

RESEP INSPIRATIF DAN ANTIGAGAL

Saji

PANDUAN MEMASAK & USAHA

BONUS:
ANEKA DESSERT
(MINI CAKE, PUDING
& SNACK MANIS
LAIN)

RESEP IBU & BAYI
**SUPER FOOD
SERBA KACANG
HIJAU UNTUK
IBU HAMIL**
HAL. 16

RUBRIK BARU

HOW TO
**MUDAHNYA
MEMBUAT SI
LEMBUT TOFU**
HAL. 8

KREASI NUSANTARA
**SEDAP MANTAP
IKAN BAKAR
NUSANTARA**
HAL. 10

MODIFIKASI

10
**ASIKNYA
MENIKMATI
KOREAN
HOT DOG**
HAL. 14

Saji Edisi 460/XVII
18 - 31 MARET 2020
32 Halaman | Rp 17.000
(Rp 17.500 Luar P. Jawa,
Bali, NTB, NTT)

KOMPAS GRAMEDIA

SAJM200318



201351496

**SEDAP &
TINGGI PROTEIN**
SAJIAN SERBA IKAN KEKINIAN

Halo Sajiers,

Saat ini tentu Sajiers sedang merasa waswas dengan kondisi yang ada, terutama dengan berita penyebaran virus corona (COVID-19) yang tengah melanda banyak negara. Apalagi saat ini badan kesehatan dunia, WHO, sudah menyatakan bahwa penyakit yang diakibatkan oleh virus corona ini sebagai pandemik, atau virus yang penyebaran wilayahnya sangat luas, hingga hampir seluruh dunia dapat terjangkit virus ini.

Dengan adanya status dari WHO itu, maka setiap negara di dunia diwajibkan untuk memenuhi standar pelayanan kesehatan melalui rumah sakit dan klinik untuk dapat menangani pasien terduga tertular virus corona. Penyebaran virus ini tentu membuat khawatir semua orang karena masa inkubasinya yang sangat cepat, dengan gejala yang mirip dengan flu biasa. Sementara jika tidak ditangani dengan segera dan serius, dampaknya bisa mematikan.

Namun di sisi lain, dengan tetap waspada dan berhati-hati serta menjalankan gaya hidup sehat, ditambah lebih rajin mencuci tangan dengan sabun, Sajiers tak perlu khawatir berlebihan karena Pemerintah Indonesia pasti sudah

mengusahakan yang terbaik dan maksimal agar penularan virus ini tidak semakin meluas di negara kita.

Nah, selain berdoa, berupaya selalu hidup sehat, dan mengonsumsi makanan bernutrisi tinggi agar imunitas tubuh kita selalu dalam keadaan baik, SAJI tak lupa ikut memberikan inspirasi sehat melalui program **KURSUS MASAK ONLINE BARENG SAJIAN SEDAP** yang tayang Senin sampai Jumat pukul 14.00 WIB. Selama dua minggu ke depan, SAJI khusus menghadirkan resep-resep dengan bahan-bahan bernutrisi tinggi yang dapat membantu menjaga imunitas tubuh Sajiers dan keluarga. Selamat menyaksikan dan memasak sehat di rumah.

Salam.

#KemilauKulinerIndonesia

Intan Y. Septiani
Editor in Chief

 Intan Yusans
 @intanyusans



Daftar Isi

3 Serial Resep

4 Sajian Utama

6 Pahami Bahan

7 Ide Cerdas

8 How To & Saran Kami

9 Kitchen Test

10 Kreasi Nusantara

11 Kue Tradisional

12 Bumbu Kita

13 Top Trik

14 Modifikasi

16 Resep Ibu & Bayi

17 Dapur Kaki 5

18 Inspirasi Menu

20 Varia Kuliner

TEKSTUR UNIK KEMBANG TAHU

Selain kerap disajikan sebagai salah satu bahan isi sup, kembang tahu juga bisa Sajiers sajikan ke dalam berbagai sajian lain yang juga enak rasanya. Seperti dijadikan pengganti kulit lumpia, atau ditumis dengan bahan lezat lainnya.



VARIASI ISI SEMAR MENDEM

Kue tradisional yang mirip lemper ini, termasuk sangat digemari banyak orang. Tekstur ketannya yang lembut dan isi suwiran dagingnya yang gurih, membuatnya selalu jadi favorit di antara jajanan pasar tradisional.



SENSASI LEMBUT MASAKAN BERBAHAN TOFU

Memasak tofu memang harus agak hati-hati karena teksturnya yang lembutnya membuatnya jadi lebih mudah hancur. Namun jangan khawatir, dengan cara masak yang benar dan bumbu yang pas, sajian berbahan tofu buatan Sajiers dijamin super lezat rasanya.



KUNYIT SI PEMBERI WARNA & AROMA

Penambahan kunyit sebagai bumbu pada masakan, tak hanya memberikan warna kuning, tetapi juga menambahkan aroma menggugah selera. Sejumlah masakan bahkan minuman tradisional Indonesia kerap menggunakan bumbu kunyit.

-Surat Pembaca-

SAYUR ENAK BUAT SI KECIL

SAJI yang baik, belum lama ini saya membaca kamu dan saya suka dengan resep-resepnya yang mudah diikuti. Apalagi ada resep khusus untuk ibu menyusui, ibu hamil, dan MPASI. Nah, oleh karena anak saya sudah mulai besar, tapi susah sekali makan sayur. Bagaimana kalau SAJI menghadirkan resep-resep mudah mengandung sayur yang enak untuk ibu rumah tangga seperti saya. Supaya si kecil menjadi doyan makan sayur. Semoga oepat munoul resepnya, ya Jll Terima kasih.

RIZQIKA - JAKARTA TIMUR

Halo Ibu Rizqika, terima kasih usulnya menarik sekali. Memang betul, banyak anak tidak suka sayur karena jika diolah seadanya, rasa getir pada sayur masih akan tetap terasa dan membuat si kecil jadi sulit menyantapnya. Kami janji, tak akan terlalu lama menghadirkan resep-resep serba sayur buat si kecil. Tunggu kehadirannya di SAJI edisi mendatang, ya!

SAJI 461 (1 - 14 April 2020)

TERBIT DENGAN BANYAK RUBRIK BARU!

SAJIAN UTAMA:
"SAJIAN KAYA GIZI AGAR SI KECIL DOYAN SAYUR"

BONUS RESEP:
"JAJAN PASAR/KUE BASAH TRADISIONAL FAVORIT"

TABLOID SAJI TERSEDIA JUGA DALAM FORMAT EMAGAZINE DI:



PERTANYAAN, KOMENTAR, KRITIK, ATAU SARAN MENGENAI SAJI, BISA MENGHUBUNGI NOMOR TELEPON 021-5330150/5330170 EXT. 33161-33167.

SETIAP ARTIKEL/TULISAN/FOTO, ATAU MATERI APA PUN YANG DIMUAT DI TABLOID SAJI DAPAT DIUMUMKAN, DIPERBANYAK, TERMASUK DIALIH WUJUD KEMBALI DALAM FORMAT DIGITAL ATAU PUN NON-DIGITAL YANG TETAP MERUPAKAN BAGIAN DARI TABLOID SAJI.

Sedap
RABUAN CITARASA & SRI KULINER

Saji
PENGUNCI BERKATA & BERKATA

KOMPAS GRAMEDIA

GRID NETWORK
DELIVERING IDEAS

EDITORIAL
EDITOR IN CHIEF
Intan Y. Septiani

KITCHEN TEST OFFICER
Qori Al Afghani (superintendent)
Resi Listiani

CULINARY OFFICER
Indri Indrianti

DOCUMENTATION
Robertus A. Kristanto

Office: Kompas Gramedia Building Unit III
1st Floor, Jl. Panjang 8A, Kebon Jeruk,
Jakarta 11530,
Phone: (62-21) 533-0150/70,
email: editorialsajiansedap@gmail.com

PUBLISHING
GROUP DIRECTOR
Dahlan Dahi

DEPUTY GROUP DIRECTOR
Harry Kristianto

GROUP EDITORIAL DIRECTOR
Devy O. Situmorang

BUSINESS
BRAND DIRECTOR
Narulita Widayarsi

STRATEGIC AUDIENCE ANALYSIS DIRECTOR
Asti Krismardiyanti

DEPUTY DIGITAL &
PRINT MEDIA SALES DIRECTOR
Hendra Mulia

ACCOUNT DIRECTOR
Rina Wijaya

Office: Kompas Gramedia Building 1st Floor, Jl.
Panjang 8A, Kebon Jeruk, Jakarta 11530, Phone
: (62-21) 533-0150/70,
email: iklangrid@gridnetwork.id

SIRKULASI
CIRCULATION MANAGER
DS Wardhana

SUBSCRIPTION:
PHONE: (62-21) 533-6263,
FAX: (62-21) 536-99098, **EMAIL:**
subscribe@cc.kompasgramedia.com

MARKETING
MARKETING COMMUNICATION
Director Amarendra Adhipangestu

MARKETING COMMUNICATION MANAGER
Tiara Tri Hapsari

Office: Kompas Gramedia Building 2nd Floor,
Jl. Panjang 8A, Kebon Jeruk, Jakarta 11530,
Phone: (62-21) 533-0150/70,
email: marcomm@gridnetwork.id

Kreatif
Menyajikan

SEMUR DAGING

Bosan menyantap semur daging yang masih tersisa di meja makan? Jangan khawatir, SAJI akan berikan resep kreatif lain mengolah semur daging menjadi sajian lain yang tak kalah enak dan menggugah selera. Yuk, segera coba!



Pizza Topping Semur

Untuk 5 porsi

Bahan Kulit:

350 gr	tepung terigu protein tinggi
15 gr	gula pasir
2 gr	ragi instan
250 ml	air es
50 ml	minyak goreng
1/2 sdt	garam

Bahan Topping:

1/2 resep	SEMUR DAGING, iris tipis
2 siung	bawang putih, cincang halus
2 bh	cabai hijau, iris serong
2 bh	tomat, iris tipis
75 gr	keju oepat leleh, parut
2 sdm	saus tomat
1/2 sdt	oregano bubuk
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica hitam kasar

Cara Membuat:

1. Kulit, campur rata tepung terigu, gula pasir, dan ragi instan. Tuang air sedikit-sedikit sambil diuleni hampir elastis.
2. Tambahkan minyak goreng dan garam. Uleni sampai elastis. Diamkan 30 menit.
3. Bagi adonan menjadi 2 bagian. Giling tipis adonan. Buat pinggirannya lebih tebal. Letakkan di dalam loyang yang dioles sedikit margarin. Tusuk-tusuk dengan garpu. Diamkan 30 menit hingga mengembang.
4. Oven dengan api bawah pada suhu 200 derajat Celsius, 7 menit hingga setengah matang. Sisihkan.
5. Aduk rata saus tomat dan bawang putih. Olesi tipis pada permukaan pizza.
6. Tata tomat, cabai hijau, dan daging. Bubuhi garam, merica bubuk, dan oregano. Tambahkan keju oepat leleh.
7. Oven kembali dengan api bawah pada suhu 190 derajat Celsius, 20 menit hingga matang dan keju kecekatan.

Semur Daging

Untuk 5 porsi

Bahan:

300 gr	kentang, potong 8 bagian memanjang, goreng berkulit
500 gr	daging sapi, potong-potong
8 btr	bawang merah, iris tipis
2 bh	tomat, potong-potong
1 lbr	daun salam
1/2 sdt	pala bubuk
3 btr	cengkih
3 cm	kayumanis
125 ml	kecap manis
1/4 sdt	garam

1/4 sdt	merica bubuk
2 sdm	margarin, untuk menumis
2 sdm	bawang goreng, untuk taburan

Bumbu Halus:

6 btr	kemiri, sangrai
6 siung	bawang putih
2 cm	jahe
2 sdt	ketumbar
1/8 sdt	jintan

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin. Tumis bumbu halus, bawang merah, dan daun salam sampai harum.

2. Masukkan daging. Aduk sampai berubah warna. Tambahkan tomat. Aduk sampai layu.
3. Bubuhi pala bubuk, cengkih, kayumanis, kecap manis, dan garam. Aduk sampai daging terbalut bumbu.
4. Masukkan kentang. Aduk rata. Tuang air secara bertahap. Masak daging dan kentang sampai empuk.



New Orleans Gumbo

Bahan:

2 sdm minyak goreng	1 sdt cabai bubuk
1 buah bawang bombai, iris tipis	1/2 sdt garam
2 siung bawang putih, cincang	1/2 sdt merica hitam tumbuk kasar
1 buah paprika merah, potong dadu 2 cm	5 buah okra, potong-potong
1 buah paprika hijau, potong dadu 2 cm	3 buah sosis sapi, potong-potong
1 sdm tepung terigu	350 gr udang, buang kepalanya
600 ml kaldu	Daun ketumbar cincang untuk taburan
300 ml SAUS TOMAT – DEL MONTE	
1 sdt oregano atau thyme bubuk	

Cara Membuat: (Untuk 4 porsi)

1. Panaskan minyak goreng, tumis bawang bombai, bawang putih, paprika merah dan hijau hingga harum. Tambahkan tepung terigu, aduk rata. Tuangkan kaldu, aduk rata hingga kental.
2. Masukkan SAUS TOMAT – DEL MONTE, bubuhi oregano atau thyme, cabai bubuk, garam, dan merica hitam. Didihkan.
3. Masukkan okra, sosis, dan udang. Masak hingga matang. Segera angkat dan sajikan dengan taburan daun ketumbar cincang.



WE GROW QUALITY

SEDAP & TINGGI PROTEIN

Sajian Serba Ikan Kekinian

Lupakan dulu sejenak hidangan serba ayam geprek atau ayam penyet. Kini saatnya kita menikmati sajian aneka ikan kekinian yang sedang banyak disukai banyak orang. Sajiers pun pasti ingin mencoba sajian serba ikan yang sedang viral saat ini, kan?

Yuk, kita tiru resepnya dan SAJI sudah uji semuanya di Dapur Uji Saji. Rasanya, hmmm... memang menggoda!



Pasta Topping Ikan

Untuk 2 porsi

Bahan Ikan:

2 bh	ikan nila fillet
1 sdt	air jeruk lemon
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Pelapis:

75 gr	tepung terigu
-------	---------------

Bahan Pencelup:

120 gr	tepung terigu
2 sdm	maizena
1/2 sdt	baking powder
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1 sdt	bawang putih bubuk
200 ml	soda tawar dingin

Bahan Pasta:

150 gr	spaghetti
1 sdt	garam
1.000 ml	air
1/2 bh	bawang bombay, iris halus
2 siung	bawang putih, cincang halus

2 sdm	tepung terigu
300 ml	susu cair
1 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	pala bubuk
100 gr	keju cepat leleh, parut
1 sdm	margarin, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan dengan lemon, garam, dan merica bubuk. Diamkan 15 menit.
2. Pencelup, aduk rata tepung terigu, maizena, baking powder, garam, merica, dan bawang putih bubuk. Tuang soda tawar dingin, sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.
3. Gulingkan ikan di atas bahan pelapis. Celupkan ke dalam larutan pencelup.
4. Goreng ikan di dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai matang. Tiriskan.
5. Pasta, rebus air sampai mendidih. Tambahkan garam. Masukkan spaghetti. Rebus sambil sesekali diaduk sampai 3/4 matang. Angkat. Tiriskan.
6. Saus, panaskan margarin. Tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum.
7. Masukkan tepung terigu. Aduk sampai menggumpal. Tuang susu cair sedikit-sedikit sambil diaduk sampai mengental.

1/4 sdt	garam
1/8 sdt	merica bubuk

Cara Membuat:

1. Tuna, panaskan minyak. Tumis bawang bombay, bawang putih, dan jahe sampai harum.
2. Masukkan tuna. Aduk sampai berubah warna. Bubuhi saus teriyaki, kecap manis, garam, merica, dan gula. Aduk rata. Tuang air. Aduk sampai semua bahan matang. Sisihkan.
3. Nasi, tumis bawang putih, bawang bombay, dan paprika sampai harum.
4. Masukkan nasi. Aduk rata. Bubuhi kecap inggris, saus tomat, garam, dan merica. Aduk rata. Sisihkan.
5. Telur, kocok bersama garam dan merica bubuk. Tuang ke dalam wajan antilengket. Masak di atas api kecil sambil diaduk-aduk sampai setengah matang.
6. Sajikan tumisan nasi bersama telur, tumisan tuna, dan taburan wijen sangrai.

Bahan Nasi:

600 gr	nasi putih matang
2 siung	bawang putih, cincang halus
1/2 bh	bawang bombay, cincang halus
1/2 bh	paprika hijau, potong kubus kecil
1 sdm	kecap inggris
2 sdm	saus tomat
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1 sdm	minyak, untuk menumis

Bahan Telur:

3 btr	telur
-------	-------



Nasi Liwet Ikan Sambal Matah

Untuk 2 porsi



Bahan:

1 bh	ikan nila fillet, potong 2 bagian memanjang
1/2 sdt	air jeruk nipis
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Pelapis (Aduk Rata):

100 gr	tepung terigu protein rendah
2 sdm	tepung beras
1 sdt	baking powder
1 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk

Bahan Pencelup (Aduk Rata):

75 gr	tepung terigu protein rendah
75 ml	air
1 1/4 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk

Bahan Nasi Liwet:

200 gr	beras
400 ml	santan, dari 1/2 btr kelapa
1 bh	cabai merah, iris serong tipis sekali
1 bh	cabai hijau, iris serong tipis sekali
4 btr	bawang merah, iris halus
2 btg	serai, memarkan
2 lbr	daun salam
1 cm	lengkuas, memarkan
1 sdt	garam
5 lbr	daun jeruk, iris halus sekali
1 sdm	minyak, untuk menumis

Bahan Sambal Matah (Aduk Rata):

10 btr	bawang merah, iris halus
12 bh	cabai rawit merah, iris halus
1/2 sdt	terasi bakar
2 lbr	daun jeruk, iris halus
2 btg	serai, ambil bagian putihnya, iris halus
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	gula pasir
1 sdt	air jeruk nipis
3 sdm	minyak goreng, panaskan

Cara Membuat:

1. Nasi liwet, tumis bawang merah, serai, daun salam, lengkuas, dan daun jeruk sampai harum. Masukkan cabai. Aduk sampai layu. Tambahkan santan dan garam. Didihkan.
2. Tuang beras yang sudah diucui bersih ke dalam rice cooker. Tuang tumisan bumbu bersama kuah santan. Biarkan nasi matang.
3. Ikan, lumuri air jeruk nipis dan garam. Diamkan 15 menit. Tiriskan.
4. Gulingkan ikan di atas campuran pelapis. Celupkan ke dalam larutan pencelup.
5. Gulingkan kembali di atas pelapis sambil digoyang-goyang dan dicubit-cubit.
6. Goreng ikan di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang hingga matang.
7. Sajikan ikan bersama nasi liwet dan sambal matah.

