit minyak untuk membentuk bahan isi, lalu bentuk sesuai keinginan

Cara Menggoreng Kumis Naga :

1. Siapkan minyak di wajan dengan api sedang. Lapisi bahan isi dengan bihun Kumis Naga yang telah dibuat.
2. Bila ingin menggunakan stik es krim, tusukan sebelum digoreng.
3. Goreng hingga matang dan bihun tampak kekuningan.



Hallo, namaku Fitri.. Aku ibu dari 1 orang anak laki-laki umur 7 tahun. Hobby aku masak, nonton, baca buku. Aku termasuk type orang yang suka banget bereksperimen terutama soal masakan. Apalagi kalau makanan yang disukai sama keluarga, pasti semangat banget bikinnya.

Sebenarnya gak pernah kepikiran mau bikin-bikin buku resep. Hobby sih masak, tapi lebih masakan yang simple-simple, gak terlalu berat, tapi enak. Itu pun masih suka intip-intip resep dari google/youtube atau nanya-nanya temen yang jago masak, terus modif-modif sedikit. Kalau untuk makanan, aku tuh paling suka masak resep-resep kearifan local. Kenapa? Karena di rumah sedikit yang suka masakan-masakan international. Kayak anak & suamiku lebih suka ayam pop, dibanding roasted chicken kekinian.

Lumpia Basah Bandung



Bahan - Bahan :

Kulit lumpia	1 Siung Bawang putih
1 buah bangkuang	Cabe Rawit
Toge (secukupnya)	Gula dan Garam
4 butir telur	Penyedap Rasa
2 buah gula merah	Daun Bawang
1 sdm maizena	

Cara Memasak :

1. Potong-potong Bangkuang sebesar korek api. Panaskan air, masukkan bangkuang ke dalam panci, dimasak bersama gula merah & sedikit bawang putih yg digeprek. Masak sampai bangkuang berwarna coklat dan surut airnya.
2. Membuat gula kental: Masukkan air dalam panci lalu masukan gula merah. Setelah larut masukan larutan maizena yang sudah ditambahkan air ke dalam panci, masak sampai mengental
3. Tumis cabe rawit/cabe merah, bawang putih yang sudah dihaluskan sampai harum. Masukkan telur & orak arik si telurnya. Masukkan bangkuang, toge, aduk rata. Kasih air sedikit. Tambahkan garam, gula, penyedap (optional)

Penyajian :

1. Ambil 1 buah kulit lumpia. Oleskan dengan gula kental.
2. Masukkan tumisan bangkuang & toge ke atas lumpia.
3. Tumpuk lagi dengan kulit lumpia yang sudah diolesi dengan gula kental.

Ikan Bakar Sambal Matah



Cara Penyajian :

Tuang sambal matah keatas ikan bakar yang sudah matang

Nagasari Loyang



Penyajian :

1. Oles loyang dengan sedikit minyak. Tuangkan 1/2 adonan ke dalam loyang. Kukus 1/2 matang. Susun pisang yang sudah diiris tipis diatas adonan yang sudah dikukus 1/2 matang, kemudian tutup dengan sisa adonan dan ratakan. Kukus kembali nagasari sampai matang.

Bahan - Bahan :

Ikan Nila/bebas

Santan Kental

Serai ambil putihnya

Daun jeruk

Cabe rawit jablay

Cabe merah

Bawang putih (Iris Tipis)

Bawang merah (Iris Tipis)

Air jeruk nipis

Garam (secukupnya)

Minyak goreng panas

Cara Memasak Ikan Bakar :

1. Ungkep ikan dengan santan kental + bumbu halus sampai meresap. Bakar ikan sampai matang, lebih enak dialas dengan daun pisang

Cara Memasak Sambal Matah :

1. Bawang merah, serai ambil putihnya, cabe merah diiris tipis-tipis. Daun jeruk buang tengahnya, iris tipis-tipis.
2. Bawang putih cincang halus. Tuang air jeruk nipis secukupnya, kalau suka agak asam bisa lebih banyak airnya.
3. Kasih sedikit garam, tuang minyak panas ke sambal matah kemudian di aduk-aduk.

Bahan - Bahan :

6 buah pisang kepok/pisang nangka

450ml santan / ½ butir kelapa

sejumput garam

100 gr gula pasir (kalau suka manis bisa tambah)

2 lembar daun pandan

Vanilla bubuk secukupnya

50gr tapioca

125gr tepung beras

Cara Memasak :

1. Kukus pisang kepok kemudian dinginkan.. Setelah dingin, diiris tipis-tipis. Rebus santan + gula + garam + vanili bubuk sampai mendidih. Biarkan dingin.-> sambil panaskan dan-dang kukusan
2. Masukkan tepung beras + tepung tapioka ke dalam rebusan santan secara bertahap. Lalu aduk menggunakan whisk atau spatula.



Hai foodie nama ku caca hafizhah hobiku adalah memasak, aku jd ke pengen banget bikin buku resep masakan dari keluarga ku turun menurun. Salah satunya "Arabian Food" kenapa aku namain "Arabian Food" karna kaya akan rempah - rempah khas timur tengah dan tradisi menjamu tamu makan di sana juga cukup unik dengan nampan dan lauk pauknya di sediakan menggunakan piring saji lalu taruh di atas nampan. 1 nampan bisa untuk 3 - 4 orang.

Dan ini salah satu masakan keluargaku untuk menjamu tamu yaitu nasi kabsha, sambal goreng ati dan rujaka selada.

Nasi Kabsha



Bahan - Bahan

2kg beras basmati (boleh di ganti dengan beras biasa)

1kg daging kambing (bisa menggunakan ayam)

5 bawang bombay

3cm kunyit atau

10 siung bawang putih

3sdm kunyit bubuk

3 buah cabai paprika

1kg buah tomat

2 sdm kismis

2 sdm ketumbar bubuk

175gr mentega atau butter

1 sdt lada hitam

50gr minyak samin

5 butir cengkeh

9gr penyedap rasa sapi

3 butir bunga lawang / peka

2 sdt garam atau secukupnya

10 butir kapulaga

300gr susu cair atau susu skm

4cm kayu manis

1200ml air

3sdm biji pala bubuk

Cara Memasak :

1. Cuci daging kambing hingga bersih, masukkan air ke dalam panci lalu rebus selama 90 menit menggunakan panci biasa atau 20 menit menggunakan panci presto

2. Cuci beras basmati lalu di rendam selama 15menit tiriskan, Haluskan 1kg buah tomat

3. Panaskan butter dan minyak samin sedikit masukkan bawang bombay, bawang putih tumis sampai harum, Masukkan rempah, tomat halus dan air kaldu kambing ke dalam tumisan cek rasa

4. Siapkan panci masukkan tumisan, beras basmati dan susu cair sedikit demi sedikit ke dalam panci aduk dan di amkan selama 15 menit. Siapkan panci kukus, pindahkan nasi aronan yg sudah di rendam selama 15 menit ke dalam panci kukus lalu kukus selama 45 menit jangan lupa untuk di aduk agar nasi matang merata

5. Goreng daging yg di rebus setengah selama 10 menit tiriskan, sajikan dengan nasi kabsha lalu hiaskan dengan bawang bombay yang sudah di iris, irisan cabai paprika, bawang goreng, kismis

Sambal Goreng Ati



Bahan - Bahan :

1kg ati kambing	250gr santan cair
3cm lengkuas geprek	2sdt garam
10 siung bawang merah	3 sdm penyedap rasa
7 siung bawang putih	1 sdt gula pasir atau sedikit gula jawa untuk penyedap rasa
1 buah bawang bombay	Air secukupnya
2 lembar daun salam	
5 sdm cabai halus	

Cara Memasak :

1. Cuci ati kambing sampai bersih lalu potong dadu atau sesuai selera lalu goreng selama 5 menit.
2. Panaskan minyak dalam wajan masukkan bawang merah, bawang putih, bawang bombay, cabai halus, lengkuas, daun salam sampai harum.
3. Masukkan ati kambing yg sudah di goreng aduk dengan tumisan tambahkan air dan santan lalu cek rasa dan diamkan sampai empuk dan kuah nya kental. Siapkan piring saji dan siap di hidangkan

Rujak Selada



Bahan - Bahan :

3 buah wortel	Emping secukupnya
¼kg kol	¼kg kacang tanah halus
1 batang daun selada	3 sdm cabai halus
2 buah kentang rebus (potong 4)	Garam, gula dan cuka secukupnya
2 telur rebus	

Cara Memasak :

1. Iris atau parut wortel dan kol secara memanjang
2. Siapkan wajan masak kacang tanah halus dan cabai halus sampai meletup - letup lalu matikan
3. Siapkan piring saji masukkan daun selada, wortel dan kol tambahkan kentang rebus, telur rebus siram dengan bumbu kacang lalu tambahkan emping di atasnya
4. Rujak selada siap disajikan



Perkenalkan nama lengkap saya Lutfi Laila Octaviani biasa dipanggil vivi. Saya seorang ibu rumah tangga dengan satu balita yang sangat lucu dan menggemaskan bernama Syanindia. Saya menjadi IRT semenjak melahirkan syanin, dari situlah saya mulai menjadi "Mompreneur" karena sebelumnya saya wanita karier yang bekerja di perusahaan subkontraktor dan saya juga menjalankan usaha sampingan dibidang Crafting yang merupakan hobi saya.

Tapi semenjak menjadi mompreneur saya merasa mempunyai bakat terpendam yang sayang kalo tidak disalurkan dengan benar, yapss bakat itu adalah memasak. Semenjak menikah saya sudah getol belajar memasak, tapi semenjak jadi IRT saya lebih getol lagi belajar memasak hingga suatu saat ada teman saya yang pengen membeli masakan saya, disitu saya merasa terharu bahwa ada yang ingin menghargai masakan saya. Dari situ saya mulai jualan makanan hingga sekarang. Dan memasak adalah hobi kedua saya yang ternyata bisa juga menghasilkan uang. Jadi meskipun saya IRT saya tetap berusaha produktif dari rumah.

Puding Lapis Buah



Bahan - Bahan :

Buah Strawberry, Kiwi,
Anggur secukupnya

3 bks agar-agar plain

500 ml susu cair putih

500 ml susu cair coklat

500 ml Air

2 kuning telur

20 gr margarine

1/2 sdt vanila ekstrak

20 gr coklat bubuk

18 sdm gula pasir (6 sdm tiap
lapisan)/ sesuai selera

1/2 sdt perisa leci

1/2 sdt garam

Cara Memasak :

Lapisan Buah :

1. Potong buah sesuai selera dan letakkan pada dasar loyang.
2. Rebus air, gula, dan agar-agar dalam panci sampai mendidih, matikan api dan masukkan perisa leci.
3. Tunggu uap panas menghilang dan tuang adonan ke dalam Loyang

Lapisan Putih :

1. Lelehkan margarine, campurkan susu cair, agar-agar, gula, vanila ekstrak, kuning telur, dan margarine yang sudah di lelehkan, aduk hingga rata.
 2. Masak hingga mendidih, dan tuang keatas lapisan buah
- #### Lapisan Coklat :
1. Campurkan susu cair coklat, gula, coklat bubuk, agar-agar, dan garam.
 2. Masak Hingga Mendidih dan tuang keatas lapisan putih dan tunggu sampai set.

Brownies Pisang Saus Kacang



Bahan - Bahan :

300 gr Pisang Cavendish	150 gr tepung protein sedang
2 butir telur	
150 gr gula pasir	30 gr coklat bubuk
125 gr dcc	1/2 sdt baking powder
150 gr butter	30 gr selai kacang

Cara Memasak :

1. Tim dcc (dark cooking chocolate) dan butter hingga meleleh dan tercampur rata, kocok telur dan gula hingga larut, pakai whisker saja
2. Masukkan pisang yang sudah di lumatkan, aduk hingga rata, Tambahkan Campuran butter dan dcc, aduk hingga rata
3. Masukkan tepung yg sudah diayak bersama coklat bubuk dan baking powder secara bertahap, aduk rata. Tuang kedalam loyang berukuran 20x20 cm ratakan
4. Beri selai kacang diatasnya, ratakan dengan garpu sehingga membentuk motif , Oven selama 40 menit dengan suhu 180°C

Bubur Sumsum Mutiara



Bahan - Bahan :

Mutiara :	Bubur Sumsum :
1 Pack Sagu Mutiara	100 gr tepung beras
1000ml Air	900 ml santan
6 sdm Gula	1 sdt garam
Kuah Kinca :	
150 gr gula merah dan 100 ml air	
2 sdm gula pasir dan 1 lembar daun pandan, ikat	

Cara Memasak :

Mutiara:

1. Rebus air sampai mendidih, masukan sagu mutiara.
2. Masak hingga sagu mutiara bening dan tidak ada putih putihnya.
3. Saat mulai mengental, masukan gula, aduk-aduk pelan sampai matang

Bubur Sumsum:

1. Campur santan dengan tepung beras, aduk rata sampai tidak ada yang bergerindil.
2. Tambahkan garam dan daun pandan.
3. Masak sampai mendidih dan meletup letup dengan api sedang

Kuah kinca:

1. Masak semua bahan kinca sampai mendidih, kemudian saring.



Berbagai macam jenis kue yang biasa ditemukan dipasar tradisional bisa digunakan juga dijadikan menu untuk usaha rumahan. Perkenalkan nama saya rizki ananda saya biasa dipanggil qinan aku seorang ibu rumah tangga yg hobby masak.

Klepon



Bahan - Bahan :

400gr Tepung Ketan	3 lbr Daun Pandan
10gr Tepung Beras	5 lbr Daun Sugi
400ml Air Hangat	1/2 btr kelapa (diparut)
200gr Gula Merah	
1/2 sdt Garam	
1/2 sdt Pasta Pandan	

Cara Memasak :

1. Kukus kelapa yg sudah di parut matang sisihkan
2. Siapkan wadah masukan tepung ketan, tepung beras dan garam siram dengan air hangat dari air daun pandan & daun sugi (yg sebelumnya sudah di blender jadi satu) sambil uleni hingga adonan dapat di bentuk.
3. Ambil adonan sebesar kelereng(saya di timbang masing" 1gram) tekan adonan sampai tengahnya bolong lalu isi dengan gula merah yg telah di sisir.
4. Bentuk bulatan, lakukan sampai adonan habis
5. Masukan air ke dalam panci lalu didihkan, setelah air mendidih masukan adonan klepon masak hingga adonan mengapung (berarti adonan sudah matang) lalu angkat.
6. Gulingkan rebusan klepon kedalam kelapa yang sudah di kukus. Sajikan klepon ke wadah yg di inginkan

Lumpur Kentang



Bahan - Bahan :

400gr Kentang	300ml Santan
120gr Gula Pasir	200ml Air
200gr Tepung Terigu	1/2 sdt Garam
4btr Telur	Kismis secukupnya

Cara Memasak :

1. Siapkan panci isi air masak hingga mendidih, lalu masukan kentang yg sudah di kupas rebus sampai empuk. Blender gula, telur, kentang dan santan, blender hingga halus setelah halus matikan blender.
2. Pindahkan adonan kentang ke dalam wadah / baskom. Lalu masukan tepung terigu dan garam aduk hingga rata, setelah adonan sudah tercampur rata adonan siap di cetak
3. Siapkan cetakan taro di atas kompor hidupkan api kecil olesi cetakan dengan margarine. Selanjutnya tuang adonan kedalam cetakan dan panggang adonan.
4. Jika adonan sudah setengah matang beri topping kismis tutup kembali adonan panggang hingga matang.

Lemper Isi Abon



Bahan - Bahan :

800gr Beras Ketan	2lbr Daun Pandan
150ml Santan	Secukupnya abon
1/2 sdt Garam	Secukupnya daun pisang
2lbr Daun Salam	Tusuk gigi

Cara Memasak :

1. Rendam terlebih dahulu beras ketan selama 1 jam. Kukus ketan setengah matang kurang lebih 15 menit.
2. Lalu siapkan panci untuk merebus santan, garam, daun pandan dan daun salam hingga mendidih, matikan kompor. Kemudian pindahkan ketan yg ditempat kukus ke dalam wadah/baskom, siramkan ketan dengan rebusan air santan hingga meresap.
3. Panaskan dandang kukus kembali ketan hingga matang sekitar 30 menit. Setelah matang cetak dalam wadah cetak tipis beri abon lalu lapis lagi ketan, tekan tekan hingga padat
4. Lalu potong” kotak / agak memanjang bungkus di daun pisang tutup ujung kanan dan kiri dengan tusuk gigi, siap di hidangkan.



Kumpulan resep-resep makanan pedas enak dan lezat, bahan mudah didapatkan, sehat dan tentunya juga hemat. Hai ! Perkenalkan namaku Medina Dwi. Aku seorang ibu rumah tangga sekaligus menjabat sebagai ketua genk di dapur rumah. Umurku 24 tahun! Dari kecil hobiku memang memasak dan travelling. Aku berasal dari kota Probolinggo tapi sudah lama menetap di kota Malang. Ah iya! Kota yang sangat nyaman.

Setiap hari aku mencoba racikan-racikan baru yang tentunya masih menggunakan rempah-rempah. Karena aku dan suami suka makanan yang berempah dan pedas tentunya. Sebagai pasangan muda, antusias untuk belajar memasak semakin tinggi tentu tidak hanya sekedar masak, sebagai ketua genk dapur wajib memastikan kandungan gizi yang dimasak. Sebagai menambah ide memasak tentu saja aku selalu melihat referensi - refensi di media sosial. Jadi memasak adalah seni yang menyenangkan bagiku.

Oseng Kikil Rempah



Bahan - Bahan :

250 gram kikil sapi	1 sdt Penyedap Rasa
600ml Air	1 sdt Garam
2 Lembar Daun Salam	1 sdt Merica
2 Lembar Daun Jeruk	1/2 sdm Gula
10 sdm Minyak	1 sdt Kaldu Sapi

Cara Memasak :

1. Rebus 600 ml air hingga mendidih. Setelah mendidih masukkan 250 gram kikil sapi. Rebus +/- 10 menit *jangan terlalu lama. Lalu potong dadu (atau sesuai selera).

2. Haluskan bahan "bumbu halus" dengan di uleg atau di blender agar mempermudah. Dan tambahkan 10 sdm minyak. Siapkan dan Panaskan penggorengan lalu masukkan bumbuh halus, 2 lembar daun salam dan 2 lembar daun jeruk.

3. Tumis bumbu halus hingga benar-benar matang dan wangi Setelah matang dan wangi, masukan kikil sapi yang sudah di potong dadu kemudian aduk, Setelah tercampur rata, tambahkan 150ml Air *sisa rebus kikil sapi yang sudah disaring kotorannya.

4. Masukkan 1 sdt penyedap rasa, 1 sdt garam, 1 sdt merica, 1/2 sdm gula, 1 sdt kaldu sapi aduk lalu koreksi rasa. Kemudian masak oseng hingga bumbu meresap dan siap disajikan.

Bumbu Halus :

- 4 Siung Bawang Putih
- 8 Siung Bawang Merah
- 3 Cabe Merah Besar
- 7 Cabe Merah Keriting
- 2 Ruas Kunyit
- 2 Ruas Lengkuas
- 1 Batang Sereh & 2 Buah Kemiri
- 1/2 sdt Jinten & 3 Buah Cengkeh
- 20 Cabe Rawit (Optional)

Oseng Daging Mercon



Bumbu Halus :

- 4 Siung Bawang putih
- 8 Siung Bawang Merah
- 1 Batang Sereh
- 2 Ruas Jahe
- 10 Buah Cabe Merah Keriting
- 5 Buah Cabe Merah Besar
- 20 Cabe rawit (*optional)

Bahan - Bahan :

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| 250 gram Daging Sapi | 1 sdt Garam |
| 600 ml Air | 1 sdt Kaldu Sapi |
| 1 Ruas Lengkuas | 1/2 sdm Gula |
| 2 Lembar Daun Jeruk | 1/2 sdt Penyedap Rasa |
| 2 Lembar Daun Salam | 10 sdm minyak |
| 1 sdt Merica | |

Cara Memasak :

1. Rebus 600 ml Air hingga mendidih.
2. Setelah mendidih masukkan 250gram daging sapi lalu rebus hingga empuk *dipresto lebih cepat empuk kemudian potong dadu (atau sesuai selera)
3. Haluskan bahan “bumbu halus” dengan menggunakan ulegan atau blender agar lebih mudah dan tambahkan 10 sdm minyak.
4. Siapkan dan panaskan penggorengan, lalu masukkan bumbu halus, 2 lembar daun jeruk, 2 lembar daun salam, dan 1 ruas lengkuas yang sudah di geprek.
5. Tumis bumbu hingga benar-benar matang dan wangi. Masukkan 250 gram daging sapi yang sudah di potong dadu lalu aduk hingga tercampur rata. Tambahkan 150ml Air *sisa dari rebusan daging yang sudah disaring kotorannya.
6. Kemudian masukkan 1 sdt merica, 1 sdt garam, 1 sdt kaldu sapi, 1/2 sdm gula, 1/2 sdt penyedap rasa lalu koreksi rasa.
7. Masak oseng hingga bumbu meresap, setelah itu oseng daging siap disajikan.

Aneka Cemilan Kacang

Annisah Sha Sha

@annisahshasha



Dari Sekian Banyak Cemilan Yang Aku Buat Akhirnya Aku Memutuskan Untuk Pilih “ Aneka Cemilan Kacang “ karena resep-resep ini mudah dimuat untuk semua kalangan bahkan yang baru belajar masak, cara pembuatannya juga mudah, bahannya pun mudah didapat, dan tidak perlu teknik khusus. Dan pasti ini cemilan favorit sepanjang semua umur semua gender ya kan. Waktu pembuatannya pun enggak lama simple dan praktis. Keburu laper pengen nyemil buat cemilan ini cocok banget.

Peanut Butter Cookies



Bahan - Bahan :

450 gr tepung terigu protein sedang

450 gr gula halus

3 butir telur ayam

225 gr margarin

125 gr selai kacang

125 gr kacang tanah sangrai cincang halus

Cara Memasak :

1. Kocok margarin dan gula halus hingga lembut
2. Tambahkan telur satu per satu kocok hingga rata
3. Masukkan selai kacang dan sisa bahan kecuali kacang. Aduk rata.
4. Simpan didalam lemari es selama 1 jam hingga mengeras
5. Cetak adonan sesuai selera. Dinginkan kembali.
6. Panggang didalam oven dengan suhu 160° C selama 15 menit.
7. Keluarkan adonan dari oven oles dengan kuning telur dan taburi dengan kacang. Oven kembali sampai matang

Kacang Sembunyi Bumbu Keju



Bahan - Bahan :

250 gr Kacang Tanah

Secukupnya kulit pangsit

Secukupnya bumbu keju bubuk

Secukupnya minyak goreng

Cara Memasak :

1. Sangrai kacang tanah
2. Potong kulit pangsit menjadi empat bagian, tata kacang pada kulit pangsit sebanyak 2 butir lalu gulung dan rekatkan ujungnya dengan air
3. Panaskan minyak lalu goreng kacang dengan api sedang cenderung kecil
4. Setelah kacang dingin baluri kacang dengan bumbu keju

Kacang Telur



Bahan - Bahan :

250 gr kacang tanah

200 gr tepung terigu

75 gr gula pasir haluskan

3 siung bawang putih,haluskan

2 sdm margarin,lelehkan

1 butir telur ayam

Secukupnya minyak goreng

Cara Memasak :

1. Sangrai kacang terlebih dahulu
2. Campurkan telur,gula,garam,bawang putih hingga tercampur rata
3. Tambahkan kacang,aduk hingga rata
4. Lumuri kacang hingga tertutup tepung
5. Ayak kacang dengan saringan agar tepung lebih merata dan menempel
6. Goreng kacang dengan minyak panas api sedang cenderung kecil



Cita Rasa Desa Satu Bahan Utama Bisa Jadi Bermacam Resep

Jihan Afdzila
@jihan_afdzila

Perkenalkan nama saya Jihan Afdzila. Usia 21 tahun, saat ini saya bekerja sebagai penjual ayam geprek di pinggir jalan. Hobi saya saat ini memasak. Status saya masih single. Terima kasih minceu dan ka putri sudah kasih saya kesempatan untuk masuk dalam Grup TRP. Saya senang bisa kenal banyak orang baru dalam hidup saya, dan terima kasih juga untuk kesempatan giveaway.nya, akhirnya saya bisa mengeluarkan resep yang saya bikin sendiri berkat kesempatan ikut giveaway ini.

Ongol - Ongol Pelangi



Bahan - Bahan :

250gr singkong	Sejumput garam
8 sdt gula pasir	Air panas secukupnya
2 sdt agar plain (swallow)	Pewarna makanan
Santan kara 1 bungkus	Kelapa parut

Cara Memasak :

1. Kupas singkong, lalu bersihkan dengan air mengalir, haluskan singkong menggunakan parut
2. Masukkan air panas secukupnya. Lalu aduk dan setelah itu peras menggunakan kain
3. Masukkan santan, aduk rata. Kemudian masukkan gula pasir, garam secukupnya. Aduk rata.
4. Masukkan agar-agar plain (swallow) aduk rata lagi
5. Lalu bagi adonan menjadi 3, beri pewarna sesuai selera.
6. Kemudian cetak menggunakan loyang atau cetakan apa saja. Kukus tiap leyer kurang lebih 10 menit, di tumpukan terakhir kukus selama 15 menit.
7. Setelah matang, keluarkan dari loyang lalu taburi dengan parutan kelapa
8. Ongol-Ongol Pelangi siap di sajikan

Klenyem / Misro



Bahan - Bahan :

500gr singkong

Garam secukupnya

Kelapa parut secukupnya

Isian :

Gula jawa secukupnya

Cara Memasak :

1. Kupas singkong lalu cuci bersih
2. Haluskan singkong menggunakan parutan kelapa. Lalu parut kelapa
3. Setelah semua sudah siap. Masukkan singkong parut dan kelapa parut tambahkan sedikit garam
4. Lalu bentuk dan isi dengan isian gula merah
5. Kemudian goreng pada api kecil sampai coklat keemasan
6. Setelah matang Misro siap di hidangkan

Jongkong



Bahan - Bahan :

350gr singkong

2 sdm kelapa parut

Garam secukupnya

Gula merah

Cara Memasak :

1. Kupas singkong, lalu bersihkan dengan air mengalir. Haluskan singkong menggunakan parutan
2. Kemudian masukkan parutan singkong dan parutan kelapa. Beri garam secukupnya
3. Aduk singkong, kelapa, dan garam sampai rata. Kemudian bungkus menggunakan daun pisang, atau menggunakan aluminium foil.
4. Tata adonan paling bawah kemudian tengahnya di beri isian gula jawa sesuai selera, lalu timpa lagi isian menggunakan adonan tadi kemudian ratakan.
5. Setelah semua siap, kukus selama kurang lebih 20 menit sampai matang. Setelah matang, Jongkong siap di sajikan dengan parutan kelapa.



Nama saya Sintha Rachmawati biasa dipanggil rahma atau sintha, ig aku @rahma_sintha deh aku seorang ibu rumah tangga kesibukan aku mengurus anak, namanya "sheza mecca shaqueena" selain mengurus anak, aku juga punya usaha kecil2an ig nya namanya sheza_milkdrink berawal dri liat resep-resep ka Putri Habibie dan bnyak yang bilang enak akhirnya aku memberanikan diri untuk usaha kecil-kecilan alhamdulillah setiap harinya aku slalu ada orderan,, terimakasih ka put sudah baik memberikan resep gratisnya smoga dibls kebaikannya sm allah swt ,salam hangat dri #timerecook-putri.

Chicken Shilin Cabe Garam ala Suami



Bahan Basah :

250gram tepung terigu

Air secukupnya

Cabe bubuk sesuai selera

Kaldu ayam secukupnya

Bahan Kering :

400 gram Tepung tapioka kering

Garam secukupnya

Bahan Tabur :

Cabe bubuk sesuai selera

Garam secukupnya

Bahan Dasar :

500 gram ayam dada fillet

Minyak goreng secukupnya

Cara Memasak :

1. Campur semua bahan basah pada wadah
2. Kemudian campur bahan kering di wadah lain
3. Masukkan ayam dada fillet ke dlm bahan basah
4. Setelah itu pindah ayam dada fillet ke bahan kering
5. Siapkan minyak goreng lalu panaskan
6. Masukkan ayam dada fillet ke dlm penggorengan
7. Masak hingga berwarna golden brown
8. Angkat & tiriskan
9. Chicken shihlin yg sudah matang di potong2 pke gunting yg bersih ya
10. Letakkan dipiring saji dan taburi cabe bubuk dan garam. Selamat mencoba

Tumis Ikan Asap



Bahan Dasar :

500 gram ikan asap	5 siung cabe rawit merah
2 siung bawang putih	Seruas jahe (digeprek)
5 siung bawang merah	1 sachet santan kara
5cm lengkuas	Gula & garam secukupnya
1 lembar daun salam	

Cara Memasak :

1. Ikan asap di goreng terlebih dahulu setengah matang
2. Masukkan minyak goreng secukupnya
3. Masukkan bawang merah, bawang putih, cabe, daun salam, lengkuas dan jahe tumis sampai harum
4. Lalu masukkan santan sampai mendidih
5. Masukkan ikan asapnya, kemudian gula pasir secukupnya
6. Diamkan sebentar sampai bumbu meresap, test rasa
7. Kemudian pindahkan kepiring saji dan siap disajikan

Tumis Ikan Asap



Bahan Dasar :

8 telur ayam	250 gram tepung terigu
250 gram gula pasir	250 gram blueband
1sdt sp	
1 sachet nutrisari jeruk	

Cara Memasak :

1. Masukkan telur & gula pasir, mixer sampai tercampur rata
2. Masukkan sp mixer kembali sampai adonan mengembang
3. Setelah itu masukkan nutrisari & tepung terigu. Terakhir masukkan blueband mixer sampai adonan tercampur rata,
4. Siapkan loyang yg sudah di olesin blueband & tepung terigu / bisa juga di alasi dengan kertas roti
6. Oven selama 30-40 menit dengan suhu 180 derajat
7. Setelah matang dinginkan lalu pindah kepiring saji dan selamat mencoba

Menu Kumpul Keluarga

Imel
@imel_d4



Keluarga besar papa yang berasal dari Bukittinggi,. Sumatra Barat, seneng banget kumpul-kumpul, kalau udah kumpul pasti makan-makan. Di sini aku mau share 3 menu yg sering direquest kalau lagi kumpul sarapan pagi minta dibuatin ketan pisang goreng (kalau kalian jalan2 ke pasar Bukit tinggi itu banyak banget yang jualan menu ini), makan siang pake ayam/bebek cabe ljo campur nasi panas uuhhh udah enak banget, sore-sore makan ketan Srikayo Talua sambil ngeteh or ngopi... Masya Allah nikmat makan, serunya aku sama sepupu-sepupu tiap makan suka rebutan, gak tau kenapa, padahal kan tetep sebagian yaa menunya simple dan ngangenin. Gara-gara ada giveaway ini aku jdi belajar resep ini sama mak tuo (tante) aku, seruuu... exited aku jadi punya 3 resep favorit keluarga... thanks udah ngadain giveaway ini ka Putri.

Ayam Cabe ljo



Bahan Dasar :

1 ekor ayam

1/4 kg cabe ljo kriting
(campur rawit jika mau
agak pedas)

1 bh pala

1 sdm ketumbar halus

1 sdm sereh halus

1 sdt jahe halus

1/2 sdt kunyit bubuk

2 Butir Kemiri

5 siung baput

10 siung bamer

Sejumput lada

Daun kunyit, daun salam,
daun jeruk secukupnya

Garam, gula, kaldu bubuk
secukupnya

Cara Memasak :

1. Ayam dipotong sesuai selera, cuci bersih, kemudian goreng ayam sebentar, kasih sedikit garam, angkat, sisihkan
2. Giling kasar cabe, baput, bamer, kemiri dan pala
3. Tumis semua bumbu-bumbi dengan minyak banyak, tambahkan daun kunyit, daun salam, daun jeruk, air secukupnya.
4. masukkan gula, garam, kaldu bubuk/ penyedap rasa, koreksi aja sesuai selera
5. Lalu masukkan ayam, tambahkan minyak jika minyak sudah agak kering (intinya minyak jangan sampai kering ya)
6. Masak ayam hingga matang.

Ketan Pisang



Bahan A :

Beras ketan, Santan, Sejumput garam dan daun pandan

Bahan B :

1 sisir pisang kepok/uli	2 sdm minyak goreng
500 gr terigu	1/4 sdt garam
1 bks tepung pisang goreng (optional)	Minyak untuk menggoreng

Cara Memasak (Bahan A) :

1. Beras ketan cuci, rendam $\pm 15-30$ menit dan tiriskan. Campur semua bahan A, masak diatas api sedang, angkat lalu kukus hingga matang. *Jika mau praktis bisa masak pakai rice cooker.

Cara Memasak (Bahan B) :

1. Campur tepung, minyak goreng, garam, air secukupnya, aduk rata. Potong pisang sesuai selera dan Masukkan pisang kedalam adonan tepung tadi. Panaskan minyak dan goreng pisang hingga matang.

Ketan Srikayo Talua



Bahan A :

Beras ketan, Santan, Sejumput garam dan daun pandan

Bahan B :

200-250 gr gula merah	1/4 sdt garam
4 butir telur	4 gelas belimbing air
250lt Santan kental	2 lbr daun pandan
1 sdm gula pasir	

Cara Memasak (Bahan A) :

1. Beras ketan cuci, rendam $\pm 15-30$ menit dan tiriskan. Campur semua bahan A, masak diatas api sedang, angkat lalu kukus hingga matang. *Jika mau praktis bisa masak pakai rice cooker.

Cara Memasak (Bahan B) :

1. Masak gula merah, air, gula pasir, daun pandan hingga mendidih, angkat, saring, dinginkan. Kocok/mixer telur sebentar, hingga agak mengembang (mixer ± 1 menit). Cairkan terigu dg sedikit air, saring dan campurkan semua adonan diatas, tambahkan santan, aduk hingga rata. Tuang kedalam cetakan, lalu kukus.



Saya terinspirasi membuat resep aneka coklat ini karena anak saya suka sekali coklat. Ibu persembahkan ebook ini untuk kamu nak.

Chocofee Pannacotta



Bahan Dasar :

150ml Susu
50ml Whipped cream dairy
1sdt Cocoa Powder
1sdt Kopi tanpa ampas
2sdt Gula
1lbr Gelatin
20gr DCC

Cara Memasak :

1. Seduh kopi dengan air panas. Sisihkan
2. Rendam gelatin dengan air matang sisihkan
3. Masukkan cucu whipped cream dairy, gula, dcc, cocoa powder (disaring terlebih dahulu) ke dalam panci
4. Masak dengan api kecil sampai pinggiran adonan sedikit berbuih (jangan sampai terlalu mendidih) matikan api
5. Masukkan 2sdm kopi seduh dan gelatin
6. Aduk rata, saring adonan sebelum masuk ke cetakan
7. Masukkan ke dalam cetakan, setelah dingin tutup rapat
8. Masukkan ke dalam kulkas sampai adonan set

Chocolate Yoghurt Bowl



Bahan Dasar :

3sdm Yoghurt

1sdt Choco Powder

1sdm Madu/SKM

Strawberry

Mix nut

Cara Memasak :

1. Campurkan yoghurt, choco powder, madu atau SKM (sesuai selera) ke dalam mangkuk.
2. Aduk sampai rata
3. Pindahkan ke dalam mangkuk saji. Beri topping strawberry dan mix nut (bisa pakai granola). Lalu sajikan

Italian Choco Peanut Oreo



Bahan Dasar :

250ml Susu

2sdt peanut butter

25gr DCC

1sdt Cocoa powder

3sdt Gula

1sdt Maizena

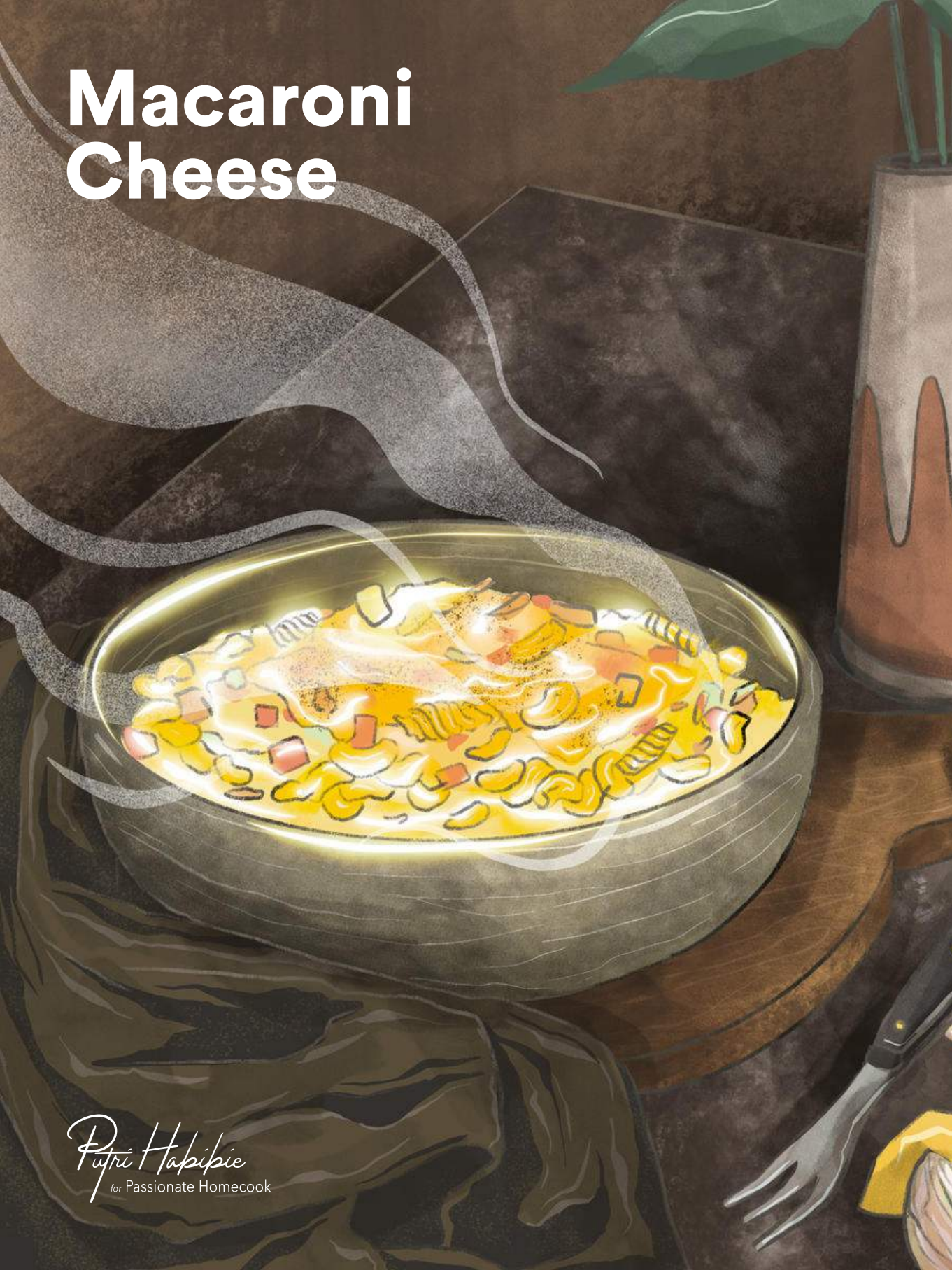
Oreo crumb

Cara Memasak :

1. Masukkan susu, peanut butter, DCC, cocoa powder (saring terlebih dahulu), dan gula ke dalam panci
2. Masak dengan api kecil sambil diaduk
3. Larutkan maizena dengan air matang. Masukkan ke dalam adonan. Aduk sampai mengental. Matikan api
4. Pindahkan ke dalam gelas. Lalu taburi oreo crumb
5. Sajikan saat masih panas

Macaroni Cheese

Putri Hapipie
for Passionate Homecook





Bahan-Bahan :

800ml air + 1.5sdm Kaldu sapi bubuk, aduk rata

200ml susu cair

jamur champignon, secukupnya

1 bawang bombay kecil, cacah

Minyak goreng

3 sdm tepung terigu

10 slice Keju cepat leleh

250gr pasta macaroni/penne/fusilli

Cara Memasak :

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombay dan jamur sampai layu dan air asat
2. Taburi dengan tepung terigu, aduk rata. Kemudian, tuangkan air kaldu dan aduk hingga mendidih. Tuangkan susu dan aduk hingga mendidih lalu matikan api
3. Dalam keadaan api mati, masukkan keju dan aduk hingga meleleh sempurna
4. Sajikan

Menu Fav keluarga Ummu Alden Memasak dengan penuh cinta

Yanti Rianti

@yantiirianti



Nama saya rianti, umur saya 38th, saya sebagai Ibu rumah tangga dan bekerja di salah satu Pegawai pemerintahan kota serang banten, saya bergabung di Team Recook putri pada Bulan Maret 2020 dan saya bangga ada di bagian Team Recook putri MaSyaa Allah ...sebagai ibu pekerja sekaligus ibu rumah tangga sebisa mungkin saya membagi waktu antara pekerjaan dan menyiapkan masakan buat anak dan suami tercinta...setelah mengenal kak putri habibie dan mamah devy memasak jadi lebih mudah, simpel tapi Rasanya mewah udah seperti di resto resto...mksh kak putri habibie dan mamah devy yang selalu menginspirasi buat kita semua.. Cita cita dan impian saya Resep andalan keluarga tercinta ada di bagian Buku resep digital kak putri habibie... Aamiin

Pecak Bandeng



Bahan Dasar :

1 buah ikan bandeng ukuran sedang bersihkan dalemannya
lumuri jeruk nipis / lemon kasih garem secukupnya

Bahan Sambel :

2 tomat merah	1/4sdt terasi
1 tomat hijau	1 sdt garam
8 buah cabe rawit Oren	2 sdt gula pasir
6 buah cabe rawit hijau	1 buah jeruk limau
2 buah bawang merah mentah	

Cara Memasak :

1. Setelah ikan di cuci bersih. Oles margarin atau minyak ke pembakaran agar tidak lengket
2. Lalu ikan di bakar hingga matang dan harum. Ulek cabe rawit , terasi, garem , masukkan irisan tomat ulek kasar
3. tambahkan gula pasir lalu cicipi rasa seimbangkan, beri sedikit perasan jeruk limau atau jeruk sambal
4. masukkan irisan bawang merah. Plating sambel tadi di atas ikan bandeng tersebut
5. tambahkan kemangi, mentimun dan terong buat lalapan nya. Pecak bandeng siap dihidangkan, selamat menikmati.

Nasi Kebuli Ummu Alden



Bahan Halus :

10 siung Bawang merah

4 siung bawang putih

1sdt bubuk daun kari

1,5 ruas jahe

1sdt jinten

1sdt ketumbar

1sdt Lada

Resep Acar

Bahan bahan :

2bh mentimun potong dadu

2bh wortel potong dadu

3 potong nanas iris dadu

6 buah cabe merah besar

4 buah cabe rawit orens

4 buah cabe merah keriting

100ml air

Perasan jeruk lemon

Cara Memasak

1. Haluskan 6 cabe merah besar, 4 cabe rawit , 4 cabe merah kriting atau di blander dengan menggunakan 100ml air. Rebus bumbu beri garam, gula, perasan jeruk lemon, cicipi rasa seimbang...masak higga medidih dan bau langu ilang

2. matikan api lalu masukkan potongan wortel, mentimun dan nanas.

Bahan Dasar :

500gr Daging Kambing
Bisa diganti daging Ayam
atau daging sapi

2 batang kayu Manis

3 buah Kapulaga india

4 buah Cengkeh

1/4 Buah Pala

2 lembar daun salam

3 buah bunga Lawang

Garam sesuai selera

1sdm Kismis

2sdm Bawang Goreng

2sdm bawang putih goreng

750ml Air

3buah cabe hijau

2 batang sereh

1/2 potong Bawang
Bombay (iris tipis tipis)

3 buah Tomat (di blander)

1 satchet Santan Kara
(bisa diganti susu bubuk
Dancow)

1kg beras basmati

Kacang Almond (toping)

Cara Memasak :

1. Cuci bersih beras basmati lalu rendam beras tersebut selama 10 menit lalu sisihkan. Haluskan semua bumbu di ulek lebih baik atau di blander

2. Tumis Bawang Bombay menggunakan sedikit minyak atau margarin. Masukkan cengkeh, kalulaga, pala, bunga lawang, kayu manis, sereh, daun salam lalu aduk

3. Masukkan tomat yang udah di blander aduk sampai had-um sam semriwing wangi. Masukkan bumbu halus tersebut (bumbu kebulinya) beri air sekitar 750ml untuk ukuran beras 1kg.

4. Masukkan gamat secukupnya lalu masukkan potongan Daging kanbing atau ayam masak hingga matang (bisa menggunakan panci presto biar cepat empuk) lalu sisihkan.
8. Ambil daging sisihkan

5. Air sisa rebusan daging jangan di buang , cicipi rasa sesuaikan rasa kasih gula pasir, masukkan santan atau susu bubuk , bawang goreng, bawang putih goreng, cabe hijau kismis hitam.

6. Masukkan beras aduk rata sampai tanak lalu tutup panci masak hingga matang (ingat yah pakai api kecil masak nasi sampai matang)

The next level of jamu different and delicious to enjoy your daily jamu

Novia Rahmawati

@novianoviar



Hi, Aku Novia Rahmawati atau panggil saja Novia. Aku seorang Karyawan BUMN produksi pesawat di Bandung juga seorang Ibu rumah tangga. Resep ini aku persembahkan untuk para penikmat jamu dan yang ingin mencoba jamu, kenapa aku beri judul The Next Level of Jamu ? Karena dari resep resep ini semuanya berbahan dasar jamu yang penuh dengan khasiatnya mulai dari memperkuat daya tahan tubuh hingga manfaat kecantikan. Dari dulu aku memang sering meminum jamu buatan Ibu, tapi kadang suka malas karena rasa jamu yang menurut beberapa orang pahit dan tidak enak, dari sini lah aku ingin menikmati jamu dengan berbeda dan pastinya enak. Oleh karena itu aku beri judul The Next Level of Jamu, karena tidak akan merasakan rasa pahitnya jamu itu, tapi masih mendapatkan khasiat dari jamu itu sendiri. Selamat mencoba, love from Novia.

Golden Milk / Turmeric Milk



Bahan Dasar :

500 ml susu cair

3 sdt kunyit bubuk

2 ruas kayu manis

½ sdt lada hitam

1 ruas jahe (geprek)

Madu sesuai selera

Cara Memasak :

1. Panaskan susu dalam panci dengan api kecil.
2. Masukkan kayu manis, lada hitam, dan jahe yang sudah digeprek.
3. Tambahkan kunyit bubuk lalu aduk rata.
4. Setelah semua tercampur matikan api.
5. Tuangkan pada gelas tambahkan madu sesuai selera.
6. Siap dinikmati selagi hangat, dapat juga disajikan dingin dengan es batu.

Kunyit Asam Dessert Box



Bahan Dasar :

Layer 1 (Puding Busa Kunyit Asam)

A. Jamu Kunyit Asam (Bisa pakai kunyit asam instan) :

400 ml air

3 sdt kunyit bubuk

100 gr gula aren

15 gr asam jawa

Gula pasir sesuai selera

B. Puding Busa :

½ bungkus agar agar plain

2 putih telur

100 gr gula pasir

½ sdt pasta vanilla

Layer 2 (Caramel Sauce)

400 gr gula aren

125 gr unsalted butter

250 ml whipping cream

1 sdt pasta vanilla

Layer 3 (Whipping Cream)

100 gr whipping cream bubuk

200 ml air es

Cara Memasak :

Layer 1

1. Masak bahan A jamu kunyit asam hingga mendidih kemudian saring.
2. Mixer putih telur dengan kecepatan tinggi hingga soft peak.
3. Campur bahan A jamu kunyit asam dengan agar agar bubuk, dan gula pasir aduk rata lalu masak hingga panas.
4. Tambahkan vanilla pasta aduk rata.
5. Tuang campuran agar agar kunyit asam yang masih panas ke kocokan putih telur, aduk dengan cepat sebelum dingin dan menggumpal.
6. Tuang adonan pudding ke box. Masukkan ke kulkas supaya set.

Layer 2

1. Panaskan gula aren di wajan dengan api sedang hingga meleleh.
2. Ketika gula sudah meleleh sepenuhnya tambahkan unsalted butter, biarkan butter meleleh sempurna kemudian aduk.
3. Matikan api, kemudian tuang whipping cream dan tambahkan pasta vanilla, lalu aduk rata.
4. Tuang ke atas puding busa, ratakan dan dinginkan.

Layer 3

1. Campur whipping cream bubuk dengan air es.
2. Mixer whipping cream. Masukkan pada piping bag dan taruh di atas layer 2 caramel sauce.
3. Hias layer 3.

Kunyit Asam Dessert Box siap disajikan. Rasanya segar ada asam dan manis serta rasa kunyit.

Rahasia Jualan Laris Manis

Mia

@mamamamamya



Haiii..namaku Mia dan aku seorang ibu rumah tangga yg mempunyai hobby baking. Berawal dari hanya membuat cemilan buat keluarga dan skrng akhirnya mulai berjualan aneka kue dan roti yg bernama "bakealiciouz". Pertama kali dirintis ditahun 2011 sampai dengan skrng. Banoffee cheese pie ku itu merupakan best seller jualanku yg bertahan cukup lama, makanya ingin sekali berbagi dengan kalian semua. Kedua Donat kampung yg rasanya tidak kampungan ini fav anak2ku dan ketiga ada Cookies rambutan. Berhubung saya suka bgt sama coklat jd ini merupakan cookies favorite ku dan aku ingin berbagi resep buat kalian semua. Semoga semua resep yg aku kasih bisa menjadi favorite kalian semua juga ya.

Banoffee Cheese Pie



Topping : Dark Chocolate

Bahan Dasar :

50gr biskuit marie
1 sdm butter lelehkan
80ml whipcream diary
100gr creamcheese (suhu ruang)
2 sdm Gula halus (selera)
Dulce de leche (milk caramel)
Pisang

Cara Memasak :

1. Hancurkan biskuit sampai halus lalu masukkan butter aduk rata
2. Masukkan kedalam cup dan ditekan rata dan masukkan kedalam kulkas 10 menit
3. Keluarkan dr kulkas dan siram dulce de leche, tata pisang yg sudah dipotong, sisihkan
4. Mixer whipcream, creamcheese dan gula halus
5. Masukkan ke dalam cup yg sudah terisi tadi dan parut dark coklat

Donat Kampung



Bahan Dasar :

250gr tepung protein tinggi	125ml air suam2 kuku
3gr ragi instan	1 sdm susu bubuk
1 butir kuning telur	50gr mentega leleh
2,5 sdm gula pasir	Minyak untuk menggoreng

Cara Memasak :

1. Campur tepung, ragi, gula, susu bubuk aduk rata, masukkan kuning telur aduk rata, masukkan air mikser hingga setengah kalis, masukkan mentega cair mikser / ulenin sampai kalis
2. Setelah kalis diamkan hingga mengembang 2x lipat (1jam)
3. Kempis kan lg lalu bulatkan kecil2 per 50gr lalu diamkan 10mnt setelah itu goreng hingga kecoklatan dan beri topping yg diinginkan

Cookies Rambutan



Bahan Dasar :

50 gr margarin	1 sdm maizena
50 gr butter	150 gr tepung terigu pro rendah
50 gr gula halus	Secukupnya DCC
1 buah kuning telur	Secukupnya Meses
1 sdm susu bubuk	

Cara Memasak :

1. Kocok margarin, butter, gula halus, dan kuning telur sampai tercampur rata
2. Tambahkan susu bubuk, maizena, dan tepung. Aduk hingga tercampur rata
3. Ambil sedikit adonan, sekitar 5 gram bulatkan, lakukan sampai adonan habis. Panggang dg suhu 150° sekitar 25-35 menit (menyesuaikan oven masing) sampai bagian bawah agak kecoklatan
4. Setelah matang, biarkan kue dingin. Sambil siapkan dcc, potong dan lelehkan dg cara di tim. Celupkan ke dcc setelah di celup coklat gulingkan diatas meses
Banoffee cheese pie



Assalamualaikum saya Nabila salah satu peserta giveaway #PutriHabibie-Giveaway200 aku Nabila seorang istri juga seorang ibu yang punya hobi memasak, resep-resep yang aku bagikan disini adalah resep yang sering mamahku buat dirumah dan menjadi favorit aku.

Banana Cake



Bahan Dasar :

4 buah pisang (ukuran sedang)

2 butir telur

115 gram gula

130 gram tepung terigu pro sedang

100 gram mentega, cairkan

1sdt baking soda

Cara Memasak :

1. Lumatkan pisang menggunakan blender dan kocok telur dan gula hingga gula larut

2. Masukkan pisang yang sudah dilumatkan, aduk lagi hingga merata. Aduk rata lalu masukan tepung terigu pro sedang yang sudah diayak, tambahkan baking soda. Lalu aduk kembali sampai merata dan tidak ada yang bergerindil

3. Masukkan margarin cair, aduk kembali hingga tercampur rata

6. Tuang adonan kedalam loyang yang sudah dioles margarin dan ditabur tepung

7. Tambahkan topping sesuai keinginan, seperti almond, kismis, keju atau chocochips

8. Panggang 30-35 menit pada suhu 160°C

Cookies Coklat



Bahan Dasar :

250gram tepung pro rendah	1butir telur
30gram maizena	1sdt baking soda
120gram gula halus	@armandhammer.id
22sdm susu bubuk	½sdt vanilla essence
2sdm coklat bubuk	160gram coklat yang
210gram mentega	dipotong dadu / Choco chip

Cara Memasak :

1. Ayak dan campur semua bahan kering tepung, maizena, coklat bubuk, susu bubuk lalu tambahkan baking soda.
2. Mixer mentega dan gula halus hingga pucat (2-3menit)
3. Setelah mentega dan gula tercampur rata, matikan mixer masukan telur lalu mixer lagi hingga merata. Masukan bahan kering kedalam campuran mentega secara bertahap.
4. Setelah merata, Chocochips lalu aduk kembali secara perlahan. Ambil adonan disendok teh lalu atur berjarak pada loyang yang sudah diolesi margarin.
7. Panggang pada suhu 160°C selama 30 menit. Angkat dan tunggu hingga dingin dan segera masukan kedalam wadah dan tutup rapat.

Ice Coco Melon



Bahan Dasar :

Ice Cube	Syrup Melon
Nata De Coco	Susu Kental Manis
Jelly Rasa Melon	Biji Selasih
Buah Melon	

Cara Memasak :

1. Rendam biji selasih di air hangat, sisihkan.
2. Potong dadu jelly rasa melon.
3. Bulatkan melon menggunakan melon baller.
4. Masukan ice cube kedalam gelas, lalu masukan nata de coco, buah melon, syrup melon, susu kental manis dan yang terakhir biji selasih.
5. Ice Coco Melon segera siap dihidangkan

Selera Jagung Nusantara

Nurhalida

@anggunnurhalida



Nama saya anggun nurhalida, saya seorang ibu dari 2 orang anak, saya seorang ibu rumah tangga yang hobi di dapur. Judul resep yang saya buat yaitu selera jagung nusantara dimana bahan dasar nya menggunakan jagung, saya memilih jagung karena dirumah semua orang menyukai makanan ini dan juga bahan nya mudah didapatkan dimana-mana dan mudah untuk di recook juga.

Bola Jagung Keju



Bahan Dasar :

2 Buah kentang di
rebus dihaluskan

1 buah jagung manis pipil

3 sdm tepung maizena

1 buah telur

Keju cheddar/quick melt di
potong dadu

1 Batang daun bawang

½ sdt lada bubuk, 1 sdt ga-
ram, ½ sdt penyedap rasa

1 sdt bawang putih bubuk,
Tepung roti dan minyak
untuk menggoreng

Cara Memasak :

1. Campurkan jagung manis pipil ke dalam wadah kentang yang telah dihaluskan.
2. Masukkan garam, penyedap rasa, bawang putih, lada dan daun bawang, lalu koreksi rasa.
3. Masukkan tepung maizena sedikit demi sedikit sampai adonan bisa di bentuk dan tidak lengket.
4. Kocok lepas telur, sisihkan. Ambil adonan kentang jagung sesuai selera kira-kira dua sendok makan, beri isian keju yang telah dipotong dadu dan bulatkan.
5. Gulingkan adonan yang telah dibulatkan kedalam telur yang telah di kocok, Lalu gulingkan ke dalam tepung roti. Goreng sampai kekuningan
6. Bola jagung keju siap dihidangkan

Puding Jagung



Bahan Dasar :

1 Buah jagung manis pipil berukuran besar	3 Sdm gula pasir
1 Sachet susu kental manis	2 Sdm fiber crème
2 Sdm gelatin bubuk halal (dilarutkan dalam 5 sdm air, diamkan sekitar 5 menit)	400 ml air

Cara Memasak :

1. Rebus air kedalam panci. Masukkan jagung yang telah di pipil. Masukkan gula, susu kental manis dan fiber crème sambil terus diaduk sampai mendidih.
2. Koreksi rasa, jika dirasa kurang manis boleh ditambahkan gula sesuai selera. Setelah mendidih matikan api, lalu masukkan bubuk gelatin yang telah direndam sambil diaduk sampai larut.
3. Tata kedalam gelas puding dan biarkan di suhu ruang sampai hangat. Masukkan ke dalam lemari pendingin sampai kurang lebih 3 jam. Karena menggunakan gelatin, Puding tidak dapat bertahan lama di suhu ruang, sajikan segera selagi dingin

Sup Jagung Telur



Bahan Dasar :

- 1 Buah jagung manis pipil ukuran sedang	½ sdt kaldu jamur
1 buah telur	2 siung bawang putih cincang kasar
1 potong paha/dada ayam (ambil daging nya, potong kecil-kecil)	1 batang daun bawang
½ sdt garam,	450 ml air
½ sdt gula dan lada bubuk	1 sdm tepung maizena

Cara Memasak :

1. Rebus air ke dalam panci. Masukkan jagung yang telah dipipil. Masukkan daging yang telah di potong kecil. Masukkan telur yang telah dikocok lepas dahulu sambil terus diaduk.
2. Masukkan garam, kaldu, lada dan gula, lalu koreksi rasa. Setelah mendidih masukan tepung maizena yang telah dilarutkan dahulu dengan air. Sambil diaduk koreksi tingkat kekentalan.
3. Lalu masukan daun bawang. Sup siap dihidangkan



Sajian Seafood Sederhana Ala Dapur Ami

Nurul Maya Hazia

@mayahazia

Saya (Ami) Nurul Maya Hazia, dari Bandung. Membuat orang lain senang akan masakan kita adalah kebanggaan tersendiri, sesimpel seneng aja bikin orang lain seneng, walaupun dengan masakan yang sederhana, seperti 'Sajian Seafood Sederhana Ala Dapur Ami'. Ini adalah masakan andalan dirumahku, pastinya membuat suami nambah terus makannya. Yuk let's try guys

Tumis Cumi Tinta



Bahan Dasar :

200gr cumi kecil	1 genggam kemangi
3siung bawang merah, iris	2 lembar daun jeruk
2siung bawang putih, iris	1 sdm saos tiram
1/4 bawang bombay iris	1 sdt kaldu jamur
2 buah cabe gendot, iris	1/2 sdt gula dan lada
1 buah cabe merah keriting	1/2 buah lemon
2 lembar daun salam	Minyak goreng
1cm lengkuas dan jahe, geprek	

Cara Memasak :

1. Bersihkan cumi, rendam dengan air lemon, bahan lainnya juga cuci dulu ya
2. Tumis dengan sedikit minyak goreng, bawang merah, bawang putih, bawang bombay sampai harum
3. Masukkan jahe, lengkuas, daun salam, daun jeruk, kemangi, cabe gendot, cabe merah
4. Masukkan cumi, tambahkan saos tiram, kaldu jamur, gula, lada. Tunggu sampai air cumi keluar dan matang. Koreksi rasa
5. Siap disajikan. Enak dimakan selagi hangat

Udang Cabe Garam



Bahan Dasar :

10 buah udang	1/2 sdt lada
10 siung bawang putih, cincang	Tepung bumbu serbaguna
5 buah cabe rawit, iris	1 butir telur kocok lepas
1 sdm kaldu jamur	Bawang daun
1 sdt gula	Jeruk nipis

Cara Memasak :

1. Bersihkan udang, buang kepala, baluri dengan jeruk nipis
2. Baluri udang dengan tepung bumbu, celupkan ke telur, celupkan lagi ke tepung bumbu
3. Panaskan minyak goreng, goreng udang sampai berwarna keemasan. Angkat tiriskan
4. Tumis bawang putih, cabe rawit dengan sedikit minyak saja. Masukkan kaldu jamur, lada gula. Tunggu sampai berwarna keemasan.
5. Masukkan udang yang sudah digoreng dan bawang daun iris. Koreksi rasa. Sajikan. Enak disantap selagi hangat.

Cumi Asin Cabe Gendot



Bahan Dasar :

100gr cumi asin	Bawang daun, iris
3 buah cabe gendot, iris	1sdt kaldu jamur
3 siung bawang merah, iris	1/2 sdt gula
2 siung bawang putih, iris	1/2 sdt lada
1 genggam kemangi	Air secukupnya
2 lembar daun jeruk, iris	Minyak goreng
1/2 buah tomat, iris	

Cara Memasak :

1. Rendam cumi asin dengan air panas. Angkat tiriskan. Bahan lainnya cuci dulu ya
2. Tumis dengan sedikit minyak, bawang merah, bawang putih, cabe gendot, kemangi, daun jeruk sampai harum
3. Tambahkan sedikit air, masukkan cumi, tomat dan bumbu: kaldu jamur, lada dan gula. Koreksi rasa lalu masukkan bawang daun, tunggu cumi asin matang. Siap disajikan. Enak dimakan selagi hangat



“ Hallo kak... aku suci, teamrecookputri yang ikut . Jadi, resep-resep yang aku upload itu terinspirasi dari rumahku sendiri. Dimana ketiga kudapan itu yang selalu hadir dirumah untuk menemani sore kami sekeluarga. Karna 3 resep itu rasanya manis, jadilah judul resepnya “NAMOMI” dalam bahasa kaili (suku di sulawesi tengah) artinya MANIS.

Kue Lumpur Kentang



Bahan Dasar :

300 cc santan	2 butir telur
½ sdt garam	100 gr metega
500 gr kentang (rebus dan haluskan)	1/3 susu kental manis
150 gr gula pasir	1 sdm vanili
kismis seckupnya	1 sdt pewarna makanan
150 gr tepung terigu	

Cara Memasak :

1. Campurkan mentega, gula dan telur lalu mixer sampai mengembang.
2. Setelah mengembang, masukan kentang, fanili, susu kental manis dan terigu lalu uleni menggunakan tangan.
3. Masukkan santan sedikit demi sedikit sambil terus diuleni, lalu tambahkan 1 sdt pewarna makanan dan garam
4. Setelah semuanya tercampur rata, tuangkan adonan ke dalam cetakan lalu masak dengan api kecil.
5. Untuk mempercepat kue lumpur kentang, jangan lupa berikan kismis diatas adonan yang mulai matang
6. Setelah matang, angkat lalu sajikan

Tettu / Kue Perahu



Bahan Dasar :

600 ml santan kental

gula merah secukupnya

90 gr tepung terigu

garam secukupnya

wadah tettu/kue perahu

Cara Memasak :

1. sisihkan terlebih dahulu santan kental sekitar 100-120 ml, campurkan terigu dan sisa santan yang sudah di pisahkan, aduk sampai rata. Siapkan wadah tettu/ kue perahu dan berikan 1 sdt gula merah yang telah dicincang kasar
2. kemudian masukkan ke dalam dandang kukusan/steamer, lalu tuangkan adonan santan kira-kira hampir $\frac{3}{4}$ wadah tettu/kue perahu lalu kukus 5 menit
3. setelah 5 menit buka kembali tutup kukusan/steamer lalu tuangkan 1 sdm santan kental diatas adonan dan kukus kembali sekita 7-10 menit setelah itu angkat, kemudian sajikan.

Kolak Pisang



Bahan Dasar :

1 sisir pisang kepok

1 buah kelapa parut

350 ml gula merah cair

garam secukupnya

Cara Memasak :

1. kupas dan potong kecil pisang sesuai selera, campurkan air secukupnya dengan kelapa parut, lalu remas santannya. disini perlu dipisahkan santan kental pertama (200-300 ml) dan sisa perasan santan selanjutnya (santan cair) dari 1 buah kelapa parut
2. masukkan pisang kedalam panci, lalu tuangkan santan cair, masak dengan api sedang, setelah mulai agak mendidih masukkan gula merah cair kemudian aduk rata
3. Setelah itu masukkan santan kental sedikit demi sedikit, aduk dan cek rasa. jika masih terasa manis, boleh ditambahkan kembali santan kentalnya tapi jika sudah merasa manisnya cukup, tidak perlu ditambahkan lagi. berikan garam secukupnya agar kolak terasa gurih, aduk rata dan jika sudah mendidih, matikan api lalu sajikan.



Perkenalkan namaku Febriyanti panggil saja Febri. Aku menulis resep "Masakan Roemah Amih" ini karena dari kebosanan aku mengelola makanan yang itu itu aja, jadilah aku membuat sesuatu hal yang berbeda ditambah tambah sedikit. Oh ya resep ini menjadi makanan kesukaan suami karena cita rasa masakan rumahan. Dengan bahan bahan yang sangat sederhana menjadikan masakan ini gampang sekali untuk ibu ibu yang bekerja dan mempunyai anak. Nah berikut aku tulis resep resepnya ya..