Sup Dori Jamur Krimi

Untuk 4 porsi



Bahan:

250 gr	ikan dori fillet, potong kotak
1 sdt	garam
1 sdt	jeruk lemon
100 gr	jamur kancing (jamur merang), iris
3 siung	bawang putih, cincang halus
2 sdm	tepung terigu
400 ml	air kaldu ikan
150 ml	krim kental
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
2 sdm	margarin, untuk menumis

Bahan Pelengkap:

1/2 lonjor	roti Prancis (bisa diganti roti tawar), potong miring, bagi 2 bagian
2 siung	bawang putih, cincang halus
1/2 sdt	peterseli cincang, peras
30 gr	keju, parut
2 sdm	margarin

Bahan Pelengkap:

1 btg	seledri, iris halus
-------	---------------------

Cara Membuat:

1. Pelengkap, aduk margarin dan bawang putih sampai rata. Oleskan di atas roti kering. Taburi peterseli dan keju. Oven sampai kering. Sisihkan.
2. Lumuri ikan dengan garam dan air jeruk lemon. Diamkan 15 menit.
3. Panaskan 1 sdm margarin. Tumis ikan dan jamur hingga 1/2 matang. Angkat. Sisihkan.
4. Panaskan sisa margarin. Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan tepung terigu. Aduk hingga berbutir. Masukkan air kaldu sedikit-sedikit sambil diaduk hingga licin.
5. Tambahkan tumisan ikan dan jamur. Aduk rata. Tuang krim kental. Aduk rata. Bubuhi garam dan merica bubuk. Aduk hingga meletup-letup.
6. Sajikan sup ikan bersama roti kering dan taburan seledri.



Mi Siram Ikan Asam Manis

Untuk 3 porsi

Bahan:

200 gr	ikan kakap fillet, potong panjang
1/2 sdt	air jeruk lemon
1/4 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1 bh	putih telur, kocok lepas, untuk penocelup
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Pelapis (Aduk Rata):

100 gr	tepung terigu protein sedang
1 sdm	tepung sagu
1/4 sdt	kaldu ayam bubuk
1/2 sdt	garam

Bahan Mi:

100 gr	mi telur pipih, rebus
1 siung	bawang putih, cincang halus
1/2 sdt	peterseli cincang
1 sdm	margarin, untuk menumis

Bahan Tumisan Asam Manis:

2 siung	bawang putih, cincang halus
1/2 bh	bawang bombay, iris
1 bh	cabai merah besar, buang biji, iris miring
100 gr	nanas, potong kipas

6 sdm	saus tomat
1/2 sdt	garam
1 sdt	gula pasir
300 ml	air
1/2 sdm	tepung sagu dan 1/2 sdm air, larutkan, untuk pengental
1 btg	daun bawang, potong serong
1/2 sdt	air jeruk lemon
1 sdm	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan kakap dengan air jeruk lemon, garam, dan merica bubuk. Diamkan 10 menit.
2. Gulingkan ikan kakap ke campuran pelapis. Celupkan ke dalam putih telur. Gulingkan kembali ke campuran pelapis. Goreng sampai di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang hingga matang.
3. Mi, tumis bawang putih sampai harum. Masukkan mi dan peterseli. Aduk rata. Sisihkan.
4. Tumisan asam manis, tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Masukkan cabai merah besar dan nanas. Aduk sampai layu.
5. Tambahkan saus tomat. Aduk rata. Tuang air. Bubuhi garam dan gula pasir. Masak sampai mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung sagu. Masak sampai meletup-letup.
6. Tambahkan daun bawang dan air jeruk lemon. Aduk rata.
7. Tata mi di atas piring saji. Letakkan ikan goreng di atas mi. Siram dengan tumisan asam manis.



Ikan Keju Nasi Claypot

Untuk 2 porsi

Bahan:

200 gr	beras
150 ml	kaldu daging
1 sdm	minyak bawang

Bahan Perendam (Aduk Rata)

200 gr	ikan nila fillet, potong-potong
50 gr	jamur kancing, iris tipis
100 ml	susu
1 sdm	saus tomat

1/2 sdt	garam
1/2 sdt	merica hitam kasar
1/2 bh	paprika, potong kotak kecil, untuk taburan
100 gr	keju oepat leleh, parut, untuk taburan

Cara Membuat:

1. Masukkan beras ke dalam claypot. Tuang kaldu dan minyak bawang. Tutup claypot dan masak beras di atas api kecil sampai setengah matang.
2. Tuang bahan perendam ke atas nasi yang sedang dimasak, sambil diaduk rata.
3. Masak dan tutup kembali claypot sampai semua bahan matang.
4. Taburi paprika dan keju oepat leleh. Tutup kembali claypot. Biarkan keju oepat leleh meleleh.

Pizza Saus Krimi Tabur Stik Ikan

Untuk 3 loyang

Bahan Saus:

2 sdm	margarin
3 sdm	tepung terigu
300 ml	susu cair
1 bh	kuning telur
2 1/2 sdm	keju cheddar parut, angin-anginkan, haluskan
1/2 sdt	garam
1/2 sdt	merica hitam kasar

Bahan Stik Ikan:

300 gr	ikan kakap fillet, potong panjang
1 sdt	air jeruk lemon
3/4 sdt	garam
1/2 sdt	merica bubuk

Bahan Pelapis (Aduk Rata):

75 gr	tepung terigu
1/4 sdt	garam

Bahan Pencelup:

2 bh	putih telur, kocok lepas, untuk penocelup
75 gr	tepung panir kasar

Bahan Kulit Pizza:

250 gr	tepung terigu protein tinggi
150 gr	tepung terigu protein sedang
1 sdm	(10 gr) ragi instan
1 sdt	gula pasir
220 ml	air hangat
20 ml	minyak goreng
1 sdt	garam

Bahan Topping:

1 sdm	paprika bubuk
-------	---------------

150 gr	paprika hijau, potong kotak
150 gr	nanas, potong kipas kecil
300 gr	keju oepat leleh, parut kasar

Cara Membuat:

1. Saus, larutkan kuning telur dengan sedikit susu. Aduk rata. Sisihkan.
2. Panaskan margarin. Masukkan tepung terigu. Aduk sampai bergumpal. Masukkan susu cair sedikit-sedikit sambil diaduk sampai licin.
3. Tambahkan campuran telur dan susu. Aduk rata. Tambahkan keju, garam, dan merica hitam. Aduk sampai kental. Sisihkan.
4. Stik ikan, lumuri ikan dengan air jeruk lemon, garam, dan merica bubuk. Diamkan 15 menit.
5. Gulingkan di atas campuran pelapis. Celupkan ke dalam putih telur. Gulingkan di atas tepung panir kasar.
6. Goreng ikan di dalam minyak yang dipanaskan di atas api sedang sampai matang. Potong dua bagian. Sisihkan.
7. Kulit pizza, larutkan ragi instan, gula pasir, dan setengah bagian air hangat. Diamkan 10 menit sampai berbusa.
8. Campurkan tepung terigu dan larutan ragi instan. Uleni rata. Tuang sisa air hangat sedikit-sedikit sambil diuleni sampai 3/4 elastis.
9. Masukkan minyak dan garam. Uleni sampai elastis. Bulatkan adonan. Letakkan di dalam wadah yang diolesi minyak. Diamkan 1 jam. Adonan siap digunakan.
10. Timbang masing-masing adonan 150 gram. Bulatkan. Diamkan 10 menit. Giling tipis setebal 1/2 cm, hingga berbentuk bulat. Letakkan di atas loyang datar diameter 20 cm yang ditaburi sedikit tepung terigu.
11. Oven 5 menit dengan suhu 200 derajat Celsius sampai 1/2 matang. Olesi pizza dengan saus. Taburi stik ikan dan topping.
12. Oven kembali 10 menit dengan api bawah pada suhu 200 derajat Celsius sampai matang.



Sup Ikan Kimchi

Untuk 6 porsi

Bahan:

2 ekor	ikan kakap merah ukuran sedang, potong-potong
2.000 ml	air
200 gr	labu kuning, potong kotak 1,5x1,5 cm
50 gr	gochujang (pasta cabai korea)
4 siung	bawang putih, cincang kasar
1/2 bh	bawang bombay, iris panjang
2 bh	cabai merah besar, iris miring
100 gr	lobak, potong kotak
2 sdt	kecap ikan
1 sdt	kecap asin
1 sdt	garam
1/2 sdt	merica bubuk

3/4 sdt	gula pasir
150 gr	kimchi siap pakai
100 gr	horenzo (bayam jepang atau bayam biasa), potong-potong
100 gr	jamur shitake (bisa diganti jamur merang), potong-potong
100 gr	jamur enoki (bisa diganti jamur tiram)
1 btg	daun bawang, potong miring

Cara Membuat:

1. Didihkan air. Tambahkan ikan. Aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan labu kuning, pasta cabai korea, bawang putih, bawang bombay, cabai merah, dan lobak.
3. Bubuhi kecap ikan, kecap asin, garam, merica, dan gula. Aduk rata. Biarkan mendidih.
4. Tambahkan kimchi, bayam, jamur, dan daun bawang. Aduk hingga matang.



Ngohiong Tahu Lapis Telur



5 porsi

Tekstur Unik KEMBANG TAHU

Selain kerap disajikan sebagai salah satu bahan isi sup, kembang tahu juga bisa Sajiern sajikan ke dalam berbagai sajian lain yang juga enak rasanya. Seperti dijadikan pengganti kulit lumpia atau ditumis dengan bahan lezat lainnya.



10 buah

Lumpia Kembang Tahu

Bahan:

1 lbir kembang tahu, rendam

500 ml minyak, untuk menggoreng

Bahan Telur Dadar (Kocok Rata):

2 btr telur, kocok lepas
1/8 sdt garam

Bahan Isi:

250 gr tahu putih, haluskan
50 gr wortel, iris panjang
25 gr maizena
50 gr bayam, rebus, cincang kasar
2 btg kucai, iris-iris
1 btr telur, kocok lepas
3 siung bawang putih, haluskan
1/2 sdt merica bubuk
1 1/2 sdt garam
1 sdt gula pasir
1 sdt bumbu ngohiong

Cara Membuat:

1. Buat telur dadar tipis di atas wajan antilengket. Sisihkan.
2. Potong kembang tahu ukuran 15x15 cm. Letakkan 1 lembar telur dadar di atasnya.
3. Isi, aduk rata tahu putih, wortel, maizena, bayam, dan kucai. Tambahkan telur, bawang putih, merica bubuk, garam, gula, dan bumbu ngohiong.
4. Sendokkan adonan isi ke atas kembang tahu yang sudah dilapisi telur dadar. Gulung. Ikat dengan benang.
5. Kukus di atas api sedang 15 menit hingga matang. Angkat.
6. Lepas benang. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan hingga kecokelatan. Angkat. Tiriskan. Potong serong saat akan disajikan.

Sup Kembang Tahu Pedas



5 porsi

Bahan:

1 lbir kembang tahu, rendam, potong kotak
100 gr wortel, potong korek api
150 gr kembang kol
8 bh jamur merang, potong 2 bagian
1 btg daun bawang, iris serong
5 bh cabai rawit merah, memarkan
1/2 sdt kaldu ayam bubuk
1 1/2 sdm garam
2 sdt gula pasir
1.500 ml air
1 sdm minyak goreng, untuk menumis

3 siung bawang putih, goreng
1/2 sdt merica
1/8 sdt pala bubuk

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus dan cabai rawit sampai harum. Masukkan jamur merang. Aduk rata.
2. Tambahkan air, kaldu ayam bubuk, garam, dan gula pasir. Masak sampai mendidih.
3. Masukkan wortel dan kembang kol. Masak sampai layu.
4. Tambahkan kembang tahu. Masak sampai kaldu mendidih. Masukkan daun bawang. Aduk menyebar. Angkat.

Bumbu Halus:

3 bh cabai merah keriting, goreng
5 btr bawang merah, goreng

Bahan:

10 lbir kulit kembang tahu ukuran 15x15 cm, rendam, tiriskan
1 sdm tepung terigu dan 1 sdm air, larutkan untuk perekat
500 ml minyak goreng, untuk menggoreng

2 siung bawang putih
1/4 sdt merica

Cara Membuat:

1. Isi, panaskan minyak. Tumis bumbu halus dan cabai merah sampai harum. Sisihkan di pinggir wajan. Masukkan telur. Aduk sampai berbutir kasar.
2. Tambahkan udang. Aduk sampai berubah warna. Masukkan jamur kancing dan rebung. Aduk sampai layu.
3. Bubuhi garam, gula pasir, kecap ikan, dan air. Masak sampai meresap. Masukkan daun bawang. Aduk rata.
4. Ambil selembar kulit kembang tahu. Beri tumisan isi. Lipat. Gulung. Rekatkan dengan larutan tepung terigu.
5. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang dan kering.

Bumbu Halus:

4 btr bawang merah

Kembang Tahu

Kembang tahu adalah hasil endapan dari proses perebusan kedelai yang terkumpul cukup tebal pada permukaannya. Di pasaran, kembang tahu biasanya dijual dalam bentuk lembaran tipis dan kering, dengan tekstur yang kaku.

Kembang tahu dapat disimpan di suhu ruang di dalam wadah tertutup kedap udara. Sebelum diolah, kembang tahu direndam terlebih dahulu agar teksturnya menjadi



lunak. Kembang tahu banyak digunakan untuk bahan campuran sup, sayur timlo, atau tambahan capcai, aneka tumisan, dan lain sebagainya.

HAND SANITIZER

Buatan Sendiri



Bagi Sajiars yang sangat aktif dan memiliki banyak kegiatan di luar rumah, sering kali tak menyadari telah menyentuh banyak barang atau benda. Terutama ketika harus mengendarai sejumlah moda transportasi umum, termasuk tangga penyeberangan hingga tangga menuju stasiun, terminal, atau halte. Dengan begitu padatnya kegiatan di luar rumah, Sajiars tentu sangat membutuhkan cairan pembersih tangan atau hand sanitizer untuk mengenyahkan kuman atau bakteri bercokol lebih lama di telapak tangan kita, sebelum benar-benar membasuhnya dengan sabun dan air. Nah, daripada bingung karena kehabisan hand sanitizer di apotik, mini market, atau supermarket di saat-saat seperti sekarang ini, Sajiars juga bisa, lo, membuatnya sendiri dengan bahan-bahan yang mudah didapat. Yuk, kita coba!



Bahan:

70 ml	alkohol 70%
30 gr	aloe vera gel
2 tetes	minyak esensial, aroma sesuai selera
1 bh	botol kecil kosong

Cara Membuat:

1. Campurkan alkohol dengan aloe vera gel. Aduk rata.
2. Tambahkan 2 tetes minyak esensial.
3. Tuang ke dalam botol kecil kosong. Hand sanitizer siap digunakan.