Lele Kuah Santan



Bahan Dasar :

½ Kg ikan lele	1 batang serai
3 buah tahu putih	1 buah terasi sdh dibakar
1 buah santan instan	1 ikat kemangi
5 siung bawang merah	Daun jeruk
4 siung bawang putih	Daun salam
3 buah kemiri	Lada
4 buah cabe merah	Garam
5 buah cabe rawit	Jeruk nipis
1 ruas kunyit	Kaldu jamur
1 ruas lengkuas	Air secukupnya
1 ruas jahe	Minyak goreng

Cara Memasak :

1. Cuci bersih lele kemudian beri perasan jeruk nipis dan garam diamkan 5 menit. Panaskan minyak di wajan, lalu goreng ikan lele hingga kecoklatan kemudian angkat dan tiriskan
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri, kunyit, jahe, cabe merah dan terasi sampai halus. Masukkan daun salam, daun jeruk, serai dan lengkuas yang digeprek ke dalam wajan yang sudah panas.
3. Setelah bumbu wangi masukkan air dan santan kedalam wajan api sedang kemudian masukkan tahu aduk perlahan (jgn sampai pecah). Masukkan lada, garam dan kaldu jamur secukupnya.
4. Setelah mendidih masukkan ikan lele yang sudah digoreng. Tunggu hingga bumbu meresap di ikan lele, setelah itu masukkan kemangi dan cabe rawit utuh. Tunggu hingga matang dan siap disajikan.

Ayam Goreng Kecap



Bahan Dasar :

1 ekor Ayam potong	Daun salam
5 siung bawang merah	Daun jeruk
3 siung bawang putih	3 sdm kecap
5 buah cabe rawit	Lada
3 buah cabe merah	Kaldu jamur
1 buah bawang bombai	Garam
1 ruas jahe geprek	Air secukupnya
1 ruas lengkuas geprek	Minyak goreng
1 batang serai geprek	

Cara Memasak :

1. Potong ayam sesuai selera, cuci bersih kemudian berikan jeruk nipis dan garam. Goreng ayam hingga kecokelatan kemudian tiriskan. Panaskan wajan yang berisi minyak, masukkan jahe, lengkuas, daun salam, serai dan daun jeruk hingga wangi. Kemudian masukkan irisan bawang bombai, bawang putih dan bawang merah tumis hingga wangi dan berubah warna.
2. Setelah wangi, masukkan ayam yang sudah digoreng, kecap manis, air secukupnya. Tambahkan garam, lada dan kaldu jamur sesuai selera. Setelah menyusut airnya masukkan irisan cabe merah dan cabe rawit. Tunggu hingga matang dan siap disajikan.

Ayam Kuah Kuning



Bahan Dasar :

1 ekor ayam kampung	Daun seledri, Daun bawang
5 buah jagung putren	Daun salam, Daun jeruk
5 siung bawang merah	Jeruk nipis, Serai, Lada
3 siung bawang putih	Garam, Kaldu jamur
8 buah cabe rawit	
3 butir kemiri	
1 ruas kunyit, 1 ruas jahe	
1 ruas lengkuas	
500 liter air	

Cara Memasak :

1. Potong ayam menjadi 4 bagian atau sesuai selera. Kemudian cuci sampai bersih serta lumurkan jeruk nipis dan garam. Haluskan bahan-bahan kecuali cabe rawit merah. Nyalakan api kemudian tumis hingga wangi. Jangan lupa untuk memasukkan daun salam, daun jeruk dan serai.
2. Setelah wangi, masukkan air dan ayam kampung lalu tunggu hingga ayam sudah empuk.
3. Masukkan potongan jagung putren hingga layu kemudian masukkan seledri, daun bawang, cabe utuh, lada, garam dan kaldu jamur. Tunggu hingga air menyusut dan siap disajikan.

Cup of Tasty and Classy with Herbs

Nur Setya Rini
@rienmaulana.sr



Assalamualaikum, Nama saya Nur Setya Rini tapi sejak kecil saya dipanggil Ririen. Saya adalah seorang ibu rumah tangga berusia 34 tahun dan masih menanti kehadiran buah hati. Membaca, Traveling dan menonton drakor adalah kegemaran saya. Sebelumnya memasak bukanlah hal yg saya sukai, karena saya pikir memasak itu sulit dan repot, namun sejak menikah saya termotivasi untuk bisa membuat makanan2 yg nikmat agar suami dan anak2 saya kelak akan selalu mengingat masakan saya dimanapun mereka berada. Saya sangat bahagia bisa bergabung dalam TRP, karena selain bisa berbagi resep disini kami juga berbagi tips dan trik dalam memasak, ilmu fotografi, ilmu berjualan, sampai berbagi judul drakor yg bagus dan juga menambah teman yg saling memotivasi dalam belajar memasak. Saya mempunyai keinginan untuk bisa berbisnis makanan untuk kedepan nya, saat ini saya masih dalam tahap menambah skill, wawasan dan mencari ilmu tentang bisnis makanan online, semoga suatu saat nanti keinginan saya ini bisa tercapai.

Pletock Beer



Bahan Dasar :

Secang 5-10gram

Biji pala 1/4

Kayu manis

3 Kapulaga

3 Cengkeh

Lada hitam 1/4 sdt

3 Cabe jawa

2 Batang Sereh

Bahan Dasar :

2 Daun pandan

2 Daun jeruk

Jahe emprit 40gram

Jahe merah 40gram

Jahe biasa 45gram

Gula batu 125 gram

Air 2500ml

Cara Memasak :

1. Kupas semua jahe, cuci bersih semua rempah. Potong-potong semua jahe, geprek sereh, remas sedikit daun jeruk
2. Siapkan panci masukan semua bahan kecuali gula batu. Masak dengan api sedang hingga mendidih dan mengeluarkan aroma rempah kemudian masukan gula batu
3. Masak terus hingga air menyusut $\pm$ 2000ml. Koreksi rasa, kalau kurang manis tambahkan es batu. Setelah rasanya cukup matikan kompor, bir pletock yg harum dan nikmat siap disajikan. Untuk penyajian dingin diamkan sampai suhu ruang kemudian simpan di kulkas. Untuk menambah kesegaran tambahkan es batu saat penyajian

Tropical Juice with Ginger



Bahan Dasar :

Mangga 150 gram

Nanas 100 gram

Jahe 3 gram

Air matang 300ml

Air jeruk nipis 2-3 sdm

Madu 2-3 sdm

Cara Memasak :

1. Bekukan buah mangga dan nanas. Blender buah beku, jahe dan air sampai halus
2. Setelah semua halus, matikan blender dan saring jus (kalau suka jus berserat tidak perlu)
3. Tambahkan madu dan jeruk nipis, koreksi rasa
4. Tuang kedalam gelas saji. Jus yang sehat dan menyegarkan siap dinikmati

Cinnamol Hot Chocolate



Bahan Dasar :

400ml susu sapi segar

5cm kayu manis

1sdm coklat bubuk

20gram DCC

Gula batu optional kalau kurang manis (kalau saya skip)

Cara Memasak :

1. Rebus susu dan kayu manis hingga mendidih
2. Masukkan DCC dan coklat bubuk aduk hingga larut
3. Angkat, saring
4. Tuang kedalam gelas saji
5. Secangkir cokelat hangat dan harum siap anda nikmati bersama orang terkasih



Halo nama saya Najla Khairunnisa, biasa dipanggil Najla. Saat ini usia saya 22 tahun menuju 23 tahun, saya sedang menjalani pendidikan profesi keperawatan di salah satu perguruan tinggi di Surabaya, saya lahir dan tinggal di Jakarta Selatan. Masak merupakan salah satu hobi saya sejak tahun 2005, namun saya mulai menekuninya sejak tahun 2016. Alasan saya menekuni memasak tentunya karena sebagai anak kos menginginkan makan makanan yang enak namun murah. Seringkali teman-teman berkunjung ke kos saya dengan alasan ingin memakan makanan hasil masakan ku karena menurut teman-teman, masakan ku enak. Saya dan keluarga sangat menyukai keju, tidak heran jika masakan dirumah banyak mengandung susu, dan keju. Kentang merupakan bahan pelengkap yang jika di kombinasikan dengan keju akan menghasilkan makanan yang lezat. Karena itu saya sering membuat makanan berbahan dasar kentang dan keju. Resep-resep ini merupakan cemilan yang sering saya bawa sebagai bekal sejak SMA, kalau bawa bekal dengan menu ini tentunya harus banyak karena banyak teman-teman saya yg menyukainya. Saya sangat senang menjadi bagian dari TRP dan Alhamdulillah sudah bergabung pada batch 1

Cheesyato Lasagna



Saos Bolognese :

2 bawang bombay
½ biji pala
7sdm tepung jagung
80gr keju , 300gr daging sapi giling
315 saus Bolognese LaFonte
6 siung bawang putih
600gr kentang, Oregano, basil, lada bubuk, gula, dan garam sesuai selera

Saus Bechamel :

3sdm butter
3sdm terigu
800ml susu cair dingin
70gr keju parut
¼ biji pala
Oregano, basil, lada bubuk, gula, dan garam sesuai selera

Cara Memasak Saos Bolognese :

1. Tumis bawang putih dan bawang Bombay hingga harum. Lalu masukan daging giling dan tumis hingga matang.
2. Masukan saus bolognese dan 75ml susu cair. Tambahkan gula, garam, lada bubuk, basil, oregano, dan 1/2 biji pala. Masak dengan api kecil hingga mengental

Cara Memasak Saos Bechamel :

1. Masukan butter dan terigu. Aduk hingga tercapur rata
2. Masukan susu cair dingin, keju, basil, oregano, 1/4 biji pala, lada bubuk dan garam
3. Aduk hingga mengental. Aduk hingga rata

Cara Memasak Lasagna :

1. Potong tipis-tipis kentang, taruh di wadah untuk dijadikan lapisan pertama
2. Tuangkan saus bolognese pada lapisan kedua, dan saus bechamel pada lapisan ketiga. Lalu taburi keju sebagai topping. Panggang lasagna kentang dengan suhu 150° selama 50 menit

Kroket



Bahan Isi :

6 siung baput
1 1/2 bawang Bombay
4sdm terigu
250gr ayam giling
4 wortel
80gr keju
250ml susu cair
100ml air, 1 biji pala, Gula, garam, lada bubuk sesuai selera

Bahan Kulit :

2kg kentang
54gr susu bubuk
3 butir telur
¼ biji pala
Tepung roti
Gula, garam, lada bubuk sesuai selera

Cara Memasak Isi :

1. Potong kentang dan bawang Bombay. Parut bawang putih, wortel, dan keju. Tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum, kemudian masukan daging ayam giling hingga matang
2. Masukan wortel dan keju parut Masukan susu cair, air, tepung, gula, garam, lada bubuk, dan parutan biji pala. Aduk hingga mengental

Cara Memasak Kulit :

1. Goreng kentang hingga berwarna kecoklatan
2. Tumbuk kentang sampai halus
3. Kocok telur dengan gula, garam, lada bubuk, dan parutan biji pala
4. Campurkan telur tadi kedalam kentang, tambahkan susu bubuk. Aduk hingga rata

Cara Memasak Kroket :

1. Pipihkan kulit, kemudian masukan 2sdt isian. Lalu bentuk menjadi bulat
2. Celupkan kedalam telur, lalu taburi tepung roti
3. Goreng kroket hingga berwarna kecoklatan

Cheesyato Stick



Bahan Dasar :

500gr kentang
4sdm tepung jagung
80gr keju
1/2 sdt garam
2 sdm oregano
2 sdm oregano
2 sdm oregano

Cara Memasak :

1. Potong kentang menjadi dadu. Rebus kentang hingga empuk kemudia haluskan kentang
2. Campurkan tepung jagung, susu bubuk, keju, oregano, dan garam dengan kentang halus. Aduk hingga rata
3. Masukan adonan kedalam plastic, pipihkan, lalu potong-potong seperti stick. Goreng hingga berwarna kecoklatan



Bismillahirrohmanirrohim. Dari kecil, aku tuh ngga pernah diajarin masak sama ibu. Diajak masak di dapur pun jarang banget. Sampe akhirnya aku kuliah diluar kota dan mengharuskan aku masak sendiri biar lebih irit. Dari mulai masak yang super simple kayak telur ceplok dan akhirnya bisa masak dengan menu komplit. Semenjak jadi ibu rumah tangga dengan 2 anak, aku jadi lebih sering ngulik resep masakan maupun minuman. Beberapa juga akhirnya masuk ke menu jualan aku. Kali ini aku mau bagiin beberapa resep anti ribet. Bisa dijadiin ide buat jualan juga loh, menu makanan bisa dijadiin ricebowl dan menu minuman bisa dijual dalam kemasan botol. Dijamin deh bahannya gampang didapat, rasanya juga pasti mantap. Karena masak sedap ngga harus ribet!

Tumis Buncis Daging



Bahan-Bahan :

200gr buncis baby	1 sdt kecap asin
50gr jamur kancing	1 sdt gula palem
75gr daging giling	1 sdt merica bubuk
3 siung bawang putih	Air secukupnya
1/2 buah bawang bombay kecil iris tipis	Minyak sayur untuk menumis
2 buah cabai merah iris	
1 sdm saus tiram	

Cara Memasak :

1. Panaskan minyak, tumis buncis hingga matang (jangan terlalu lama agar tetap crunchy). Angkat dan tiriskan.
2. Tumis bawang putih, bawang bombay dan irisan cabai hingga harum. Masukkan daging giling, tumis hingga daging berubah warna.
3. Masukkan jamur yang sudah diiris, tambahkan sedikit air. Tambahkan bumbu, dan koreksi rasa. Tumis hingga matang.
4. Tata buncis yang sudah ditumis di atas piring, lalu tuangkan tumisan daging. Sajikan selagi hangat

TeLeMaSer (Telang Lemon Madu Serai)



Bahan Dasar :

250ml air
10-15 helai bunga telang kering
3 batang serai memarkan
3 sdm perasan lemon
2 sdm madu
sedikit garam himalaya (pink salt)

Cara Memasak :

1. Rebus air hingga mendidih, masukan bunga telang dan serai. Rebus terus hingga air berubah warna. Angkat, saring dan diamkan air hingga hangat.
2. Setelah rebusan air menjadi hangat, tambahkan perasan lemon, madu dan sedikit garam himalaya. Koreksi rasa, bisa ditambahkan madu jika kurang manis.
3. Sajikan selagi hangat atau bisa disajikan dalam keadaan dingin (pindahkan kedalam wadah, tutup dengan rapat, simpan di kulkas hingga dingin).

Dory Oriental Spicy



Bahan Saus :

1 sdt bawang putih bubuk
7 sdm saus sambal
4 sdm saus tomat
3 sdm saus tiram
1 sdm kecap asin
2 sdm minyak wijen
2 sdm gula palem

Bahan Ikan Dori :

250gr ikan dori fillet
(potong sesuai selera)
1 butir telur (kocok lepas)
3 sdm tepung terigu
1 bungkus kecil tepung
bumbu serbaguna

Bahan Tambahan :

1 sdt perasan lemon
Wijen sangrai secukupnya

Cara Memasak Ikan Dori :

1. Lumuri ikan dori dengan tepung terigu, lalu celupkan ke kocokan telur. Lalu gulingkan ke tepung bumbu serbaguna sambil dicubit-cubit. Lakukan sampai ikan habis.
2. Goreng dengan minyak panas api sedang hingga kecoklatan. Tiriskan

Cara Memasak Saus Spicy :

1. Campurkan semua bahan saus, lalu masak dengan api sedang hingga mendidih. Tambahkan perasan lemon. Lalu aduk kembali, koreksi rasa. Setelah itu masukan ikan dori tepung yang sudah matang ke dalam saus, aduk hingga rata. Sajikan dengan sayuran pelengkap dan tabur wijen sangrai.

Resep Cinta Masak Miyasha

Intan Dwi

@intandn



ini kumpulan resep andalan aku sebagai pemula. masakan yang orang orang tercinta aku suka(suami dan anak). dibuat dengan cinta dan yang pasti nya dengan bahan bahan yang sehat, supaya mereka tetap betah dan rindu masakan aku. nama aku : intan dwi / IG: @intandn seorang ibu muda berusia 26 tahun. yang memutuskan mengurus menjadi ibu rumah tangga seutuhnya demi mengurus anak dan keluarga.

Oseng Pedas Cabe Tomat Sandung Lamur



Bahan Dasar :

250gr sandung lamur	jahe secukupnya
8 cabe rawit merah	garam
3 cabe merah keriting	kaldu jamur/ bumbu penyedap
4 bawang merah	air secukupnya
2 bawang putih	minyak untuk menumis
1 buah tomat	
1 lembar daun salam	

Cara Memasak :

1. rebus sandung lamur dengan jahe hingga keluar semua kotorannya dan sedikit empuk , angkat dan tiriskan
2. iris cabe , tomat, bawang merah , bawang putih dan geprek sedikit jahe
3. potong sandung lamur sesuai selera
4. panaskan minyak , tumis cabe dan bawang hingga harum, masukan tomat daun salam dan jahe oseng-oseng
5. kemudian masukan sandung lamur , oseng oseng lagi.
6. tambahkan air , masak dengan api sedang tunggu hingga air surut atau sandung lamur benar2 empuk.
7. tambahkan garam dan kaldu jamur , cek rasa. Angkat dan sajikan.

Bolu Pisang Kukus Rumahan



Bahan Dasar :

3 buah pisang matang (saya pake roid)

2 butir telur

4 sdm gulapasir

150 ml / 10sdm tepung terigu

1sdm soda kue

8 sdm minyak

Cara Memasak :

1. panaskan kukusan, haluskan pisang dengan garpu dan kocok telur dengan gula menggunakan garpu
2. campurkan tepung terigu dengan soda kue. Campurkan kocokan telur kedalam adonan tepung terigu hingga tercampur rata
3. kemudian masukan pisang yang sudah dihaluskan , aduk kembali. Jika sudah tercampur, masukan minyak kemudian aduk hingga minyak menyatu dengan adonan
4. ambil cetakan olesi dengan minyak/margarin agar tidak lengket , kemudian masukan adonan ke dlm cetakan
5. kukus hingga matang kurang lebih 20 menit. atau bisa cek kematangan dengan tusuk gigi. Angkat dan sajikan

Burjo Fiber Creme



Bahan Dasar :

250 gr kacang hijau

sejumput garam

150 gr gula merah

air secukupnya

6 sdm fiber creme

3 ruas jahe digeprek

1 lembar daun pandan

Cara Memasak :

1. Cuci bersih kacang hijau. Siapkan panci, masukan air dan kacang hijau
2. masak hingga kacang hijau pecah , masukan gula merah, jahe dan garam kemudian aduk aduk hingga mendidih
3. jika kacang sudah empuk masukan fiber creme aduk , tunggu hingga mendidih . cek rasa.
4. Angkat dan sajikan



Halo, perkenalkan nama saya Elvana Cipta Yohana biasa dipanggil Elvana. Hobby saya adalah makan dan eksperimen membuat masakan, minuman dan dessert yang unik, enak dan simple. Resep hidangan penutup yang mudah ini sengaja aku buat karena kata banyak orang “dessert makes everything better” tapi kebanyakan orang takut buat dessert sendiri karena dikira susah untuk membuatnya. Resep saya ini bisa dibuat bagi para pemula yang baru pertama kali masuk ke dapur, karena bahannya mudah didapatkan dan cara membuatnya pun super gampang. Selamat mencoba

Strawberry Yogurt Mousse



Bahan-Bahan :

40 gr Oreo tanpa cream (diremukan)	1 btr Telur
15 gr Unsalted butter	20 gr Whipping cream cair
140 gr Cream cheese	10 gr Tepung protein sedang
10 gr Plain yogurt	2 gr Cocoa powder
2 gr Vanila ekstrak cair	Pewarna merah makanan secukupnya
2 gr Air lemon	

Cara Memasak :

1. Campurkan remukan oreo dengan unsalted butter cair sampai merata. Masukkan campuran oreo dan unsalted butter kedalam cetakan lalu ratakan hingga padat. Lumatkan cream cheese hingga teksturnya lembut, lalu tambahkan gula pasir, air lemon, vanila ekstrak dan yogurt, aduk hingga tercampur rata.
2. Masukkan telur, whipping cream cair kedalam adonan, aduk lagi sampai merata.
3. Setelah tercampur rata, masukan pewarna makanan merah, lalu ayak tepung terigu dan cocoa powder ke dalam wadah adonan, lalu aduk sampai tercampur merata.
4. Masukkan adonan kedalam cetakan yang sudah berisi oreo dan butter yang sudah dipadatkan, isi jangan sampai terlalu penuh.
5. Oven dengan api atas dan bawah suhu 150 derajat celsius selama 30 menit. Setelah selesai di oven, diamkan hingga cake dingin suhu ruang, hias red velvet cheese cake dengan non dairy whipping cream dan strawberry.

Strawberry Yogurt Mousse



Bahan-Bahan :

Strawberry Pure

250 gr Strawberry

35 gr Gula pasir

10 gr Air lemon

Yogurt Mousse

30 gr Susu cair

4 gr Gelatin bubuk

200 ml Heavy Cream cair

30 gr Gula pasir

150 gr Yogurt plain

Strawberry Yoggurt Mousse

180 gr Strawberry pure

200 gr Yogurt mousse

15 gr Susu cair

2 gr Gelatin bubuk

Cara Memasak :

1. (Strawberry Pure) Bersihkan lalu potong kasar strawberry, lalu masukan strawberry, gula pasir, dan air lemon dalam ke dalam teflon. Masak dengan api kecil sampai strawberry matang dan berair kental lalu diblender kasar.
2. (Adonan Yogurt Mouse)
Campur gelatin bubuk dengan susu hangat lalu aduk sampai larut. Campurkan heavy cream dengan gula, lalu mixer sampai heavy cream 50% mengental, lalu tambahkan yogurt dan aduk sampai rata, lalu campurkan larutan gelatin susu ke dalam adonan, aduk sampai tercampur sempurna.
3. (Adonan Strawberry Yogurt Mouse)
Campur 180gr strawberry pure dengan 200gr yogurt mouse aduk rata. Campur gelatin bubuk dengan susu hangat lalu aduk sampai larut, lalu campur semua sampai tercampur merata.
4. Lalu tuangkan satu per satu adonan ke dalam cup, tuangkan adonan yogurt mouse, strawberry yogurt mouse dan diakhiri dengan strawberry pure hingga membentuk 3 lapisan. (bisa sesuka hati) Masukkan ke dalam kulkas 4-5 jam, hias dengan potongan strawberry.

Masakan Khas Bengkulu

Deti

@desesmi17



Perkenalkan saya Deti, saya asli orang Bengkulu tepatnya di kabupaten Seluma Semidang alas maras. Saya ikut giveawaynya kak Putri untuk memperkenalkan masakan khas daerah Bengkulu yang belum begitu di kenal luas dan merupakan nilai lebih jika resep masakan saya ini bisa di muat di buku resepnya kak Putri serta Alhamdulillah jika saya terpilih menjadi salah satu pemenang giveawaynya.

Pendap



Bahan Halus :

8 butir bawang merah

4 butir bawang putih

5 butir kemiri di sangrai terlbh dahulu

6 buah cabe merah(jika ingin pedas bisa ditambah rawit)

2cm jahe dan 2cm kunyit di bakar

Bahan Dasar :

4 ekor (400gram) ikan kembung/ ikan kakap atau ikan apa saja sesuai selera

2 batang daun bawang dipotong 1/2cm

Satu tangkai daun seledri diiris kasar

2cm lengkuas

1batang serai

3buah asam kandis

3 lembar daun mangkukan

300ml santan

1sdm garam

1/4sdm merica bubuk

1/4sdm gula pasir

Kelapa parut dua genggam

2 sdm minyak untuk menumis

Daun talas untuk membungkus

Daun pisang untuk alas

Cara Memasak :

1. Remas remas daun mangkukan dengan $\frac{1}{2}$ sendok teh garam. Cuci bersih tiriskan

2. Semua bumbu di campurkan aduk hingga rata dalam satu wadah,setelah semua tercampur masukkan ikan dan lumuri. Agar bumbu meresap pada ikan didiamkan 30menit

3. Setelah itu ambil beberapa daun talas/keladi 5-6helai bungkus satu persatu ikan sertakan bumbu di bagi rata ya di dalam daun keladi yang di alas dengan daun pisang,setelah di bungkus ikan bungkus krus selama kurang lebih 5 sampai 6 jam.

Gulai Tempoyak



Bahan Dasar :

2ons daging durian/ tempoyak	2cm lengkuas
	2cm kunyit
4 potong ikan,ikan apa saja Udang juga bisa	1 tangakai sereh memarkan
1/2 liter santan	1/2sdm garam
5 butir bawang merah	1/4sdm gula/sesuai selera
4 butir bawang putih	

Cara Memasak :

1. Cuci bersih ikan/udang sisihkan. Haluskan bawang merah,bawang putih,lengkuas,kunyit. Didihkan santan (jangan sampai pecah)lalu masukkan bumbu halus di susul dengan tempoyak aduk aduk
2. Sudah mendidih masukan ikan/udang aduk pelan pelan jangan sampai berkerak masukkan garam dan gula (bisa di tambahkan penyedap)tes rasa. Jika suka campuran Pete bisa di campurkan. Tunggu tempoyak mengental atau sesuai selera tingkat kekentalan. Angkat dan sajikan

Gulai Ikan Rebung Asam



Bahan Dasar :

1/2rebung asam
1/2 ikan gebur (ikan laut yang berdaging/jika suka kepala ikan)
2 batang sereh memarkan
2 lembar daun jeruk
1lembar daun kunyit

Cara Memasak :

1. Haluskan semua bumbu kecuali sereh dan daun daun
2. Tumis bumbu masukkan air
3. Masukkan santan aduk
4. Masukkan rebung

Bahan Halus :

Cabe 1/2ons giling halus
3 butir bawang merah
3 butir bawang putih
2cm jahe dan 1cm kunyit
2cm lengkuas
1/4 santan Kental
1 liter air



nama saya Yenny,saya seorang ibu rumah tangga dan punya 1 anak perempuan. Seru banget bisa ikutan Giveaway dari mba Putri Habibie..ini kedua kali'y saya ikut gabung di 'Giveaway Putri Habibie',di zaman lagi corona gini,emang kudu isi waktu sama hal2 yang positif dan bermanfaat .

Di resep ini saya mencoba share resep2 simple untuk anak-anak agar betah di rumah dan semangat harus mengikuti kegiatan SFH (School From Home) setiap hari. Memasak tidak harus ribet,pilih menu yang simple aja tapi tetap sesuai dengan selera anak-anak kita ya . Semoga resep ini bisa bermanfaat. Selamat mencoba

Red Velvet Cream Cheese Cookies



Bahan Cookies :

113 gr Butter
104 gr Gula Pasir
100 gr Brown Sugar
1 Telur
192 gr Tepung Terigu
1/2 sdt Baking Powder
1/2 sdt Baking Soda
1 sdm Pewarna Merah
Chocolate Chips
Secukupnya

Bahan Cream Cheese :

100 gr Cream Cheese
1 sdt Vanila
1 sdm Susu Cair
100 gr Gula Halus

Cara Memasak :

1. Campur butter,gula pasir,brown sugar kocok sampai warna berubah lebih pucat,masukkan telur,kocok lagi sampai mengental. Masukkan tepung terigu,baking powder,baking soda,pewarna,aduk pelan sampai tepung tidak terlihat lagi.
2. Masukkan chocochips aduk sampai tercampur rata. Cetak adonan besar/kecil,panaskan oven disuhu 180 derajat api atas bawah,bake kurleb 7 menit. Setelah keluar dari oven,tambahkan cream cheese dibagian tengah cookies dan cookies siap dinikmati.

Cara Membuat Cream Cheese :

Aduk semua bahan cream cheese sampai tercampur rata kemudian dinginkan di dalam kulkas sambil menunggu cookies selesai di bake.

Macaroni & Cheese



Bahan-Bahan :

100 gr Macaroni

1 Sdm Butter

1 Sdm Tepung Terigu

200 ml Susu Cair

3 Sdm Keju Parut
(Quick-melt)

Topping :

potongan buah,keju parmesan
(sesuai selera)

Cara Memasak :

1. Rebus macaroni sampai matang kurleb 10 menit,tiriskan. Panaskan sauce pan,masukkan butter,tuang susu aduk rata kemudian masukkan tepung,keju aduk pelan sampai keju leleh,matikan.
2. Tuang saus keju ke atas macaroni,aduk sampai tercampur rata,taburi dengan parmesan dan tambahkan potongan buah.

Macaroni & Cheese



Bahan Vla :

20 sdm Air

4 sdm Tepung Maizena

3 Telur

20 sdm Susu Kental Manis

1 sdt Vanilla Essence

Bahan Crust :

20 sdm Tepung Terigu

10 sdm Butter

4 sdm Susu Kental Manis

Cara Memasak :

1. Campur tepung terigu,butter aduk rata menggunakan sendok,tambahkan skm,kemudian aduk rata menjadi adonan. Ratakan adonan pada pan uk 24 cm (non stick pan),tusuk bagian bawah pie menggunakan garpu.
2. Panggang pie dengan menggunakan api kecil,tambah adonan vla dengan cara disaring,tutup & panggang adona hingga set.
3. Pastikan adonan telah matang sempurna,matikan api,biarkan dingin kemudian pindahkan kepiring saji,tambahkan topping coklat/keju (sesuai selera),potong2 dan siap disajikan.

Cara Membuat Vla :

Campur semua bahan vla jadi satu dan aduk rata.

**Tips : Jika muncul gelembung, tusuk-tusuk adonan pie dengan, buang sisa-sisa buih, agar adonan vla mulus.*



Nama saya Ghita Yoshanti, saya bekerja di suatu project pertanian DFAT Australia dan Indonesia bernama PRISMA. Hobi saya jalan-jalan, makan, dan masak. Saya ingin menuangkan ketiga hobi tersebut dalam buku resep ini. Setiap jalan-jalan saya kerap menyempatkan diri menjajal makanan unik di tempat destinasi saya. Ada banyak sekali makanan-makanan berkesan yang ketika pandemic ingin dikunjungi lagi, namun tidak memungkinkan. Akhirnya saya mencoba sendiri membuat beberapa makanan tersebut dengan resep karangan sendiri. Resep pertama, dendeng jantung pisang, saya takjub ternyata dendeng bias dibuat dari jantung pisang dan rasanya enak bernutrisi. Saya pertama kali makan ini di Panaruban, Jawa Barat, ketika ada acara di Ibeka Farm. Resep kedua, Odeng Tenggiri yang menjadi makanan andalan ketika musim dingin di Jepang. Resep ketiga rice pudding atau yang di negara aslinya disebut Süt-laç. Ini adalah dessert khas Turki yang saya gemari ketika sedang konferensi di Turki. Ternyata nasi sebagai makanan pokok Indonesia, selain bisa dijadikan bubur ayam, juga bisa jadi dessert, dan rasanya enak.

Dendeng Jantung Pisang



**Catatan: Rebus jantung pisang di air mendidih. Ketika membersihkan, ambil bagian dalam dan bunganya buang bagian putik yang keras.*

Bahan Dasar :

1 Jantung Pisang Rebus	Garam dan Totole Secukupnya
1 sdt Jinten	4 siung Bawang putih
1 sdt Merica	3 sdm Tepung Tapioka
1 sdt Ketumbar	Minyak Goreng

Cara Memasak :

1. Haluskan jantung pisang yang sudah direbus dan tiriskan, jangan terlalu halus, supaya teksturnya menyerupai daging.
2. Masukkan jinten, merica, ketumbar, totole, bawang putih cacah, tepung tapioca, dan garam secukupnya, kemudian aduk rata.
3. Tuangkan ke dalam Loyang, ketebalan diatur kurang lebih 0.5 cm.
4. Panggang di dalam oven 180 °C selama 30-40 menit (tergantung oven).
5. Potong persegi menyerupai dendeng, digoreng di minyak panas, dan tiriskan.
6. Siap dinikmati, lebih nikmat dengan sambal. Rasanya gak kalah dengan dendeng daging, bernutrisi, dan ekonomis.

Odeng Tenggiri



**Catatan: Untuk kuahnya, lihat resep kuah bakso di lg @Putrihabibie ya.*

Bahan Dasar :

200 gr Tenggiri Giling	Garam dan Totole Secukupnya
3 siung Bawang Putih	6 sdm Tepung Sagu
1 sdm Merica	3 sdm Tepung Terigu
Daun Bawang iris	300 ml Air dan Tusukan sate

Cara Memasak :

1. Tenggiri digiling langsung dengan bawang putih sampai halus. Tambahkan merica, daun bawang, garam, totole, tepung sagu dan tepung terigu, aduk sampai merata.
2. Masukkan air sedikit demi sedikit, liat kekentalannya, kita butuh adonan yang cair, supaya bisa tipis ketiga digoreng. Panaskan wajan anti lengket, lalu tuang adonan, seperti membuat kulit risoles.
3. Gunting supaya simetris dan tekuk, lalu tusuk dengan tusuk sate. Siap dinikmati dengan kuah panas.

Rice Pudding (Sütlaç)



**Catatan: Tidak disarankan menggunakan vanilla essence karena akan membuat pudding menjadi pahit.*

Bahan Dasar :

100 gr Beras	1 sdm Vanilla Syrup
400 ml Susu UHT	30 ml Air
½ sdt Garam	1 sdt Tepung Maizena
3 sdm Gula pasir	

Cara Memasak :

1. Rendam beras semalaman untuk tipikal beras Indonesia yang cukup keras, dan tiriskan.
2. Rebus beras dengan susu 300 ml dulu sampai beras matang dan menjadi bubur.
3. Masukkan gula, garam, vanilla, dan aduk lagi. Ketika sudah menjadi bubur, masukkan maizena yang sudah dilarutkan dalam 30 ml air.
4. Jika dirasa belum terlalu jauh, bisa dihaluskan lagi dengan hand blender atau blender, lalu tambahkan 100 ml susu lagi supaya tidak terlalu kering.
5. Tata di cetakan dan tabur gula di atasnya untuk di torch atau oven supaya mendapatkan efek caramel.



Hai..perkenalkan namaku nabila aszahra bisa di panggil bibie, dan saya seorang mahasiswa.. Resepku ini adalah resep menu favorit keluargaku dimana tiap lebaran, menu ini selalu ada di meja dan menemani lontong dan ketupat. Selain itu bahannya mudah di dapat dan cara membuatnya pun tidak sulit, rasanya pun sangat enak.

Ayam Goreng Cabe Ijo



Bahan Dasar :

1 ekor ayam (potong 12 bagian atau sesuai selera)

20gr asam jawa

½ kaldu bubuk

1sdt garam

1sdt jintan bubuk

1sdm ketumbar bubuk

½ kunyit bubuk

1sdt lada bubuk

Bahan Halus :

5 Siung Bawang Merah

7 Siung Bawang Putih

Cara Memasak :

1. Cuci bersih ayam lalu tiriskan. Campur semua bahan dan bumbu halus. Kemudian masukkan ayam dan ungkep hingga bumbu meresap. Setelah itu goreng ayam hingga matang. Sajikan

Bahan Sambal Ijo :

150gr cabe ijo

5 buah cabe ijo besar

5 siung bawang merah

5 siung bawang putih

3 lembar daun jeruk

Garam dan kaldu secukupnya

300ml minyak goreng

Jeruk Nipis (Pelengkap)

Cara Memasak :

1. Rebus semua bahan setelah itu tiriskan. Lalu ulek kasar (sesuai selera). Peraskan jeruk nipis diatas semua bahan

2. Panaskan minya dan tumis hingga harum. Masukkan garam dan kaldu bubuk secukupnya, sajikan.

Dangkot Ayam



Bahan Dasar :

1 ekor ayam di potong kecil-kecil
7sdm minyak goreng
10gr kaldu ayam
½ kunyit bubuk
3 batang serei geprek
4 lembar daun salam
4 lembar daun jeruk
1sdt lada bubuk

Bahan Halus :

4 ruas lengkuas
10 siung bawang merah
7 siung bawang putih
100gr cabe merah

Cara Memasak :

1. Cuci bersih ayam dan tiriskan. Panaskan minyak goreng lalu masukkan serei, daun salam, dan daun jeruk
2. Kemudian masukkan bumbu halus dan aduk, lalu tambahkan lada bubuk, kunyit bubuk, garam, dan kaldu bubuk aduk sampai rata.
3. Masukkan ayam dan tambahkan air masak hingga air menyusut(sesekali di aduk). Setelah itu sajikan

Sambel Ikan Asin



Bahan Dasar :

4 ekor ikan asin
500ml minyak goreng
2 buah tomat iris
4 siung bawang putih iris
5 siung bawang merah iris
20gr asam jawa

150gr cabe rawit
1sdt garam
Kaldu bubuk secukupnya
Air secukupnya

Cara Memasak :

1. Panaskan minyak kemudian masukkan potongan ikan asin-goreng hingga matang. Lalu tiriskan dan tumis bawang putih dan bawang merah hingga berubah warna
2. Lalu masukkan cabe rawit halus, aduk hingga rata kemudian masukkan irisan tomat, lalu tumis hingga mendidih. Masukkan air asam jawa. Terakhir masukkan ikan asin goreng lalu aduk dan masukkan garam serta kaldu bubuk dan sedikit air
3. Tumis hingga air hampir menyusut. Setelah itu sajikan



Nama saya Umamah, seorang istri dan Ibu Rumah Tangga dengan 2 anak balita. Kak putri habibie & TRP membuat saya semakin temotivasi untuk mengasah kemampuan memasak dan baking. Dan menjual hasil masakan saya dengan membuat akun bisnis @molla_kitchen. Sebuah kumpulan resep sederhana yang mengubah menu biasa menjadi istimewa..

Banyak menu-menu sederhana yg bisa kita sulap menjadi menu yg lebih lezat, mulai dari rasa dan penyajian menjadikan menu ini lebih istimewa. Dan semua resep ini no scale, no measuring cup, kenapa? Untuk memudahkan semua orang terutama yg tidak memiliki alat2 tersebut dan juga tentunya menghemat waktu.. Kok bisa? Krna banyak alat2 dirumah yg bisa kita jadikan alat takar mengikuti resep2 di buku ini, dan juga semua produk kemasan sudah pasti mencantumkan berat bersih nya kan Insya Allah buku ini membantu kalian menyajikan hidangan baik camilan, minuman, dessert dan makanan lainnya menjadi lebih istimewa...

Choco Milk Pudding



Bahan Pudding :

- 1 Sachet agar swallow plain
- 1 liter susu full cream
- 1 kaleng kental manis coklat
- 3 sdm cocoa powder
- 2 sdm gula pasir

Bahan Vla :

- 100 gr Cream Cheese
- 1 sdt Vanila
- 1 sdm Susu Cair
- 100 gr Gula Halus

Cara Memasak Pudding :

1. Siapkan panci dan loyang pudding. Ayak cocoa powder agar tidak menggumpal, jika sudah, masukkan semua bahan pudding ke panci
2. Aduk searah agar semua larut dan menyatu. Masak hingga mendidih, matikan api.
3. Tuang pudding ke dalam loyang, diamkan sampai suhu ruang. Lalu masukkan kulkas

Cara Vla :

1. Masukkan susu dan kental manis ke dalam panci.
2. Masak dengan api sedang sambil diaduk, jika sudah mendidih, masukkan larutan maizena.
3. Aduk hingga mengental dan dinginkan

Fuschia Juice



**Catatan: perpaduan rasa yang pas antara yakult dan buah naga yg cenderung hambar, it's so yummy*

Bahan-Bahan :

- 1 buah naga merah
- 4 botol yakult
- 2 sdm gula pasir
- es batu secukupnya
- 1 sdm chia seed (optional)

Cara Memasak :

1. Potong - potong buah naga. Masukkan semua bahan, blender sampai halus. Tuang ke dalam gelas.
2. Nikmati selagu dingin

Fuschia Juice



**Catatan: manis & asam dari jeruk nipis bisa disesuaikan dengan selera masing-masing*

Bahan-Bahan :

- 1 buah kelapa muda
- 4 sdm gula pasir
- 4 sdm air panas
- 1 buah jeruk nipis segar
- nata de coco
- 1 sdm chia seed
- es batu secukupnya

Cara Memasak :

1. Larutkan gula dengan air panas. Tuang kelapa muda ke dalam wadah
2. Peras jeruk nipis, ambil airnya campurkan ke wadah. Masukkan gula pasir yg sudah dilarutkan
3. Tambahkan chia seed, aduk rata. Siapkan gelas yg sudah diisi dengan es batu. Masukkan kelapa muda yg sudah di racik
4. Terakhir, tambahkan nata de coco

Yummy Breakfast Idea's!

Fanny

@fannymeylia



Halo. Aku Fanny (@fannymeylia), 28 tahun, dari #TimRecookPutriBandung. Kegiatan setiap hariku banyak dihabiskan di rumah, karena kebetulan aku dan suami memiliki usaha di rumah. Kami selalu suka makan, apalagi jajan, tapi sekarang ini aku lagi suka banget belajar masak agar bisa mengurangi makan makanan yang kurang baik. Akhir-akhir ini fokus lain yang aku pikirkan selain asupan makanan yang baik untuk tubuh, yaitu tentang waktu makan. Lalu tercetuslah ide buku yaitu "Yummy Breakfast Idea's!". Loh, Kenapa sarapan? Karena sarapan adalah waktu makan yang kadang terabaikan, entah karena buru-buru berangkat jadi tidak sempat atau tidak menyiapkan sarapan karna ribet. Padahal sarapan itu penting banget loh! Melewatkan sarapan bisa menyebabkan metabolisme tubuh terganggu dan meningkatkan risiko berbagai penyakit. Selain itu, sarapan merupakan sumber energi awal tubuh untuk beraktivitas. Gimana mau memulai hari baru dengan semangat kalau badannya lemas? Nah di buku ini aku mau share beberapa resep makanan yang biasa aku buat di pagi hari. Enak, simple, gak ribet! Semoga ini bisa menjadi tambahan ide sarapan buat temen-temen sekalian yaaa~

Dory Crispy Sandwich



Bahan Dasar :

2 lembar roti gandum

1 bh dori fillet

Selada

Bawang Bombay

Bahan Dory Crispy :

1 bh telur

2-3 sdm terigu

1 sdt paprika bubuk

1 sdt kaldu jamur

1 sdt garlic powder

Bahan Saus Honey Mayo :

3 sdm mayonnaise

1 sdm madu

1 sdm saus sambal

1 sdm perasan lemon

1 sdt susu kental manis

Garam

Cara Memasak :

1. Membuat dori crispy :

Potong dori menjadi beberapa bagian, lalu lumuri dori dengan sedikit garam. Kocok telur untuk menjadi adonan basah. Siapkan adonan kering dengan mencampurkan terigu, paprika bubuk, kaldu jamur dan garlic powder.

Celupkan dori pada adonan kering, lalu adonan basah, dan celup kembali pada adonan kering. Panaskan sedikit minyak, lalu goreng dori hingga matang. Angkat dan tiriskan.

2. Membuat saus honey mayo dengan cara mencampurkan mayonnaise, madu, saus sambal, skm, perasan lemon dan sedikit garam.

3. Tata saus honey mayo, selada, Bombay dan dori di atas roti. Bakar sandwich sampai sedikit kecoklatan. Angkat dan sandwich siap disantap.

Banana Berry Smoothies



**Catatan: Frozen mix berry bisa dibuat sebelumnya, dengan cara mencuci bersih buah pada air mengalir dan diamkan hingga kering. Untuk frozen pisang, skip step mencuci dan potong pisang dalam ukuran kecil. Kemudian masukkan pada wadah tertutup dan simpan di dalam freezer.*

Bahan-Bahan :

1 bh frozen pisang	200 ml susu uht plain
10 bh frozen mix berry (strawberry&mulberry)	1-2 sdm madu
1 sdm oat	Chia seed
2 sdm plain yogurt	

Cara Memasak :

1. Campur pisang, mix berry, oat, yogurt dan susu pada blender. Lalu blender hingga lembut.
2. Tambahkan madu 1-2 sdm (sesuai selera), lalu blender sebentar.
3. Sajikan di gelas dengan taburan chia seed untuk menambah kandungan nutrisinya.

Pinkish Onigiri



Bahan-Bahan :

1 mangkuk nasi pulen	Wijen putih
1 sdm cuka beras	¼ bh bawang Bombay
Garam	50 gr kornet
Nori lembaran	Minyak goreng
Bon cabe (jika suka pedas)	Lada putih bubuk
Nori bubuk	

Cara Memasak :

1. Panaskan sedikit minyak. Tumis irisan bawang Bombay hingga harum. Masukkan kornet, tumis sebentar. Tambahkan garam dan lada sesuai selera. Angkat dan tiriskan.
2. Siapkan semangkuk nasi. Tambahkan cuka beras dan sedikit garam, lalu aduk rata. Campurkan nasi dengan tumisan kornet, bon cabe, nori bubuk dan wijen putih lalu aduk hingga merata.
3. Bentuk campuran nasi seperti segitiga atau bisa menggunakan cetakan onigiri. Lapisi bagian bawahnya dengan nori, dan Pinkish onigiri siap untuk disantap.

Minuman Herbal

Hilma Silmi
@hilmasilmi12



Dimasa pandemi ini ada baiknya kita juga mengkonsumsi minuman herbal yang bermanfaat menjaga imunitas tubuh. Hilma Silmi Domisili Jakarta Selatan

3 Rimpang



**Manfaat: Anti inflamasi, radang sendi dan antioksidan*

Bahan Dasar :

- 1 ruas kunyit
- 1 ruas temulawak
- 1 ruas jahe
- 500 ml air

Cara Memasak :

1. Rebus air sampai mendidih. Masukkan bahan yg sudah di blender masak sebentar saja .matikan api tunggu hangat kemudian saring bisa disajikan dingin atau hangat.
2. Tambahkan madu dan lemon lebih segar.

Wedang Serah



Bahan Dasar :

- 1 jempol jahe
- 2 batang sereh
- 2 lembar daun pandan
- 400 ml air

Cara Memasak :

1. Rebus air hingga mendidih. Masukkan daun panda, jahe dan sereh yg sdh digeprek.
2. Rebus hingga wangi. Matikan api. Saring airnya. Siap diminum kalau mau manis bisa ditambahkan madu atau gula aren

The Tonic Trio



**Manfaat: Sebagai antioksidan. Melancarkan dan mengatasi keluhan haid*

Bahan Dasar :

500 ml air

1 ruas kunyit

1 ruas jahe

5 lembar daun sirih

2 buah gula aren halus

Garam secukupnya

Cara Memasak :

1. Rebus air bersama daun sirih hingga mendidih kemudian kevilkan api haluskan kunyit dan jahe. Masukkan kunyit.jahe dan asam kedalam rebusan daun sirih.
2. Tambahkan gula aren dan garam seujung sdt tunggu sampai mendidih sebentar. Matikan api kemudian saring.
3. Bisa disajikan dingin atau hangat boleh ditambahkan madu jika kurang manis



Fried Chicken Kriwil

Putri Hapipie
for Passionate Homecook



Bahan-Bahan :

1 ekor ayam broiler potong 8 (boleh kalau mau potong lebih kecil). Cuci sampai bersih.

Bumbu Marinasi :

2sdt garam

1sdt kaldu ayam bubuk

2sdt bubuk bawang putih

2sdt cabe bubuk dan 1sdt lada

**semua boleh disesuaikan sesuai selera*

Bumbu Tepung Kering :

270gr tepung terigu (protein tinggi paling bagus, tapi kalo ga ada, pake protein rendah juga gapapa. Ini di video aku pake protein rendah)

1sdt kaldu ayam bubuk

1sdt garam

1sdt bubuk bawang putih

1,5sdt baking powder

Bubuk cabe dan lada secukupnya

Cara Memasak :

1. Campur potongan ayam dengan semua bumbu marinasi. Aduk hingga rata. Tutup wadah dengan plastic wrap dan simpan di kulkas selama 1 jam sampai semalaman.

2. Siapkan wadah besar seperti baskom, campur semua bahan kering dan aduk hingga rata. Ambil 3sdm tepung kering dan campur dengan air matang hingga konsistensinya menyerupai air beras. Panaskan minyak di dalam panci. Minyak yang banyak agar ayam bisa terendam.

3. Mulai proses penepungan. Masukkan potongan ayam di wadah berisi tepung kering (satu per satu), dan tepungi hingga rata. Kemudian celupkan potongan ayam tersebut ke wadah berisi tepung basah. Cukupilah dicelup sekali saja, jangan lama-lama. Letakkan kembali potongan ayam di wadah berisi tepung kering. Campur dengan tepung kering dengan gerakan diawur-awur. Ulangi penepungan sebanyak dua kali.

4. Masukkan ayam yang sudah ditepungi ke dalam panci dengan minyak yang sudah panas. Goreng selama 10-12 menit hingga ayam matang dan krispi. Pastikan ayam terendam dan panci tidak penuh.

Kunci Agar Kriwil :

1. Goreng menggunakan panci, jangan wajan. Kita butuh media menggoreng yang dalam agar ayamnya bisa terendam saat sedang digoreng. Jangan pelit minyak! Minyak harus banyak dan dalam. (Kalau kamu maunya makanan sehat rendah kalori dan bebas minyak, resep yang ini bukan untukmu)

2. Saat penepungan JANGAN DITEKAN TEKAN ayamnya. Pakailah gerakan mengawur.

4. Saat ayam sudah ditepungi, HARUS LANGSUNG DIGORENG. Ayam yang sudah ditepungi jangan menunggu. Harus langsung di eksekusi. Saat ayam masuk, minyak sudah harus panas. Jangan masih dingin ayam sudah masuk ke dalam minyak.



When You Stress Eat Dessert

Destiyani

@destiyani12

Lorem IpsumTem quialem res comnist ruptam ad modist, tet mintemporio. Nam intus dignis que veniam ex ea sequam quaecum enimilique volectotatem debisquo cus ape dolentem fugiandi venetur ma nim dento quis doluptat lam, si beaquat. Offic torempo ratentius quisque corem quae es mod estio. Nem hici aspideliqui secte- sciet aspicip sapererfero offictum quae landis si sum eatem reperes eturitaerum is into quid quiderc iissus acculles untur, es dempost, omnihillit ariberum nus, si aut etur? Equunt inverum es dolut as eosti doluptat. Pe etum quae es ad eos rem quibus nonsern atinctusa alicide inciunt aperspedi cumet hit eum, aspiciate cum et ut ea num fuga. Itatiores coremolutas sit asimentem alignim usdandu cimilibuscid quiandi dolesti onsernat harum nobitiist estionseque nis distionse

Brownies Kekinian



Topping :

keju
desiccated coconut
peanut butter
almond
coklat milo

Bahan Dasar :

150 g dark chocolate	1 sdt garam
120 g butter	1 sdt vanilla ekstrak
60 ml skm	tepung terigu 85 g
4 butir telur	35 g coklat bubuk
130 g gula pasir	1 sdt baking powder
1 sdt SP	

Cara Memasak :

1. Pertama, lelehkan 150 g dark chocolate lalu tuang ke 120 g butter, tambahkan 60 ml susu kental manis, lalu aduk hingga rata
2. kocok 4 butir telur, 130 g gula pasir, dan 1 sdt SP dengan mixer berkecepatan tinggi hingga mengembang berwarna pucat
3. tambahkan campuran coklat & butter ke adonan yg sudah dikocok, lalu tambahkan 1 sdt vanilla ekstrak. aduk semua bahan dengan kecepatan rendah
4. tambahkan 85 g tepung terigu, 35 g coklat bubuk, 1 sdt baking powder, dan sejumput garam, aduk semua bahan hingga tercampur rata
5. masukkan adonan ke dalam loyang, lalu kukus adonan selama 30-45 menit. setelah matang, potong2 brownies dan hias dengan menambahkan topping sesuai selera...

Strawberry Cheesecake



Topping :

Pure strawberry 100 g & whipping cream 50 g kocok rata, lalu tambahkan gelatin cair 2 g. Tuang ke loyang

Tambahkan topping biskuit & strawberry (hias sesuka hatimu)

Simpan di kulkas (chiller) 3 - 4 jam / semalaman

Bahan Dasar :

200gr Strawberry	40gr Butter Tawar
115gr Gula	250gr Cream Cheese
10gr Perasan Lemon	40gr Plain Yogurt
120gr Biskuit	250gr Whipping Cream
7gr Gelatin	

Cara Memasak :

1. Masukkan strawberry 200 g & gula 65 g ke panci, masak dengan api sedang. Setelah mendidih, atur api jadi kecil sambil tetap diaduk
2. Tambahkan perasan lemon 5 g, lalu matikan kompor & dinginkan. Setelah dingin lalu diblender hingga halus. Bagi di 2 tempat (65 gr masukkan ke piping bag, 100 gr simpan di mangkok)
3. Siapkan loyang. Hancurkan biskuit 120 g & 40 g butter yg dilelehkan, campur sampai menyatu. Tuang ke loyang, isi dasar loyang sampai padat lalu simpan di freezer selama 10 menit
4. Diamkan cream cheese 250 g di suhu ruang, lalu kocok pakai whisk / mixer kecepatan rendah. Tambahkan gula 50 g kocok sampai rata. Tambahkan yogurt 40 g & perasan lemon 5 g, kocok rata, masukkan gelatin cair 5 g
5. Masukkan whipping cream 150 g (sebelumnya di kocok dulu sampai agak kaku) Tuang adonan ke gelas takar, bagi adonan jadi 2. Tuang adonan setengahnya ke loyang
6. Masukkan strawberry pure 65 g (yg di piping bag) aduk melingkar lalu tambahkan sisanya. Simpan di kulkas 30 menit (freezer)

Resep Pawonku

Isti Rabi'ati

@icci20



Assalamu'alaikum, perkenalkan namaku Isti Rabi'ati biasa dipanggil Isti atau Icci. Dari dulu aku orangnya emang suka masak, apalagi mencoba resep-resep baru. Resep pilihanku kali ini meliputi resep masakan khas "Ndeso" yang selalu dirindukan saat merantau. Apalagi semenjak pandemi ini aku jadi gak bisa pulang, jadi banyak sekali masakan "Ndeso" buatan ibuku yang aku kangenin. Beberapa diantaranya ada bubur krecek yang kalau di desaku biasa dijual seribu atau dua ribuan terus dimakan pakai daun pisang. Ada satu lagi masakan andalan ibuku, oseng tempe gembus yang paling enak dimakan pakai nasi anget. Dan yang terakhir lopis ketan yang selalu aku beli di pasar tradisional dekat rumahku, yang ternyata bikinnya gak terlalu susah. Jadi buat yang lagi merantau dan pengen atau kangen masakan dari "Ndeso" monggo silahkan bisa dicoba resep dariku ini, bahan-bahannya pun mudah dicari dan caranya gak begitu ribet alias praktis. Selamat mencoba yaa temen-temen, ditunggu recook dari temen-temen semuanya.

Lopis



Bahan Dasar :

300 gram beras ketan
Daun pisang
Tusuk gigi
100 gram kelapa parut,
dicampur dengan sedikit
garam

Kuah Gula :

100 gram gula merah
100ml air
1 sdm tepung maizena
1 daun pandan

Cara Memasak :

1. Cuci bersih beras ketan lalu rendam selama 1 jam. Setelah direndam selama 1 jam, tiriskan beras ketan. Ambil daun pisang bentuk daun seperti corong segita, isi sampai penuh lalu lipat bagian atas hingga bentuk segitiga, sematkan tusuk gigi. Lakukan sampai beras ketannya habis.
2. Rebus lopis sampai terendam hingga mendidih, biarkan mendidih selama 5 menit lalu matikan apinya. Biarkan lopis terendam selama 30 menit dalam keadaan panci ditutup dan api mati. Setelah itu rebus lagi sampai mendidih biarkan selama 10 menit.
3. Rebus semua bahan kuah gula kecuali tepung maizena sampai mendidih dan gula larut. Masukkan tepung maizena, aduk sampai mengental. Lopis yang sudah matang ditiriskan sampai dingin, buka lopisnya lalu campur dengan kelapa parut, tata diatas piring lalu siram dengan kuah gula.

Oseng Tempe Gembus



Bahan Dasar :

Tempe Gembus	1 lembar daun salam
Teri	Laos
6 siung bawang merah	Minyak untuk menumis
3 siung bawang putih	Saus tiram
Bawang Bombay	Garam, Gula, Kaldu Jamur
2 Cabe rawit	Kecap sesuai selera
6 Cabe keriting	

Cara Memasak :

1. Tumis bawang putih, bawang merah dan bawang Bombay yang sudah diiris sampai harum, masukkan salam, laos, cabe rawit dan cabe keriting aduk sampai layu. Tuang saos tiram, garam, dan gula lalu tuang air secukupnya. Masukkan tempe gembus yang sudah diiris kotak-kotak, aduk rata hingga tercampur semua. Campur teri kedalamnya, aduk hingga rata.
2. Tuang kecap sesuai dengan selera, lalu masak hingga matang. Campur kaldu jamur dan dirasakan jika sudah cukup lalu matikan apinya.

Bubur Krecek



Bahan Halus :

6 siung bawang merah
3 siung bawang putih
2 cabe rawit
7 cabe keriting
1 kemiri
Garam secukupnya

Bahan Sayur :

Krecek
½ bungkus Kara
Tempe dan Air secukupnya
Gula secukupnya
Kaldu Jamur secukupnya
Minyak, Daun salam, Laos

Bahan Bubur :

1 cup Beras
Air secukupnya
½ bungkus Kara
Garam Secukupnya
1 lembar daun salam

Cara Memasak :

1. Cuci bersih beras lalu masak dengan magicom, takaran air 2x lipat dari biasanya masak nasi. Masak hingga matang. Panaskan ½ bungkus kara 65 ml, garam, daun salam sampai mendidih diaduk rata. Masukkan nasi yang dari magicom tadi, aduk terus sampai matang. Panaskan minyak, lalu tumis bumbu halus, laos dan daun salam sampai harum. Masukkan tempe yang sudah diiris-iris tipis, aduk sampai merata.
2. Masukkan santan kara+air, masak tempe sampai matang. Lalu masukkan krecek yang sudah dicuci, masak hingga krecek matang(tingkat kematangan sesuai selera ya). Tuang gula dan kaldu bubuk sesuai selera, aduk rata dan diicipi. Jika rasa sudah sesuai, lalu matikan apinya.



Assorted Bites

Sarina Hanifah
@sarinahanifah

Bited sized that will keep your loved ones smiling

Chicken Gyoza



**Sajian : 6 Posi*

Bahan Dasar :

400 gram daging ayam	2 lembar kol, cincang kasar
1 sdt saus tiram	Kulit gyoza/kulit pangsit rebus
1 sdm minyak wijen	Minyak goreng secukupnya
1 sdm kecap asin	Air mineral secukupnya
2 cm jahe, parut	
1 sdt gula pasir	
2 batang daun bawang	

Cara Memasak :

1. Campur daging ayam, minyak wijen, saus tiram, kecap asin dan gula pasir, kol dan daun bawang ke dalam wadah.
2. Diamkan adonan selama 1 jam.
3. Bentuk adonan dengan cara menambahkan adonan ke kulit pangsit dan melipatnya ke salah satu sisi. Panaskan teflon, oles dengan minyak.
4. Tata rapi gyoza di atas teflon, masak dengan api kecil pada salah satu sisi selama 1 menit.
5. Tuang air hingga menutupi 1/2 permukaan gyoza.
6. Tutup teflon dan masak hingga air surut dan gyoza matang.
7. Sajikan dengan chili oil atau saus sambal.

Strawberry Yogurt Bar



**Sajian : 6 Posi*

Bahan Dasar :

300 mL greek yoghurt

1 sdm madu

1 sdm selai stroberi

50 gram stroberi, cincang kasar

50 gram kacang tanah sangrai

Cara Memasak :

1. Campur yoghurt dan madu. Siapkan loyang yang telah dilapisi kertas roti. Tuang campuran yoghurt dan madu ke atas loyang, ratakan.
2. Hias yoghurt dengan stroberi, selai stroberi dan kacang tanah sangrai. Dinginkan dalam freezer selama minimal 6 jam. Potong yoghurt bar sesuai selera, sajikan.

Apple French Toast Roll Ups



**Sajian : 6 Posi*

Bahan Dasar :

2 buah apel potong dadu

100 gram cream cheese

1 butir telur

12 lembar roti tawar

1 sdt kayu manis

2 sdm margarin

gula pasir dan kayu manis bubuk untuk taburan, secukupnya.

Cara Memasak :

1. Campur apel yang telah dipotong dadu dengan 1 sdt kayu manis bubuk.
2. Pipihkan roti dan olesi dengan apel dan cream cheese, gulung.
3. Kocok lepas telur, celupkan roti gulung ke dalam telur.
4. Panggang roti di atas teflon yang sudah diolesi margarin dengan api kecil.
5. Matikan api setelah roti berwarna kuning keemasan.
6. Sajikan french toast dengan taburan gula pasir dan kayu manis.

Strawberry Dessert For Kids

Francisca Alfarah Gerardea

@chagerardea



Halo halo semuanya, perkenalkan aku Francisca Alfarah Gerardea atau biasa dipanggil dea atau mamaejo (mamanya si arkharezo). Aku suka banget masak untuk keluarga, apalagi eksperimen resep – resep baru. Nah berhubung punya anak aku juga harus masak untuk MPASI nya. Oiya anaku usianya sudah 14 bulan. Tetapi kadang MPASI ngga selalu berjalan mulus. Kadang dia ngga mau makan, apalagi kalau lagi tumbuh gigi atau sakit. Jadi mamaejo harus punya seribusatu cara supaya dia mau makan lagi. Nah salah satunya mamaejo siapin dessert yang simple, segar dan tentunya menyehatkan untuk anak, jadi dia mau makan lagi deh. Oiya ini semua satu bahan dasar loh yaitu STRAWBERRY. Kalau beli strawberry pasti sekalian banyak kan, so bisa diolah dengan berbagai macam dessert. Semoga momi momi diluar sana yang lagi galau kalau anaknya ngga mau makan, atau yang bingung bikin apa untuk cemilan si kecil jadi punya referensi baru.

Strawberry Cheese Dessert Jar



Bahan Lapisan Bawah :

10 Keping Biskuit Marie
Baby

Bahan Lapisan Atas (Saus Strawberry) :

200 gr strawberry
1 sdm gula pasir
100 ml air
1/4 sdt cinnamon powder

Bahan Lapisan Tengah (Cheese Vla) :

100 ml susu uht
100 ml whipping cream
diary
20 gr cream cheese
2 sdm kental manis home-
made / madu/ gula pasir
2 sdm tepung maizena

Cara Memasak :

1. Hancurkan biskuit, tata di wadah. Masukkan susu, whip-
ping cream, cream cheese, dan kental manis kedalam panci
masak sampai mendidih. Jika sudah mendidih tambahkan
maizena yang sudah dilarutkan dengan air. Aduk sampai
mengental

2. Tuang keatas biskuit yang telah ditata di dalam wadah.
Dinginkan di dalam kulkas selama 3 jam

Cara Memasak Saus Strawberry :

1. Cacah strawberry sampai kecil - kecil. Masak strawberry
dan air di api kecil dan tambahkan gula pasir dan cinnamon
powder. Masak sampai mengental kemudian siram keatas
cheese vla yang sudah dingin di kulkas

Silky Pudding with Strawberry Sauce



Bahan Pudding :

1 sdt jelly
400 ml air
200 ml susu uht
100 ml yogurt cair
3 sdm dairy creamer
1 sdm gula pasir

Bahan Saus Strawberry :

200 gr strawberry
1 sdm gula pasir
100 ml air
1/4 sdt cinnamon powder

Cara Memasak Pudding :

1. Masukkan ke dalam panci jelly, dairy creamer, air, gula dan susu aduk sampai rata. Masak di api kecil sambil terus diaduk - aduk
2. Jika sudah mau mendidih tambahkan yogurt. Matikan api jika sudah mendidih sebentar, tidak perlu sampai meletup letup seluruhnya. Tata di wadah, biarkan dingin dan menjadi set.

Cara Memasak Saus Strawberry :

1. Cacah strawberry sampai kecil - kecil. Masak strawberry dan air di api kecil dan tambahkan gula pasir dan cinnamon powder. Masak sampai mengental. Siram keatas puding yang sudah set

Strawberry Popsicle



Bahan-Bahan :

100 gr Strawberry beku
125 ml susu uht
100 ml yogurt
Sedikit madu

Cara Memasak :

1. Blender semua bahan sampai halus
2. Tuang ke dalam cetakan es krim
3. Dinginkan di freezer semalaman



Yang berisi kumpulan resep cemal cemil anti mual untuk ibu hamil.

Timphan Aso Srikaya



Bahan Adonan Tiphon :

350 gram tepung ketan

250 gram pisang ambon

250 Santan Cair

Sejumput Garam

Bahan Isi Tiphon :

5 butir telur ayam

250 ml santan kental

100 gram gula pasir

Bahan Untuk Membungkus :

Daun Pisang Muda dan Minyak Sayur

Cara Memasak :

1. Siapkan wadah, masukan pisang dan santan cair. Aduk bersamaan hingga tekstur menjadi bubur. Lalu masukan tepung ketan dan 1 sendok minyak sayur, uleni adonan hingga menjadi kalis dan tidak lengket.
2. Untuk isian, siapkan wadah lalu masukan telur, santan, gula pasir dan daun pandan. Lalu masak hingga adonan mendidih dan kering.
3. Apabila isian telah jadi, ambil adonan yang sudah kalis tadi lalu bulat dan pipihkan keatas daun pisang yang sudah di lumuri minyak sayur. Lalu masukan isian, dan bentuk menjadi seperti contoh foto Timphan. Lakukan sampai adonan habis.
4. Kemudian siapkan dandang yang sudah di terisi air mendidih. Lalu masukan Timphan dan kukus selama 30 menit.
5. Tara, Timphan Aso Srikaya pun siap dihindangkan.

Rujak Manis Aceh



Bahan Dasar :

Mangga Indramayu	Mangga Kweni
Gula Pasir	Bengkuang
Garam	Timun
Cabe Rawit Hijau	Jambu Air
Jeruk Nipis & Jeruk	
Lemon	

Cara Memasak :

1. Kupas semua buah, lalu cuci bersih
2. Siapkan wadah. Kemudian parut semua buah sesuai dengan tekstur yang di mau. Lalu masukan garam, gula, potongan cabe rawit hijau dan aduk secara bersamaan.
3. Bila sudah tercampur rata, masukan perasan jeruk nipis dan jeruk lemon.
4. Lalu masukan beberapa potongan es batu sesuai selera. Tara, rujak Aceh manis pun siap dihidangkan.