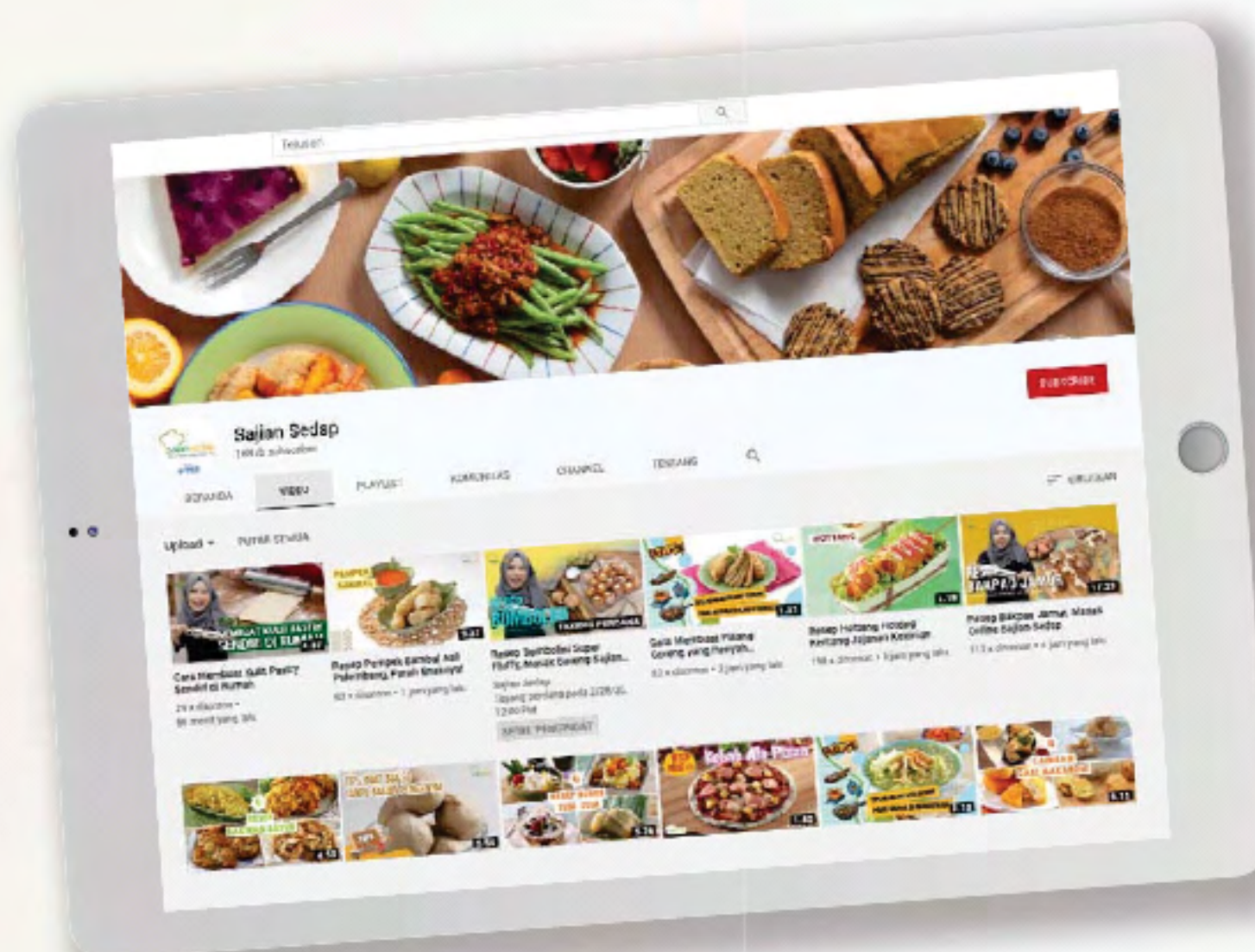
Tips:

- Selain menggunakan aloe vera gel, Sajiars juga bisa menggunakan lidah buaya asli yang diambil daging buahnya lalu dihaluskan.
- Penambahan minyak esensial bersifat opsional, tujuannya untuk menambahkan aroma pada hand sanitizer buatan Sajiars.

TEKS: INDRII FOTO: OSYAD I VISUAL: LIA N.

GRID NETWORK
TOUCH
REAL
AUDIENCE

sajiansedap
Resep Masak Lengkap, Mudah, Teruji



CARI TAHU RAHASIA MASAK ENAK HANYA DI YOUTUBE CHANNEL SAJIAN SEDAP

Mudahnya Membuat SI LEMBUT TOFU



Teksturnya yang lembut, pasti bisa membuat siapa saja yang menyantapnya jatuh cinta. Ya, tofu selalu jadi favorit ketika disajikan dalam berbagai olahan sedap, terutama bercita rasa oriental. Nah, buat Sajiers yang ingin tahu cara membuat tofu, yuk, ikuti resep mudahnya ala SAJI. Dijamin antigagal dan lembutnya tofu bisa bikin ketagihan!

How To

(untuk 12 buah)

Bahan:

1.000 ml susu kedelai
7 btr telur
1 sdt garam

Cara Membuat:

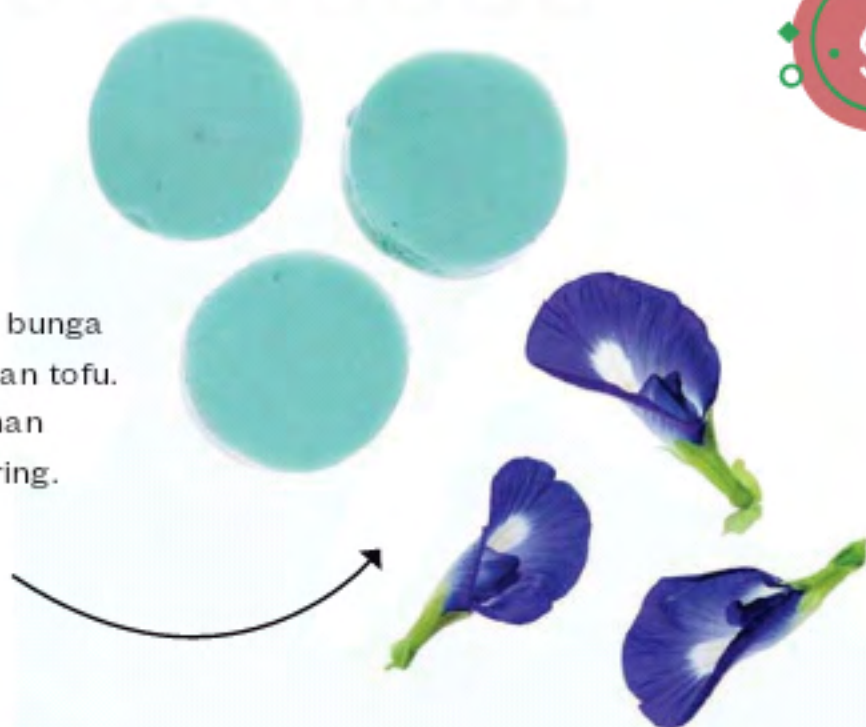
1. Aduk rata semua bahan. Saring dengan kain penyaring.
2. Tuang ke dalam plastik food grade tahan panas ukuran kecil. Ikat.
3. Kukus di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api kecil sekali, sambil sesekali tutupnya dibuka sampai matang.



Saran Kami

Tofu Bunga Telang:

Tambahkan 50 ml air bunga telang ke dalam adonan tofu. Sesuaikan jumlah bahan airnya. Aduk rata. Saring.



Tofu Hijau:

Tambahkan blenderan caisim yang sudah disaring sebanyak 50 ml ke dalam adonan tofu. Sesuaikan jumlah bahan airnya. Aduk rata. Saring.



Bit Tofu:

Tambahkan buah bit yang kukus lalu diblender halus dan disaring, ke dalam adonan tofu sebanyak 50 ml. Sesuaikan jumlah bahan airnya. Aduk rata. Saring.



Tofu Hitam:

Tambahkan 1/2 sdm bubuk charcoal (arang hitam aktif) ke dalam adonan tofu. Aduk rata. Saring.



Tofu Bayam:

Blender daun bayam bersama sebagian adonan tofu. Saring. Masukkan ke dalam adonan tofu. Aduk rata. Saring.



Tofu Oranye:

Masukkan 50 ml blenderan wortel yang sebelumnya sudah direbus ke dalam adonan tofu. Sesuaikan jumlah bahan airnya. Aduk rata. Saring.



Tofu Kuning:

Tambahkan 50 ml blenderan kunyit ke dalam adonan tofu. Sesuaikan jumlah bahan airnya. Aduk rata. Saring.



Warna Warni Tofu

Sensasi Lembut

MASAKAN BERBAHAN TOFU

Memasak tofu memang harus agak hati-hati karena tekstur lembutnya membuatnya jadi lebih mudah hancur. Namun jangan khawatir, dengan cara masak yang benar dan bumbu yang pas, sajian berbahan tofu buatan Sajiers dijamin super lezat rasanya.



Cah Brokoli Tofu

Untuk 2 porsi

Bahan:

1 bh	Tofu Oranye (LIHAT SARAN KAMI), potong-potong 2 cm
300 gr	brokoli, potong per kuntum
1/2 bh	paprika merah, potong kotak kecil
4 siung	bawang putih, cincang kasar
1/2 bh	bawang bombay, potong kotak
1 bh	kuning telur asin mentah, cincang kasar
1 bh	putih telur asin mentah, kocok lepas
1/2 sdt	garam
1/2 sdt	merica bubuk
1/4 sdt	gula pasir
250 ml	air
2 sdt	maizena, larutkan dengan 1 sdm air

1/2 sdt	minyak wijen
2 sdm	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang putih, dan bawang bombay sampai harum.
2. Masukkan paprika. Aduk sampai layu. Tambahkan kuning telur asin. Aduk rata.
3. Masukkan brokoli. Aduk sampai setengah matang.
4. Bubuhi garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
5. Tuang air. Masak sampai mendidih. Masukkan larutan maizena. Aduk sampai meletup-letup.
6. Tambahkan putih telur asin. Aduk hingga berserabut.
7. Masukkan Tofu Oranye dan minyak wijen. Aduk rata. Angkat.

Sup Tofu Telang Pedas

Untuk 6 porsi

Bahan:

250 gr	udang jerbung ukuran sedang, kupas, sisakan ekor, belah punggung
200 gr	oumi, kupas, potong ring, tebal 1 cm
10 bh	bakso lobster, potong empat bagian
2 bh	Tofu Telang (LIHAT SARAN KAMI), belah 2 memanjang, potong tebal 1 cm
4 siung	bawang putih, cincang halus
1 bh	cabai merah besar, cincang halus
3 bh	cabai rawit merah, iris halus
1 cm	jahe, memarkan
1.500 ml	kaldus udang
2 sdm	saus tomat
1 sdm	saus sambal
1/2 sdt	gula pasir
1 1/4 sdt	garam
1/2 sdt	merica bubuk
2 sdm	kecap ikan
4 sdm	maizena, larutkan dengan 2 sdm air
2 btr	telur, kocok lepas
2 btg	daun bawang, iris serong
1 sdm	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang putih, cabai merah, cabai rawit, dan jahe hingga harum.
2. Masukkan udang, oumi, dan bakso. Aduk sampai berubah warna.
3. Tambahkan kaldus udang. Didihkan. Bubuhi saus tomat, saus sambal, gula, garam, merica, dan kecap ikan. Aduk sampai mendidih kembali.
4. Kentalkan dengan larutan maizena. Aduk sampai meletup-letup.
5. Tambahkan telur. Aduk cepat. Masak sambil diaduk hingga meletup-letup.
6. Masukkan Tofu Telang. Aduk rata perlahan.
7. Menjelang diangkat, taburi daun bawang. Aduk menyebar.



Tofu Saus Lemon

Untuk 4 porsi

Bahan:

2 bh	Tofu Hitam (LIHAT SARAN KAMI), potong bulat 2 1/2 cm
1 btr	telur, kocok lepas
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Saus:

1/2 bh	bawang bombay, iris halus
1 sdm	kulit jeruk lemon parut

3 sdt	air jeruk lemon
2 sdt	saus tiram
2 sdt	kecap inggris
1/2 sdt	garam
1/2 sdt	gula pasir
100 ml	air
1 sdt	maizena, larutkan dalam 1 sdm air
2 btg	daun bawang, iris halus
2 sdm	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Celupkan Tofu Hitam ke dalam kocokkan telur. Goreng di atas api besar hingga matang. Tiriskan.

2. Saus, panaskan minyak, tumis bawang bombay hingga harum. Tambahkan gula pasir. Aduk hingga berkaramel.
3. Tuang air. Tambahkan kulit jeruk lemon, air jeruk lemon, saus tiram, kecap inggris, dan garam. Aduk rata.
4. Kentalkan dengan larutan maizena. Aduk hingga meletup-letup.
5. Tambahkan tofu. Aduk hingga terbalut bumbu. Taburi daun bawang. Aduk menyebar. Masak hingga sedikit layu. Angkat.

Sedap Mantap

IKAN BAKAR NUSANTARA

Mencium aromanya saja sudah bikin perut tiba-tiba keroncongan. Apalagi jika disantap bersama sambal pedas dan sepori nasi hangat. Hmm... bikin tak sabar untuk segera menyantapnya. Segera siapkan bahannya lalu sajikan sebagai menu akhir pekan super istimewa!



Natinombur (Tapanuli)

Untuk 3 porsi

Bahan:

3 ekor ikan lele, dibersihkan,
potong 3 bagian
1 sdt air jeruk nipis
1/2 sdt garam

Bahan Sambal:

1 sdt air jeruk nipis
7 bh cabai merah keriting

1/2 sdt andaliman
3 lbr bunga kecombrang, iris
kasar, rebus sebentar
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
7 btr bawang merah, bakar
4 btr kemiri, bakar

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan 30 menit.
2. Bakar di atas bara api sampai matang. Sisihkan.
3. Sambal, haluskan semua bahan sambal.
4. Sajikan ikan lele bakar bersama sambal.

Ikan Bakar Makassar

(Makassar)

Untuk 2 porsi

Bahan:

2 ekor (350 gram) ikan baronang, buang insang dan isi perutnya
2 sdt air asam jawa (dari 2 sdt asam jawa dan 2 sdm air, larutkan)
2 sdm margarin, lelehkan

Bumbu Halus:

7 btr bawang merah
3 siung bawang putih
1 btg serai, ambil bagian putihnya
1 sdt garam
1/4 sdt merica bubuk
1/2 sdt gula pasir

Bahan Sambal Belimbing:

2 bh (60 gram) belimbing wuluh, iris
4 btr bawang merah, iris
1/2 sdm cuka dan 2 sdm air, larutkan
4 bh cabai merah keriting, haluskan
3 bh cabai rawit merah, haluskan
1/2 sdt garam
1/4 sdt gula pasir
1 bh tomat merah, potong-potong
1/2 sdt air jeruk nipis

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan baronang dengan air asam jawa. Sisihkan.
2. Aduk rata bumbu halus dan margarin

leleh. Lumuri ikan dengan campuran bumbu halus sampai rata. Diamkan 25 menit.

3. Bakar ikan baronang sambil dibolak-balik dan diolesi campuran bumbu sampai matang dan harum.
4. Sambal belimbing, aduk rata belimbing wuluh iris, bawang merah, dan larutan cuka. Biarkan sampai meresap. Tiriskan.
5. Campurkan dengan cabai, garam, gula pasir, tomat, dan air jeruk nipis. Aduk rata.
6. Sajikan ikan bakar bersama sambal belimbing.



Ikan Bakar Colo-Colo

(Makassar)

Untuk 4 porsi

Bahan:

2 ekor (1 kg) ikan tongkol, bersihkan, kerat-kerat
1 sdm air jeruk nipis
2 sdt garam

Bumbu Halus:

15 btr bawang merah
5 siung bawang putih
4 btr kemiri
4 bh cabai merah keriting
1 sdt terasi

1 sdt gula pasir
1 1/2 sdt garam

Bahan Sambal Colo-colo:

4 bh cabai rawit merah, iris bulat
15 bh cabai rawit hijau, iris bulat
8 btr bawang merah, iris tipis
3 bh tomat hijau, potong kotak
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
2 sdm air jeruk lemon cui
50 ml air

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan 15 menit.
2. Tumis bumbu halus sampai harum. Angkat. Lumuri ikan tongkol dengan tumisan bumbu halus. Diamkan 30 menit.
3. Bakar ikan sampai matang sambil diolesi sisa bumbu.
4. Sambal colo-colo, campur cabai, bawang merah, tomat, garam, gula pasir, air jeruk lemon cui dan air. Aduk rata.
5. Sajikan ikan bersama sambal colo-colo.



Ikan Bakar Dabu-Dabu

(Manado)

Untuk 4 porsi

Bahan:

4 ekor ikan kembung, bersihkan
2 sdt kecap manis
1/4 sdt garam
2 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

15 btr bawang merah
4 bh cabai merah besar
8 bh cabai merah keriting
5 bh

Bahan Dabu-dabu:

4 bh cabai merah besar, iris bulat
6 bh cabai rawit hijau, iris bulat
10 btr bawang merah, iris tipis
1 bh tomat merah, potong kotak
1 bh tomat hijau, potong kotak
2 sdm air jeruk lemon cui
1/2 sdt garam
1/2 sdt gula pasir

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan dengan 1 sdt air jeruk lemon

cui dan 1/2 sdt garam. Diamkan 15 menit.

2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus sampai harum. Tambahkan kecap manis dan garam. Aduk rata. Angkat.
3. Lumuri ikan kembung dengan tumisan bumbu halus. Diamkan 30 menit.
4. Bakar ikan di atas bara api sampai matang sambil dibolak-balik dan diolesi bumbu.
5. Dabu-dabu, aduk rata semua bahan dabu-dabu.
6. Sajikan ikan bakar dengan sambal dabu-dabu.





VARIASI ISI Semar Mendem

Kue tradisional yang mirip lempeng ini, termasuk sangat digemari banyak orang. Tekstur ketannya yang lembut dan isi suwiran dagingnya yang gurih, membuatnya selalu jadi favorit di antara jajanan pasar tradisional.

Agar tampilannya lebih menarik dan menggoda, yuk, berkreasi pada isi dan ketannya!

Semar Mendem Untuk 8 buah

Bahan Ketan:

200 gr beras ketan putih, rendam 1 jam
100 ml santan, dari 1/2 btr kelapa
1 lb daun salam
1 bgt serai, memarkan
3/4 sdt garam

Bahan Isi:

200 gr paha ayam fillet, rebus, suwir-suwir
1 lb daun salam
3 lb daun jeruk, buang tulang daunnya

3/4 sdt garam
1/2 sdt gula pasir
150 ml santan, dari 1/2 btr kelapa
2 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

2 btr kemiri, sangrai
5 btr bawang merah
2 siung bawang putih
1/2 sdm ketumbar
1/4 sdt merica bubuk

Bahan Dadar:

3 btr telur
1/4 sdt garam

Cara Membuat:

1. Ketan, kukus ketan di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api

sedang 20 menit. Angkat. Rebus santan, daun salam, serai, dan garam sampai mendidih. Masukkan ketan. Aduk rata hingga meresap. Kukus kembali di atas api sedang, 20 menit sampai matang. Sisihkan.

2. Isi, panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, dan daun jeruk hingga harum. Tambahkan ayam suwir. Aduk rata. Bubui garam dan gula pasir. Aduk rata. Tuang santan. Masak sambil diaduk hingga santan meresap. Sisihkan.
3. Dadar, kocok telur dan garam. Tambahkan tepung terigu. Kocok rata. Buat dadar tipis-tipis.
4. Ambil selembar dadar. Beri sedikit ketan kukus. Beri isi. Lipat sisi kanan-kirinya. Gulung.