Bubur Jagung Manis Aceh



Bahan Dasar :

Jagung Manis	Daun Pandan
Beras Ketan Putih	Gula Pasir
Nangka	Garam
Santan Kelapa	

Cara Memasak :

1. Kupas jagung manis lalu cuci bersih. Kemudian pipil jagung menggunakan pisau. Potong Nangka ukuran dadu kecil. Rendam ketan putih selama setengah jam. Lalu tiriskan.
2. Campurkan jagung dengan ketan, lalu masukan perasan santan kental dan simpul beberapa daun pandan sesuai selera.
3. Apabila sudah tercampur, masak dan aduk sampai santan mendidih. Tidak boleh ditinggal ya karena nanti santan akan menggumpal.
4. Aduk sampai mendidih, lalu masukan gula dan garam sesuai selera. Lalu masukan Nangka yang sudah dipotong-potong sambil terus diaduk. Bubur jagung manis aceh siap dihidangkan. Lebih enak dinikmati dalam kondisi dingin.

Resep Warisan Mamah

Noni

@noniiii26



Haii,, aku Noni ... aku seorang ibu rumah tangga yang juga menjalankan sebuah bisnis . Semenjak menikah aku sedikit demi sedikit belajar memasak.. dan kebetulan mama ku itu hobinya masak , apapun bisa mama bikin.. dan rasanya pun enakkkk enakkk... nah, karena keseringan liat mama masak jadi aku pun lama2 bisa masak.. Berhubung aku adalah peranakan dari mama sunda dan papa manado, makanya mama ku sering masak masakan manado, buat aku masakan daerah itu punya khas nya masing2 yang bisa diturunkan .. oleh karena itu aku ingin membagikan beberapa resep warisan mama tentang masakan khas sulawesi utara.. semoga resep warisan mama ini membantu teman2 semua untuk mencoba masakan daerah khas sulawesi utara ini. Terimakasih

Cakalang Rica



CAKALANG FUFU / TONGKOL
@noniiii26

Bahan-Bahan :

Ikan cakalang / tongkol yang sudah digoreng atau disuwir

10 siung bawang merah

10 buah cabe merah keriting

5 buah cabe rawit merah

2 buah tomat

Cara Memasak :

1. Iris bawang merah
2. Haluskan cabe keriting dan cabe rawit merah
3. Tumis bawang merah hingga harum
4. Masukkan bumbu halus dan tomat
5. Kemudian masukkan ikan yang sudah disuwir
6. Beri garam, penyedap rasa (jika mau), lalu koreksi rasa.
7. Masak ikan hingga bumbu meresap dan matang
8. Cakalang rica siap disajikan.

Bubur Manado



Bahan-Bahan :

1 buah singkong

1 buah ubi

1 buah jagung

1 ikat kangkung

1 ikat bayam

Labu kuning secukupnya

Daun jeruk

Sereh

Bawang daun

Beras

Daun kemangi

Cara Memasak :

1. Rebus ubi, singkong, labu kuning, jagung yang sudah disisir hingga setengah matang lalu masukkan beras, daun jeruk dan sereh.
2. Masak hingga matang
3. Beri garam, koreksi rasa
4. Masukkan bayam, kangkung, daun kemangi
5. Aduk rata hingga tercampur
6. Bubur manado siap disantap. Dapat disajikan dengan sambal terasi dan ikan cakalang rica.



Diet Olahan Sehat Guilty Free Meal

Rian
@rian_ry

Bismillah perkenalkan mama saya Rian menghayal kalau punya buku, aku mau sharing resep-resep diet olahan sehat guilty free meal yg praktis, bahannya murah & cara buatnya jg mudah anti ribet tp enak ga menyiksa karena diet pun tetap harus enak.

Sayur Suki



Bahan Dasar :

5 batang pakcoy	1 sdm kaldu jamur
5 batang sawi putih	5 bawang putih cincang
8 butir jamur	6 sdm saos sambal
3 buah tahu kotak kecil	1 sdm saos tiram
1 bungkus1 tofu	1 sdm cabai bubuk
1 brokoli kecil	3 sdm olive oil
1 Sdm garam	
1 sdm gula pasir	

Cara Memasak :

1. Tumis bawang putih dgn olive oil sampai harum
2. Masukkan saos sambal, saos tiram, aduk
3. Tambah 1 liter air, masukkan tahu kotak& Jamur yg sudah diiris dengan pisau OXONE
4. Ceburkan brokoli iris,kemudian tofu potong
5. Taburi dg cabai bubuk, kasi garam lada gula, kaldu jamur, cicipi sampai yummy
6. Masukkan irisan sawi putih terakhir pakcoy tida usah diiris
7. Seger panas syedap ky diresto krn diet jd gada baso-basoan

Dadar Pisang



Bahan Dasar :

2 buah pisang sunpride

2 butir telur

1 sdt baking powder

4 sdm madu (optional)

Cara Memasak :

1. Aku pilih pisang Sunpride yg ada bintiknya karena semakin banyak vitaminnya, kupas iris. Hancurkan pisang sampai jd bubur, bisa pakai ulekan / centong / apapun suka anda

2. Karena pisangnya suda manis & misi utama kita diet jd gaperlu susu / gula cukup tambahkan baking powder . Masukkan telur aduk sampai rata

3. Wajib pakai wajan antilengket spy bs dimasak tanpa men- tega kan diet ya. Tuang 1 centong diwajan dg api kecil ini hrs sabar ya sist emang lama sampai bagian bawah matang baru dibalik. Tumpuk dadar pisang tuangi madu / almond inget jgn kasi maple syrup apalagi ice cream

Almond Milk Cokuren



Bahan Dasar :

1 mug raw almond

6 mug mineralwater

5 buah kurma

2 sdm gula aren bubuk

2 sdm choco powder

sugar free

Cara Memasak :

1. Rendam kacang almond minimal 8 jam dengan 2 gelas air matang nanti akan gendut 11jam jg cucmey

2. Setelah itu buang air rendaman, blender kacang almond dengan 3 gelas air matang. Blender sampai halus dan memu- tih susu. Saring dengan saringan tahu & saringan jala, tangan kita mesti bersih. Peras kenceng2 yes & buang sisa ampas

3. Jadi deh susu almond plain. Awet jk taro dikulkas 3 hari. Setelah dingin kita modif di blender lagi dengan gula aren masukan choco powder, kurma buang biji blender semua

4. Siap minum glek glek kenyanggg dan lezat.



Hallo! Saya putri,saya bukan seorang chef tetapi saya selalu berprinsip "orang lain bisa kenapa saya tidak",itu menjadikan diri saya terpacu untuk selalu belajar untuk sesuatu yang saya cintai.

French Toast Boba



Bahan Dasar :

Roti tawar uk 3cm

Sesuai selera

50gr cream chesse

5 gr powder chesse

80ml air es

1sdm dancow

50ml fresh milk

50ml susu evaporasi

1pump syrup vanilla

1btr telur

Sejumput powder cinnamon

Sejumput garam

20gr boba pearl

Cara Memasak :

1. Roti :

Siapkan roti dan siapkan bowl masukan bahan ini:
Susu cair,susu evaporasi,telur,vanilla,powder cinnamon,
garam kocok lepas.

2. Cream Chesse :

Dalam bowl berbeda masukan cream chesse,powder chesse,dancow,dan air es,mix dari speed terendah hingga tertinggi. Hingga mengental.

3. Boba :

Didihkan air matang masukan boba masak hingga tekstur seperti jelly.

4. Panggang :

Panaskan wajan,panaskan mentega,masukan roti ke adonan roti hingga permukaan merata terselimuti adonan. Panggang 3 menit setiap permukaan di api sedang hingga matang merata

5. Penyajian :

Siapkan piring tata roti siram atasnya menggunakan cream chesse,masukan boba tambahkan garnis bisa pakai daun mint atau buah buahan sesuai selera .

Lasagna Saus Malang



Topping :

2 lembar smooke beef

50gr mozarella

Bahan Saus Putih :

1sdm Margarin

2sdm tepung terigu

250ml susu cair

50ml susu evaporasi "FN"

1/2sdt Merica hitam

1/2 sdt gatam

35gr keju parut quickmelt

Biji pala parut secukupnya

Bahan Saus Daging :

1buah Bombai pot dadu

4 siung bawang puyih

3 sdm saus spageti

4 sdm saus cabe " malang" cap jempol

3 sdm saus manis cap jempol

1/4 sdt Oregano bubuk

1/4 sdt italian seasoning

1/4 sdt merica hitam

1/2 sdm gula pasir

1 sdm minyak

1/2 sdt kaldu bubuk

Bahan Dasar :

5 lbr Lasagna sheet

200gr Balducci

5 bh Jamur shitake iris tipis

150gr keju parut quickmelt

parsley fresh cacah

Cara Memasak :

1. Kulit lasagna :

Didihkan air masukan garam rendam lasagna sheet hingga lunak

2. Saus Daging :

Tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum, masukan daging giling hingga warnanya kecoklatan, masukan semua bahan ini : saus tomat saus cabe malang ,saus spaggeti,oregano,italian,gula pasir,garam,lada hitam kaldu aduk hingga merata, masak hingga matang asin manis dan gurihnya sesuai selera tekstur hingga mengental tuang parsley chop aduk merata

3. Saus putih :

Masukan margarin hingga meleleh setelah itu masukan tepung terigu,masak cepat hingga matang berwarna kuning, tuang susu cair secara bertahap (apabila adonan berge-lindir cepat blender hingga halus, masak hingga matang dan tekstur mengental beri garam,merica,gula,pala parut ,keju parut aduk rasa bisa ditambahkan sesuai selera.

4. Menata Lasagna

Panaskan oven sampai 150°

Siapkan loyang ,masukan saus lalu masukan lasagna sheet, masukkan saus daging dileyer

dilanjut saus putih layer ke 2, ditaburi keju parut lakukan berulang hingga lasagna sheet habis tahapan terakhir tambahkan smooke beef keju parut dan keju mozarella tabur parsley fresh.panggang hingga matang .

Boleh juga panggang 1/2 matang 15 menit baru ditabur topping.



Saya seorang karyawan dan sekaligus seorang istri yang dituntut untuk tetap bisa melaksanakan tugas dua-duanya, sehingga terciptalah resep - resep simpel yang bisa disajikan meskipun sibuk bekerja. Resep - resep ini menggunakan bahan yang simpel, mudah didapat dan cara masak yang singkat. Jadi dengan begitu masih bisa menyiapkan makanan atau masakan buat suami maupun buat bekal ke kantor. Oleh karena itu saya ingin sekali berbagi pengalaman tentang asyiknya bekerja di dapur, meskipun ditengah kesibukan kita sebagai wanita pekerja.

Udon Goreng



Bahan Dasar :

1 bks udon kemasan

100gr daging slice

50gr bumbu kari (sy pakai bumbu kari house kari ala jepang)

1 buah bawang bombay

3 siung bawang putih

Cara Memasak :

1. Tumis bawang putih cincang sampai harum
2. Masukkan bawang bombay yang sudah dirajang, tumis sampai layu
3. Masukkan daging slice masak sampai daging matang
4. Masukkan udon, aduk rata
5. Tambahkan bumbu kari ala jepang yg dilarutkan dengan air
6. Aduk rata dan siap dihidangkan
7. Tambahkan irisan cabe rawit saat dihidangkan

Pudding Cokelat



Bahan Dasar :

- 1 sachet agar-agar
- 1 kaleng kental manis
- 50gr coklat batang
- 1 sdm coklat bubuk
- 4 kaleng air

Cara Memasak :

1. Masukkan semua bahan dalam panci. Aduk rata dan panaskan diatas kompor
2. Panaskan sampai semua coklat larut. Setelah mendidih, tuang dalam cetakan dan biarkan sampai membeku
3. Siap dihidangkan

Labu Rasa Mie Rebus



Bahan Dasar :

- 1 buah labu ukuran sedang, iris tipis memanjang
- 3 siung bawang putih dicincang atau dihaluskan
- 3 butir cabe rawit (sesuai selera)
- 1 butir telur kocok lepas
- Daun bawang secukupnya
- 100ml air
- Garam, kaldu bubuk, merica

Cara Memasak :

1. Remas-remas labu dengan garam supaya layu dan menghilangkan getahnya
2. Tumis cabe rawit dan bawang putih sampai harum
3. Masukkan labu, tumis sampai labu agak matang atau layu
4. Masukkan kocokan telur dan afuk segera. Tambahkan air
5. Masukkan garam, kaldu bubuk dan merica
6. Masukkan daun bawang. Koreksi rasa an taburi bawang goreng



Hai perkenalkan namaku Miftachul Arifah, sering dipanggil Mifta. Aku berumur 19th, aku baru lulus SMA. Dari kecil aku suka banget memasak. Sampai aku merasa "Memasak adalah jiwaku". Resep ini adalah resep andalan keluargaku, resep turun temurun dari nenek aku.

Pepes Jangkang / Baby Crabs



Bahan Bumbu :

500gr Kacang tanah
100gr Kacang mente
100gr Bawang merah
150gr Bawang putih
10 Buah Cabe merah
1 Liter Santan kelapa dari 1 buah kelapa
13 Sdm Gula pasir
4 Sdt Garam
2 Sdm Tepung Beras
Air secukupnya
2 Butir Telur (kocok lepas)

Bahan Dasar :

5 Buah Lontong
200gr Tauge Rebus
200gr Kol Putih Rebus
200gr Selada
Tahu & Tempe goreng secukupnya
Telur rebus secukupnya
Kentang rebus secukupnya
Timun secukupnya

Cara Memasak :

1. Sangrai Kacang tanah dan Mente. Lalu buang kulit Kacang tanah. Goreng bawang merah, bawang putih, dan cabe merah.
2. Haluskan semua bumbu sampai halus. Kemudian rebus bumbu yang sudah dihaluskan dengan santan. Masukkan Gula dan Garam. Rebus hingga mendidih dengan api kecil. Koreksi rasa.
3. Larutkan tepung beras dengan air secukupnya. Masukkan tepung beras dengan telur, aduk rata. Masak bumbu kacang hingga mendidih dan kental. Dan siap disajikan.
4. Penyajian : Tata semua bahan lalu siram dengan saus kacang. Beri sambal, krupuk dan emping. Dan siap dinikmati.

Pepes Jangkang / Baby Crabs



Bahan Dasar :

500 gr Jangkang/Baby	1 Ruas Jari Kunyit
Crabs	5 Butir Kemiri
10 Butir Bawang Merah	3 Lembar Daun Jeruk
6 Siung Bawang Putih	1 Sdt Garam
10 Buah Cabe Merah	Gula secukupnya
Cabe Rawit sesuai selera	Penyedap Rasa secukupnya
1 Ruas Jari Jahe	Daun pisang secukupnya

Cara Memasak :

1. Pertama cuci Jangkang hingga bersih. Lalu ulek semua bumbu. Kemudian campurkan Jangkang dengan bumbu hingga merata. Setelah itu bungkus dengan daun pisang yang sudah di siapkan.
2. Masukkan dalam panci kukus yang sudah di panaskan. Terakhir Kukus kurang lebih selama 30 menit dan Pepes Jangkang siap di sajikan.



Halo assalamualaikum kak, Kilas balik waktu aku kecil, ibu sering banget beli buku masakan. Aku selalu excited saat ibuku beli buku baru, karena selain foto masakan nya bagus-bagus, resepnya pun mudah untuk dipelajari. Tidak hanya itu, ibu selalu mengajari ku cara masak. Sampai aku punya impian ingin menerbitkan buku masak sendiri. Dan alhamdulillah ada giveaway dari kak @putrihabibie ini aku seneeeeeeng banget.

Kue Jongkong



Bahan Saus Gula :

gula kawung/gula merah secukupnya

2 sdm gula pasir

52 sdm / 400 ml air

Bahan Adonan Putih :

10 sdm tepung beras

1 lembar daun pandan (simpulkan)

1 bungkus kecil santan

sejumput garam

84 sdm / 650 ml air

Bahan Adonan Hijau :

10 sdm tepung beras

5 lembar daun pandan

2 tetes pewarna pandan

84 sdm / 650 ml air

- sejumput garam

- 3 sdm gula

- 1 ½ sdm tepung tapioka

- 1 bungkus kecil santan

Cara Memasak :

Saus Gula

1. Masukkan gula merah yang sudah digerus/dipotong-potong, gula pasir 2 sdm dan air ke dalam panci lalu panaskan menggunakan api sedang cenderung kecil sampai terlihat gelembung-gelembung. Setelah itu sisihkan

Adonan Hijau

1. masukkan tepung beras, gula, tepung tapioka, dan pandan yang telah di blender ke dalam panci lalu aduk sampai merata.

2. setelah itu tambahkan sejumput garam dan 1 bungkus santan lalu aduk kembali sampai rata. jika dirasa warna hijaunya terlalu pucat, boleh menambahkan pewarna hijau/ pandan 2 tetes saja. Aduk-aduk adonan menggunakan api sedang cenderung kecil sampai mengental. Setelah itu sisihkan.

Adonan Putih

1. masukkan tepung beras, air, dan 1 bungkus santan. Lalu aduk sampai semuanya merata. Setelah itu masukkan sejumput garam dan 1 lembar daun pandan yang telah disimpulkan. masak menggunakan api sedang cenderung kecil sampai mengental. Setelah itu sisihkan.

Puding Ubi Ungu



Bahan-Bahan :

Layer 1

3-4 Ubi ungu dihaluskan
3 sdm gula atau sesuai selera
90 sdm / 700 ml air
1 bungkus agar-agar plain
sejumput garam

Layer 2

1 bungkus agar-agar warna merah
3 sdm gula atau sesuai selera
susu kental manis 2 sachet
90 sdm / 700 ml air

Layer 3

Sama seperti layer 2. Tetapi agar-agar menggunakan warna plain

Cara Memasak :

Layer 1

Blender ubi ungu yang telah dikukus sampai halus. Masukkan ubi yang telah di blender ke dalam panci. Tambahkan gula, agar-agar dan 700 ml air. Lalu aduk sampai larut. Setelah mendidih, masukkan sejumput garam dan masukkan ke dalam wadah 250 ml.

Layer 2

Masukkan agar-agar berwarna merah, susu, gula, air dan aduk sampai larut. Setelah itu masukkan layer 2 ke dalam layer 1 (jika layer 1 sudah setengah set) perlahan-lahan.

Layer 3

Sama seperti layer 2, masukkan agar-agar plain, susu, gula, air dan aduk sampai larut. Setelah itu masukkan layer 3 ke dalam layer 2 (jika layer 2 sudah setengah set) perlahan-lahan.

Bahan-Bahan :

secukupnya nasi	2 sdm tepung roti
1 sdt merica bubuk	mozarella (optional)
bawang daun, kornet, garam	2 butir telur, tepung roti

Cara Memasak :

1. Campurkan nasi, merica, bawang daun, kornet, garam, 2 sdm tepung roti dan 1 butir telur ke dalam mangkuk. Setelah bahan tercampur, lalu ambil 1 sdm adonan dan kepalkan di tangan. Pipihkan, dan masukkan mozarella di dalamnya. Setelah itu bentuk menjadi bulat.

3. Masukkan adonan yang sudah bulat ke dalam 1 butir telur yang sudah dikocok lepas, angkat adonan dari telur dan masukkan ke dalam tepung roti. Lalu masak menggunakan api kecil sampai berubah warna menjadi kekuningan.

Arancini Di Riso





Aneka kumpulan resep layak jual

Bolu Potong Hias



Pelengkap :

Buttercream

Choco ball

Strawberry

Meses

Keju

Bahan-Bahan :

80gr terigu

20gr susu bubuk

5 kuning telur

3 telur utuh

90gr Gula pasir

1sdt baking powder

1sdt vanili bubuk

100gr mentega cair

Cara Memasak :

1. Panaskan oven dengan suhu derajat 170 derajat.
2. Kocok gula dan telur kurang lebih 10 menit hingga kental berjejak.
3. Masukkan campuran terigu, susu bubuk, baking powder, dan vanili yang sudah diayak terlebih dahulu, aduk hingga tercampur rata.
4. Masukkan mentega cair, lalu aduk rata kembali hingga tidak ada mentega yang mengendap dibawah.
5. Masukkan adonan ke dalam loyang 20x20, lalu panggang dalam 30 menit.
6. Jika sudah matang, lalu dinginkan terlebih dahulu. Jika sudah dingin, baru atasnya beri buttercream Dan aneka topping sesuai selera.

Mini Bomboloni



Pelengkap :

Gula halus

Selai

Bahan-Bahan :

250gr terigu protein

1/2sdt baking powder

65gr gula pasir

12gr ragi instan

250ml susu dingin

2 kuning telur

6gr garam

75gr mentega

Cara Memasak :

1. Campur terigu, gula, baking powder dan ragi. Aduk rata.
2. Masukkan kuning telur dan susu dingin. Uleni hingga setengah kalis. Masukkan mentega dan garam. Uleni hingga kalis.
3. Bentuk bulatan besar lalu diamkan selama 45 menit atau hingga mengembang 2x lipat. Setelah 45 menit, lalu Kempiskan adonan lalu ambil adonan timbang masing2 seberat 25gr lalu bentuk bulat2 kecil.
4. Diamkan adonan selama kurang lebih 10-15 menit atau sampai mengembang. Goreng adonan hingga cokelat. Jika sudah dingin, gulingkan ke dan gula halus, lalu bolongi tengahnya dan isi dengan selai pilihan.



Selalu memimpikan adanya kumpulan resep berisi menu makanan dan cemilan yang rendah kalori namun tetap bisa senikmat makanan pada umumnya.

Bolu Gulung Keto



Bahan Bolu :

7 Butir Telur
1 Sdt Sp
40 Gr Tepung Keto
100 Gr Unsalted Butter
9 Sachet Diabetasol
/ Stevia Cair Sesuai
Selera

Bahan Isian :

100gr Cream Cheese
50gr Unsalted Butter
Stevia Cair Secukupnya

Cara Memasak :

1. Panaskan Oven di suhu 180°C 15menit.
2. Mixer telur, SP, pemanis (kecepatan tinggi) sampai mengembang rata, turunkan kecepatan, masukkan tepung keto sambil diayak aduk rata mengental, matikan mixer, masukkan butter yang dilelehkan sebelumnya, aduk balik rata.
3. Masukkan adonan ke dalam loyang yang sudah dialasi kertas roti dan diolesi mentega, hentak-hentak loyang perlahan agar adonan homogen. Panggang adonan di oven dengan suhu 180°C (api atas bawah) sekitar 20menit.
4. Sembari menunggu adonan, mixer bahan isian bolu (cream cheese, butter, stevia) sampai rata.
5. Keluarkan bolu dari loyang, gulung selagi panas, biarkan agak dingin buka gulungan dan oleskan dengan isian baru digulung kembali, tunggu sampai cukup dingin.

Lasagna Keto



Topping :

Keju Mozzarella
(Potong Sesuai Selera)

Bahan Daging :

100gr Daging Giling
1 siung Bawang Putih
4 sdm Pasta Tomat
2 sdm Unsalted Butter

Garam Himalaya &
Merica Secukupnya

Bahan Saus :

100 MI Whipping Cream
50 Gr Keju (Saya Pakai Prochiz
Quick Melt)
2 Sdm Unsalted Butter

Cara Memasak :

1. Panaskan butter di pan lalu tumis bawang putih yang sudah digeprek dan dicincang, masukkan daging giling, tumis hingga kering, sisihkan.
2. Masukkan pasta tomat, garam, lada, lalu aduk hingga meresep, sisihkan.
3. Siapkan pan, tuang whipping cream dan keju, lalu aduk hingga keju meleleh, kemudian masukkan butter, aduk hingga mencair dan kental merata, sisihkan.
4. Siapkan wadah tahan panas (saya pakai wadah aluminium foil), masukkan dan susun sesuai selera antara bahan daging dan saus, lalu taburkan mozzarella diatasnya.

Fudgy Brownies Keto



Bahan-Bahan :

2 Sdm Vco
2 Butir Telur
70 Gr Butter
1 Sdt Garam Himalaya
100gr Tepung Almond

100 Gr Coklat Batang 90%
5 Sachet Diabetasol / Stevia
Cair Sesuai Selera)

Cara Memasak :

1. Lelehkan butter dan coklat, dinginkan. Masukkan telur dan pemanis, aduk merata dengan whisk.
2. Ayak jadi satu tepung almond dan garam lalu masukkan ke adonan coklat beserta VCO, aduk hingga rata.
3. Siapkan loyang yang sudah dialasi dengan baking paper dan diolesi mentega, tuang adonan. Masukkan loyang ke dalam oven yang telah dipanasi di suhu 180°C (sesuaikan dengan oven masing-masing ya waktunya).
4. Panggang selama 25-30menit.



Bebikinan Yuk!

Mutiara Sejati
@bundapelangi29

Cara membuat masakan sesuai dengan judul buku, step by stepnya ada manfaat untuk ibu dan anak.

Puding Pepaya



Bahan-Bahan :

- 1/2 buah Pepaya
- 4gr Agar-agar bubuk
- 1/2 butir kelapa parut
- 1 Lembar Daun Pandan
- 4 sdm Gula Pasir
- Secukupnya Garam

Cara Memasak :

1. Ibu mencuci bersih pepaya
2. Ajak anak untuk mengeruk daging buah pepaya menggunakan sendok cocktail, sisihkan
3. Tambahkan 400ml air kedalam parutan kelapa, ibu bersama dengan anak memeras kelapa
4. Campurkan agar-agar bubuk, gula pasir, garam dan santan, lalu ibu memasaknya hingga mendidih
5. Campurkan daging pepaya dan agar-agar santan lalu tuang perlahan kedalam kulit pepaya tadi (yang dagingnya dikeruk)
6. Tunggu hingga suhu ruangan, lalu masukkan kedalam kulkas dan sajikan sewaktu dingin

Kukis Sidik Jari



Bahan-Bahan :

120 gr kacang tanah

150 gr margarin

120 gula halus

1 butir kuning telur

250 gr tepung kunci

Cara Memasak :

1. Ajak anak untuk memotong kacang yang telah ibu sangrai sebelumnya. Kocok gula halus dan margarine sebentar hingga tercampur, lalu masukkan telur
2. Campurkan tepung kedalam adonan margarine, ratakan hingga bisa dibentuk. Beri contoh ke anak untuk membentuk adonan lalu celupkan setengah bagian kedalam putih telur lalu masukkan kedalam cincangan kacang
3. Susun diatas loyang yang sudah diolesi margarine. Tekan dengan jempol lalu isi cokelat cair kedalam bulatannya. Panggang dengan suhu 150 derajat Celcius selama kurang lebih 15 menit

Bola Coklat



Bahan-Bahan :

250 gr Biskuit

50 gr coklat blok

30 gr Margarine

Secukupnya SKM

Secukupnya Meses

Cara Memasak :

1. Ajak anak untuk mencampurkan biskuitnya, bisa dengan ditumbuk atau dipukul-pukul. Ibu melelehkan coklat dan margarine
2. Beri kesempatan pada anak untuk mencampurkan lelehan coklat dan margarine kedalam biskuit yang sudah hancur, tuangkan SKM hingga dapat dibentuk
3. Lalu ajak anak untuk membentuk bulat-bulat adonan biskuit dan gulingkan kedalam Meses
4. Lalu simpan sejenak didalam kulkas



Resep masakan khas jawa tengah yang sehat, lezat dan mudah, keluarga dirumah suka dengan masakan aku dan tentunya jadi lebih sehat dan hemat.

Ayam Garang Asem



Bahan-Bahan :

- 1/2 buah Pepaya
- 4gr Agar-agar bubuk
- 1/2 butir kelapa parut
- 1 Lembar Daun Pandan
- 4 sdm Gula Pasir
- Secukupnya Garam

Cara Memasak :

1. Cuci bersih ayam. Haluskan ketumbar, bawang putih, bawang merah, jahe, dan kemiri. Masukkan bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam santan
2. Tambahkan gula, garam, dan penyedap rasa. Lalu aduk rata dan koreksi rasa
3. Siapkam daun pisang untuk membungkus. Susun ayam, cabai rawit, daun salam, kunyit iris, potongan tomat diatas daun
4. Tuang kuah santan sebanyak 2 centong sayur lalu bungkus seperti bungkus nasi padang. Semat menggunakan tusukan gigi
5. Kukus selama 35-40 menit. Ayam garang asem siap dihidangkan

Kupat Tahu Purworejo



Bahan-Bahan :

1 buah ketupat	30 gr kecambah
1 siung bawang putih	30 gr kol iris tipis
3 buah rawit merah	50 gr tahu goreng
50 gram gula merah	1 batang daun seledri
garam secukupnya	1 sdm bawang goreng
100 ml air	

Cara Memasak :

1. Rebus gula merah sampai mengental, lalu saring. Haluskan bawang putih, cabai, dan garam lalu masukkan ke dalam larutan gula. Aduk rata dan koreksi rasa.
3. Seduh kecambah dengan air panas selama 2 menit lalu tiriskan. Susun diatas piring, ketupat, kecambah, kol, tahu yang sudah di potong kecil, daun seledri, dan bawang goreng
4. Tuang gula yang sudah dibumbu tadi secara merata. Kupat tahu siap disajikan

Mangut Lele Magelang



Bahan-Bahan :

500 gr ikan lele	5 buah rawit merah
3 siung bawang putih	3 buah cabai keriting
2 siung bawang merah	jahe dan kunyit masing2 1 ruas
1/2 sdt merica	2 lbr daun salam, 2 lbr daun jeruk, 1 ruas lengkuas dan 1 batang sereh
1/2 sdt ketumbar	1/2 sdt penyedap rasa
garam dan gula	
2 butir kemiri	

Cara Memasak :

1. Goreng ikan lele yang sudah dicuci bersih. Geprek lengkuas dan sereh. Haluskan semua bumbu kecuali daum salam, daun jeruk, lengkuas dan sereh
2. Tumis bumbu halus dengan minyak yang sudah dipanaskan, lalu masukkan bumbu yang tidak dihaluskan. Tambahkan sedikit air agar bumbunya matang. Biarkan bumbu sampai matang, jangan lupa koreksi rasa.
3. Setelah bumbu mulai mengental, masukkan ikan yang sudah digoreng, diamkan 5 menit sampai bumbu meresap ke ikan. Angkat dan Mangut Lele siap dihidangkan



kreasi masakan rumah kekinian dengan bahan-bahan yang mudah di dapatkan oleh sartika fitriana

Risol Mayo



Bahan Isian :

sosis
smoked beef
telur rebus potong panjang
saus sambal
mayonaise

Bahan Kulit :

250gr tepung terigu
1 butir telur
500ml air
garam dan kaldu bubuk

Cara Memasak Kulit Risol :

1. Campur terigu, telur, garam dan kaldu kemudian di aduk-aduk. Tambahkan air hingga konsistensinya terasa pas jangan sampai terlalu cair.
2. panaskan teflon dengan api kecil saja, oles minyak tipis
3. tuang adonan kulit di teflon, sambil di putar supaya merata. Setelah matang angkat dan lakukan berulang

Cara Memasak Risoles :

1. siapkan telur kocok lepas dan tepung panir. siapkan kulit risol
2. susun isian di atas kulit kemudian gulung
3. celupkan risol di kocokan telur kemudian balur dengan tepung panir. risol mayo siap di goreng

Creamy Pudding Regal



Bahan-Bahan :

1 kaleng susu evaporasi

3 sdm SKM (sesuai selera dan boleh di tambah gula)

2 sdt gelatin bubuk

Biskuit Marie Regal secukupnya

Cara Memasak :

1. Campur gelatin dengan 3sdm air lalu sisihkan.
2. Masak susu evaporasi dan skm sampai hangat tidak sampai mendidih. Masukkan gelatin kemudian aduk aduk sampai larut.
3. Siapkan wadah, taburkan potongan biskuit kemudian siram dengan puding yg sudah di masak tadi.
4. Diamkan sampai dingin setelah itu masukkan ke kulkas. Di dalam kulkas wadahnya harus tertutup. Tunggu kurang lebih 3 jam supaya set.

untuk kuah brown sugar, campurh gula aren dengan air, masak hingga larut.

Pangsit Goreng Viral



Bahan Dasar :

pangsit rebus secukupnya

1 sdm saus sambal

sawi dan tauge secukupnya

1 sdm saus tiram

1 butir telur

1 sdm kecap ikan

udang secukupnya

1 sdt kecap asin

bakso iris tipis

1/2 sdt kaldu bubuk

2 siung bawang putih

1/4 sdt lada bubuk

2 sdm kecap manis

1/4 sdt garam

Cara Memasak :

1. tumis bawang putih hingga harum
2. masukkan telur, kemudian udang, aduk-aduk hingga matang.
3. tambahkan bakso, kemudian masukkan pangsitnya.
4. masukkan semua bumbu tadi lalu koreksi rasanya.
5. terakhir masukkan sawi dan tauge. sayur di masukkan terakhir supaya tetap crunchy. angkat dan sajikan

**Note: resep ini bisa dipakai untuk mie atau bihun*



Sebuah buku resep impian yang berisi beragam resep makanan dan minuman tanpa susu sapi dan segala turunannya (keju, yoghurt, butter, dll). Berisikan resep susu kacang beserta olahan ampasnya, dessert kekinian, cemilan, dan minuman lainnya. Di setiap resep juga ada tips-tips dalam pengolahan ataupun penyajian masakan. InsyaAllah buku ini akan membantu orangtua yang memiliki anak dengan alergen susu sapi dan turunannya, dalam hal mencari inspirasi menu masakan.

Banana Ice Cream



**Catatan: segera konsumsi banana ice cream setelah dikeluarkan dari freezer, karena ice cream lebih cepat mencair.*

Bahan-Bahan :

50 gr kacang mede	1/4 sdt perisa vanilla
100 ml air mineral	1 sdm minyak kelapa
240 gr pisang (4 buah)	
100 ml santan kental	
50 ml sirup maple	

Cara Memasak Kulit Risol :

1. Potong pisang menjadi potongan kecil, simpan dalam freezer minimal 24 jam Simpan wadon dan kepala mixer dalam freezer minimal 24 jam
2. Rendam kacang mede dengan air panas selama lebih kurang 1 jam. Campurkan kacang mede dengan pisang dan air. Haluskan menggunakan food processor
3. Pindahkan ke wadah mixer. Tambahkan santan. Mix dengan kecepatan tinggi hingga tekstur kental. Tambahkan sirup maple dan perisa vanilla. Mix dengan kecepatan sedang hingga tercampur rata
3. Tambahkan minyak kelapa. Mix dengan kecepatan rendah sebentar.
4. Pindahkan adonan ice cream ke dalam wadah penyimpanan. Masukkan dalam freezer minimal 6 jam
5. Banana ice cream siap disajikan. Bisa tambahkan topping sesuai selera

Choco Nut Dessert Box



**Catatan: jika suka manis, tambahkan gula pasir atau pemanis favorit lainnya ke dalam white cream sebanyak 2 sdt atau sesuai selera*

Bahan White Cream :

1 cup kacang mede
1/4 cup kacang almond
60 ml minyak kelapa
100 ml susu almond
1/4 sdt perisa vanilla

Bahan Pasta Coklat :

100 gr DCC
100 ml susu almond

Topping :

Kacang Tanah Sangrai

Cara Memasak :

White Cream :

1. Rendam kacang mede dan kacang almond dengan air panas selama lebih kurang 1 jam. Campurkan semua bahan white cream. Haluskan dengan food processor. Pindahkan ke wadah

Pasta Cokelat :

1. Lelehkan dcc dengan proses tim. Matikan kompor. Larutkan dengan susu almond. Aduk rata. Tuangkan di atas white cream

2. Tabur topping di atas pasta cokelat. Simpan dalam kulkas hingga sedikit beku. Choco nut dessert box siap disajikan

Soy Milk with Brown Sugar



**Catatan: Buang busa pada air susu sebelum dimasak Gunakan botol kaca steril untuk penyimpanan susu kedelai yang lebih tahan lama*

Bahan-Bahan :

1 cup kacang kedelai
7 cup air mineral
3 lembar daun pandan
1/4 sdt perisa vanilla
8 sdm brown sugar 1/4
sdt garam

Cara Memasak :

1. Cuci bersih kacang kedelai. Rendam kacang kedelai dalam air selama 8 hingga 10 jam. Campurkan kacang kedelai dan 4 cup air, kemudian haluskan dengan food processor. Pisahkan ampas kedelai dan air susu dengan menggunakan kain penyaringan khusus susu.

2. Campurkan ampas kedelai hasil penyaringan pertama dengan 3 cup air. Haluskan dengan food processor, kemudian saring kembali. Masak susu kedelai dengan api kecil. Tambahkan daun pandan. Jika sudah mendidih, tambahkan garam, perisa vanilla, dan brown sugar. Aduk sebentar hingga gula larut.

3. Matikan kompor. Segera pindahkan susu kedelai ke dalam wadah steril jika sudah dingin. Masukkan dalam chiller atau freezer jika tidak segera dikonsumsi



Jangan pernah menyiakan kesempatan baik

Sufiyana Annisak
@Cupiekz

Ada kesempatan baik bikin buku resep Ala kak putri . Dan juga kebetulan lagi seneng2nya masak dan fotoin masakan. Jadi.... ikutan? Kenapa nggk?

Martabak Telur



Bahan-Bahan :

2 Butir Telur
2 Buah Wortel ukuran sedang
5 Batang daun bawang
60 gram tahu putih
1/2 Sdt Garam
3/4 Sdt Lada
16 Lembar Kulit Pangsit
2 Sdm Minyak Sayur

Bahan Saus Acar :

Timun
Jeruk Nipis
1 Sdm Kecap Manis
1 Sdm Kecap Asin
Cabe Rawit Secukupnya

Cara Memasak :

1. Potong Wortel Kecil-kecil dan tipis agar mudah matang Iris daun bawang prei. Potong tahu. Tahu bisa diganti daging atau tempe juga. Campur Semua bahan yg telah dipotong, tambahkan bumbu garam, lada, lalu masukkan telur lalu aduk hingga rata.
2. Siapkan saus kacang martabak, potong timun dadu, tambahkan jeruk lemon atau jeruk nipis, tambahkan cabe, kecap asin, kecap manis, aduk hingga merata. Siapkan kulit pangsit sebagai kulit martabak, masukkan wajan dengan 2 sdt minyak atau menggunakan wajan anti lengket tanpa minyak.
3. Tambahkan isian martabak lalu tutup dengan kulit pangsit lagi diatasnya. Tata dalam piring dan siap disajikan dengan saus Acar. Selamat Menikmati

Vanilla Cookies



Bahan-Bahan :

125 gr mentega

125 gr tepung tapioka/
kanji

40gr gula halus

80 gr tepung terigu

1Sdm Vanilla bubuk

Chocho chip secukupnya utk
telinga

Wijen hitam (jika ada, jika tidak
ada bisa pakai chochochip
sedikit sbg mata).

Cara Memasak :

1. Mixer mentega, gula, vanilla hingga menyatu rata. Masukkan tepung terigu dan tapioka sambil diayak aduk sampai rata

2. Silahkan bentuk sesuai keinginan. Tata diloyang. Masukkan Oven. Angkat lalu dinginkan dan masukkan toples.

Puding Taro Susu



Bahan-Bahan :

1 bks Agar Swallow Plain

600ml / 3 ultra rasa Taro ukuran 200 ml

5 Sdm gula atau sesuai selera.

10 Sdm SKM

150 ml air

1 tetes pewarna "Ungu"

Cara Memasak :

1. Campur semua bahan lalu aduk rata dan dipanaskan

2. Aduk terus hingga bagian bawah tidak mengental

3. Jika sudah mendidih matikan kompor. Ditunggu sebentar hingga tidak terlalu panas lalu masukkan kedalam loyang atau cetakan agar/pudding



Ingin berbagi resep masakan dan menginspirasi para pencinta masak diluar sana agar lebih semangat lagi dalam berkarya terutama berkarya didapur. Dan dengan adanya GA ini yang nantinya akan ada buku resep masakan bisa membuat ibu-ibu muda yang tadinya tidak hobi memasak menjadi suatu hobi baru.

Teros Raos



Bahan-Bahan :

5 buah terong ungu	1 buah tomat
tepung bumbu	4 lembar daun jeruk
1 butir telur	garam secukupnya
8 siung bawang merah	minyak goreng
6 siung bawang putih	air secukupnya

Cara Memasak :

1. cuci bersih semua bahan
2. kemudian potong terong sesuai selera
3. siapkan tepung bumbu beri air dan telur
4. setelah itu masukan terong kedalam adonan tepung
5. lalu iris semua bumbu(sisihkan)
6. siapkan wajan berisi minyak lalu goreng terong sampai kecokelatan(angkat dan sisihkan)
7. tumis semua bumbu sampai layu beri sedikit air,garam,penyedap rasa lalu cicip
8. setelah itu masukan terong aduk rata dan angkat Terong raos siap disajikan

Laksa Bogor



Bahan-Bahan :

1/2kg ayam bagian dada	2 batang serai
3 butir telur	3 lembar daun salam
4 potong tahu	3 lembar daun jeruk
1 bungkus soun	daun kemangi secukupnya
touge secukupnya	air untuk memasak
250 ml santan	garam secukupnya
10 siung bawang merah	gula secukupnya
6 siung bawang putih	minyak goreng
4 butir kemiri	lada bubuk secukupnya
1 ruas jari jahe	daun bawang, seledri &
1 ruas jari kunyit	bawang goreng

Cara Memasak :

1. Cuci bersih semua bahan. Kemudian siapkan panci berisi air, rebus ayam lalu angkat dan tiriskan (air rebusannya kita pake juga). Setelah itu goreng ayam 5 menit setelah itu sisihkan, haluskan bumbu bawang merah, bawang putih, kunyit, kemiri dan jahe
2. Setelah itu tumis bumbu sampai harum. Kemudian masukan kedalam air bekas rebusan ayam tadi. Masukkan daun jeruk, daun salam dan serai yang telah dimemarkan.
3. Beri garam dan gula kemudian rebus lagi kuah laksa dan masukan santan bila - perlu beri tambahan air lagi cicip sekiranya sudah pas dan mendidih angkat

Kuah laksa :

1. rebus telur
2. tahu bisa digoreng/direbus sesuai selera
3. kemudian suwir ayam yang tadi sudah digoreng
4. siram soun dengan air mendidih lalu tiriskan

Cara Penyajian :

1. siapkan mangkok
2. tata ayam, touge, soun, telur rebus dan tahu
3. kemudian siram dengan kuah laksa
4. lalu beri taburan bawang goreng, seledri, dan daun bawang



Bismillahirrahmanirrahim.... Sedikit cerita tentang resep ku ini. Berawal dari kondisi covid-19 yang mengharuskan kita #dirumahaja akhirnya aku mulai cari2 resep masakan, untuk mengusir rasa bosan dan jenuh di rumah. Daaannn ketemu lah resep2 nya kak Putriiii, aku mulai follow resep2 nya, se simple, se mudah, dan se anti ribet ituuu resep nya. Taste nya ga pernah mengecewakan. Dan suamiku juga sukaa banget. Dari satu, dua resep yang aku coba recook ga kerasa skrg udah banyak resep kak Putri yang aku recook. Dan skrg aku coba untuk share resep2 yang udah aku bikin dan di modifikasi juga ala2 aku di buku resep ini . Tetap dengan konsep effortless recipe nya kak Putri. Pokoknya easy, yummy and lovely deh. semoga resep2 ku bisa mejeng di buku resep digital nya kak Putri supaya bermanfaat buat siapapun yg baca

Picnic Roll



Bahan-Bahan :

3 lembar puff pastry
instan (ukuran 20x20cm)

2 lembar roti tawar
direndam dengan
susu cair 80 ml

250 gr daging sapi

1 buah bawang bombay

4 siung bawang putih

1 batang daun bawang

1 butir telur

1 sdm kecap inggris

1 sdm saos tiram

1 sdm merica bubuk

1 sdt pala bubuk

Bahan Pelengkap :

3 Lembar Keju slice
(potong jadi 2 bagian)

3 Butir Telur rebus
(potong jadi 3 bagian)

Cookie glaze (untuk olesan)

Cara Memasak :

1. Siapkan wadah, masukkan semua bahan dan bumbu kecuali telur kocok. Aduk-aduk hingga tercampur rata. Koreksi rasa, bila dirasa sudah pas masukkan telur kocok. Aduk kembali.

2. Bentangkan selembar puff pastry, taruh isian di setengah bagian kulitnya. Ratakan tanpa menyentuh bagian pinggir. Beri potongan keju dibagian atas isian, kemudian beri telur rebus di atas keju slice dan tutup lagi dengan isian daging.

3. Olesi bagian pinggir pastry dengan putih telur, tutup dengan bagian puff pastry yg kosong, tekan bagian pinggir dengan menggunakan garpu. Beri keratan supaya uap di dalam bisa keluar. Kemudian oles dengan bahan olesan.

4. Siapkan loyang dan taruh di loyang, loyang tidak perlu di olesi, karena pastry akan mengeluarkan minyak. Panggang di oven yang sudah dipanaskan, pada suhu 200 derajat celsius selama 30 menit. Homemade picnic roll siap dihidangkan.

Iga Manis Pedas



Bahan Halus :

10 butir cabe rawit

10 butir cabe merah kriting

6 siung bawang merah

6 siung bawang putih

2 butir kemiri

Bahan-Bahan :

500 gr iga sapi

3-4 sdm kecap manis

1 sdm gula pasir

1/4 sdt merica bubuk

3 lembar daun salam

7 butir cabe merah iris

Secukupnya garam

Secukupnya kaldu jamur

totole

Secukupnya air

Cara Memasak :

1. Bersihkan iga lalu sisihkan. Uleg/blender bumbu halus. Lalu siapkan wajan, tumis bumbu sampai harum, masukan irisan cabe merah, tumis lagi.
2. Kemudian tambahkan air sampai setengah wajan, masukkan iga, lalu isi air lagi sampai iga terendam.
3. Tambahkan kecap manis, gula pasir, merica bubuk dan daun salam. Aduk2 sebentar. Diamkan sekitar 1 jam, atau sampai air nya surut dan daging nya empuk. Api nya sedang aja ya.
4. Setelah air nya surut dan daging nya sudah dirasa empuk, masukan garam dan kaldu jamur, aduk rata kembali. Koreksi rasa. Angkat dan sajikan. Bisa tambahkan bawang goreng diatasnya

Easy Mango Drink



Putri Hapipie
for Passionate Homecook



Cara Membuat :

Campuran buah mangga 200gr daging mangga arumanis (terbaik pake yang 3/4 matang, lalu potong kecil jumlah yang sebenarnya diatur aja) kalau mau pake mangga jenis lain monggo. Tapi pasti rasanya akan beda yaaa

2sdm gula halus (kalau gada monggo pakai gula pasir nanti juga larut kok)

Untuk minumannya :

400ml susu cair (bukan bubuk, pakailah UHT atau pasteurisasi. Merk apa aja ok!)

400ml jus buah mangga kemasan.

160gr yougurt rasa mangga (aku pake biokul, kalau gak nemu yang rasa mangga gapapa pakai yang plain aja)

Aku gak nambahin lagi di minumannya karna menurutku sudah cukup manis, tapi kalau kamu mau tambah gula silahkan.

Minuman ini tahan 3-5 hari dikulkas, simpan dibotol kedap yaaa.



Hallo, perkenalkan namaku Arina Sabila Fauziah. Seorang ibu rumah tangga yang belum lama ini mempunyai hobby baru yaitu memasak. Jujur sebelum menikah saya tidak begitu suka memasak, tapi setelah menikah dan mempunyai anak tiba-tiba saya jadi hobby sekali memasak. Ditambah lagi saya suka jajan makanan pinggir jalan. Setelah mempunyai anak saya ingin sebisa mungkin membuat nya dirumah. Selain lebih bersih dan sehat,, tentunya lebih menyenangkan saat melihat anak dan suami makan dengan lahap masakan kita. Suatu kebanggaan bagi saya jika anak saya sudah besar nanti lebih memilih masakan buatan Ibu nya di rumah dibandingkan jajan di pinggir jalan. Maka dari itu saya ingin sekali membuat buku resep jajanan-jajanan pinggir jalan dari seluruh dunia yang enak dan mudah. Stay healthy everyone. Selamat mencoba resep-resepku.

King Thai Mango



Bahan-Bahan :

$\frac{3}{4}$ gelas mangga harum manis yang sudah di potong

$\frac{1}{2}$ gelas air

Air gula (sesuai selera)

Es batu (sesuai selera)

1 cup whipping cream

Bahan Sorbet :

2 buah mangga harum manis

1 sdt air lemon

Air gula (gula dilarutkan dalam air perbandingan 1:1)

Cara Memasak :

Sorbet Mangga :

1. Masukkan semua bahan sorbet lalu tambahkan air gula sedikit demi sedikit. Jika dirasa terlalu kental bisa tambahkan air gula sedikit (jangan terlalu cair). Jika sudah kental dan halus, masukan ke dalam wadah dan dinginkan di dalam freezer sampai beku

Jus Mangga :

1. Kocok whipping cream suhu kulkas sampai kental, sisihkan

2. Masukkan mangga, air, air gula dan es batu kedalam blender, blender sampai halus. Tuangkan jus buah kedalam gelas saji lalu beri whipped cream di atasnya sesuai selera

3. Tambahkan sorbet mangga 1 scoop dan tambahkan beberapa potongan buah mangga segar di atasnya

Grilled Squid Hotdog Skewer



Bahan-Bahan :

500 gr medium squid	8 sdm saus sambal
1 buah jeruk nipis	1 sdm saus tiram
250 gr sosis	1 sdm kecap inggris
½ sdt garam	2 sdm madu
1 sdt lada hitam	1 sdt bawang putih bubuk
5 sdm saus tomat	

Cara Memasak :

1. Potong squid selebar 5 cm. Beri perasan jeruk nipis, garam dan lada hitam. Campurkan saus tomat, saus sambal, saus tiram, kecap inggris, madu dan bawang putih bubuk, aduk sampai rata, sisihkan
2. Potong sosis lalu masukan kedalam bolongan squid. Tusuk menggunakan tusuk sate, susun sesuai selera. Panaskan grill pan, olesi minyak lalu bakar. Olesi dengan campuran saus hingga matang dan meresap selama kurang lebih 7 menit

XXL Crispy Chicken



Bahan Tepung Crispy :

Tepung tapioca

Air

Bahan-Bahan :

1 pasang dada ayam	2 sdt bawang putih
1 sdt Jay's chineseese fice spices	1 sdm tepung terigu
2 sdt Jay's chicken powder	1 sdm tepung maizena
1 sdt garam & 1 sdt lada	1 butir telur
	Air secukupnya

Cara Memasak :

1. Fillet tipis dada ayam. Masukan chineseese five spices, chicken powder, garam, lada, bawang putih, tepung terigu, maizena dan air campur hingga merata
2. Bungkus dengan plastic wrap dan diamkan selama 30-120 menit. Masukan telur, aduk hingga merata. Lumuri ayam dengan tepung crispy hingga merata. Goreng hingga matang. Taburi dengan bumbu favorite kalian

Cara Memasak Tepung Crispy :

1. Masukan tepung tapioca kedalam wadah. Tambahkan air sampai tekstur tepung padat dan tidak berair. Hancurkan tepung menggunakan garpu hingga membentuk butiran kecil. Saring menggunakan saringan halus. Panggang di oven dengan suhu 100 derajat celcius selama 12-15 menit



Obat Laper Dosis Rendah, Sedang dan Tinggi

Riri Anahata
@riri.anahata

Terinspirasi dari pengalaman pribadi di masa pandemi Covid 19 ini, pasti stock makan ga semua bisa masuk kulkas. Jadi aku juga stock makanan instan dan kalengan kaya kornet, mie instan dan sarden. Karena masaknya gampang, jadi menu ini bener bener resep P3k kalo lagi kelaperan dan males bgt masak yg ribet ribet. Semoga resep P3K ku bisa menginspirasi dan memudahkan kalian yg bingung mau masak apa hari ini. Tetap jaga kesehatan ya, Rajin cuci tangan, pake masker dan jaga jarak. Masak di rumah biar yakin semua yg kita makan bersih dan sehat.

Pizza Mie



Bahan-Bahan :

2 Bungkus Mie Instan Goreng

2 Butir Telur Ayam

1 Batang Sosis

1 Siung Bawang Bombay

1/2 Sdt Garam

1/4 Sdt Kaldu Ayam Bubuk

Keju Mozarella / Quick Melt Secukupnya

Saus Tomat Secukupnya

Bubuk Parsley (Optional)

3 Sdm Minyak Goreng

Cara Memasak :

1. Rebus mie instan hingga matang dan tiriskan
2. Siapkan 2 butir telur, Masukkan bumbu mie instan, Garam, Kaldu ayam bubuk dan bawang bombay.
3. Masukkan mie instan yg sudah ditiriskan ke dalam telur yang sudah kita siapkan tadi.
4. Panaskan wajan anti lengket beri minyak goreng dan masukan adonan mie, tunggu hingga matang lalu balik.
5. Beri saus tomat dibagian atas, Taburi keju mozarella dan sosis lalu tutup wajan agar keju mozarella meleleh, taburi bubuk parsley, angkat dan siap disajikan.

Oseng Kornet



Bahan-Bahan :

2 Bungkus Kornet Sapi	1/2 Sdt Kecap Manis
2 Butir Telur Ayam	1/4 Sdt Kaldu Sapi Bubuk
1 Siung Bawang Bombay	1 Batang Daun Bawang
3 Siung Bawang Putih	1 Sdm Mentega
10 Buah Cabai Rawit	2 Sdm Minyak Goreng
1 Sdm Saus Tiram	
1/2 Sdt Garam	

Cara Memasak :

1. Panaskan minyak tambahkan mentega, masukan kornet masak hingga berubah warna. Masukan bawang bombay, bawang putih, cabai masak sebentar dan masukan telur.
2. Masukan saus tiram, garam, kecap manis dan kaldu sapi bubuk. Tambahkan daun bawang, Koreksi rasa dan siap di sajikan.

Sarden Pedes



Bahan-Bahan :

2 Kaleng Kecil Sarden	1 Batang Sereh
10 Cabe Rawit Merah	1 Lembar Daun Salam
1 Siung Bawang Bombay	1 Lembar Daun Jeruk
3 Siung Bawang Putih	1/2 Sdt Garam
1 Batang Daun Bawang	1/4 Sdt Gula Pasir
1 Ruas Jahe	1/4 Sdt Penyedap Rasa
1 Batang Sereh	2 Sdm Minyak Goreng

Cara Memasak :

1. Panaskan minyak goreng, masukan bawang bombay, bawang putih, tumis hingga harum.
2. Masukan jahe, Sereh, Daun salam, Daun jeruk masak sebentar.
3. Kemudian masukan sarden, lalu tambahkan garam, gula dan penyedap rasa
4. Masukan daun bawang, Koreksi rasa dan siap di sajikan.

Resep Masakan Khas Sulawesi

Amalia Syafitri

@amaliaask



Hii perkenalkan aku amalia syafitri bisa di panggil amel, aku seorang wanita berumur 25thn bekerja menjadi seorang pramugari di salah satu perusahaan penerbangan swasta di Indonesia, selain itu aku bekerja menjadi homecooking dengan menjual berbagai makanan yang aku pasarkan secara online melalui Instagram bisa di follow ya @askbakehouse.. aku seneng banget menjalani dua pekerjaan ini dan memasak adalah hal paling menyenangkan di hidupku, pokoknya saat masak adalah hal paling the best mengembalikan mood (happy). Sekian perkenalan singkat dariku.

Kaledo



Bahan-Bahan :

1kg tulang sapi potongan besar

20 buah Asam jawa mentah (sesuai selera)

15 Cabe rawit ijo dan merah (sesuai selera)

Garam secukupnya

Penyedap rasa sapi secukupnya

Air secukupnya

1 buah jeruk nipis

Bawang goreng secukupnya

Cara Memasak :

Pertama :

1. Cuci tulang sampai bersih. Didihkan air secukupnya, setelah mendidih masukan tulang rebus selama 10 menit. Setelah itu angkat dan buang air rebusan pertama.

2. Masukan air kedua di dalam panci secukupnya sampai mendidih. Kemudian masukan tulang, rebus sampai matang dan empuk.

Kedua :

1. Masukan air secukupnya. Masukan asam jawa. Rebus hingga mendidih dan matang (lunak). Angkat asam dan peras.

2. Perasan asam jawa di tuang kedalam rebusan tulang yang sudah matang dan aduk sampai rata.

Cara Membuat Sambal :

1. Masukan cabe rawit. Masukan garam, ulek. Koreksi rasa.

**Catatan: penyajian kaledo tuang ke mangkok, masukan sambal, garam, jeruk nipis lalu di aduk, taburkan bawang goreng dan jangan lupa di sajikan dengan menu pelengkapya singkong rebus.*

Barongko



Cara Buat Bungkusannya :

Potong daun pisang persegi panjang. Buat 2 lapis. Bentuk segitiga seperti bungkus nasi kuning.

Bahan-Bahan :

1 sisir pisang kepok
600ml Santan
2 bungkus Susu dencow
2 butir telur
100gr Gula
Sejumput garam

Bahan Bungkusannya :

Daun pisang secukupnya
Stapler

Cara Memasak :

1. Kupas kulit pisang. Belah dua pisang dan buang biji hitam tegahnya. Lalu di blender (kehalusan pisang sesuai selera).
2. Pindahkan ke mangkuk besar. Kocok lepas telur. Masukkan santan, susu bubuk, gula dan garam lalu aduk sampai rata.
3. Masukkan kocokan telur sambil di aduk. Tuang adonan ke dalam daun pisang. Bungkus dan stapler. Kukus selama 50 menit (sampai matang warna kulit daun berubah dan layu). Angkat sajikan selagi hangat atau dingin (masukan kulkas)

Cakalang Suir Pedas



Bahan 1 :

1 ekor ikan ukuran besar
1 buah Jeruk nipis
3 siung bawang merah
2 buah tomat sedang (peras airnya dan potong" tomat)
Minyak goreng secukupnya
Garam secukupnya
Penyedap rasa secukupnya

Bahan 2 :

20 biji cabe rawit (selera)
10 biji cabe keriting
4 siung bawang merah
3 siung bawang putih
1 ruas jahe (ibu jari)

Cara Memasak :

1. Cuci bersih ikan, simpan di wadah perasin jeruk nipis dan beri garam secukupnya setelah itu marinasi selama +- 5 menit. Setelah di marinasi ikan di kukus sampai matang.
2. Angkat dinginkan, setelah dingin di suir" (hilangkan duri ikan). Panaskan minyak goreng. Masukan bawang merah tumis sampai layu. Masukan tomat yang sudah di potong-potong.
3. Setelah tomat layu masukan ikan dan aduk rata. Masukan garam dan penyedap rasa. Koreksi rasa. Setelah matang angkat dan sajikan.

Inspirasi Menu Katering Rumahan

Tri Wahyuni

@bunda_rayyan



Saya membuat menu-menu ala rumahan yang semua orang suka dan mudah untuk dimasak.

Ayam Bakar Bacem



Bumbu :

1sdm ketumbar

8siung bawang merah

5siung bawang putih

5butir kemiri

4butir gula jawa

8sdm kecap manis

Garam secukupnya

Air kelapa secukupnya

Bumbu dapur (salam,
sereh, lengkuas)

Bahan-Bahan :

1ekor ayam potong 8

1papan tempe potong 10

10buah tahu

5butir telur ayam

Cara Memasak :

1. Cuci bersih ayam masukkan kedalam panci. Ulek semua bumbu diatas. setelah halus masukkan kedalam panci kemudian beri air kelapa, garam dan bumbu dapur.
2. Masak dengan metode 5,30,7. Jika kurang empuk bisa ulangi lagi. Bakar ayam dengan olesan kecap, minyak dan sambal.
3. Rebus telur, tempe dan tahu menggunakan air bekas ungkepan ayam tadi. Masak hingga coklat. Sajikan dengan sambal dan lalapan.

Nila Bakar Spesial



Bumbu Oles :

3 siung bawang putih
5 siung bawang merah
3 butir kemiri
3 buah cabe merah
keriting
1 ruas jahe
150ml kecap manis
2 sdm air asam kandis

Bahan-Bahan :

10 ekor ikan nila
2 buah jeruk nipis,lada
garam
Minyak untuk menggoreng

Cara Memasak :

1. Cuci bersih ikan lumuri dengan jeruk nipis,lada dan garam secukupnya.Goreng hingga garing. Kemudian ulek bumbu halus lalu ditumis hingga harum.
2. Matikan api,tambahkan kecap manis dan air asam.Oles ke permukaan ikan.Bakar hingga merata. Sajikan dengan lalapan dan sambal tomat /sambal matah sesuai selera

Nasi Liwet Komplit



Bahan-Bahan :

1liter beras
1gayung air kurang lebih
Sejumput garam
5siung bawang merah
3siung bawang putih
2buah cabe merah
Lengkuas,salam,sereh sesuai selera
100gr teri medan goreng

Cara Memasak :

- 1, Cuci bersih beras,masukkan beras dan semua bahan diatas kecuali ikan teri kemudian pencet tombol cook.
2. Setelah matang baru masukkan ikan teri medan yang sudah digoreng tadi.
3. Sajikan dengan lauk seperti gambar yaitu Tumis kangkung,ikan selar goreng,ikan asin,tahu tempe,kering tempe,lalap dan sambal

Momma's Homemade Lil' Bite Recipe

Putri Sagita

@pucchh



Menarik banget nih kalau diminta mendeskripsikan ttg Dapur, dapur saya tentunya adalah milik Momma yang saya pinjam untuk berkreasi menu baru atau lebih sering ya recook menu-menu ringan yang biasa Momma buat untuk saya anak semata wayangnya dan Poppa.

Kue Lumpur Kentang Ala Momma



Bahan-Bahan :

500 gr kentang yang sudah dikukus dan dihaluskan

250 gr tepung terigu

250 gr gula pasir

2 butir telur

100 gr margarin leleh

½ sdt vanilli bubuk

½ sdt garam

500 ml santan

Kismis secukupnya

Cara Memasak :

1. Lelehkan margarin jangan sampai mendidih lalu dinginkan. Kocok telur dan gula pasir hingga gula pasir larut (kurang lebih 3-5 menit) lalu masukkan garam, vanilli bubuk sambil terus dikocok. Tuang santan ke adonan yang sudah dikocok sambil diaduk hingga rata.
2. Masukkan kentang secara bertahap lalu aduk hingga rata. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk terus hingga adonan tercampur rata. Masukkan margarin yang telah dilelehkan sebelumnya lalu aduk kembali hingga semua tercampur rata. Pastikan tidak ada kentang dan tepung terigu yang bergerindil.
3. Panaskan cetakan kue lumpur dengan api kecil lalu oles tipis Loyang dengan margarin. Tuang adonan kue lumpur kentang hingga $\frac{3}{4}$ cetakan lalu tutup cetakannya dan panggang hingga setengah matang.
4. Setelah adonan setengah matang, beri kismis/keju diatasnya lalu tutup kembali cetakannya dan panggang hingga matang.

Homemade Sosis Solo Ala Momma



Bahan Isian :

500 gr Fillet ayam rebus	2 lembar daun sereh
65 ml santan kara	3 lembar daun jeruk
1 sdm tepung terigu	Garam dan penyedap
½ sdt lada	3 sdm minyak goreng
4 siung bawang merah	2 sdm gula pasir
3 siung bawang putih	2 butir telur
3 Lembar daun salam	Cabe rawit

Bahan Kulit :

300 gr tepung terigu	700ml air matang
3 butir telur	½ sdt garam
65 ml santan kara	2 sdm tepung tapioca
4 sdm mentega	

Cara Memasak :

Kulit :

1. Aduk rata tepung terigu bersama telur, santan, air, garam dan tepung tapioca. Masukkan mentega yang telah dilelehkan hingga tercampur rata dengan adonan. Panaskan wajan Teflon dengan api kecil, oleskan dengan margarin secukupnya, tuang adonan dan kulit sosis solo satu per satu (seperti membuat telur dadar).

Isian (Ayam) :

1. Cuci bersih ayam fillet lalu rebus, suir lalu potong halus. Haluskan bumbu yang terdiri dari lada, bawang merah, bawang putih. Panaskan 3 sdm minyak goreng dan tumis bumbu yang sudah dihaluskan tersebut bersama dengan daun salam, daun sereh yang dipeprek dan daun jeruk hingga harum.

2. Masukkan ayam yang telah dipotong halus ke dalam bumbu yang ditumis hingga matang. Masukkan santan dan terus diaduk, masukkan garam, penyedap secukupnya. Tambahkan 2 sdm gula pasir/sesuai selera. Masukkan 1sdm tepung terigu yang telah dilarutkan dengan air ke dalam ayam yang ditumis hingga matang lalu angkat dan dinginkan. Ambil kulit sosis solo, isi dengan 1 sendok isiannya yang berupa tumisan ayam lalu lipat menyerupai risoles.

3. Siapkan 2 butir telur (kocok) masukan sosis solo yang sudah digulung ke dalam kocokan telur lalu goreng dengan api sedang dan angkat apabila sudah kecoklatan.

Bebakaran Dirumah

Onit

@monicafradisha



Bakar-bakar #dirumahaja, dijamin semua suka! Murah, meriah, mewah tanpa keluar rumah.