Semar Mendem Daging Rendang Untuk 8 buah

Bahan Ketan:

200 gr beras ketan putih, rendam 1 jam
100 ml santan, dari 1/2 btr kelapa
1 lb daun salam
1 bgt serai, memarkan
3/4 sdt garam

Bahan Isi:

250 gr daging sapi
1/2 lb daun kunyit
1 bgt serai, memarkan
200 ml air sisa rebusan kaldu
3/4 sdt garam
1/4 sdt merica bubuk
1/2 sdt gula pasir
100 ml santan, dari 1/2 btr kelapa
200 gr kelapa parut kasar, sangrai, haluskan
2 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

2 cm kunyit, bakar
8 btr bawang merah
4 siung bawang putih
6 bh cabai merah besar

4 bh cabai merah keriting
2 cm jahe
1 sdt ketumbar

Bahan Dadar:

4 btr telur
1/2 sdt garam
2 sdm tepung terigu

Cara Membuat:

1. Isi, rebus daging sapi dengan 750 ml air sampai matang. Angkat dan suwir-suwir dagingnya. Ukur kaldunya 200 ml. Sisihkan.
2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun kunyit, dan serai sampai harum. Tambahkan daging sapi suwir. Aduk rata.
3. Tuang kaldu sapi. Bubui garam,

merica bubuk, dan gula pasir. Masak sampai mendidih. Tuang santan. Masak sampai meresap. Tambahkan kelapa parut. Aduk rata. Dinginkan.

4. Ketan, kukus ketan di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang 20 menit. Angkat.
5. Rebus santan, daun salam, serai, dan garam sampai mendidih. Masukkan ketan ke dalam santan. Aduk rata hingga meresap. Kukus kembali di atas api sedang 20 menit sampai matang. Sisihkan.
6. Dadar, kocok telur dan garam. Tambahkan tepung terigu. Kocok rata. Buat dadar tipis-tipis.
7. Ambil selembar dadar. Beri sedikit ketan kukus. Beri isi. Lipat sisi kanan-kirinya. Gulung.

Semar Mendem Ketan Hijau Untuk 14 buah

Bahan Ketan:

200 gr beras ketan putih, rendam 1 jam
100 ml santan, dari 1/2 btr kelapa
50 ml air daun suji, dari 30 lb daun suji dan 2 lb daun pandan
1 lb daun salam
1 bgt serai, memarkan
3/4 sdt garam

Bahan Isi:

250 gr daging sapi
1/2 lb daun kunyit
1 bgt serai, memarkan
200 ml air sisa rebusan kaldu
1 sdt garam
1/4 sdt merica bubuk
1/2 sdt gula pasir
100 ml santan, dari 1/2 btr kelapa
200 gr kelapa parut kasar, sangrai, haluskan
2 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

2 cm kunyit, bakar
8 btr bawang merah
4 siung bawang putih

6 bh cabai merah besar
4 bh cabai merah keriting
2 cm jahe
1 sdt ketumbar

Bahan Dadar:

4 btr telur
1/2 sdt garam
2 sdm tepung terigu

Cara Membuat:

1. Isi, rebus daging sapi dengan 750 ml air sampai matang. Angkat dan suwir-suwir dagingnya. Ukur kaldunya 200 ml. Sisihkan.
2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun kunyit, dan serai sampai harum. Tambahkan daging sapi suwir. Aduk rata.
3. Tuang kaldu sapi. Bubui garam,

merica bubuk, dan gula pasir. Masak sampai mendidih. Tuang santan. Masak sampai meresap. Tambahkan kelapa parut. Aduk rata. Dinginkan.

4. Ketan, kukus ketan di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang 20 menit. Angkat. Rebus santan, air daun suji, daun salam, serai, dan garam sampai mendidih. Masukkan ketan. Aduk rata hingga meresap. Kukus kembali di atas api sedang 20 menit sampai matang. Sisihkan.
5. Dadar, kocok telur dan garam. Tambahkan tepung terigu. Kocok rata. Buat dadar tipis-tipis.
6. Ambil selembar dadar. Beri sedikit ketan hijau kukus. Beri isi daging sapi suwir. Lipat sisi kanan-kirinya. Gulung.

Bisa Juga
Dibuat



Semar Mendem Nori

Tambahkan 3 lembar nori untuk melapis dadar pada resep SEMAR MENDEM. Ambil selembar dadar lalu tambahkan selembar nori. Ratakan ketan di atasnya. Beri isi. Gulung.



Semar Mendem Wortel Abon

Ganti bahan isi ayam suwir dengan 50 gram abon pada resep SEMAR MENDEM. Tambahkan parutan 1 buah wortel pada bahan dadar.



Semar Mendem Ayam Pedas

Tambahkan 2 sendok teh wijen hitam ke dalam ketan pada resep SEMAR MENDEM. Tambahkan juga irisan tipis 3 buah cabai rawit merah ke dalam bahan isinya.



Semar Mendem Ayam Keju

Tambahkan parutan 50 gram keju cheddar untuk isi pada resep SEMAR MENDEM. Ratakan ketan di dalam loyang yang telah dialasi dadar. Beri isi dan keju. Tutup kembali dengan ketan. Letakkan selembar dadar di atasnya. Potong-potong kotak. Ikat dengan kucai.

Kunyit

SI PEMBERI WARNA & AROMA

Penambahan kunyit sebagai bumbu pada masakan, tak hanya memberikan warna kuning, tetapi juga menambahkan aroma menggugah selera. Sejumlah masakan bahkan minuman tradisional Indonesia kerap menggunakan bumbu kunyit. Nah, agar aromanya terasa, bakar dahulu kunyit bersama kunyitnya, lalu keruk kulitnya dan haluskan dahulu sebelum digunakan.



Nasi Kuning

Untuk 5 porsi

Bahan Nasi Kuning:

500 gr	beras
100 ml	air
1/2 sdt	kunyit bubuk
100 ml	air perasan kunyit, dari 50 gr kunyit yang diparut
800 ml	santan, dari 1 btr kelapa
2 lbr	daun pandan, ikat simpul
2 btg	serai, memarkan

2 lbr	daun salam
3/4 sdt	garam
1 sdm	bawang goreng, untuk taburan

Cara Membuat:

1. Rendam beras di dalam campuran air, kunyit bubuk, dan air kunyit selama 30 menit sampai meresap. Tiriskan.
2. Rebus santan, daun pandan, serai, daun

salam, dan garam sambil diaduk sampai mendidih. Matikan api.

3. Masukkan beras. Aduk sampai santan terserap.
4. Kukus di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang, 30 menit sampai matang. Angkat. Sajikan bersama bawang goreng.

Ayam Goreng Bumbu Kuning

Untuk 8 porsi

Bahan:

1 ekor	ayam, potong 8 bagian
2 lbr	daun salam
2 btg	serai, memarkan
2 1/2 sdt	garam
500 ml	air
500 ml	minyak untuk menggoreng

Bumbu Halus:

5 btr	kemiri, sangrai
-------	-----------------

5 cm	kunyit, bakar
4 btr	bawang merah
8 siung	bawang putih
4 cm	lengkuas
4 cm	jahe
1 sdt	ketumbar

Cara Membuat:

1. Campur ayam, daun salam, serai, dan bumbu halus. Aduk rata. Tuang setengah

- bagian air.
2. Masak di atas api sedang sampai mendidih. Bubuhi garam. Aduk rata. Kecilkan api. Tutup panci. Masak sampai air berkurang. Tuang sisa air secara bertahap sambil sesekali diaduk sampai matang dan meresap. Angkat.
3. Goreng ayam di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang.



Es kunyit Asam

Untuk 8 porsi

Bahan:

200 gr	kunyit, bakar, parut
250 gr	gula merah
100 gr	asam jawa
1.500 ml	air

1/2 sdt	garam
500 gr	es batu

Cara Membuat:

1. Rebus kunyit, gula merah, asam jawa, dan

garam di dalam 1.500 ml air, di atas api sedang sambil diaduk-aduk sampai mendidih. Saring. Dinginkan.

2. Sajikan kunyit asam bersama es batu.

MEMILIH KUNYIT

Pilihlah kunyit yang sudah tua, tetapi masih segar, dengan tekstur padat cenderung keras. Hindari kunyit yang lunak ketika ditekan dan mudah patah. Kunyit segar mempunyai kulit yang tidak kering dan tidak keriput.

MENGUNAKAN KUNYIT

Kunyit bukan sekadar memberi warna kuning. Kunyit juga dapat menghilangkan amis dan memberi aroma ada masakan. Aroma ini baru bisa keluar bila kunyit diperlakukan dengan benar. Caranya, bakar kunyit

berserta kulitnya, keruk atau kupas kunyit dengan sendok atau pisau. Kunyit siap digunakan.

MENGHALUSKAN KUNYIT

Pada umumnya penggunaan kunyit sebagai bumbu, dihaluskan terlebih dahulu. Cara menghaluskannya bisa diblender, ditumbuk, atau diulek. Bila diblender bersama bumbu lain, iris kunyit tipis-tipis atau kecil agar mudah hancur dan halus benar.

KUNYIT BUBUK

Kunyit bubuk tentu boleh digunakan. Hanya saja, kunyit bubuk kurang

beraroma dibandingkan yang segar. Sementara jika kita tambahkan banyak-banyak, aromanya memang didapat, tetapi warna masakan menjadi kuning kehitaman dan rasanya menjadi sedikit getir.

MENYIMPAN KUNYIT

Jika ingin menyimpan kunyit segar utuh, pastikan disimpan di dalam plastik ziplock atau wadah kedap udara. Letakkan di tempat kering yang terhindar dari cahaya matahari langsung. Bisa di rak dapur atau di dalam lemari pendingin.

Kunyit



Bakso Ikan

Untuk 4 porsi

Bahan:

250 gr	ikan tenggiri fillet, potong-potong
1 bh	putih telur
1/2 sdt	poly powder
1/8 sdt	penyedap rasa
13/4 sdt	garam
1/4 sdt	merica
1 sdt	minyak wijen
1/2 sdt	gula pasir
75 gr	es batu serut
50 gr	tepung sagu tani

Bahan Kuah:

3 siung	bawang putih utuh, goreng, haluskan
1 btg	seledri, dibuat simpul
4 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1/2 sdm	gula pasir
1 btg	daun bawang, dipotong 1 cm
1.500 ml	kaldu ikan, dari rebusan air dan tulang ikan

Cara Membuat:

1. Masukkan ikan tenggiri fillet ke dalam food



- processor. Giling sampai lembut.
2. Masukkan putih telur, poly powder, penyedap rasa, garam, merica, minyak wijen, dan gula pasir. Giling lagi sampai lembut.
3. Masukkan es batu. Giling kembali sampai lembut. Tambahkan tepung sagu. Giling sampai kalis.
4. Bentuk adonan bulat-bulat menggunakan tangan. Masukkan ke dalam air es yang ditambahkan es batu. Tiriskan.
5. Rebus bakso di dalam air mendidih sampai terapung. Angkat dan tiriskan. Sisihkan.
6. Kuah, rebus kaldu ikan bersama bawang putih dan seledri sampai harum.
7. Bubuhi garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata. Masak sampai kuah mendidih. Tambahkan daun bawang. Aduk rata.
8. Sajikan bakso ikan bersama kuahnya.

Tekstur Kenyal BAKSO IKAN

Sajiers tentu kerap merasa heran, banyak orang bisa dengan mudah membuat bakso, baik bakso sapi maupun bakso ikan. Namun ketika mencoba membuatnya sendiri, ternyata ada saja gagalnya. Entah dari teksturnya yang keras, tidak kenyal apalagi lembut saat digigit, hingga rasanya yang kurang gurih. Nah, bagi Sajiers, terutama yang masih pemula dan belum pernah membuat bakso sama sekali, SAJI akan memberikan tips dan trik paling top dalam membuat bakso, kali ini bakso ikan, yang hasilnya dijamin bertekstur lembut sekaligus kenyal dan cita rasanya pun gurih dan enak.

MEMILIH IKAN

Jenis dan kualitas ikan yang digunakan, akan sangat menentukan hasil bakso ikan yang Sajiers buat. Maka, pilihlah ikan yang tekstur daging ikannya kenyal dan segar.

Contohnya, ikan tenggiri yang badannya gepeng. Ikan tenggiri yang badannya tampak bulat, daging ikannya kurang lengket teksturnya, sehingga hasil baksonya tidak sebgus ikan tenggiri yang gepeng.

MENGADONI BAKSO IKAN

Dinginkan dahulu daging ikan sampai dingin benar sebelum diadoni. Mengadoni ikan bisa dilakukan di dalam blender. Masukkan bahan lainnya satu per satu sambil blender tetap dijalankan.

Air yang ditambahkan ke dalam adonan pun sebaiknya berbentuk es batu yang sudah diserut, agar daging ikan jadi mengerut dan menghasilkan tekstur bakso yang kenyal.

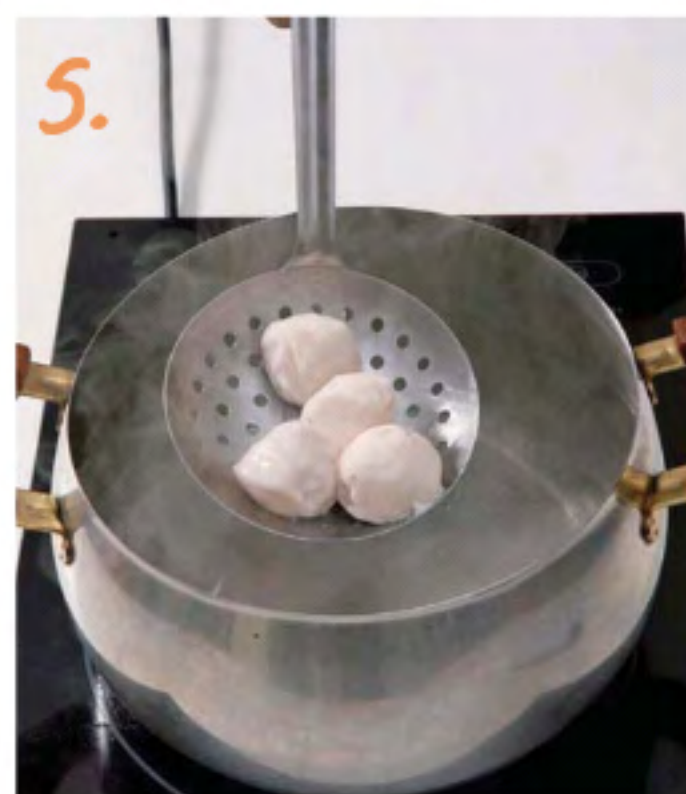
Tepung sagu harus dimasukkan terakhir agar adonan bakso tidak menjadi keras. Ingat, jangan mengganti tepung sagu dengan tepung sagu aren, ya, agar warna bakso terlihat lebih putih.

MEMBENTUK BAKSO IKAN

Adonan bakso ikan dapat dibentuk bulat-bulat menggunakan tangan. Caranya, masukkan adonan ke dalam genggaman tangan. Tekan kelima jari Sajiers. Adonan akan keluar melalui lubang di antara jari telunjuk dan jempol.

Lakukan berulang-ulang menekan kelima jari dahulu sebelum adonan membulat dan keluar dari jari, agar bakso yang terbentuk betul-betul bulat dan kompak.

Masukkan bakso yang sudah terbentuk bulat segera ke dalam air es agar adonan bakso menyatu dan saat direbus tidak pecah.



MEREBUS BAKSO IKAN

Bakso ikan tidak boleh terlalu lama direndam di dalam air es agar adonan tidak menjadi lembek. Segera angkat bakso bila sebagian adonan sudah dibentuk.

Mengangkat bakso bisa menggunakan saringan lalu langsung masukkan ke dalam air mendidih. Biarkan bakso ikan sampai matang. Oiri bakso ikan sudah matang, bukan sekedar sudah terlihat mengapung tetapi juga tampak sudah mengembang dua kali lipat.

MENIRISKAN BAKSO IKAN

Angkat segera bakso yang sudah matang lalu tiriskan di atas alat peniris. Biarkan bakso ikan hingga dingin. Jangan biarkan bakso terapung terlalu lama di dalam air panas terus menerus. Pemanasan harus segera dihentikan begitu bakso ikan matang agar teksturnya tidak menjadi lembek.

MENYIMPAN BAKSO IKAN DI DALAM FREEZER

Bakso yang sudah jadi dan didinginkan, bisa disimpan di dalam freezer. Tetapi ketika dikeluarkan

dari freezer, bagian dalam bakso akan menjadi berlubang-lubang. Sebab, sifat daging (termasuk ikan) ketika didinginkan akan memuai dan kembali menyusut setelah berada di suhu ruang.

Bagian yang memuai tadi akan menimbulkan lubang setelah bakso menyusut. Untuk menghindari lubang-lubang tadi, rebus bakso ikan segera selagi masih beku, agar tempat yang memuai pada bakso langsung terisi oleh air. Namun rasa bakso ikan ketika dimakan, akan sedikit terasa be-rair. Nah, selamat mencoba membuat bakso ikan!



Semakin menjamurnya rumah makan khas Korea Selatan, beragam jenis street food ala Korea pun ikut meramaikan ragam jajanan kaki lima di Tanah Air. Salah satunya Korean Hot Dog yang cukup mengenyangkan karena ukurannya cukup besar. Nah, agar tidak bosan menyantap Korean Hot Dog berisi sosis dan keju meleleh saja, Sajiers bisa memodifikasi isi hingga saus dan toppingnya. Rasanya, dijamin makin asyik di lidah!

Hasil Survey

Varian Korean Hotdog yang Disukai

90%
ASIN



10%
MANIS



Isi Korean Hotdog Favorit

61%
KEJU
LELEH



27%
SOSIS



6%
CRABSTICK



4%
SABAI
GENDOT



2%
BAKSO



Lapisan Korean Hotdog yang Disukai

46%
FRENCH
FRIES



36%
TEPUNG
PANIR



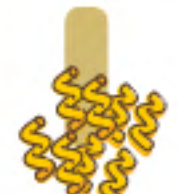
9%
CORN
FLAKE



5%
JAGUNG
PIPII



4%
REMAHAN
MIE



Varian Saus Pelengkap Korean Hotdog

58%
SAUS
SAMBAL



21%
MAYONES



13%
THOUSAND
ISLAND



8%
SAUS
TERIYAKI



Isian Manis untuk Korean Hotdog

85%
KEJU
LELEH



8%
PISANG



7%
WAFER
COKELAT



Asyiknya Menikmati KOREAN HOT DOG



Potato Korean Hot Dog



Untuk 8 buah

Bahan:

4 gr	ragi instan
30 gr	gula pasir
160 ml	air hangat
3/4 sdt	garam
200 gr	tepung terigu
8 bh	sosis sapi
100 gr	kentang goreng frozen, potong-potong, untuk pelapis
50 gr	saus sambal, untuk pelengkap
50 gr	mayones, untuk pelengkap
6 bh	sumpit
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Cara Membuat:

1. Aduk rata ragi instan, gula pasir, dan air hangat hingga larut.
2. Tambahkan garam dan tepung terigu. Aduk hingga rata.
3. Diamkan adonan di dalam wadah selama 30 menit.
4. Tusuk sosis di sumpit. Celupkan ke dalam adonan sampai terbalut rata. Lumuri dengan bahan pelapis kentang hingga terbalut rata.
5. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang hingga matang.
6. Sajikan bersama coretan mayones. (ld)

Corn Hot Dog



Untuk 10 buah

Bahan:

10 bh	sosis sapi
100 gr	jagung pipil, untuk pelapis
10 bh	sumpit
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Cara Membuat:

1. Pencelup, aduk rata semua bahan pencelup.
2. Tusuk sosis di sumpit. Celupkan ke dalam larutan pencelup. Gulingkan di atas pelapis jagung pipil. Padatkan hingga terbalut rata.
3. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai keokelatan dan matang. (ld)

Bahan Pencelup:

150 gr	tepung terigu protein sedang
1 bh	jagung, parut
50 ml	air dingin
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk



MODIFIKASI

Korean Hot Dog



Smoked Beef Hot Dog

Tambahkan lilitan smoked beef yang dipotong memanjang, hingga membalut sosis. Ganti bahan kentang goreng frozen dengan 100 gr tepung panir untuk pelapis pada resep POTATO KOREAN HOT DOG.

Noodles Hot Dog

Ganti bahan kentang goreng frozen dengan 200 gr mi telur yang diremahkan untuk pelapis pada resep POTATO KOREAN HOT DOG.



Sushi Hot Dog

Ganti bahan sosis dengan crabstik. Tambahkan lilitan nori yang dipotong memanjang hingga membalut crabstik. Ganti juga bahan kentang goreng frozen dengan 100 gr tepung panir kasar untuk pelapis pada resep POTATO KOREAN HOT DOG.

Cheese Hot Dog

Ganti setengah bagian bahan sosis dengan keju cepat leleh yang dipotong seukuran sosis. Ganti juga bahan kentang goreng frozen dengan 100 gr tepung panir kasar yang ditambahkan peterseli cincang untuk pelapis pada resep POTATO KOREAN HOT DOG.



Tako Hot Dog

Ganti bahan sosis dengan bakso cumi pada resep CORN HOT DOG. Ganti juga jagung pipil dengan 100 gr panir oranye untuk pelapis. Tambahkan 25 gr saus takoyaki dan 20 gr cakalang asap untuk pelengkap/toping.

Chick n Cheese Hot Dog

Ganti bahan sosis dengan 250 gr keju cepat leleh yang dipotong memanjang pada resep CORN HOT DOG. Ganti juga bahan jagung pipil dengan 150 gr cornflakes yang diremahkan untuk pelapis.



Spicy Cheese Hot Dog

Ganti bahan sosis dengan 6 buah cabai gendot yang diisi 100 gr keju cepat leleh yang diparut pada resep CORN HOT DOG. Ganti juga bahan jagung pipil dengan 100 gr panir kasar yang dicampur 3 bh cabai kering cincang untuk pelapis.

Choco Crispy Hot Dog

Ganti bahan sosis dengan 10 buah pisang raja pada resep CORN HOT DOG. Ganti juga bahan jagung pipil dengan 100 gr panir kasar untuk pelapis. Tambahkan 100 gr cokelat masak pekat yang dilelehkan dan dicampur 30 gr rice crispy putih untuk pelengkap/toping.



SUPER FOOD SERBA KACANG HIJAU untuk Ibu Hamil

Sajiers mungkin mengira kacang hijau hanya cocok diolah menjadi bubur manis saja. Padahal, kacang hijau juga enak, lo, dimasak dengan berbagai cara dan penyajian. Seperti dipepes atau dijadikan puding. Apalagi, kacang hijau mengandung serat dan asam folat yang sangat dibutuhkan Sajiers yang sedang mengandung si buah hati.

RESEP & TEKS: MONIOA NOVARA HARDINI, S.GZ

Pepes Kacang Hijau Jamur Tiram

Untuk 9 bungkus



Bahan:

200 gr kacang hijau, rendam
200 gr jamur tiram, suwir kasar
2 btr telur ayam, kocok lepas
2 btg daun bawang, potong 1 cm
1 bh serai, iris
9 lbr daun salam
9 lbr daun pisang, untuk membungkus
9 bh tusuk gigi

1/4 sdt merica bubuk
1/2 sdt gula pasir

Cara Membuat:

1. Rebus kacang hijau hingga empuk. Tiriskan.
2. Aduk rata kacang hijau, jamur, telur dan bumbu.
3. Ambil selembar daun pisang. Sendokkan adonan pepes secukupnya. Beri serai dan selembar daun salam untuk setiap bungkus pepes. Bungkus daun pisang. Semat ujungnya dengan lidi.
4. Kukus di dalam dandang yang sudah dipanaskan, 20 menit atau hingga matang dan bumbu meresap. Angkat. Sajikan hangat.

Bumbu:

3 btr bawang merah, cincang halus
2 siung besar bawang putih, cincang halus
3 bh cabai merah keriting, iris serong tipis
1/2 sdt garam

Estimasi Kandungan Gizi:

	PER RESEP	PER PORSI
ENERGI	469,3 Kkal	51,5 Kkal
KARBOHIDRAT	59,8 GR	6,6 GR
PROTEIN	33 GR	3,6 GR
LEMAK	12,8 GR	1,4 GR

Puding Kacang Hijau Lapis Gula Merah

Untuk 16 Porsi



Bahan:

100 gr kacang hijau, cuci, rendam 1 jam
750 ml air, untuk merebus kacang hijau
1 bks (7 gr) agar-agar bubuk putih
100 ml santan kental instan
125 ml kental manis putih
1/2 sdt garam
2 lbr daun pandan, ikat simpul

Cara Membuat:

1. Rebus kacang hijau di dalam 750 ml air hingga empuk. Tiriskan. Takar airnya 650 ml. Sisihkan.
2. Lapisan kacang hijau, dididihkan air kacang hijau, daun pandan, kental manis putih, santan, dan garam. Aduk rata.
3. Masukkan agar-agar. Aduk rata. Tambahkan kacang hijau yang sudah direbus. Aduk rata.
4. Tuang adonan ke dalam loyang puding tulban. Biarkan setengah keras. Sisihkan.
5. Lapisan gula merah, panaskan air, daun pandan, gula merah, dan garam. Aduk hingga gula larut.
6. Masukkan bubuk agar-agar. Aduk rata. Biarkan mendidih. Saring. Tuang perlahan ke atas lapisan kacang hijau. Biarkan mengeras.
7. Potong-potong dan sajikan dingin agar lebih terasa lezat.

Bahan Lapisan Gula Merah:

1/2 bks agar-agar bubuk putih
50 gr gula merah (gula kelapa), sisir halus
400 ml air
1/4 sdt garam
1 lbr daun pandan, ikat simpul

Estimasi Kandungan Gizi:

	PER RESEP	PER PORSI
ENERGI	1044,5 Kkal	65,2 Kkal
KARBOHIDRAT	146,5 GR	9,15 GR
PROTEIN	21,9 GR	1,3 GR
LEMAK	44,9 GR	2,8 GR

Es Loli Kacang Hijau

Untuk 10 buah



Bahan:

100 gr kacang hijau, rendam
600 ml air, untuk merebus kacang hijau
50 gr gula pasir
50 ml kental manis putih
1/2 sdt garam
250 ml santan, dari 1/2 butir kelapa
2 lbr daun pandan, ikat simpul
5 cm jahe, kupas, bakar, memarkan
25 gr tepung kanji/tapioka, larutkan dengan sedikit air

hingga empuk. Tiriskan. Ukur air rebusannya 500 ml.

2. Tuang air rebusan kacang hijau, kacang hijau yang sudah direbus, gula, kental manis, garam, daun pandan, dan jahe ke dalam panci. Rebus hingga mendidih di atas api sedang. Kecilkan api. Masak kembali sebentar.
3. Tuang santan. Aduk rata. Angkat potongan jahe dan daun pandan. Kecilkan api.
4. Masukkan larutan tepung kanji/tapioka. Aduk hingga mengental. Matikan api. Dinginkan.
5. Tuang adonan ke dalam cetakan es loli. Bekukan.

Cara Membuat:

1. Rebus kacang hijau di dalam 600 ml air

Estimasi Kandungan Gizi:

	PER RESEP	PER PORSI
ENERGI	829,7 Kkal	82,9 Kkal
KARBOHIDRAT	132,3 GR	13,2 GR
PROTEIN	14,2 GR	1,4 GR
LEMAK	30,1 GR	3,01 GR

SUPER FOOD SERBA KACANG HIJAU untuk Ibu Hamil

Sajiers mungkin mengira kacang hijau hanya cocok diolah menjadi bubur manis saja. Padahal, kacang hijau juga enak, lo, dimasak dengan berbagai cara dan penyajian. Seperti dipepes atau dijadikan puding. Apalagi, kacang hijau mengandung serat dan asam folat yang sangat dibutuhkan Sajiers yang sedang mengandung si buah hati.

RESEP & TEKS: MONIOA NOVARA HARDINI, S.GZ

Pepes Kacang Hijau Jamur Tiram

Untuk 9 bungkus



Bahan:

200 gr kacang hijau, rendam
200 gr jamur tiram, suwir kasar
2 btr telur ayam, kocok lepas
2 btg daun bawang, potong 1 cm
1 bh serai, iris
9 lbr daun salam
9 lbr daun pisang, untuk membungkus
9 bh tusuk gigi

1/4 sdt merica bubuk
1/2 sdt gula pasir

Cara Membuat:

1. Rebus kacang hijau hingga empuk. Tiriskan.
2. Aduk rata kacang hijau, jamur, telur dan bumbu.
3. Ambil selembar daun pisang. Sendokkan adonan pepes secukupnya. Beri serai dan selembar daun salam untuk setiap bungkus pepes. Bungkus daun pisang. Semat ujungnya dengan lidi.
4. Kukus di dalam dandang yang sudah dipanaskan, 20 menit atau hingga matang dan bumbu meresap. Angkat. Sajikan hangat.

Bumbu:

3 btr bawang merah, cincang halus
2 siung besar bawang putih, cincang halus
3 bh cabai merah keriting, iris serong tipis
1/2 sdt garam

Estimasi Kandungan Gizi:

	PER RESEP	PER PORSI
ENERGI	469,3 Kkal	51,5 Kkal
KARBOHIDRAT	59,8 GR	6,6 GR
PROTEIN	33 GR	3,6 GR
LEMAK	12,8 GR	1,4 GR

Puding Kacang Hijau Lapis Gula Merah

Untuk 16 Porsi



Bahan:

100 gr kacang hijau, cuci, rendam 1 jam
750 ml air, untuk merebus kacang hijau
1 bks (7 gr) agar-agar bubuk putih
100 ml santan kental instan
125 ml kental manis putih
1/2 sdt garam
2 lbr daun pandan, ikat simpul

Cara Membuat:

1. Rebus kacang hijau di dalam 750 ml air hingga empuk. Tiriskan. Takar airnya 650 ml. Sisihkan.
2. Lapisan kacang hijau, dididihkan air kacang hijau, daun pandan, kental manis putih, santan, dan garam. Aduk rata.
3. Masukkan agar-agar. Aduk rata. Tambahkan kacang hijau yang sudah direbus. Aduk rata.
4. Tuang adonan ke dalam loyang puding tulban. Biarkan setengah keras. Sisihkan.
5. Lapisan gula merah, panaskan air, daun pandan, gula merah, dan garam. Aduk hingga gula larut.
6. Masukkan bubuk agar-agar. Aduk rata. Biarkan mendidih. Saring. Tuang perlahan ke atas lapisan kacang hijau. Biarkan mengeras.
7. Potong-potong dan sajikan dingin agar lebih terasa lezat.

Bahan Lapisan Gula Merah:

1/2 bks agar-agar bubuk putih
50 gr gula merah (gula kelapa), sisir halus
400 ml air
1/4 sdt garam
1 lbr daun pandan, ikat simpul

Estimasi Kandungan Gizi:

	PER RESEP	PER PORSI
ENERGI	1044,5 Kkal	65,2 Kkal
KARBOHIDRAT	146,5 GR	9,15 GR
PROTEIN	21,9 GR	1,3 GR
LEMAK	44,9 GR	2,8 GR

Es Loli Kacang Hijau

Untuk 10 buah



Bahan:

100 gr kacang hijau, rendam
600 ml air, untuk merebus kacang hijau
50 gr gula pasir
50 ml kental manis putih
1/2 sdt garam
250 ml santan, dari 1/2 butir kelapa
2 lbr daun pandan, ikat simpul
5 cm jahe, kupas, bakar, memarkan
25 gr tepung kanji/tapioka, larutkan dengan sedikit air

hingga empuk. Tiriskan. Ukur air rebusannya 500 ml.

2. Tuang air rebusan kacang hijau, kacang hijau yang sudah direbus, gula, kental manis, garam, daun pandan, dan jahe ke dalam panci. Rebus hingga mendidih di atas api sedang. Kecilkan api. Masak kembali sebentar.
3. Tuang santan. Aduk rata. Angkat potongan jahe dan daun pandan. Kecilkan api.
4. Masukkan larutan tepung kanji/tapioka. Aduk hingga mengental. Matikan api. Dinginkan.
5. Tuang adonan ke dalam cetakan es loli. Bekukan.

Cara Membuat:

1. Rebus kacang hijau di dalam 600 ml air

Estimasi Kandungan Gizi:

	PER RESEP	PER PORSI
ENERGI	829,7 Kkal	82,9 Kkal
KARBOHIDRAT	132,3 GR	13,2 GR
PROTEIN	14,2 GR	1,4 GR
LEMAK	30,1 GR	3,01 GR



Minggu Ke-3:

- 1 • AYAM MASAK BELIMBING
• Bakwan Rebon Pedas
• Oah Bunois Taooo

- 2 • OAH SAWI PUTIH JAMUR
• Bandeng Bumbu Kecap
• Pepes Tahu Bumbu Kuning

- 3 • SUP OYONG TAHU PUTIH
• Ayam Bakar Lumajang
• Bakwan Gurih Jagung

- 4 • IKAN UCUT ASAP MASAK
KEOMBRANG
• Gadon Tempe
• Sambal Hijau Teri Jengki

Minggu Ke-4:

- 1 • DAGING TUMIS MELINJO
• Setup Sayuran
• Tempe Gurih Bakar

- 2 • OSENG TEMPE BUMBU REBON
• Terancam Aroma Kenour
• Bawal Bakar Bumbu Iris

- 3 • PEPAYA MUDA TUMIS PEDAS
• Tahu Goreng Kremes Daun Jeruk
• Ayam Goreng Serundeng

- 4 • TELUR MASAK LOKIO
• Perkedel Kacang Tolo
• Bihun Goreng Siram Sayuran



1 Sup Oyong Tahu Putih Untuk 5 porsi

Bahan:

- 3 bh oyong, potong-potong
- 1000 ml air kaldu ayam
- 2 siung bawang putih, goreng, memarkan
- 1 bh tahu cina, potong kotak 11/2x11/2 cm
- 1 bh telur, kocok lepas
- 1 sdm garam
- 1/2 sdt gula pasir
- 1/4 sdt merica bubuk
- 1 btg daun seledri, iris

Cara Membuat:

1. Rebus kaldu dan bawang putih hingga harum.
2. Masukkan oyong dan tahu cina. Masak hingga kaldu mendidih.
3. Tambahkan telur sambil diaduk perlahan. Bubuhi garam, gula pasir, merica, dan daun seledri. Masak hingga mendidih.

2 Ayam Masak Belimbing Untuk 9 Porsi

Bahan:

- 1 ekor ayam, potong 18 potong
- 8 bh bawang merah, iris halus
- 4 siung bawang putih, iris halus
- 2 lbr daun salam
- 1 cm lengkuas, memarkan
- 2 cm kunyit, memarkan
- 1 cm jahe, memarkan
- 5 bh belimbing sayur, potong-potong

- 3 bh tomat hijau, potong-potong
- 1 sdm garam
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 sdm kecap manis
- 500 ml air
- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Tumis bawang merah, bawang putih, daun salam, lengkuas, kunyit, dan jahe hingga harum.
2. Masukkan ayam. Aduk hingga berubah warna.
3. Tambahkan belimbing sayur dan tomat hijau. Aduk sampai layu.
4. Bubuhi garam, gula pasir dan kecap manis. Tuang air. Masak di atas api sedang sampai matang dan bumbu meresap.