Iga Bakar



Bahan Bumbu Bakar :

Bawang merah 10 siung

bawang putih 5 siung

Rawit sesuai selera

Pala 1 butir

Kemiri 3 butir

Jinten 1/2 sdt

Garam 1 sdt

Merica 1 sdt

Daun salam 2lembar

Sereh 1 batang digeprek

Saus tiram 2 sdm

Kecap 2 sdm

Madu 2 sdm

Air asam jawa 1 sdm

Saos tomat 1 sdm

Saos sambel 2 sdm

Bahan Presto :

Iga sapi 1kg

Bawang putih 2 siung

Lengkuas seruas jari

Garam 1 sdt

Cara Memasak :

1. Presto iga selama 15-30 menit, hingga iga empuk. Haluskan bahan bumbu bakar. Tumis bumbu dengan menggunakan minyak dari hasil presto iga. Tambahkan daun salam dan sereh yg sudah di geprek

2. Tambahkan saus tiram, kecap, madu, air asam jawa, saus tomat, saus sambel, tambah sedikit air kaldu hasil presto. Masukkan iga kedalam bumbu, kecilkan api, aduk hingga meresap Koreksi rasa (ini part terpenting)

Otak - Otak Bakar



Bahan-Bahan :

Daun pisang secukupnya	Bawang putih 5 siung
Ikan tenggiri 1/2kg	Daun bawang 1 batang
Tepung tapioka 100gr	Merica 1sdt
Santan kental 100 ml	Garam 1 sdt
Putih telur 1 butir	Gula 1 sdt
Kecap ikan 1sdm	Kaldu jamur 1 sdt
Bawang merah 8 siung	

Cara Memasak :

1. Masukkan semua bahan kecuali tepung ke dalam chopper (bisa mencampur sendiri dengan tangan) Masukkan tepung tapioka perlahan2, aduk sampai kalis
2. Letakkan 1 sdm adonan ke atas daun, lalu pipihkan. Lipat daun, rekatkan d ujung kiri dan kanan (bs pakai steples/ lidi) Kukus otak otak 7 menit (hingga padat)

Udang Bakar Rasa Liburan



Bahan-Bahan :

Udang 1/2kg	Terasi 1.5sdm
Bawang bombai 1/2 buah	Saos pedas manis 3sdm
Bawang putih 5siung	Saos tiram 1sdm
Rawit secukupnya	Garam & gula secukupnya
Nanas 3 potong	Margarin secukupnya

Cara Memasak :

1. Haluskan semua bumbu bakar (kecuali saos2). Masukkan 1 sdm margarin, Masak terasi
2. Masukkan bumbu bakar yg udh halus. Tambahkan saos pedas manis & saos tiram. Tambahkan gula & garam. Koreksi rasa!
3. Masak udang hingga setengah matang dengan margari. Balurkan udang dengan bumbu bakar
4. Bakar udang dengan grill pan/lebih enak lagi dengan bara api dari batok kelapa!

Untuk sambel tomat seger : campur dan aduk semua bahan. Koreksi rasa. Voila! Mantap & siap disantap.

Sambal Tomat Segar :

Tomat yg masih keras 1 bh (potong dadu)
Bawang putih cincang halus 1 siung
Jeruk nipis 2sdt
Rawit sesuai selera
Garem & gula secukupnya



Halo semua, perkenalkan nama saya Irlin Mentari (@irlin.mentari). Pada kesempatan kali ini saya akan membagikan resep makanan dan minuman yang mudah dibuat. Yuupp, pada ketiga resep yang saya bagikan ini sedikit banyak bertujuan untuk membantu, mempermudah para mama untuk memasak. Memasak tidak lagi menjadi ribet dan memusingkan. Asalkan kita mau untuk belajar dan belajar, kita akan jatuh cinta dengan memasak. Apalagi memasak untuk keluarga tercinta kita. Betul, kan? So, Semangat Mama!!

Dimsum Ayam



Bahan-Bahan :

10 pcs kulit dimsum	1 sdm minyak wijen
300 gr dada ayam	1 sdt garam
3 siung bawang putih	½ sdt gula
3 sdm daun pre	½ sdt lada bubuk
5 sdm tepung tapioka	½ sdt kaldu jamur (totole)
2 sdm saus tiram	

Cara Memasak :

1. Cincang kasar daging ayam, sisihkan
2. Haluskan bawang putih
3. Siapkan wadah, masukkan daging ayam dan bawang putih
4. Tambahkan bumbu lain (daun pre, saus tiram, minyak wijen, garam, gula, lada, dan kaldu jamur). Aduk rata
5. Masukkan tepung tapioka, aduk kembali
6. Koreksi rasa sesuai selera
7. Ambil kulit dimsum, beri isian. Rapikan
8. Kukus hingga matang (20-25 menit)

Fettucini Kornet



Bahan-Bahan :

150 gr fettucine	½ sdt garam
3 sdm kornet	1 sdm kecap asin
2 siung bawang putih	1 sdm minyak wijen
2 sdm bawang bombay	½ sdt lada
1 sdm butter	½ sdr kaldu jamur

Cara Memasak :

1. Rebus fettucine hingga matang, tiriskan. Cincang kasar bawang putih dan bawang bombay, sisihkan
2. Lelehkan butter, kemudian tumis sebentar kornet, sisihkan. Di wajan yang sama, tambahkan butter kemudian tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum
3. Masukkan fettucine, lalu tambahkan garam, kecap asin, minyak wijen, lada, dan kaldu jamur. Aduk rata lalu koreksi rasa, lalu masukkan kornet yang sudah ditumis di awal tadi. Sajikan dengan taburan parsley atau daun seledri sesuai selera

Milky Latte



Bahan-Bahan :

2 sdt nescafe original	½ sdt rhum ekstrak
200 ml susu full cream (diamond, etc)	1 sdm santan (opsional)
2 sdm gula kastor	3 sdm air hangat
½ sdm gula aren	Es batu sesuai selera

Cara Memasak :

1. Siapkan gelas kecil, masukkan nescafe original, gula aren, dan gula kastor. Beri air panas. Aduk rata
2. Tambahkan rhum ekstrak dan santan
3. Tuang ke dalam gelas saji. Lalu tambahkan es batu dan susu full cream. Milky latte siap disajikan



Nama saya Syiffa Gantika menurut saya bidang 4 dimensi tempat seorang ibu biasa menabung cinta, menyalurkan hobi, menuang seni dan mencipta rasa dengan harapan menghangatkan rumah dan seisinya kalo penjelasan singkat tentang buku resepku : Sebuah jurnal masak untuk memperbaiki moodmu dan memudahkan harimu karena resep2nya tanpa ulekan, tanpa cipratan, tanpa lama ,tanpa repot.

Cumi Saos Pedas



**Catatan: Untuk 2 Porsi.*

Bahan-Bahan :

250gr cumi	1 sdt cabe bubuk
Bawang Bombay	1 sdt gula
2 siung Bawang Putih	1 sdm kecap
3sdm mentega	1/2 sdt merica
1 buah jagung	1/2 sdt kaldu
4sdm saos cabe	1/2 sdt garam
1sdm saos tomat	1 sdm maizena
1 sdm saos tiram	2 sdm air

Cara Memasak :

1. Cumi 250gr, potong-cuci-rendam jeruk nipis-diamkan10mnt-cuci lagi.
2. Iris 1/2buah bawang bombay dan 2buah bawang putih, tumis dengan 3 sdm mentega
3. Masukkan jagung yang sdh dipotong2, lalu tambahkan 1/2gelas air.
4. Masukkan 4sdm saos cabe, 1sdm saos tomat, 1 sdm saos tiram, 1 sdt cabe bubuk (atau rawit) , 1 sdt gula, 1 sdm kecap, 1/2 sdt merica, 1/2 sdt kaldu, 1/2 sdt garam.
5. Masukkan cumi, masak 10mnt. Masukkan 1 sdm maizena yg dilarutkan 2sdm air.
6. Masukkan irisan daun bawang. Aduk rata dan sajikan

Chicken Gochujang



**Catatan: Untuk 2-3 Porsi.*

Bahan Saos :

3sdm saos cabe	3 sdm madu
3 sdm saos tomat	4 sdm tauco
2 sdm kecap manis	1sdm minyak wijen
1 sdm kecap asin	bawang putih 3 siung
1 sdm saus tiram	Mentega untuk menumis
Air 500ml	

Cara Memasak :

1. Tumis bawang putih dgn mentega, masukkan semua bahan saos dan air hingga meletup2 dan mengental. matikan kompor.
2. Masukkan ayam , aduk hingga rata. beri taburan wijen

Lemon Garlic Butter Shrimp



**Catatan: Untuk 2-3 Porsi.*

Bahan Saos :

500gr Udang dikupas, dibuang garis punggung

Lemon 1 buah, diperas, sisanya diiris.

bawang putih 4biji

Margarin / Mentega apa aja yg ada 6sendok, cairkan

lada hitam

garam, gula

maggie seasoning

sayuran

oregano

Cara Memasak :

1. Tumis bawang putih
2. Setelah harum, masukkan udang ,beri garam dan lada hitam. Tumis hingga berubah warna. tiriskan di wadah.
3. Api sedang, masukkan margarin cair ke wajan, perasan jeruk lemon, maggie seasoning. -Jika sudah mengental, masukkan udang, oregano dan irisan lemon . Masak sebentar. Sajikan.



Manis Gurih Club

Dila Has

@dilahass

Kumpulan resep yang manis dan gurih, tentunya gampang direcook dirumah.

Kolak Biji Salak



Bahan Kuah Santan :

150 ml Santan Instan

75 ml Air

1/2 sdt garam

2 lembar daun pandan

Bahan Kuah Gula Merah :

1200 ml air

350 gram gula merah

1/2 sdt garam

2 lembar daun pandan

2 sdm tepung tapioka/maizena

Bahan Biji Salak :

270 gram ubi kuning ,
kukus haluskan

90 gram tepung tapioka
secukupnya air untuk
merebus

Cara Memasak :

Kuah Santan :

Campur semua bahan, aduk dan masak sampai mendidih, angkat sisihkan

Kuah Gula Merah :

Di dalam panci campur semua bahan kecuali larutan tapioka, aduk rata sampai mendidih (tingkat kemanisan sesuaikan selera) angkat, saring, lalu masukkan kembali kedalam panci, sisihkan

Biji salak :

1. Dididihkan air secukupnya. Siapkan Chopper lalu masukan semua bahan. Keluarkan adonan dlm chopper lalu bentuk bulat sesuai selera yaa

2. masukkan kedalam air yg sdh mendidih tunggu sampai mengapung angkat. Pindahkan kedalam panci yg berisi Kuah Gula diatas, dididihkan dan masak lagi sebentar

3. terakhir masukkan larutan tapioka sambil diaduk sampai sedikit mengental, matikan api

Kolek Pisang



Bahan-Bahan :

7 buah pisang (me : pisang kepok, potong menyerong)

1 kotak santan instan

2 daun pandan

air secukupnya

garam secukupnya

gula putih / gula merah secukupnya

Cara Memasak :

1. Panaskan air dalam panci tidak usah sampai mendidih, masukan pisang sampai empuk
2. Masukan semua bahan , lalu koreksi rasa dan sajikan selagi hangat

Bubur Sumsum



Bahan-Bahan :

200 gr Tepung Beras

200ml Kara Instant

1800ml Air Putih

sdt Garam

3 helai Daun pandan Simpulkan

Vanilla - bebas mau pasta atau esen/bubuk vanilli

Bahan Saos Kinca :

500gr Gula Merah

300gr Air

2 lembar pandan

Boleh tambahkan Maizena terakhir aja kalau mau kental sesuai selera (tepung maizena dicampur dikit air)

Cara Memasak :

1. Aduk semua bahan dengan api sedang sampai mengental



Melihat catatan keuangan di bulan Maret- April menunjukkan kenaikan permintaan delivery makanan sebesar 15-17%. Bocor halus tersebut tidak boleh dibiarkan. Baiklah bunda kudu poles dengan rajin lagi bikin camilan dan masak sendiri. Alasan utamanya juga karena suami yang doyan makan ditambah intensitas makan di rumah meningkat seiring pandemi bentar bentar mampir meja makan terus buka intip intip kulkas ditambah jarang sekali abang jualan makanan yang lewat depan rumah. Pada akhirnya bunda yang memilih untuk bereksperimen bikin aneka jajanan buat disajikan di rumah.

Bubur Ayam Kuah Kuning



Bahan-Bahan :

500 Gram Daging Ayam	2 Batang Sereh digeprek
4 Siung Bawang Merah	3 Lembar Daun Salam
5 Siung Bawang Putih	3 Lembar Daun Jeruk
3 Butir Kemiri	1 Sdm Minyak Goreng
1 Ruas Kunyit	1 Sdm Kecap Asin
1 Ruas Jahe digeprek	1 Sdt Garam
1 Ruas Lengkuas digeprek	1 Sdt Merica

Cara Memasak :

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri, kunyit. Tumis bumbu halus kemudian masukan daun salam, daun jeruk beserta jahe, lengkuas, dan sereh.
2. Rebus ayam bersama air 1 Liter selama 30 menit sampai terbentuk kaldu ayam. Bagi dua air kaldu ayam untuk kuah bubur dan untuk memasak bubur
3. Masak Kuah bubur dengan rebus ayam bersama hasil tumisan bumbu halus tambahkan garam, merica, dan kecap asin. Angkat ayam kemudian goreng lalu suir kemudian sisihkan.
4. Masak nasi hangat dengan kaldu ayam tambahkan daun salam masak sampai menjadi bubur.
5. Bubur dan kuah kuning siap disajikan tambahkan bahan pelengkap sesuai selera.

Bahan Pelengkap :

Daun bawang seledri

cincang

Bawang goreng

Kacang kedelai goreng

Kerupuk

Sambal

Batagor Soday Ikan Tenggiri



Bahan Soday :

500 Gram Ikan Tenggiri	1 butir telur
5 Siung Bawang Putih	1 Sdt garam
1 Sdm Tepung Terigu	1 Sdt kaldu bubuk
2 Sdm Tepung Aci	1 Sdt Merica
2 Batang Daun Bawang	Kulit Pangsit
150 ml air	

Bahan Sambal Kacang :

100 Gram kacang tanah	100 ml air
3 Siung Bawang Merah	1 Sdm Kecap Manis
4 Siung Bawang Putih	1 Sdt Garam
2 Buah Cabe Merah	1 Sdm minyak goreng
50 Gram Gula Merah	

Cara Memasak :

Batagor Soday:

1. Haluskan ikan tenggiri atau sisir daging ikan dengan sendok. Haluskan bawang putih.
2. Buat adonan batagor soday dengan masukkan daging ikan, tepung terigu, tepung aci, telur, bawang putih halus, irisan daun bawang kemudian tambahkan air.
3. Masukkan garam, kaldu bubuk dan merica ke dalam adonan batagor soday. Buat batagor ambil 1/2 sdm adonan isi kedalam kulit pangsit. Kemudian goreng dalam minyak panas lalu angkat dan tiriskan.
4. Buat soday bentuk adonan menjadi bulat kemudian rebus ke dalam air mendidih biarkan sampai soday terapung.

Sambel Kacang :

1. Sangrai kacang tanah. Haluskan kacang tanah bersama bawang merah, bawang putih, dan cabe.
2. Tumis bumbu halus kemudian tambahkan air. Tambahkan irisan gula merah.
3. Tambahkan kecap manis dan garam



aku ikut giveawaynya kak putri habibie, krna aku suka sma resep” yg kak putri share selalu simple, ngga ribet, mudah buat di recook jg, makanya aku pun bkin resep msakan yg simple kya yg kak putri bkin, brharap aku salah satu peserta yg resep nya bisa masuk di buku nya kak putri, dan hrapan aku suatu saat nnt bsa ktmu lngsung trus collab masak sma kak putri jg.

Pizza Ekonomis



Bahan-Bahan :

9sdm Tepung Terigu
Protein Tinggi

1sdt Ragi Instan

2,5sdm Gula Pasir

5 Sdm Minyak Goreng

90ml Air Hangat

Sosis Ayam Secukupnya

Saos Tomat Botolan

Keju Cheddar

Sejumput Garam

Cara Memasak :

1. Larutkan terlebih dahulu ragi dgn air hangat tunggu hingga 10menit.
2. Jika ragi sudah larut hingga 10menit tambahkan gula, garam, dan minyak aduk hingga rata, ditempat terpisah siapkan terigu, campurkan terigu dengan larutan ragi aduk hingga tercampur rata dan diamkan kembali hingga mengembang 30-45menit.
3. Potong” sosis sesuai selera, sisihkan
4. Jika adonan pizza sudah siap, pipihkan diatas loyang terserah mau loyang apa saja, diteplon jg bisa, pipihkan lalu tusuk” dgn garpu, tuang saos oles” menggunakan sendok jg bisa asal rata, tata sosis diatas nya, kasih parutan keju jika sudah panaskan oven terlebih dahulu, jika sudah msukan adonan pizza panggang +- 30 menit, hingga adonan kuning kecoklatan. Jika sudah matang angkat & sajikan.

Cireng Ayam Suir Pedas



Bahan-Bahan :

1/2kg Dada Ayam Fillet

10sdm Tepung Tapioka

5sdm Tepung Terigu

100gr Cabe Merah Keriting

7siung Bawang Merah

3 Siung Bawang Putih

3sdm Tepung Bumbu Serbaguna

Garam & Kaldu Bubuk Secukupnya

Cara Memasak :

1. Rebus terlebih dahulu ayam hingga matang, jika sudah matang dinginkan, jika sudah dingin suwir” ayam
2. Blender b.merah, b.putih, cabe hingga halus. jika sudah masak bumbu hingga harum jika sudah harum masukkan ayam yg sudah disuwir, aduk hingga rata, tambahkan garam, kaldu bubuk. koreksi rasa sesuai selera masing’ jika sudah dirasa enak angkat lalu dinginkan.
3. Campur tepung tapioka, terigu, tepung bumbu serbaguna, garam & kaldu bubuk, aduk rata lalu tambahkan air panas, uleni hingga tercampur rata dan kalis, jika sudah bentuk adonan cireng, pipihkan, masukkan ayam suwir nya, bentuk sesuai selera masing” yaa, hingga adonan habis, jika sudah goreng hingga matang / kuning kecoklatan, lalu angkat & tiriskan.

Donat Kentang



Bahan-Bahan :

1 buah kentang sedang

250gr Terigu Protein tinggi

1 sdt ragi instan

1 Butir telur

3sdm gula pasir

1 sachet susu bubuk

250ml Air matang

2sdm Margarine

Sejumput Garam

Cara Memasak :

1. Rebus terlebih dahulu kentang hingga matang/empuk Lalu jika sudah empuk tumbuk kentang hingga halus. Campur terigu, Ragi, gula pasir, susu bubuk jd satu aduk” hingga rata, masukan telur aduk Lagi, jika sudah rata msukan kentang & air matang secukupnya uleni hingga setengah kalis. Tambahkan Margarine & sejumput garam hingga elastis
2. Jika sudah kalis elastis bentuk donat, lalu diamkan adonan 30-45 menit hingga adonan mengembang, jika sudah mengembang, panaskan minyak, goreng donat hingga kuning kecoklatan, jika sudah matang beri topping sesuai selera.



Salah satu hobi saya adalah memasak. Dari kecil saya terbiasa mandiri dan masak sendiri. Sampai pada akhirnya tertulislah 1 dari 100 daftar harapan saya ingin membuat buku. Karena tak pandai menulis cerita, buku memasak adalah ide yang paling reletable karena mudah dan bermanfaat untuk orang lain. Di Giveaway Putri Habisie ini salah satu kesempatan saya bisa mewujudkan salah 1 dari 100 harapan saya. Dan semoga one day saya bisa collab dan masak bareng Kak Putri untuk menambah wawasan dan experiment memasak saya. Terima kasih

Putri Salju Pandan



Bahan-Bahan :

250 gr butter

60 gr gula pasir halus

1 btr kuning telur

30 gr keju parut

300 gr tepung terigu
protein rendah

30 gr susu bubuk full cream

30 gr tepung maizena

1 sdt pasta pandan

Gula halus secukupnya

Cara Memasak :

1. Siapkan wadah, masukkan gula, butter, dan kuning telur. Mixer kurang lebih 1 menit. Tambahkan keju parut, mixer sampai tercampur rata
2. Masukkan tepung terigu, maizena, dan susu bubuk. Tambahkan pasta pandan lalu aduk rata dengan spatula
3. Cetak adonan dengan cara membulat seperti bola atau dengan cetakan putri salju
4. Siapkan loyang, oles dengan margarin tipis-tipis. Tata putri salju diatas loyang lalu oven dengan suhu 160°C selama 20-25 menit tergantung oven masing-masing
5. Keluarkan dari oven, biarkan agak hangat lalu taburi dengan gula halus

French Toast



Bahan-Bahan :

3 lembar roti tawar	2 sdm butter
100 ml susu full cream	Garam secukupnya
2 btr telur	Gula halus secukupnya
1 sdt bubuk cinnamon	Selai sesuai selera

Cara Memasak :

1. Kocok telur, susu, garam, dan bubuk cinnamon hingga tercampur rata. Potong roti tawar menjadi 4 bagian. Rendam roti kedalam adonan telur hingga kedua sisi roti basah. Panggang roti pada wajan dengan api sedang. Balik roti ke sisi lainnya setelah berwarna coklat keemasan. Angkat roti yang telah matang dan taburi dengan gula halus.

Choreo Pudding



Bahan Lapisan Coklat :

150 gr gula pasir	30 gr coklat bubuk
1 bks agar bubuk	2 btr kuning telur
800 ml susu full cream	
rasa coklat	

Cara Memasak :

Lapisan Cokelat :

1. Campur gula, agar bubuk, coklat bubuk, dan susu full cream coklat. Aduk rata, masak hingga mendidih sambil terus diaduk. Ambil 2 sendok sayur adonan coklat, kocok dengan kuning telur, masukkan kembali kedalam adonan coklat, masak kembali hingga mendidih. Bagi adonan menjadi 2 bagian. Tuang sebagian adonan kedalam wadah. Dinginkan hingga permukaan mengeras.

Lapisan Oreo :

1. Campur gula, agar bubuk, dan susu full cream. Aduk rata, masak hingga mendidih sambil terus diaduk. Matikan api, tambahkan ekstrak vanili, aduk rata, sisihkan. Kocok putih telur hingga kaku dan tidak tumpah ketika dibalik. Masukkan adonan agar sedikit demi sedikit sambil terus dikocok dengan mixer dengan kecepatan rendah. Masukkan oreo yang telah dihancurkan, aduk rata dengan spatula.

2. Tuang adonan diatas lapisan coklat, dinginkan hingga mengeras. Panaskan kembali adonan coklat dengan menambahkan 2 sdm air hingga adonan kembali mencair. Tuang adonan coklat diatas lapisan oreo. Dinginkan hingga mengeras.

Bahan Lapisan Oreo :

100 gr gula pasir
1 bks agar bubuk
300 ml susu full cream
3 btr putih telur
50 gr oreo tanpa cream
1 sdt ekstrak vanili



Aku juga salah satu member Team Recook Putri nya Kak Putri Habibie , dan saat ini aku ikutan Giveaway 200k nya Kak Putri dengan tema resep "Cita Rasa 2 generasi" . Kenapa aku kasih judul seperti itu? Karena disini ada resep andalan mamah mertuaku dan resep aku sendiri yg menjadi favorite keluarga saat kumpul. Masakan-masakan di dalam resepku ini itu selalu di tunggu-tunggu oleh anak-anaknya kalau ada acara dirumah loh. Dan aku memang dedikasikan kumpulan resep ini untuk mamah mertuaku yang sudah amat sangat baik membolehkan aku untuk share resep andalannya . Aku berharap resep-resepku ini bisa berguna yaa siapa tau bisa jadi andalan di keluarga kalian . Dan jamin ini resep anti gagal-gagal club ya.

Ayam Tangkap Aceh



Bahan-Bahan :

1 ekor ayam potong 20	10 buah cabai hijau keriting
1 sdm garam	15 buah daun jeruk
1 sdm kaldu bubuk	5 buah daun salam
1 sdm kaldu jamur	Daun kari secukupnya
1 sdt bawang putih bubuk	Minyak goreng secukupnya
10 siung bawang merah	

Cara Memasak :

1. Cuci bersih ayam lalu lumuri dengan garam, lada bubuk, kaldu jamur dan bawang putih bubuk. Diamkan +/- 2 jam dikulkas supaya meresap
2. Goreng ayam dengan minyak sampai benar-benar kering lalu ditiriskan. Potong bawang merah dengan posisi memanjang
3. Panaskan sedikit minyak, lalu masukkan bawang merah, cabai hijau, daun jeruk dan daun salam, masak hingga setengah kering lalu masukkan ayam yang sudah digoreng
4. masukan daun kari hingga daun kari layu dan setengah kering lalu angkat dan siap untuk disajikan

Mie Kocok Aceh



Bahan Kuah :

1 liter air
1/5kg udang kecil
3 buah daun bawang
2 sdm garam
1 sdt lada bubuk
2 sdm kaldu jamur
1 sdm bawang putih bubuk

Bahan Sambal :

15 buah cabai rawit merah
7 siung bawang putih
Garam secukupnya
Gula secukupnya
2 sdm cuka

Bahan Acar :

10 siung bawang merah
10 buah cabai rawit hijau
2 sdm cuka
1 sdm gula pasir
Sedkit air

Bahan Bumbu Ayam :

500gr dada ayam	1 sdm garam
7 siung bawang merah	1 sdt gula pasir
2 siung bawang putih	1 sdm minyak wijen
1 buah bawang Bombay	1 sdm saus tiram
3 buah daun salam	1 sdt kecap inggris
6 buah daun jeruk	Air secukupnya
3 batang sereh	50 gr spaghetti pasta

Cara Memasak :

1. cuci bersih dada ayam lalu dipotong dadu, iris bawang merah dan bawang putih, bawang Bombay
2. panaskan sedikit minyak goreng lalu tumis semua bawang hingga harum. Masukkan dada ayam aduk hingga berubah warna putih. Tambahkan garam, gula, lada bubuk, kaldu jamur, daun jeruk, daun salam sereh. Aduk sampai tercampur rata.
3. Lalu masukkan kecap manis, saus tiram, minyak wijen, kecap inggris. Periksa rasa lalu tambahkan sedikit air demi sedikit, angkat lalu sisihkan.

Bahan kuah :

1. cuci bersih udang tanpa kulit dan ekor. Siapkan panci, didihkan lalu masukkan udang.
2. Kalau udang sudah berubah warna masukan, garam, lada bubuk, kaldu jamur dan bawang putih, periksa rasa kemudian masukan potongan daun bawang, matikan kompor dan sisihkan.

Bahan sambal :

1. Blender halus cabai dan bawang putih, tumis dengan sedikit minyak, tambahkan garam gula secukupnya lalu masukan cuka. Masak hingga matang lalu periksa rasa.

Acar :

1. Iris bawang merah, masukan kedalam wadah campur dengan cabai hijau
2. Tambahkan sedikit air, cuka dan gula pasir
3. Diamkan dikulkas selama setengah hari atau sampai bawang merah berubah menjadi warna pink (jangan terlalu banyak air ya guys biar warnanya jadi pink sempurna)



Resep masakan sederhana yang sangat mudah untuk dibuat bahkan oleh pemula sekalipun dengan bahan yg ada di rumah.

Embes - Embes Ati Ampela dan Tempe



Bahan-Bahan :

Ati ampela 5 pasang

Tempe 1 papan kecil

Daun salam 2 lembar

Gula merah 2 sdm

Minyak goreng 3 sdm

Garam dan penyedap
secukupnya

Air 500ml

Bahan Bumbu Halus :

Bawang putih 3 siung

Jahe 2 cm

Kunyit 3 cm

Ketumbar 2 sdt

Cara Memasak :

1. Potong dan cuci bersih ati ampela , sisihkan.
2. Potong tempe, sisihkan.
3. Balurkan bumbu halus ke ati ampela dan tempe.
4. Rebus ati ampela dan tempe lalu tambahkan daun salam, garam, gula merah dan penyedap hingga air menyusut.
5. Bila air sudah menyusut tambahkan minyak goreng.
6. Embes - embes siap di sajikan dengan nasi hangat.

Sop Daging Sapi



Pelengkap :

Seledri iris halus

Irisan tomat

Bawang goreng

Mie Tek-Tek Ala Kaki Lima



Pelengkap :

Daun bawang iris halus

Bawang goreng

Bawang putih 2 siung

Lada 1/2 sdt

Bahan-Bahan :

Daging Sapi 250 gr

Tulang Sapi 250 gr

Air 2 Lt untuk merebus

Jahe 5 cm

Bawang Putih 3 siung

Wortel 2 buah

Kentang 2 buah

Daun Bawang potong besar

Garam dan penyedap
secukupnya

Cara Memasak :

1. Siapkan air untuk merebus, masukkan daging, tulang sapi, jahe & bawang putih geprek, presto selama 30 menit.
2. Setelah 30 menit, masukkan garam dan penyedap bila suka. Lalu masukkan kentang dan wortel.
3. Koreksi rasa. Bila daging dan sayur telah matang, sajikan dengan irisan tomat, seledri dan bawang goreng.

Bahan-Bahan :

Mie telur 2 papan

Telur ayam 2 butir

Kol secukupnya iris kasar

Cabe rawit 3 buah
iris halus

Kecap manis 3 sdm

Garam dan penyedap
secukupnya

Air secukupnya

Cara Memasak :

1. Rebus mie telur, sisihkan. Haluskan bawang putih dan lada.
2. Tumis bumbu halus dan cabe rawit hingga harum.
3. Masukkan mie telur dan kol, tumis hingga kol agak layu. Tambahkan air secukupnya, hingga terlihat mie cukup berkuah.
4. Masukkan garam, penyedap (bila suka), dan kecap manis. Kocok telur dan tuang di atas mie dan aduk - aduk hingga merata.
5. Mie siap di sajikan dengan taburan bawang goreng dan irisan daun bawang.

Asupan Anti GTM untuk Bumil

Ria

@hz_azzahra



Cemilan dan Minuman yang sangat Mudah dibuat dan Anti Neng untuk Para Bumil” Deskripsi singkat ide : Hamil itu sesuatu yang istimewa buat seorang Perempuan, rasanya senang dan seneenggg bangettt meskipun kadang rasa mual dan neng itu sering banget datang yang akhirnya bikin bumil jadi GTM. Demi debay dalam kandungan, bumil harus melawan rasa itu.

Naahh salah satu caraku adalah dengan bikin berbagai macam asupan anti GTM ala aku yang bikin rasa neng musnah dan rasanya pengen nyemil terus..hehehe...

So..dalam rangka #putrihabibiegiveaway200k aku mau berbagi resep andalanku selama hamil kali ini buat kalian semua

Cincau Strawberry Tea



Bahan-Bahan :

3sdm Strawberry Jam

2 sdm Gula Pasir

100gr strawberry

350ml Larutan Teh

5 sdm Gula Pasir

1/2sdt Biji Selasih

3sdm cincau (dipotong dadu)

5buah es batu/100ml es batu

Cara Memasak :

1. Cacah strawberry, campurkan gula pasir dan masukkan dalam teflon, panaskan dg api kecil sampai strawberry layu, lumer dan tercampur dengan Gula.
2. Masukkan 3 sdm gula pasir ke dalam larutan teh hangat, aduk hingga larut
3. Masukkan 3sdm strawberry yang sudah kita buat ke dalam gelas saji
4. Tuangkan juga larutan teh, cincau dan biji selasih ke dalam gelas saji
5. Masukkan es batu dan aduk hingga tercampur semua. Minum dan nikmati selagi dingin

Rotibuns Isi Suka-Suka



Topping :

50gram gula halus

1/2 sachet white coffee instan

1 butir putih telur

50gram margarin

1/2sdt pasta mocca

50gram tepung pro sedang

Filling :

Strawberry Jam (Bahan : 100gram strawberry dan 10 sdm Gula pasir)

Pinenapple Jam (Bahan : 250gram nanas, 50gram/5sdm Gula Pasir)

Margarin

Bahan Adonan Roti :

250gram tepung terigu pro tinggi

50gram tepung terigu pro sedang

1 1/2 sdm ragi instan

50gram gula pasir

100ml susu dingin

1 butir telur

50gram margarin/butter

Cara Memasak :

1. Campurkan tepung terigu, ragi, gula pasir, aduk rata kemudian masukkan telur dan tuang susu sedikit demi sedikit lalu mixer sampai rata/setengah kalis

2. Masukkan margarin dan lanjut mixer sampai benar-benar 2 kalis elastis

3. Setelah kalis elastis, diamkan 1 jam

4. Sambil menunggu siapkan filling :

a. Strawberry Jam :

Cacah strawberry, campurkan gula pasir dan masukkan dalam teflon lalu panaskan dengan api kecil sampai strawberry layu, lumer dan tercampur rata dengan Gula Pasir

b. Cacah pinenapple (nanas), campurkan gula pasir dan masukkan dalam teflon lalu panaskan dengan api kecil sampai nanas layu, lumer dan tercampur rata dengan Gula Pasir

5. Bagi menjadi 12 bagian atau sesuai selera kemudian pipihkan adonan dan isi di bagian tengah dengan pilihan filling strawberry jam, pinenapple jam, margarin lalu bulatkan kembali.