3 Cah Sawi Putih Jamur Untuk 4 porsi

Bahan:

- 200 gr sawi putih, potong-potong
- 100 gr jamur tiram, suwir kasar
- 3 butir bawang merah, iris
- 2 siung bawang putih, iris
- 2 bh cabai hijau, potong serong
- 2 bh cabai merah, potong serong
- 1 sdt kecap asin
- 1/4 sdt garam
- 1/4 sdt gula pasir
- 1/4 sdt merica bubuk
- 100 ml air
- 2 sdm minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

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



2. Tambahkan sawi putih dan jamur tiram. Aduk hingga setengah layu.
3. Bubuhi kecap asin, garam, gula dan merica. Aduk rata. Tuang air. Masak hingga matang.

4 Ikan Cucut Asap Masak Kecombrang Untuk 8 porsi

Bahan:

- 8 bh ikan cucut asap, potong 2 bagian
- 1000 ml santan dari 1 btr kelapa
- 1 lbr daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 5 lonjor kacang panjang, potong 2 cm
- 6 lbr kecombrang, potong 1 cm
- 2 bh cabai hijau, potong bulat 1 cm
- 10 bh cabai rawit merah utuh
- 2 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir

Bumbu Halus:

- 3 bh kemiri, sangrai
- 2 cm kunyit, bakar
- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 bh cabai merah
- 2 bh cabai rawit merah

Cara Membuat:

1. Rebus santan, daun salam, lengkuas dan bumbu halus. Masak di atas api sedang hingga mendidih dan harum.
2. Masukkan ikan cucut asap, kacang panjang, kecombrang, cabai hijau dan cabai rawit. Aduk rata.
3. Bubuhi garam, merica, dan gula. Masak hingga matang dan bumbu meresap.



1 Telur Masak Lokio

Untuk 8 Porsi

Bahan:

8 btr	telur ayam, rebus, kupas
800 ml	santan dari 1 butir kelapa
1 btg	serai, memarkan
1 lbr	daun salam
2 lbr	daun jeruk
50 gr	lokio
1 sdt	garam
1 sdt	gula pasir
2 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

3 btr	kemiri, sangrai
5 btr	bawang merah
3 siung	bawang putih
2 cm	jahe
1 cm	lengkuas
1 sdt	ketumbar
1/4 sdt	jintan

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus, serai, daun salam, dan daun jeruk hingga harum. Masukkan telur. Aduk rata.
2. Tuang santan. Aduk hingga mendidih.
3. Masukkan lokio. Bubuhi garam, dan gula. Aduk rata. Masak di atas api kecil hingga kuah kental.

2 Daging Tumis Melinjo

Untuk 5 Porsi

Bahan:

250 gr	tetelan, rebus hingga empuk
3 bh	cabai merah, potong bulat 1 cm
75 gr	kulit melinjo merah, potong 2 bagian
75 gr	daun melinjo, potong-potong
3/4 sdt	garam
1/4 sdt	gula pasir
200 ml	air kaldu sapi
2 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Tumbuk Kasar:

5 bh	bawang merah
3 siung	bawang putih
1 cm	jahe

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu tumbuk kasar dan cabai merah sampai harum.
2. Tambahkan daging tetelan. Aduk rata.
3. Masukkan kulit melinjo dan daun melinjo. Aduk sampai layu.
4. Bubuhi garam dan gula. Aduk rata. Tuang kaldu. Aduk hingga matang.

3 Pepaya Muda Tumis Pedas

Untuk 5 Porsi

Bahan:

350 gr	pepaya muda, potong 1/2x4 cm
75 gr	udang api-api, buang kepalanya
1 lbr	daun salam
2 lbr	daun jeruk, buang tulangnya
2 cm	lengkuas, memarkan
1 1/4 sdt	garam
1/2 sdt	gula pasir
1/4 sdt	merica bubuk
200 ml	air
2 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Tumbuk Kasar:

4 btr	bawang merah
2 siung	bawang putih
4 bh	cabai merah keriting

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu tumbuk kasar, daun salam, daun jeruk dan lengkuas hingga harum.
2. Masukkan udang. Aduk hingga berubah warna.
3. Tambahkan pepaya muda. Bubuhi garam, gula dan merica. Aduk rata.
4. Tuang air. Masak hingga matang.

4 Oseng Tempe Bumbu Rebon

Untuk 5 porsi

Bahan:

400 gr	tempe, potong 3x1x1 cm, goreng sebentar
2 sdm	rebon, seduh
3 btr	bawang merah, iris
2 siung	bawang putih, iris
2 bh	cabai merah, iris serong
1 lbr	daun salam
2 cm	lengkuas, memarkan
2 sdm	kecap manis
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
150 ml	air
2 sdm	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, daun salam, dan lengkuas hingga harum.
2. Masukkan tempe dan rebon. Aduk rata.
3. Bubuhi kecap manis, garam, dan merica. Aduk rata. Tuang air. Masak hingga matang dan meresap.

Grid Network Luncurkan Situs E-commerce untuk Produk Majalah dan Tabloid



Grid Store merupakan situs one stop shopping yang menjual produk majalah dan tabloid berkualitas terbitan Grid Network, Kompas Gramedia. Mengikuti tantangan di era digital, semua hal dapat dilakukan secara praktis, salah satunya memanfaatkan e-commerce dalam membeli produk.

Melalui Grid Store, Sajiers dapat membeli produk majalah dan tabloid dengan mudah, di mana saja, dan kapan saja. Grid Store hadir untuk Sajiers yang mencari informasi lebih mendalam, Sajiers yang suka membaca namun kesulitan menemukan agen penjual majalah dan tabloid, juga para orangtua yang ingin memberikan asupan literasi berkualitas sebagai bahan bacaan untuk buah hatinya.

Grid Store menawarkan berbagai produk bacaan sesuai

minat pembaca. Dari perjalanan dan petualangan, sains dan teknologi, otomotif, keluarga, anak, memasak, entertainment, dan kehidupan urban. Belanja online di Grid Store semakin praktis dengan banyaknya pilihan metode pembayaran untuk mempermudah transaksi. Baik melalui transfer bank dari berbagai rekening bank yang tersedia, kartu kredit, hingga uang elektronik GoPay.

Ke depannya, Grid Store tak hanya melayani pembelian produk majalah dan tabloid saja, tapi juga akan melebarkan sayap menjual e-magazine, dan menjadi platform penjualan tiket untuk event-event yang diselenggarakan oleh Grid Network maupun Kompas Gramedia.

Ayo tunggu apalagi, kunjungi situs www.gridstore.id dan nikmati berbagai keuntungan berbelanja sekarang juga!

Nikmati Afternoon Tea di Faormont Jakarta Bersama Tory Burch



tart buah, serta beberapa pilihan open sandwiches yang tak kalah lezat.

Tersedia pula berbagai hidangan manis imajinatif karya sang pastry chef yang memadukan warna palet dari koleksi Spring/Summer 2020 Tory Burch, terdiri dari warna pastel bersentuhan merah, kuning dan biru, dengan campuran corak bunga-bunga di taman bergaya Inggris.

Hidangan manisnya terdiri dari Green Tea Chocolate Delight, Baked Blueberry Cheesecake, Yuzu Chocolate Milk Cremeux, Raspberry Cream Cake, Orange Almond Macaron, Lemon Zepole, Chocolate Coffee Luwak, Mandarin Opera dan chocolate praline, yang semuanya disajikan di atas kotak berlapis kulit putih nan elagan. Peacock Lounge juga menawarkan 30 jenis teh termasuk teh hijau, herbal sampai teh buah-buahan untuk mendampingi santapan lezat tadi.

“Terletak di berbagai lokasi indah di seluruh dunia, Fairmont Hotel telah dikenal dengan layanan afternoon tea tradisionalnya yang kreatif. Tradisi afternoon tea telah ditawarkan selama lebih dari satu abad di banyak

Fairmont Jakarta meluncurkan afternoon tea elegan berkolaborasi dengan Tory Burch, salah satu brand lifestyle terkemuka dunia. Mulai 10 Maret sampai 10 April 2020, para tamu dapat menikmati afternoon tea nan lezat sekaligus stylish, terinspirasi dari koleksi Spring/Summer 2020.

Program spesial ini tersedia secara khusus hanya di Peacock Lounge, yang berada di lobby Fairmont Jakarta. Menu afternoon tea terdiri dari berbagai pilihan makanan manis dan gurih yang dirancang dan dibuat Executive Pastry Chef Fairmont Jakarta, Sapto Wibowo, bersama tim kulinernya.

Para tamu dapat menikmati sajian afternoon tea khas Inggris, seperti home-made scones yang disajikan bersama cream, selai, dan lemon curd,

Hotel Fairmont dan telah dinikmati para bangsawan, selebritas, dan pejabat terkenal. Sajian Tory Burch afternoon tea yang eksklusif ini akan menghadirkan pengalaman unik dan istimewa dari tradisi afternoon tea di Hotel Fairmont yang melegenda”, ujar Carlos Monterde, GM Fairmont Jakarta.

Sebagai tambahan dari gastronomi spesial ini, Peacock Lounge juga akan menampilkan koleksi unggulan dari Tory Burch Spring/Summer 2020. Para tamu bisa mendapatkan voucher belanja sampai Rp 2 juta yang bisa ditukarkan di Tory Burch Plaza Senayan.

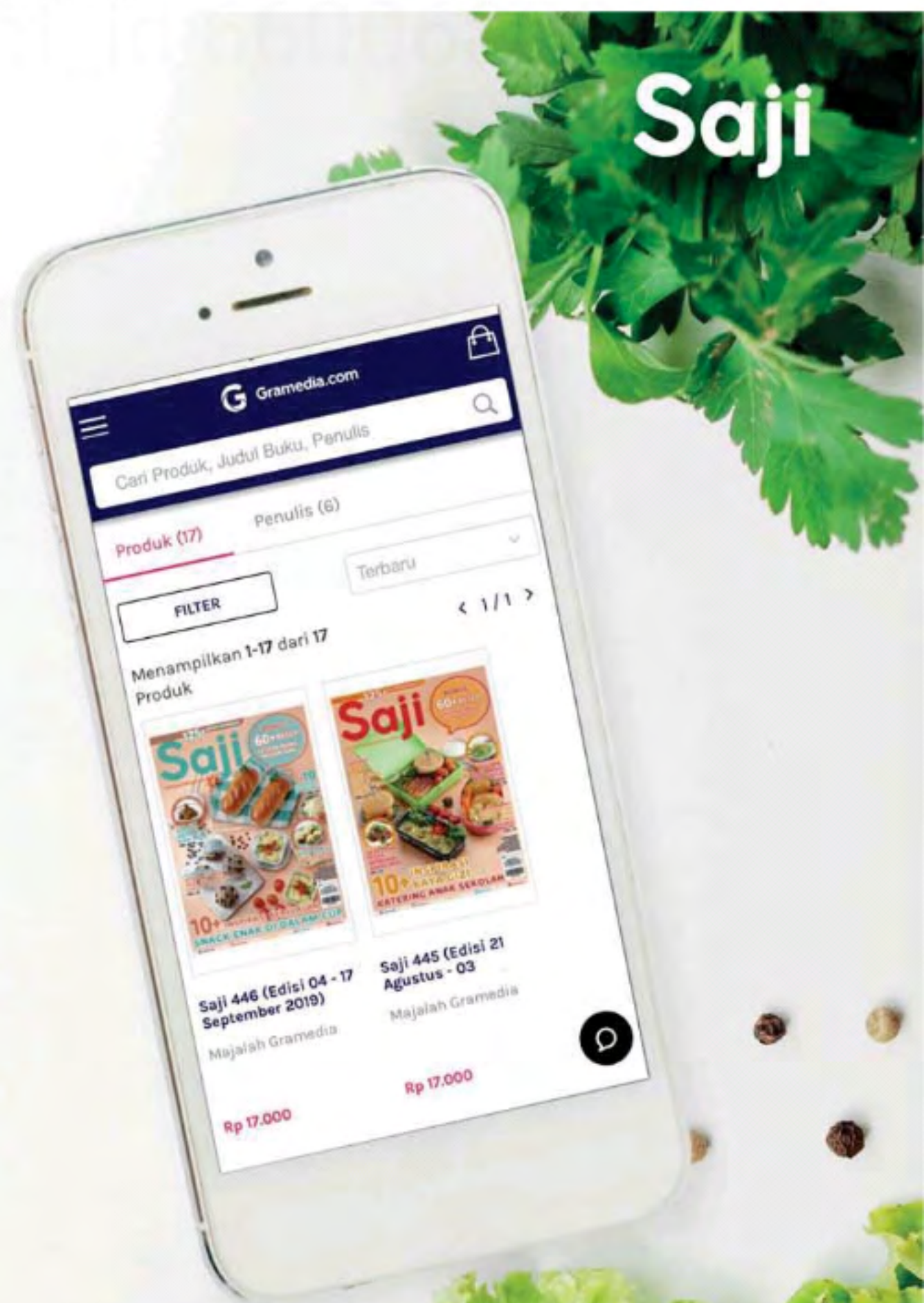
Tory Burch Afternoon Tea dapat dinikmati setiap hari, pukul 13.00-15.00 WIB seharga Rp 588 ribu++ per set, termasuk 2 gelas teh atau kopi pilihan. Informasi lebih lanjut atau reservasi, dapat menghubungi (021) 2970 3333 atau email diningreservations.jakarta@fairmont.com.



TEKS: INTAN YSI FOTO: DOK. PRIBADI | VISUAL LIA N.



SUBSCRIBE E-MAGZ SAJI SEKARANG!
BAWA RESEP MASAKANMU KE MANA SAJA



bonus

Sajji

PANDUAN MEMASAK & USAHA

40+ RESEP Aneka Dessert (Mini Cake, Puding & Snack Manis Lain)



MINI CAKE

Sajiansedap.ID

SAJI EDISI 460 - TH XVII | 18 - 31 MARET 2020

SAJI BONUS

CANTIKNYA MINI CAKE

Bentuknya yang mini berhias topping aneka warna, membuat cake potong kian menarik hati. Pas disajikan sebagai suguhan arisan, syukuran, hingga inspirasi berjualan. Sajiers bisa mencoba setiap resepnya, dengan hasil cake yang tak kalah dengan buatan chef hotel berbintang.



Banana Yeast Cake

Untuk 25 buah

Bahan Biang:

1 sdt ragi instan
1 sdt gula pasir
75 ml susu cair hangat

Bahan:

150 gr margarin
75 gr gula pasir
50 gr gula palem
100 gr pisang ambon, kupas, haluskan
5 tetes esens pisang
3 btr telur
225 gr tepung terigu protein sedang
1 sdt kayumanis bubuk
50 gr kismis, belah dua
50 gr cokelat masak pekat, untuk hiasan

Cara Membuat:

1. Biang, aduk rata bahan biang. Diamkan 15 menit.
2. Kocok margarin, gula pasir, dan gula palem sampai lembut. Masukkan pisang, esens pisang, dan biang. Kocok rata.
3. Tambahkan telur satu per satu

- bergantian dengan sebagian tepung terigu sambil diayak dan dikocok rata.
4. Masukkan sisa tepung terigu dan kayumanis bubuk sambil diayak dan diaduk rata. Tambahkan kismis. Aduk rata.
5. Tuang ke dalam loyang tulban kecil yang diolesi margarin. Diamkan 45 menit.
6. Oven 20 menit dengan suhu 190 derajat Celsius. Hiasi cokelat masak pekat leleh.

Bahan Isi (Kocok Rata)

50 gr buttercream
25 gr cokelat masak pekat, lelehkan

Bahan Topping:

300 gr cokelat masak susu, potong-potong
100 ml susu cair

Bahan Hiasan:

100 gr kacang madu, cincang kasar

Cara Membuat:

1. Kocok telur, gula pasir, emulsifier, air, tepung terigu, cokelat bubuk, dan baking powder sampai mengembang.
2. Masukkan margarin leleh, cokelat leleh, dan cokelat pasta sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
3. Tuang sedikit adonan di loyang 28x28x3 cm yang diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
4. Oven dengan api bawah pada suhu 190 derajat Celsius, 25 menit sampai matang.
5. Bagi cake menjadi 2 bagian. Olesi tipis dengan campuran buttercream. Gulung dan padatkan.
6. Topping, panaskan susu cair. Masukkan cokelat masak susu. Aduk sampai larut. Biarkan mengental.
7. Siram topping ke atas bolu gulung. Taburi bagian kanan dan kirinya dengan cincangan kacang madu.

Bolu Gulung Mini Double Cokelat

Untuk 34 potong

Bahan:

5 btr telur
100 gr gula pasir
2 sdt emulsifier (SP/TBM)
25 ml air
70 gr tepung terigu protein rendah
25 gr cokelat bubuk
1/4 sdt baking powder
100 gr margarin, dilelehkan
50 gr cokelat masak pekat, lelehkan
1/4 sdt cokelat pasta
100 gr kacang madu, cincang kasar, untuk taburan





Cake Mini Apel Kurma

Untuk 35 buah

Bahan Cake:

150 gr	margarin
200 gr	cokelat masak pekat, potong-potong
50 ml	air hangat
4 bh	kuning telur
100 gr	gula pasir halus
150 gr	tepung terigu protein sedang
25 gr	cokelat bubuk
1/2 sdt	baking powder
4 bh	putih telur
1/4 sdt	garam
75 gr	gula pasir halus
100 gr	apel, serut kasar
50 gr	kurma, potong kotak

Bahan Topping:

50 ml	susu cair
150 gr	cokelat masak pekat, potong-potong
25 gr	margarin
25 gr	cokelat masak putih, lelehkan, masukkan ke dalam kantong plastik segitiga

Cara Membuat:

1. Oake, panaskan margarin. Matikan api. Tambahkan potongan cokelat masak pekat. Aduk sampai larut. Tuang air hangat. Aduk rata. Sisihkan.
2. Kocok kuning telur dan gula pasir halus sampai mengembang. Masukkan campuran margarin sedikit-sedikit sambil dikocok perlahan.
3. Tambahkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata. Sisihkan.
4. Kocok putih telur dan garam sampai setengah mengembang.
5. Tambahkan gula pasir halus sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
6. Tuang sedikit-sedikit ke dalam campuran tepung terigu sambil diaduk perlahan.
7. Tambahkan apel parut dan kurma. Aduk rata.
8. Tuang ke dalam cetakan muffin kecil yang dialasi cup kertas.
9. Oven dengan api bawah pada suhu 180 derajat Celsius, 30 menit sampai matang.
10. Topping, panaskan susu cair. Matikan api. Tambahkan potongan cokelat masak pekat. Aduk sampai larut. Angkat. Masukkan margarin. Aduk rata. Biarkan agak mengental.
11. Oleskan topping di atas cake. Coret-corek bentuk garis dan diberi jarak. Tarik coretan bergantian.



CHIFFON CAKE
COKELAT MINI
BEREMPAH

Chiffon Cake Cokelat Mini Berempah

Untuk 5 buah

Bahan:

80 gr	tepung terigu protein rendah
20 gr	cokelat bubuk
1 sdt	kayumanis bubuk
1/4 sdt	baking powder
25 gr	gula pasir
65 gr	minyak goreng
60 ml	susu cair
1/2 sdt	cokelat pasta
5 bh	kuning telur
5 bh	putih telur
1/4 sdt	garam
1/2 sdt	cream of tartar
85 gr	gula pasir halus

Bahan Hiasan Glasur:

1 bh	putih telur
150 gr	gula tepung
1/4 sdt	cokelat pasta

Cara Membuat:

1. Ayak tepung terigu, cokelat bubuk, kayumanis bubuk, dan baking powder. Masukkan gula pasir. Aduk rata.
2. Campur minyak goreng, susu cair, dan cokelat pasta. Aduk rata.
3. Tuang sedikit-sedikit ke dalam campuran tepung terigu sambil diaduk perlahan. Tambahkan kuning telur. Aduk rata. Sisihkan.
4. Kocok putih telur, garam, dan cream of tartar sampai setengah mengembang.
5. Tambahkan gula pasir halus sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
6. Tuang sedikit-sedikit ke dalam campuran tepung terigu sambil diaduk perlahan.

7. Tuang ke dalam loyang chiffon kecil tanpa diolesi. Oven dengan api bawah pada suhu 170 derajat Celsius 35 menit sampai matang.
8. Hiasan, kocok putih telur hingga setengah mengembang. Masukkan gula tepung sedikit-sedikit hingga mengembang.
9. Tambahkan cokelat pasta. Kocok rata. Hiasi cake dengan glasur.

Cake Cokelat Pisang Karamel

Untuk 25 potong

Bahan:

115 gr	margarin
25 gr	gula pasir halus
50 gr	gula palem
2 btr	telur
100 gr	tepung terigu protein sedang
10 gr	susu bubuk
20 gr	cokelat bubuk
1/2 sdt	baking powder
25 ml	karamel, dari 25 gr gula pasir yang digosongkan, tambah 25 ml air panas, larutkan
1/8 sdt	pasta caramel

Bahan Olesan:

50 gr	mentega putih
15 gr	margarin
25 gr	kental manis putih
50 gr	karamel, dari 50 gr gula pasir yang digosongkan, tambah 25 ml air panas

Bahan Isi:

3 bh	pisang uli, belah 2 bagian, iris miring
1/2 sdm	margarin

Bahan Hiasan:

25 gr	cokelat masak pekat, lelehkan
-------	-------------------------------

Cara Membuat:

1. Oake, kocok margarin, gula pasir halus, dan gula palem sampai lembut.
2. Masukkan telur satu per satu bergantian dengan sebagian tepung terigu sambil dikocok rata.
3. Masukkan sisa tepung terigu, susu bubuk, cokelat bubuk, dan baking powder sambil diayak dan dikocok perlahan.
4. Tambahkan cokelat pasta dan karamel. Kocok rata.
5. Tuang di loyang 24x24x3 cm yang dioles dan dialasi kertas roti.
6. Oven dengan api bawah suhu 180 derajat Celsius 20 menit sampai matang.
7. Olesan: kocok mentega putih dan margarin sampai putih. Masukkan susu kental manis.
8. Kocok sampai lembut. Tambahkan larutan karamel. Kocok rata.
9. Isi, panaskan margarin. Masukkan pisang. Aduk sampai pisang matang.
10. Plong cake bentuk bulat diameter 4 cm. Oles dengan olesan. Tata isi di atasnya. Sajikan dengan coretan cokelat.

Cake Mini Cokelat Kacang

Untuk 24 potong

Bahan I:

3 btr	telur
60 gr	gula pasir
1 sdt	emulsifier (SP/TBM)
50 gr	tepung terigu protein sedang
10 gr	maizena
50 gr	kacang tanah sangrai bubuk
60 gr	margarin, lelehkan
2 sdm	susu cair

Bahan II:

3 btr	telur
70 gr	gula pasir
1 sdt	emulsifier (SP/TBM)

60 gr	tepung terigu protein sedang
15 gr	cokelat bubuk
1/2 sdt	baking powder
75 gr	margarin, lelehkan
1/2 sdt	cokelat pasta
1 sdm	susu cair

Bahan Olesan (Kocok Rata)

100 gr	buttercream
100 gr	selai kacang creamy
100 gr	kacang tanah tanpa kulit, sangrai, cincang kasar

Bahan Topping:

150 gr	cokelat masak pekat, potong-potong
50 ml	susu cair
25 gr	selai kacang creamy

Cara Membuat:

1. Bahan I, kocok telur, gula pasir, dan emulsifier sampai mengembang. Tambahkan tepung terigu dan maizena sambil diayak dan diaduk rata. Tambahkan kacang tanah bubuk.
2. Masukkan margarin leleh dan susu cair sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
3. Tuang ke dalam loyang 24x24x3 cm yang diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
4. Oven dengan api bawah pada suhu 190 derajat Celsius, 25 menit sampai matang.
5. Bahan II, buat dengan cara yang sama seperti bahan I.
6. Belah masing-masing cake jadi 2 bagian. Letakkan selembar cake kacang di dalam ring kotak.
7. Olesi dengan 1/4 bagian olesan. Tutup dengan cake cokelat.
8. Olesi kembali dengan 1/4 bagian olesan. Tutup dengan cake kacang.
9. Olesi kembali dengan 1/4 bagian olesan. Tutup dengan cake cokelat. Olesi bagian atasnya dengan sisa olesan. Dinginkan.
10. Topping, panaskan susu cair. Masukkan cokelat masak pekat. Aduk hingga larut.
11. Tambahkan selai kacang. Aduk rata. Biarkan mengental. Siram topping ke atas cake. Ratakan. Dinginkan.



CAKE MINI
COKELAT KACANG

SAJI BONUS


**COKELAT CAKE
KUKUS LAPIS
JERUK**

Cokelat Cake Kukus Lapis Jeruk

Untuk 30 buah

Bahan:

6 bh	kuning telur
4 bh	putih telur
100 gr	gula pasir
1 sdt	emulsifier (SP/TBM)
75 gr	tepung terigu protein sedang
1/2 sdt	baking powder

Bahan I:

35 gr	margarin
1 sdm	susu cair
35 gr	cokelat masak pekat, potong-potong
1/2 sdt	cokelat pasta

Bahan II:

35 gr	margarin
25 gr	cokelat masak putih, potong-potong
1 sdm	susu cair
1 bks	(14 gr) sari jeruk bubuk
2 tetes	pewarna oranye

Bahan Taburan:

35 gr	meises cokelat
-------	----------------

Bahan Hiasan:

100 gr	buttercream
1 kg	(175 gr) jeruk mandarin kaleng
25 gr	cokelat masak putih, lelehkan

Cara Membuat:

1. Kocok telur, gula pasir, dan emulsifier sampai mengembang.
2. Masukkan tepung terigu dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata. Bagi adonan menjadi dua bagian.
3. Bahan I, panaskan margarin dan susu cair. Matikan api. Tambahkan potongan cokelat masak pekat dan cokelat pasta. Aduk sampai larut.
4. Masukkan campuran bahan I sedikit-sedikit ke dalam setengah bagian adonan sambil diaduk perlahan.


**SMOKED BEEF
CHEESE ROLL CAKE**

5. Tuang ke dalam loyang 24x24x4 cm yang dialasi kertas roti tanpa diolesi margarin. Kukus di atas api sedang 15 menit. Taburi meises. Kukus 5 menit.
6. Bahan II, buat dengan cara yang sama seperti bahan I. Tuang ke dalam sisa sebagian adonan lagi. Aduk rata. Tuang di atas cake bertabur meises.
7. Kukus kembali 15 menit sampai matang. Dinginkan. Potong-potong persegi panjang dan menjadi potongan mini. Olesi buttercream. Hiasi jeruk mandarin dan coretan cokelat putih.

Smoked Beef Cheese Roll Cake

Untuk 12 buah

Bahan Cake:

50 gr	mentega tawar
50 gr	tepung terigu protein rendah
1/4 sdt	baking powder
50 ml	susu cair
75 gr	kuning telur
150 gr	putih telur
1/4 sdt	garam
1/4 sdt	cream of tartar
75 gr	gula pasir

Bahan taburan :

2 btl	kucai, potong kecil
-------	---------------------

Bahan olesan:

2 siung	bawang putih, cincang halus
3 lbr	smoked beef, dipotong kotak
40 gr	tepung terigu
250 ml	susu cair
25 gr	keju cheddar, parut
1/4 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
2 sdm	mentega tawar, untuk menumis

Cara membuat:

1. Panaskan mentega tawar sampai meleleh. Matikan api. Masukkan tepung terigu dan baking powder. Aduk sampai kalis. Sisihkan.
2. Panaskan susu cair. Biarkan hangat. Tuang

ke atas kuning telur. Aduk rata.

3. Tuang sedikit-sedikit ke dalam campuran tepung terigu sambil diaduk sampai licin. Sisihkan.
4. Kocok putih telur, garam, cream of tartar sampai setengah mengembang. Masukkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok hingga mengembang.
5. Masukkan campuran tepung terigu sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
6. Tuang dalam loyang ukuran 26x26x3 cm yang dialasi kertas roti tanpa diolesi margarin. Taburkan kucai dan keju parmesan. Letakkan loyang berisi adonan di dalam loyang yang lebih besar berisi sedikit air.
7. Oven dengan api bawah suhu 160 derajat Celsius 45 menit sampai matang.
8. Olesan, panaskan mentega tawar. Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan smoked beef. Aduk rata.
9. Tambahkan tepung terigu. Aduk hingga berbutir. Tuang susu cair sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga larut. Tambahkan garam dan merica bubuk. Aduk hingga meletup-letup. Angkat. Sisihkan.
10. Oleskan bahan olesan di atas cake. Gulung dan padatkan. Potong-potong.

Mini Cokelat Soft Cake

Untuk 24 potong

Bahan Cake:

60 gr	kuning telur
30 gr	gula pasir halus
30 gr	margarin
60 gr	susu cair
1/2 sdt	pasta cokelat
75 gr	tepung terigu protein rendah
25 gr	cokelat bubuk
1/2 sdt	baking powder
120 gr	putih telur
1/4 sdt	cream of tartar
1/8 sdt	garam
100 gr	gula pasir halus

Mini Black Forest

Untuk 36 potong

Bahan Cake:

9 bh	kuning telur
4 bh	putih telur
150 gr	gula pasir
100 gr	tepung terigu protein sedang
35 gr	cokelat bubuk
15 gr	susu bubuk
1/2 sdt	baking powder
130 gr	margarin, lelehkan
1/2 sdt	cokelat pasta
1 kaleng	dark cherry, tiriskan, potong-potong

Bahan Sirop (Aduk Rata):

2 sdm	gula pasir
2 sdm	air panas
4 sdm	rum

Bahan Vla:

300 ml	air dark cherry, dari 175 ml air dark cherry dan 125 ml air
3 sdm	tepung maizena
50 gr	gula pasir

Bahan Isi:

350 ml	susu cair
75 gr	gula pasir
1/4 sdt	garam
40 gr	tepung maizena dan 3 sdm air, larutkan
1 bh	kuning telur
1/4 sdt	pasta vanilla
100 gr	buttercream

Bahan Hiasan:

100 gr	cokelat masak pekat, serut
100 gr	cokelat masak putih, serut

Cara Membuat:

1. Cake, kocok kuning telur dan gula pasir halus 5 menit dengan kecepatan tinggi sampai kental. Sisihkan.
2. Panaskan margarin. Tambahkan susu dan cokelat pasta. Aduk rata.
3. Masukkan sedikit-sedikit ke dalam kuning telur sambil dikocok rata.
4. Tambahkan tepung terigu dan baking powder sambil diayak dan dikocok asal rata. Sisihkan.
5. Kocok putih telur, cream of tartar, dan garam sampai setengah mengembang. Masukkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
6. Masukkan sedikit-sedikit ke dalam campuran tepung terigu sambil diaduk perlahan.
7. Tuang di 2 loyang 24x24x3 cm yang dialasi kertas roti tanpa diolesi margarin.
8. Oven dengan api bawah suhu 170 derajat Celsius 25 menit sampai matang. Dinginkan.
9. Isi: rebus susu cair, gula pasir, dan garam sambil diaduk sampai mendidih.
10. Kentalkan dengan larutan tepung maizena. Masak sampai meletup-letup. Matikan api.
11. Masukkan kuning telur. Aduk cepat. Nyalakan api. Aduk sampai meletup-letup kembali. Tambahkan pasta vanilla. Aduk rata. Dinginkan.
12. Kocok buttercream. Tambahkan campuran susu. Kocok rata.
13. Ambil selembar cake. Masukkan ke dalam ring 20 cm. Tuang sebagian isi. Tutup lagi dengan selembar cake. Tuang sisa isi di atasnya. Dinginkan.
14. Hias dengan taburan cokelat pekat serut dan cokelat putih serut. Potong-potong kotak.

Bahan Cream:

200 gr	whippy bubuk
400 ml	air es

Bahan Hiasan:

150 gr	cokelat masak pekat, serut
10 bh	ceri merah

Cara Membuat:

1. Cake, kocok telur dan gula pasir sampai mengembang. Tambahkan tepung terigu, cokelat bubuk, susu bubuk, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
2. Masukkan margarin leleh dan cokelat pasta sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
3. Tuang ke dalam loyang 24x24x4 cm yang diolesi margarin dan dialasi kertas roti. 25 menit dengan suhu 180 derajat Celsius.
4. Cream, kocok whippy bubuk dan air es sampai mengembang. Simpan di dalam lemari es.
5. Vla, rebus semua bahan vla sambil diaduk sampai meletup-letup.
6. Belah cake menjadi 2 bagian. Ambil selembar cake. Olesi sirop. Olesi vla. Tata dark cherry. Olesi cream. Tutup dengan selembar cake lainnya. Dinginkan. Potong-potong.
7. Hiasi sisa cream, cokelat masak pekat serut, dan ceri merah.

ANEKA KUE TRADISIONAL MANIS

Beberapa jenis kue tradisional manis, pasti yang jadi favorit Sajiers. Yuk, kita buat sendiri di dapur tercinta untuk suguhan di akhir pekan. Keluarga, sahabat, atau tetangga, dijamin memuji enaknya kue tradisional manis buatan Sajiers.



Cantik Manis Cokelat Pisang

Untuk 13 buah

Bahan:

50 gr	tepung hunkwe
1 sdm	cokelat bubuk
500 ml	santan, dari 1/2 btr kelapa
2 lbr	daun pandan, ikat simpul
1/4 sdt	garam
100 gr	gula pasir
1/4 sdt	pasta cokelat
2 bh	pisang tanduk, kukus, potong bulat 1 cm

Cara Membuat:

1. Larutkan tepung hunkwe di dalam 250 ml santan (diambil dari 500 ml santan). Sisihkan.
2. Rebus sisa santan, cokelat bubuk, daun pandan, garam, gula pasir, dan pasta cokelat sambil diaduk sampai mendidih.
3. Tuang larutan tepung hunkwe. Aduk rata. Masak kembali sambil diaduk sampai meletup-letup. Angkat.
4. Ambil adonan. Sendokkan di atas plastik food grade tahan panas yang sudah diberi pisang. Lipat plastik dan biarkan dingin.



KUE JOJORANG NANGKA

Kue Jojorang Nangka

Untuk 10 buah

Bahan I:

100 gr	tepung beras
25 gr	tepung kanji
1/4 sdt	garam
300 ml	santan, dari 1/2 btr kelapa
50 gr	gula merah, sisir
10 lbr	daun pisang, bentuk takir, untuk wadah kue

Bahan II:

115 ml	santan, dari 1/2 btr kelapa
2 sdm	tepung beras
2 sdm	tepung kanji
1/4 sdt	garam
5 bh	daging buah nangka, buang biji, potong kotak kecil

Cara Membuat:

1. Sendokkan gula merah ke dalam takir-takir sampai habis.
2. Bahan I. Aduk tepung beras, tepung kanji, garam, santan, dan gula merah hingga rata.
3. Sendokkan ke dalam takir hingga 3/4 tinggi takir. Kukus di dalam pengukus yang sudah

- dipanaskan di atas api sedang 30 menit. Letakkan potongan nangka di atasnya.
4. Bahan II, aduk semua bahan. Tuang 1 sdm adonan ke atas bahan I. Kukus selama 5 menit hingga matang. Lakukan menuang bahan 2 dan mengukusnya hingga takir penuh.