6. Diamkan selama 40 menit

7. Sambil menunggu, siapkan toppingnya dengan mencampur semua bahan topping dan mixer sampai tercampur rata dan teksturnya lembut, lama mixer kira-kira 2 10 menit

8. Setelah adonan didiamkan 40 menit, beri topping diatas masing-masing bulatan adonan

9. Masukkan ke dalam oven, api atas bawah suhu 180 derajat celsius selama 20 menit.

10. Segera angkat setelah oven mati. Hidangkan dan Nikmati Rotibuns aneka isi selagi hangat.

Masakan Nusantara

Murtini

@kautsar_adi



Perkenalkan saya MURTINI peserta giveaway mba putri dengan akun instagram kautsar adi. Saya berumur 40 tahun, saya seorang ibu rumah tangga dan mempunyai anak 2. Saya tinggal diperumahan keroncong permai tangerang. Saya disini ingin mewujudkan resep saya smg ada di buku resep mba putri nantinya resep ini saya beri nama MASAKAN NUSANTARA yang isinya dimana didalamnya ada resep sate taichan, puding buah, dan pepes ikan kembung. Alhamdulillah sampai detik ini saya bisa ikut giveaway dari mba putri smg resep saya bisa memikat hati dan cita rasa orang banyak. Sekian dari saya mince salam buat mba putri dan mama devy.

Sate Taichan



Bahan-Bahan :

Setengah paha ayam fillet	1sdt lada bubuk
3siung bawang putih	10cabai rawit
4sdt garam	tusuk sate
4 sdt kaldu bubuk	gula secukupnya
5cabai merah keriting	minyak goreng secukupnya
2 siung bawang merah	
Jeruk limau, timun, tomat, selada	

Cara Memasak :

Sate :

1. Cuci bersih paha ayam lalu potong dadu. Haluskan bawang putih, beri air sedikit. Campurkan bawang putih, garam, kaldu bubuk, dan lada bubuk kedalam ayamnya. Lalu sisihkan selama 2 jam agar meresap. Jika sudah lalu tusukan ayamnya dan dibakar

Sambal :

1. blender bawang merah, cabai rawit, dan cabai merah keriting dengan air. Lalu panaskan minyak secukupnya lalu tumis sambalnya dan beri 2sdt garam dan 2sdt kaldu bubuk dan gula secukupnya

2. sajikan satenya dan beri timun, tomat, salada dan jeruk limau.

Puding Buah



Bahan-Bahan :

2 sachet agar-agar tanpa warna	120 gr gula pasir
1600 ml air	1sdt air lemon
200gr gula	4 sachet SKM
Strawberry iris tipis, anggur dan melon	800ml air
1 bungkus nutrijell	

Cara Memasak :

Puding Susu :

1. siapkan 1600ml air, tambahkan agar2,SKM,200gr gula. aduk rata lalu nyalakan kompor api sedang. Jika sdh campurkan di cup 200ml. Setelah puding susu stgh kaku,tata rapih buah2annya

Puding Bening :

1. siapkan air 800ml,tambahkan nutrijell,gula 120gr,1sdt air lemon. aduk lalu panaskan diapi sedang. Jika sdh biarkan uapnya menghilang,jika sudah tuangkan diatas lapis buah-buahan. Lalu biarkan hingga dingin dan siap sajikan.

Ikan Pepes



Bahan-Bahan :

3 ekor ikan kembung	4 siung bawang putih
1 ikat kemangi	6 cabe rawit
10 cabe merah besar	lengkuas dan daun pisang
4kemiri, 2ruas jahe, 2ruas kunyit	1sdt garam, 1sdt kaldu bubuk, 2sdt gula
6 siung bawang merah	

Cara Memasak :

1. cuci ikan lalu bumbu dengan garam. Haluskan bawang merah dan bawang putih,cabe merah dan cabe rawit, kemiri,kunyit. Campurkan gula,garam dan kaldu bubuk lalu iris kecil-kecil jahe dan lengkuas

2. siapkan daun pisang,taburi bumbu halus tadi dan beri kemangi, tambahkan ikan kembung lalu beri bumbu halus lagi dan siap dibungkus dan dikukus. Kukus selama 30 menit setelah dikukus lanjut kita bakar ya agar keset tdk terlalu banyak air

Menu Budget Anak Kost

Cikal Pratiwi

@kacikal



Sebagai anak muda yg punya temen perantauan, kalo aku berkesempatan buat bikin buku resep, aku ingin mendedikasikan buku resep ini untuk anak kost-an se Indonesia. Karna kalo liat temen aku yg nge kost, makan sehari hari ngeluarin uang 15rb-20rb untuk sekali makan. Mahal ya kalo dijumlahin pengeluaran makan seminggu. Maka dari itu, pengen bikin kumpulan resep yang bisa dibikin sama anak kost pakai alat sederhana, seperti rice cooker! Dan pastinya sesuai dengan budget anak kost-an.

Meskipun masak pakai alat sederhana, tetapi tetep bisa makan enak dan tentunya lebih sehat! Selain enak, bisa lebih menghemat uang makan juga, karna resepnya bisa untuk 2-4 porsi, atau kalo nge kost sendiri yaaa bisa buat makan siang sama makan malam.

Butter Rice Vegetables Ala Rice Cooker



Bahan-Bahan :

200gr beras

1 buah wortel

1 buah jagung

1 buah sosis

50gr margarin

200ml air

1/2 sdt lada hitam

1/2 sdt garam

1 sdt penyedap

Cara Memasak :

1. Masukkan beras, lada hitam, garam, penyedap dan air ke dalam rice cooker.
2. Masukkan steamer diatas rice cooker, masukkan wortel dan jagung. Tutup rice cooker, masak hingga matang.
3. Tuang wortel dan jagung ke dalam nasi, tambahkan margarin dan sosis
4. Aduk rata, tutup rice cooker selama 10 menit. Buka rice cooker, aduk sebentar lalu hidangkan

Ayam Goreng Pedas Tapi Hemat



Bahan-Bahan :

250 gr ayam fillet	2 batang daun bawang
4 siung bawang putih	1/2 sdt merica
5 buah cabai keriting	1 sdt penyedap
3 buah cabai rawit merah	1/2 sdt garam
2 sdm margarin	jeruk nipis / lemon

Cara Memasak :

1. Bumbui ayam dengan bawang putih, merica, garam, dan beri perasan jeruk nipis. Aduk lalu diamkan minimal 15 menit. Goreng ayam dengan minyak panas hingga berwarna kecoklatan.
2. Panaskan margarin lalu tumis cabai, masak hingga matang lalu masukkan ayam yang sudah di goreng. Masukkan daun bawang, aduk lalu sajikan.

Omelet Sayuran Ala Anak Kost



Bahan-Bahan :

3 butir telur	2 siung bawang merah
1/4 ikat bayam, iris tipis	1/2 sdt garam
1 buah wortel, serut	1 sdt penyedap
1/4 kol, iris tipis	1/2 sdt merica

Cara Memasak :

1. Campurkan sayuran dalam satu wadah
2. Campurkan dengan telur, garam, merica dan penyedap. Aduk rata.
3. - Kompor : panaskan sedikit minyak, tuangkan campuran telur ke dalam teflon/wajan.
- Rice Cooker : siapkan rice cooker yang telah diolesi dengan mentega. Buka tutup rice cooker, tuangkan campuran telur.
4. Masak hingga matang
5. Angkat omelet lalu sajikan



Assalamualaikum.... Nama saya Kokom Komariah orang-orang biasa manggil saya Kokom. Resep ini sengaja saya buat untuk memperkenalkan beberapa makanan khas dari daerah saya yaitu Luwu (Sulawesi Selatan). Resep ini juga merupakan resep yang sering dibuat oleh keluarga saya specilly jika ada acara ngumpul dengan keluarga, bukan hanya kumpul dengan keluarga tapi resep ini juga sering digunakan saat reuni dengan teman-teman saya di Sulawesi Selatan.

Lawa



**Catatan: jika ingin menggunakan bawang, sebaiknya digoreng terlebih dahulu kemudian ulek bersama cabe rawit.*

Bahan-Bahan :

½ kg Jantung pisang	5 buah Cabe rawit
¼ buah Kelapa parut	½ buah Jeruk nipis
sangria	Bawang (optional)
1/3 sdt Garam	

Cara Memasak :

1. Didihkan air. Masukkan daun pisang yang sudah diiris / dicincang. Tiriskan jantung pisang yang sudah direbus
2. Tambahkan garam, kelapa sangria, dan irisan cabe kemudian aduk hingga merata. Tambahkan perasan jeruk nipis

Barongko



Bahan-Bahan :

1 sisir pisang gepok matang	Gula dan Garam
Santan (dari 1 buah kelapa)	2 btr telur

Cara Memasak :

1. Haluskan pisang dan santan menggunakan blender. Tuang ke wadah. Masukkan telur kedalam wadah yang berisi pisang dan santan, aduk hingga tercampur rata
2. Masukkan gula dan sejumput garam, aduk kembali hingga merata. Potong daun pisang berbentuk persegi Panjang
3. Setelah semua bahan tercampur rata, bungkus dengan menggunakan daun pisang seperti membungkus pecel.

Kapurung



**Catatan: 4-5 Porsi*

Bahan-Bahan :

½ kg Sagu kering / kanji

5 ekor Ikan cakalang

Sayur bayam

Kacang Panjang

1 buah Jagung

1 buah Terong ungu
(potong jadi 3)

2 sdm Kacang goreng

5-10 buah Cabe rawit

Garam (secukupnya)

½ buah Jeruk nipis

1 buah Tomat

Cara Memasak :

1. Didihkan air
2. Sambal menunggu air mendidih, encerkan sagu (usahakan jangan terlalu encer)
3. Setelah air mendidih, siramkan air tsb kedalam wadah sagu encer, aduk terus hingga matang atau sagu berubah warna jadi bening
4. Masukkan ikan, terong, tomat dan jagung kedalam sisa air siraman sagu tadi
5. Sambal menunggu ikan dll matang, siapkan wadah yang berisi air matang kira-kira seruas jari kemudian bentuk sagu dengan cara dibulatkan menggunakan sendok atau sumpit
6. Haluskan garam, cabe rawit dan kacang goreng
7. Peras jeruk nipis di mangkuk / wadah kecil
8. Masukkan sayuran hijau ke dalam panji sayuran yang direbus tadi, setelah matang keluarkan tomat dan terong kemudian ulek bersama dengan bumbu yang dihaluskan tadi (boleh sampe halus / tidak)
9. Campurkan semua bumbu dan perasan jeruk nipis kedalam panji sayuran
10. Aduk hingga rata, cicipi dan usahakan agak asin karena masih akan dicampur dengan sagu yang sudah dibentuk, setelah dicicipi masukkan semua campuran sayur kedalam wadah sagu yang sudah dibentuk kemudian aduk hingga tercampur rata.



Halo, perkenalkan nama aku Feby Gethia Anggreini biasa dipanggil Feby. Saat ini usiaku hampir menginjak 22 tahun. Resep ini sengaja aku buat dengan tujuan memberikan ide menyajikan makanan ketika calon mertua datang kerumah kita atau bisa juga sebagai buah tangan saat kerumah calon mertua. Konsep resep ini aku bikin ada hidangan pembuka, inti dan penutupnya. Semoga resep ini cukup mudah, lengkap dan praktis untuk diikuti. Mudah-mudahan juga dengan adanya resep ini, kita dipilih jadi calon menantu yang terbaik yah hihi. Karna selain ambil hati anaknya kita juga harus ambil hati orang tuanya:) Biar dari lidah langsung ke AKAD yay! Selamat mencoba semuanya

Kiwi Garden Pudding



**Catatan: Penyajian bisa menggunakan fla sesuai selera*

Bahan Layer 1 :

2 buah kiwi

1 sach agar-agar plain

120 gr gula pasir

500 ml air

Bahan Layer 2 :

1 sach agar-agar plain

125 ml santan, 2 telur

3 sdt pandan essence

150 gr gula pasir, 1/2 sdt garam

500 ml air

Cara Memasak :

Layer 1:

1. Potong kiwi dan letakkan di dalam cetakan. Masukkan agar-agar, gula dan air ke dalam wadah. Kemudian masak hingga mendidih. Setelah mendidih, diamkan sekitar 2-3 menit dahulu.

2. Kemudian tuang perlahan ke dalam cetakan agar kiwi tidak tergeser. Diamkan sebentar.

Layer 2 :

1. Masukkan agar-agar, santan, telur, pandan essence, gula, garam dan air ke dalam wadah. Rebus hingga mendidih. Sambil merebus, aduk sesekali sampai timbul gumpalan.

2. Setelah mendidih, diamkan 2-3 menit dahulu. Kemudian tuang ke dalam cetakan diatas Layer pertama. Ketika sudah tidak ada asap, diamkan di kulkas selama 2-3 jam atau lebih.

3. Sajikan dalam keadaan dingin.

BBQ Ribs



Bahan Saus

5 sdm saus tomat

4 sdm madu asli

Sisa kaldu iga

Kani Spring Roll



Pilihan Saus Sesuai Selera :

Saus wijen sangrai

Saus kacang

Mayonaise

Saus tomat

Bahan Utama :

1 kg Iga sapi

700ml air

3 sdm air jeruk nipis/
lemon

Bumbu Kering :

4 sdm palm sugar

2.5 sdm bubuk paprika asap

2.5 sdm garam

2.5 sdm bubuk cabe

1 sdm lada putih

Cara Memasak :

1. Campurkan semua bumbu kering menjadi satu. Baluri iga dengan bumbu kering sampai rata keseluruh permukaan iga. Masukkan iga ke dalam presto, tuang air dan perasan jeruk nipis/lemon. Presto selama 45 menit atau sampai daging iga lunak. Setelah matang, sisihkan iga

3. Tambahkan saus tomat dan madu ke air presto, masak hingga mengental. Panggang iga di grill pan dengan dibaluri saus sekitar 5-8 menit atau sampai berubah kecoklatan

4. Opsi lain bisa juga menggunakan oven suhu 200 derajat celcius selama 15-20 menit api atas saja. Sajikan dengan makanan pendamping seperti kentang goreng atau mix vegetables

Bahan Utama :

Rice paper

Kani/Crab Stick

Bahan Isi :

Selada air

Kol ungu

Timun

Telur

Sohun

Garam/kecap asin

Cara Memasak :

1. Siapkan air mendidih, rebus kani selama 3 menit dan telur selama 3 menit. Rendam sohun di air hangat sekitar 5-10 menit atau sampai lunak dan beri sejumput garam/kecap asin

2. Cuci selada air, kol ungu dan timun sampai bersih. Iris tipis kol ungu dan timun memanjang. Bersihkan timun dari bijinya

3. Rendam rice paper selama 10 detik di air hangat kemudian pindahkan ke piring. Isi rice paper dengan bahan isian dan kani, lalu gulung dengan rapi. Sajikan dengan sauce.



asalamualaikum aku Ira Dari Depok, Makanan dan minuman pelancar asi
Kumpulan resep pelancar asi (recommend untuk ibu menyusui murah,mudah dan enak)

Suke (Susu Kedelai)



Bahan-Bahan :

250 gr kedelai

10sendok gula pasir(boleh lebih

sesua selera)

1 sendok garam

2 lembar daun pandan secukupnya

1-2 liter air(sesuai selera)

Cara Memasak :

1. Rendam kedelai selama 6 jam atau lebih cepat boleh disiram air panas tunggu 1-2 jam. Setelah direndam buang kulit airnya. Rebus kedelai selama 20 menit
2. Tiriskan lalu blender Beri air setengah gelas sampai halus(untuk blender bole lakukan 2 sampai 3kali sesuai kekentalan)
3. Saring hasil blender dengan saringan tahu (boleh saringan biasa/kelapa asal ampasnya ga ikut)kemudian setelah itu buang ampasnya
4. Panaskan panci lalu masukan hasil saringan kedelai tadi. Beri air sebanyak 1-2 liter(sesuai selera kekentalannya) Masukan garam,gula dan daun pandan aduk (boleh icip dirasa kurang manis boleh ditambahkan gula)
5. Jika sudah matang Matikan kompor,taro di gelas dan siap disajikan. Biar lebih seger sebelum diminum sebaiknya simpan dikulkas

Sayur Jalor (Jagung Kelor)



Bahan-Bahan :

Daun kelor secukupnya

1 batang Jagung

5 siung bawang merah

1 siung bawang putih

1 ruas temu kunci

Cara Memasak :

1. cuci bersih daun kelornya dan cuci bersih jagungnya kemudian potong 4 (sesuai selera boleh disisir)

2. Haluskan semua bumbu. Panaskan panci lalu masukan air kedalam panci kira-kira 500ml-1lt, lalu masukan bumbu yang dihaluskan tadi

3. Masukkan jagung yang sudah dipotong lalu aduk-aduk. 5-10 Menit sebelum matang masukan daun kelornya

4. beri gula dan garam secukupnya, boleh kasih penyedap rasa, aduk-aduk lalu icip soal rasa. Jika sudah matang tuang ke mangkok, beri taburan bawang goreng lalu siap disajikan



Aku bikin resep ini sebagai kreasi super simple bagi orang2 yg ingin makanan berat tp ngerasa udh kenyang, tp tetap ingin ngemil jg. Jd menu ini bs sbg makanan utama (karbo) dan sayur tp rasanya ngga ngebosenin krna serasa lg ngemil2 cantik.

Pudding Mata Sapi



Bahan-Bahan :

3 bungkus agar-agar swallow putih

7 gelas belimbing air putih

2 butir telur

susu kental manis

sirup jeruk florida ABC

gula, garam, bubuk vanili

Cara Memasak :

1.larutkan agar-agar dengan air kemudian aduk-aduk diatas api sedang, tambahkan gula dan garam, koreksi rasa

2. setelah mendidih kemudian matikan kompor dan sisihkan sejenak. Kocok telur digelas belimbing, tambahkan bubuk vanili dan susu kental manis hingga penuh, aduk rata

3. campurkan kocokan telur kedalam larutan agar-agar, panaskan sebentar dan aduk rata. Setelah larutan agar-agar sudah hangat-hangat kuku, segera masukan kedalam cetakan agar-agar mini

4. kemudian masukkan 1 sdt sirup kedalam cetakan agar-agar. Segera lakukan selagi agar-agar masih hangat agar cairan sirup bisa turun kedasar cetakan dan tidak mengambang ditengah / diatas permukaan agar-agar

5.masukkan kedalam kulkas, sajikan setelah dingin. Pada dasarnya rasa pudding manis segar. Pemakaian fla pudding optional jika ingin rasa lebih manis

Baked Potato Broccoli and Cheese



Bahan-Bahan :

3 buah kentang	250 ml susu uht cair
Canolla oil	200 gr red cheddar
2 sdm unsalted butter	Brokoli Ukuran Sedang
1 sdt tepung terigu	

Cara Memasak :

1. Rebus brokoli dgn air matang sebentar dan potong2 menjadi bagian kecil sesuai selera

2. Lumuri kentang dengan Canolla oil kemudian massage / pijat2 kentang agar minyak meresap kedalam kentang. Setelah itu tusuk2 seluruh sisi kentang dgn garpu agar pori2 kentang terbuka

3. Panggang kentang dgn oven suhu 200° dlm waktu +- 1 jam sambil sesekali dicek apabila kentang ditekan sdh lembek maka keluarkan dr oven.

4. Jangan sampai kentang msh keras dan jgn sampai kentang terlalu lembek

Sementara itu :

1. Panaskan 2sdm unsalted butter di teflon

2. Tambahkan 1 sdt tepung terigu dan diaduk

3. Tambahkan 250ml susu uht cair. Aduk sampai mendidih dan mulai mengental

4. Tambahkan red cheddar secukupnya

5. Selagi panas, aduk hingga keju nya meleleh seluruhnya. Tambahkan garam dan gula secukupnya. Ketika kentang sdh matang, pastikan warnanya menguning dan kulitnya mengerut crispy

6. Belah kentang menjadi 4 bagian jgn sampai putus. Kemudian tekan bagian samping kentang agar bagian dalam kentang yg sdh terbelah menjadi naik ke permukaan

7. Masukkan saus keju, kemudian brokoli di tengah2 bagian permukaan kentang yg cekung

8. Kemudian diatas brokoli tambahkan lg saus keju dan sisa parutan red cheddar sbg topping



Aku team recook putri dari Tangerang. Memasak udah menjadi hobia aku. Kalo di tanya sejak kapan ? Sejak Aku duduk di bangku SMP, aku mulai percaya diri dikala menu pertama yang aku buat yaitu menu pempek adaan dipuji seluruh anggota keluarga di rumah , nah dari situ aku seneng banget dan antusias banget ngeliatin ibuku kalo lagi masak di dapur,, sampe saat ini aku masih suka Video Call dengan ibu mintak di temenin dan di ajarin masak gaeis, karena aku punya banyak resep turun menurun dari keluarga, aku jd kepingin banget bikin buku resep masakan dari beberapa menu andalan dan resep turun menurun keluargaku bersama kak @putrihabibie, doaiin ya gaeis semoga mimpi dan cita cita aku terkabul nie bisa nimbrung'in menu andalan keluarga khas Sumatra Selatan di buku resep digital nya kak @putrihabibie aminnn

Srikayo Palembang



Bahan-Bahan :

200 ml santan

100 ml sari daun pandan
dan daun suji

4 butir telur

$\frac{3}{4}$ gula gelas belimbing

$\frac{1}{2}$ sdt vanili

$\frac{1}{2}$ sdt garam

Cara Memasak :

1. Siapkan wadah untuk membuat adonan srikayo : kemudian masukan santan, telur, dan gula pasir aduk hingga gula larut
2. Masukan sari daun pandan dan suji, vanili dan garam lalu aduk hingga merata
3. Siapkan cetakan mangkuk untuk mengukus dan masukan adonan srikayo didalamnya
4. Kukus adonan hingga matang. Srikayo siap disajikan

Celimpungan Palembang



Bahan Kuah :

5 siung bawang putih dihaluskan

10 siung bawang merah dihaluskan

2 ruas kunyit dihaluskan

3 butir kemiri disangrai dan dihaluskan

½ sdm ketumbar dihaluskan

1 lt susu/santan, 1 sdm gula

1 sdm garam

½ sdm gula merah,

1 sdm penyedap rasa, 1 sdt lada bubuk

Bahan-Bahan :

500 gr daging giling tenggiri	½ sdt gula
300 gr tepung tapioka	2 siung bawang putih
2 butir putih telur	1 gelas belimbing air es
1 sdm garam	

Cara Memasak :

1. Siapkan wadah untuk membuat adonan pentol celimpungan kemudian masukan daging tenggiri.
2. Masukan air es secara perlahan, sambil diaduk dan masukan putih telur teruskan mengaduk hingga merata
3. Masukan garam, gula dan bawang putih kemudian aduk hingga merata. Masukkan tepung tapioka secara perlahan, sambil diaduk hingga merata.
4. Siapkan panci untuk merebus adonan pentol celimpungan kemudian rebus air dalam jumlah yang cukup banyak
5. Masukan 1 sdm minyak dan 1 sdm garam kedalam air. Setelah air mendidih bentuk adonan pentol celimpungan menggunakan sendok.
6. Rebus pentol celimpungan hingga mengapung yang menandakan bahwa tekwan telah matang, kemudian sisihkan
7. Siapkan panci untuk membuat kuah celimpungan, kemudian masukan susu, bawang putih, bawang merah, kunyit, kemiri, dan ketumbar lalu panaskan hingga mendidih
8. Masukan garam, gula, gula merah, penyedap rasa dan lada bubuk lalu aduk
9. Sesuaikan rasa menurut selera
10. Masukan pentol celimpungan yang sudah matang
11. Celimpungan siap disajikan bersama bawang goreng



Iconic Picnic Meals

Enggrit Swesty Caesaria

@caesariaenggrit

ragam bekal piknik praktis yang membuat momen piknikmu makin berkesan.

Steamed Carrot Cake



Bahan-Bahan :

2 butir telur	5 sdm susu cair full cream
3 sdm gula aren	1 sdt bubuk kayu manis
2 sdm gula pasir	1/2 sdt baking powder
1 sdt vanilla essens	1/2 sdt soda kue
1/2 sdt ovalet	1/2 sdt garam
2 buah wortel	Kismis secukupnya
7 sdm tepung terigu	Kacang walnut secukupnya
5 sdm minyak sayur	Cream cheese sebagai olesan

Cara Memasak :

1. Ayak dan aduk bahan kering (tepung terigu, bubuk kayu manis, baking powder, soda kue, garam) hingga merata. Sisihkan. Buat adonan basah dengan mengocok telur, gula aren, gula pasir, vanilla essens, ovalet dan susu cair full cream hingga mengembang.
2. Masukkan adonan bahan kering ke dalam adonan basah secara perlahan dan aduk merata menggunakan spatula.
3. Masukkan parutan wortel, kismis dan kacang walnut lalu aduk hingga tercampur. Kukus selama 40 menit ke dalam panci kukusan yang telah dipanaskan sebelumnya.
4. Setelah matang, angkat dan dinginkan terlebih dahulu. Kemudian oleskan cream cheese sesuai selera dan hias dengan sisa parutan wortel tadi. Voila! Steamed Carrot Cake siap disajikan sebagai bekal piknikmu.

Brownie Dessert Bowl



Topping :

Kacang Walnut

Bahan Cream Cheese :

150 gram whip cream powder

170 gram spready cheese

1 sdm gula halus

250 cc air dingin

Bahan Chocolate Ganache :

200 gram dark cooking chocolate

150 ml susu cair full cream

Bahan Brownies :

5 butir telur

5 sdm cocoa powder

6 sdm gula pasir

1 sdt baking powder

1 sdt ovalet

1/2 sdt soda kue

1 sdt vanilla essens

1/2 sdt garam

5 sdm susu cair full cream

6 sdm minyak sayur

8 sdm tepung terigu

Cara Memasak :

1. Tim minyak sayur dan dark cooking chocolate menggunakan teknik double boiler. Sisihkan. Ayak dan aduk bahan kering (tepung terigu, cocoa powder, baking powder, soda kue, garam) hingga merata. Sisihkan.
2. Buat adonan basah dengan mengocok telur, gula pasir, ovalet dan susu cair full cream hingga mengembang dan kental berjejak. Masukkan adonan bahan kering ke dalam adonan basah secara bertahap dan aduk merata menggunakan spatula.
3. Masukkan coklat tim secara perlahan dan aduk menggunakan teknik aduk balik dengan spatula hingga tercampur merata.
4. Kukus selama 40 menit ke dalam panci kukusan yang telah dipanaskan sebelumnya. Setelah matang, angkat dan dinginkan terlebih dahulu. Potong menjadi 2 atau 3 bagian sama besar.
5. Membuat cream cheese dengan mencampurkan whip cream powder, spready cheese, gula halus dan air dingin. Mixer selama 10 menit hingga mengembang dan tercampur rata.
6. Membuat chocolate ganache dengan mencampurkan dark cooking chocolate dan susu cair full cream dengan teknik double boiler
7. Susun berurutan ke dalam wadah mulai dari potongan brownies cake, cream cheese, chocolate ganache dan kemudian taburi dengan topping sesuai selera.
8. Voila! Brownie Dessert Bowl siap disajikan sebagai bekal piknikmu.

One Pan Recipes

Indra Nurhafidh

@indranurhafidh



As a food reviewer and a loyal viewer of cooking competition on TV, I've always wanted to be able to cook. Since I know many people think that cooking is difficult and hassle, so here's I made the "One Pan Recipes" that simple to make and easy to clean up. Happy cooking!

Tumis Cumi Segar



Bahan - Bahan :

500gr Cumi	10 siung Bawang Merah
2 lbr Daun Salam	6 siung Bawang Putih
3 lbr Daun Jeruk	1 Buah Jeruk Nipis
1 Batang Serai	2 sdm Kaldu Ayam
2 Buah Tomat	Minyak Goreng
2 Buah Cabai Merah	Gula & Garam
8 Cabai Rawit	

Cara Memasak :

1. Bersihkan dan potong cumi sesuai selera, beri perasan air jeruk nipis. Masukkan minyak kedalam pan, tumis irisan bawang merah dan bawang putih sampai wangi.
2. Tambahkan serai yang telah digeprek, daun salam, daun jeruk, dan irisan cabai rawit.
3. Masukkan cumi dan masak sampai mulai agak matang, jangan terlalu lama memasak, menghindari cumi menjadi alot.
4. Tambahkan kaldu ayam serta gula dan garam secukupnya. Masukkan irisan cabai merah dan tomat. Masak dengan api kecil, jangan sampai tekstur tomat menjadi lembek. Tumis Cumi Segar siap disajikan.

Ayam Woku



Bahan Bumbu Halus :

- 3 Batang Serai Iris
- 4 siung Bawang Putih
- 8 siung Bawang Merah
- 1 ruas Jahe & 2 ruas Kunyit
- 3 Buah Cabai Merah
- 5 Buah Cabai Rawit & 2 Buah Kemiri

Creamy Spinach Chicken



Bahan - Bahan :

- | | |
|-----------------------|--|
| 500gr Ayam Potong | 2 Buah Tomat |
| 2 Batang Serai | 3 Batang Daun Bawang |
| 1/2 buah Jeruk Nipis | 300 ml Air |
| 8 Daun Jeruk | Gula, Garam, Lada, Kaldu Ayam, dan Minyak Goreng |
| 1/2 ikay Daun Kemangi | |

Cara Memasak :

1. Blender semua bumbu halus dengan sedikit minyak. Masukkan minyak kedalam pan, tumis bumbu halus, daun jeruk, dan serai yang telah digeprek sampai matang dan harum.
2. Masukkan juga tomat, masak sampai layu. Masukkan potongan ayam dan goreng sebentar. Masukkan air dan beri gula, garam, lada, dan kaldu ayam secukupnya. Masak hingga air menyusut, bumbu meresap, dan ayam matang.
3. Masukkan irisan daun bawang, daun kemangi, dan perasan jeruk nipis. Masak hingga daun kemangi dan daun bawang cukup matang. Koreksi rasa, tambahkan gula/garam/lada/kaldu jika diperlukan. Ayam Woku siap disajikan

Bahan - Bahan :

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| 400 gr Ayam Fillet | Garam dan Lada secukupnya |
| 200 gr Kentang | Oregano secukupnya |
| 200 ml Susu Full Cream | Lada Hitam secukupnya |
| 4 siung Bawang Putih | Minyak Goreng secukupnya |
| 1/2 ikat Bayam | |

Cara Memasak :

1. Taburkan gram dan lada pada ayam fillet kemudian diaduk rata. Diamkan seama 15 menit agar bumbu meresap ke ayam. Tambahkan minyak dan masak ayam hingga matang, sisihkan.
2. Masukkan minyak lagi, masukkan potongan kentang kecil-kecil agar cepat matang, sisihkan. Tumis bawang putih cincang halus sampai harum. Masukkan kentang yang telah termasak tadi lalu tambahkan susu full cream, biarkan hingga susu menjadi agak mendidih. Masukkan bayam, masak hingga matang.
3. Masukkan ayam, biarkan susu meresap dan agak mengental. Tambahkan oregano & lada hitam. Koreksi rasa. Creamy Spinach Chicken siap disajikan.



Nama saya novera shinta dewi, orang biasa memanggil vera atau momy bellva. 06 november 1984 anak pertama dari 3 bersaudara. Saya blasteran palembang jawa mama jawa papa palembang, lahir di cepu jawa tengah besar di merak cilegon banten. Saya terlahir dari seorang mama yang jago didapur, mama selalu menjadi inspirasi saya. Ketika saya menikah tahun 2012 dan hamil saya memutuskan untuk keluar dari pekerjaan saya di rsud adjidarmo dan fokus mengurus keluarga. MPASI anak pertama adalah yang membuat saya suka sekali memasak, dari MPASI berlanjut ke makanan² lain nya hingga saat ini.

Bakwan Jagung



Bahan - Bahan :

1 bh jagung manis
1 sdm tepung terigu
1 sdm tepung beras
1 bh telur
1 sdm daun seledri iris tipis
kaldu jamur sesuai selera

Bahan Halus :

2 bh baput
3 bh bamer
kencur dikit
kemiri secukupnya
ketumbar dikit
terasi dikit (boleh skip)

Cara Memasak :

1. cuci jagung, sisir dan tumbuk kasar taruh dalam baskom jangan tumbuk
2. masukan tepung beras, tepung terigu, telur, daun bawang, daun seledri, aduk hingga rata
3. masukan garam, kaldu jamur dan gula merah untuk koreksi rasa
4. goreng bakwan jagung dengan api panas sampai matang kecoklatan
5. angkat dan sajikan

Pudding Jelly Wortel Saos Yougurt



Bahan - Bahan :

nutrijel plain 1 bungkus

150gr gula

air 700ml

wortel parut 2 sdm

cetakan puding sesuai selera

1 cup yougurt plain/rasa

Cara Memasak :

1. siapkan air dalam panci, masukan gula
2. masukan nutrijel plain aduk sampai larut, nyalakan kompor
3. masukan wortel parut aduk hingga mendidih, matikan kompor, tunggu uap panas hilang dan tuang kedalam cetakan. Jika sudah mengeras puding jelly beri yougurt sesuai selera
4. siap disajikan puding jelly paling enak disajikan dalam keadaan dingin

Nasi Goreng Pelangi Tuna



Bahan - Bahan :

2 centong nasi

2 sdm tuna suwir

3 sdm wortel parut

3 sdm brokoli cincang

1 sdm bombay iris

1 sdt kaldu jamur

Cara Memasak :

1. Tumis bawang bombay dengan minyak hingga harum
2. Masukkan tuna tumis, masukan wortel brokoli hingga matang
3. Masukkan nasi aduk hingga rata, kaldu jamur, garam tumis hingga tercampur rata koreksi rasa. siap dan hidangkan.

Kumpulan Resep

#TEAMRECOOKPUTRI