Kue Ku Kacang Merah

Untuk 32 buah

Bahan:

150 gr	kacang merah segar, haluskan
65 gr	gula pasir
150 ml	santan, dari 1/2 btr kelapa
1/4 sdt	garam
1 lbr	daun pandan

Bahan Kulit:

100 ml	santan hangat, dari 1/4 btr kelapa
50 ml	air suji, dari 30 lbr daun suji dan 2 lbr daun pandan, blender
200 gr	tepung ketan
50 gr	gula tepung
50 gr	kentang kukus, haluskan
1 sdm	minyak goreng
1/2 sdt	garam

Cara Membuat:

1. Isi, masak kacang merah, gula pasir, santan, garam, dan daun pandan sambil diaduk di atas api kecil sampai matang dan kalis.
2. Timbang adonan isi masing-masing 7 gram. Bulatkan. Sisihkan.
3. Kulit, rebus santan dan air suji. Biarkan setengah matang. Sisihkan.
4. Campur tepung ketan, gula tepung, kentang, minyak goreng, dan garam. Aduk rata. Masukkan campuran santan hangat sedikit-sedikit sambil diuleni rata.
5. Taburi oetakan kue ku dengan tepung ketan.
6. Ambil 13 gram adonan kulit. Pipihkan. Beri isi. Bentuk bulat.
7. Letakkan adonan di dalam oetakan dan tekan merata sampai permukaan oetakan. Balikkan oetakan sambil diketuk untuk mengeluarkan adonan dari oetakan.
8. Letakkan adonan di atas daun pisang yang sudah diolesi minyak goreng.
9. Kukus di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang, 15 menit hingga matang. Setiap 3 menit, buka tutup pengukus dan hilangkan uapnya.
10. Angkat kue ku. Selagi panas, olesi permukaan kue ku dengan sedikit minyak goreng.



KUE KU KACANG MERAH



WINGKO BABAT PANGGANG KISMIS

Wingko Babat Panggang Kismis

Untuk 16 potong

Bahan Kulit:

300 gr	tepung ketan putih
300 gr	kelapa parut kasar muda
1/8 sdt	vanili bubuk
1/2 sdt	garam
200 gr	gula pasir
3 btr	telur
200 gr	santan kental instan
100 gr	kismis, potong 2 bagian

Cara Membuat:

1. Campur tepung ketan putih, kelapa parut kasar, vanili bubuk, garam, dan gula pasir. Remas-remas sampai gula larut.
2. Tambahkan telur. Aduk rata. Tuang santan sedikit-sedikit sambil diuleni rata. Masukkan kismis. Aduk rata.
3. Tuang ke dalam loyang 20x20x3 cm yang diolesi minyak dan dialasi kertas roti.
4. Oven dengan api bawah pada suhu 160 derajat Celsius, 50 menit sampai matang.

SAJI BONUS

WAJIK TELANG



Wajik Telang

Untuk 16 potong

Bahan:

300 gr	beras ketan putih, rendam 2 jam
75 ml	air panas
150 ml	santan, dari 1 btr kelapa
50 ml	air bunga telang, dari 15 gr bunga telang dan 50 ml air panas, rendam, biarkan dingin
200 gr	gula pasir
4 lbr	daun pandan
1/4 sdt	garam

Cara Membuat:

1. Kukus beras ketan putih di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang 40 menit. Setiap 15 menit, percoiki ketan dengan 50 ml air panas. Kukus kembali dan percoiki dengan sisa air panas. Sisihkan.
2. Rebus santan, daun pandan, garam, dan gula pasir sambil diaduk sampai mendidih dan gula larut. Tambahkan air kembang telang. Kecilkan api.
3. Masukkan beras ketan kukus. Masak sambil diaduk sampai santan meresap.
4. Tuang wajik ke dalam loyang ukuran 18x18x4 cm yang dialasi daun pisang dan diolesi minyak. Dinginkan dan potong-potong.

CARABIKANG TALAS



Carabikang Talas

Untuk 20 buah

Bahan Biang:

2 sdm	tepung beras
150 ml	santan, dari 1/4 btr kelapa

Bahan:

350 gr	tepung beras
65 gr	tepung terigu protein sedang
165 gr	gula pasir
3/4 sdt	garam
125 gr	talas pontianak, kukus, haluskan
625 ml	santan, dari 1 btr kelapa
1/2 sdt	pasta talas

Bahan Olesan (Didihkan):

100 ml	santan, dari 1/2 btr kelapa, didihkan
--------	---------------------------------------

Cara Membuat:

1. Blender santan dan talas sampai halus. Saring dan ukur 700 ml.
2. Bahan biang, masak tepung beras dan santan sambil diaduk sampai meletup letup. Angkat.
3. Selagi panas, tuang biang ke dalam campuran tepung beras, tepung terigu, gula pasir, dan garam. Aduk rata dengan sendok kayu.
4. Setelah hangat, tuang blenderan santan

dan talas sedikit-sedikit sambil dikocok perlahan dengan kecepatan rendah selama 15 menit. Tambahkan pasta talas. Aduk rata.

5. Panaskan cetakan carabikang sambil diberi kelapa parut hingga berminyak. Buang kelapa parut.
6. Tuang adonan setinggi 3/4 cetakan. Panggang sampai berlubang-lubang.
7. Setelah berlubang, kecilkan api. Cungkil bagian bawah dan tengah adonan. Tahan sampai adonan merekah. Angkat.
8. Olesi permukaan kue dan bagian bawah kue dengan bahan olesan.

Bahan Saus:

100 gr	jahe, bakar, kupas
400 ml	air
500 ml	santan, dari 1/4 btr kelapa
100 gr	gula pasir
1/2 sdt	garam
2 lbr	daun pandan
2 sdm	maizena, larutkan dengan 2 sdm air

Cara Membuat:

1. Masak tepung beras, gula pasir, garam, dan santan sambil diaduk hingga menggumpal. Tambahkan tepung sagu sambil diuleni.
2. Bagi adonan menjadi 3 bagian. Satu bagian diberi pewarna merah muda. Aduk rata. Satu bagian lagi diberi pewarna hijau muda. Aduk rata. Satu bagian sisanya biarkan tanpa warna.
3. Masukkan adonan ke dalam cetakan kue putu mayang. Tekan di atas daun pisang yang diolesi minyak goreng.
4. Kukus di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang 15 menit. Sisihkan.
5. Saus, rebus jahe dan air sampai air tinggal setengahnya. Angkat. Saring. Rebus kembali air jahe, santan, gula pasir, garam, dan daun pandan sambil diaduk hingga mendidih.
6. Tambahkan larutan maizena sambil diaduk sampai meletup-letup. Angkat.
7. Sajikan putu mayang bersama saus.

Putu Mayang Kuah Gula Jahe

Untuk 8 porsi

Bahan:

300 gr	tepung beras
2 1/2 sdm	gula pasir
1 sdt	garam
100 gr	tepung sagu
550 ml	santan, dari 1 btr kelapa
4 tetes	pewarna merah muda
4 tetes	pewarna hijau muda
1 lbr	daun pisang lebar, untuk alas

Mendut Suji

Untuk 14 buah

Bahan:

225 gr	tepung ketan putih
1/4 sdt	garam
1/2 sdm	air kapur sirih
185 ml	air hangat
2 tetes	pewarna merah muda
2 lbr	daun pandan potong-potong
14 lbr	daun pisang, untuk membungkus

Bahan Isi:

100 gr	kelapa parut kasar
35 gr	gula pasir
1 lbr	daun pandan
1/4 sdt	garam
100 ml	air

Bahan Kuah:

225 ml	santan, dari 1/2 kelapa
25 ml	air suji dari 20 lbr daun suji dan 1 lbr daun pandan, blender
1 1/2 sdm	tepung beras
1/2 sdt	garam

Cara Membuat:

1. Isi, masak bahan isi sambil diaduk-aduk sampai kalis dan meresap. Bentuk bulat kecil.
2. Kuah santan, rebus santan, air suji, tepung beras, dan garam sambil diaduk sampai kental dan mendidih.
3. Kulit, aduk rata tepung ketan putih, garam, dan air kapur sirih. Tuang air hangat sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis. Bagi 2 adonan. Satu bagian tambahkan pewarna merah. Uleni rata. Satu bagian lagi biarkan putih.
4. Ambil sedikit adonan kulit. Beri isi. Bulatkan.
5. Ambil daun pisang. Beri 2 buah adonan beda warna. Beri potongan daun pandan. Siram kuah santan. Bungkus tum. Semat atasnya dengan lidi.
6. Kukus di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang 15 menit sambil sesekali tutupnya dibuka sampai matang.



MANIS SEGAR BERTABUR BUAH



Sentuhan segar yang berasal dari buah asli yang ditambahkan ke dalam aneka camilan, dapat membuat manisnya cita rasa camilan makin terasa kaya di lidah. Selain juga memberi tambahan nutrisi dari kandungan buah segar yang dijadikan isi atau toping camilan manis buatan Sajiers.

Loli Semangka Segar

Untuk 10 buah

Bahan I:

- 150 gr gula pasir
- 250 ml air
- 400 gr daging stroberi

Bahan II:

- 100 gr gula pasir
- 200 ml air
- 300 gr daging sirsak

Bahan III:

- 125 gr gula pasir

- 150 ml air
- 2 bh kiwi, kupas

Cara Membuat:

- Blender bahan I hingga lembut. Masukkan ke dalam cetakan loli pop hingga 3/4 tinggi cetakan.
- Blender bahan II hingga lembut. Tuang ke dalam cetakan loli pop di atas bahan I.
- Blender bahan III. Tuang di atas bahan II hingga cetakan loli pop penuh.
- Dinginkan 3 jam di dalam freezer.



Pai Buah Koktail

Untuk 14 buah

Bahan Kulit:

- 75 gr margarin
- 35 gr gula tepung
- 1/4 sdt garam
- 125 gr tepung terigu protein sedang
- 1 bh kuning telur
- 1 sdm air es

Bahan Vla:

- 300 ml susu cair
- 50 gr gula pasir
- 25 gr maizena
- 1 bh kuning telur, kocok lepas
- 1/4 sdt esens vanila

Bahan Topping:

- 75 gr buah koktail kalengan, potong kotak-kotak kecil

Bahan Olesan:

- 1/2 sdt jeli instan
- 1/2 sdm gula pasir
- 75 ml air

Cara Membuat:

- Kulit, campur margarin, gula, garam, tepung terigu, telur, dan air es. Aduk rata hingga berbutir. Diamkan 30 menit di dalam kulkas.
- Giling adonan setebal 1/2 cm. Cetak di dalam cetakan pai kecil diameter 4 cm. Tusuk-tusuk dengan garpu.
- Oven dengan api bawah pada suhu 160 derajat Celsius, 25 menit sampai matang.
- Vla, rebus susu, gula, dan maizena sambil diaduk sampai meletup-letup. Matikan api.
- Masukkan kuning telur. Aduk cepat. Nyalakan kembali api. Aduk sampai meletup-letup. Tambahkan esens vanila. Aduk rata. Angkat.
- Semprotkan vla di atas pai. Dinginkan.

- Sendokkan buah koktail di atasnya.
- Olesan, rebus jeli, gula, dan air sampai mendidih. Oleskan di atas pai buah.

Eclair Keju Buah Naga

Untuk 12 buah

Bahan Sus:

- 100 gr margarin
- 50 gr buah naga merah, haluskan (blender) bersama 2 sdm air, saring
- 150 ml air
- 1/4 sdt garam
- 125 gr tepung terigu protein sedang
- 3 btr telur

Bahan Filling:

- 75 gr krim bubuk
- 100 gr buah naga merah, haluskan (blender) bersama 100 ml air es
- 250 ml susu cair
- 150 gr keju cheddar, parut
- 75 gr gula pasir
- 1/8 sdt garam
- 20 gr maizena, larutkan dengan 2 sdm air, untuk mengentalkan
- 1 bh kuning telur
- 1/2 sdm margarin

Bahan Topping:

- 250 gr coklat masak putih, lelehkan
- 100 gr crackers keju, haluskan

Cara Membuat:

- Sus, rebus mentega, air, air buah naga, dan garam sampai mendidih. Matikan api.
- Masukkan tepung terigu. Aduk sampai kalis. Nyalakan kembali api. Aduk rata. Angkat dan biarkan hangat.

- Tambahkan telur satu per satu sambil dikocok rata. Masukkan ke dalam kantung plastik segitiga.
- Semprotkan adonan dengan spuit di atas loyang yang diolesi margarin. Oven dengan api bawah pada suhu 200 derajat Celsius, 25 menit sampai matang.
- Filling, kocok krim bubuk dan air blenderan buah naga sampai setengah mengembang. Dinginkan di dalam lemari es.
- Rebus susu cair, keju, gula pasir, dan garam sambil diaduk sampai panas. Aduk sampai larut.
- Kentalkan dengan larutan maizena. Aduk sampai meletup-letup.
- Masukkan kuning telur. Aduk cepat sampai merata dan meletup-letup. Angkat.
- Tambahkan mentega tawar. Aduk rata. Biarkan dingin.
- Masukkan sedikit-sedikit ke dalam kocokan krim yang sudah dingin sambil diaduk rata.
- Masukkan ke dalam kantung plastik segitiga. Dinginkan kembali di dalam lemari es.
- Tusuk sus dengan sumpit. Semprotkan adonan filling. Celupkan bagian atas sus ke dalam coklat leleh putih. Gulingkan di atas crackers.

Chiffon Gulung Buah Naga

Untuk 12 potong

Bahan Cake:

- 65 gr tepung terigu protein rendah
- 1/2 sdt baking powder
- 20 gr gula pasir halus
- 50 gr minyak goreng
- 50 gr buah naga merah, haluskan (blender) bersama 1 sdm air
- 4 bh kuning telur, kocok lepas

- 4 bh putih telur
- 1/4 sdt garam
- 1/2 sdt cream of tartar
- 75 gr gula pasir

Bahan Olesan:

- 15 gr krim bubuk, dikocok bersama 100 ml air es sampai mengembang
- 25 ml susu cair
- 75 gr coklat masak putih, potong-potong
- 1/2 sdm margarin

Bahan Hiasan:

- 25 gr coklat masak pekat, lelehkan

Cara Membuat

- Olesan, panaskan susu. Masukkan potongan coklat masak putih dan margarin sambil diaduk sampai larut. Angkat. Dinginkan. Kocok bersama krim bubuk sampai rata. Sisihkan.
- Cake, ayak tepung terigu dan baking powder. Tambahkan gula pasir halus. Aduk rata. Sisihkan.
- Campur minyak goreng dan blenderan buah naga. Aduk rata.
- Tuang sedikit-sedikit ke dalam campuran tepung terigu sambil diaduk rata.
- Tambahkan kuning telur. Aduk rata. Sisihkan.
- Kocok putih telur, garam, dan cream of tartar sampai setengah mengembang.
- Masukkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
- Tuang sedikit-sedikit ke dalam campuran tepung terigu sambil diaduk perlahan.
- Tuang adonan di dalam loyang kotak 26x26x3 cm yang dialasi kertas roti, tanpa diolesi margarin.
- Oven dengan api bawah pada suhu 170 derajat Celsius, 20 menit sampai matang. Dinginkan. Olesi cake dengan bahan olesan. Gulung dan padatkan.
- Oleskan sisa olesan ke permukaan cake. Hiasi dengan coretan coklat masak pekat di atasnya.

SAJI BONUS

PAI NANAS
MIX FRUIT

Pai Nanas Mix Fruit

Untuk 6 buah

Bahan Kulit:

225 gr	margarin
3/4 sdt	garam
325 gr	tepung terigu protein sedang
65 gr	maizena
3 bh	kuning telur
3 sdm	air es

Bahan Isi:

3 sdm	margarin
50 gr	gula pasir
2 btr	oengkih
4 cm	kayumanis
150 gr	nanas, potong kipas kecil
1 sdt	maizena dan 1 sdt air, larutkan, untuk mengentalkan
1/2 sdm	air jeruk lemon lokal
100 gr	mix fruit, potong-potong

Bahan Olesan:

2 bh	kuning telur, kocok lepas
------	---------------------------

Cara Membuat:

1. Isi, panaskan margarin. Masukkan gula pasir, oengkih, dan kayumanis. Aduk sampai kental.

2. Masukkan nanas. Aduk sampai layu. Kentalkan dengan larutan maizena.
3. Tuang air jeruk lemon. Aduk rata. Tambahkan mix fruit. Aduk rata. Sisihkan.
4. Kulit, campur margarin, garam, tepung terigu, maizena, telur, dan air es. Aduk rata hingga berbutir. Diamkan 30 menit di dalam kulkas.
5. Giling adonan setebal 1/2 cm. Oetak dengan ring diameter 10 cm. Tusuk-tusuk dengan garpu. Taburi dengan sedikit tepung terigu. Beri isi.
6. Tutup pai dengan satu bagian kulit yang sudah digiling 1/2 cm. Plong dengan ring diameter 12 cm. Rekatkan ujung-ujungnya.
7. Olesi kuning telur. Oven dengan api bawah pada suhu 160 derajat Celsius, 50 menit sampai matang.

Bubur Sumsum Buah

Untuk 5 porsi

Bahan:

300 ml	susu cair
100 gr	tepung beras
2 bh	mangga, haluskan
1/4 sdt	garam
75 gr	gula pasir

BUBUR SUMSUM
BUAH**Bahan Saus:**

75 gr	stroberi, belah 4 bagian
1 bh	jambu biji, potong kotak-kotak
1 bh	mangga, potong kotak
25 gr	nata de coco

Cara Membuat:

1. Masak susu, tepung beras, mangga, garam, dan gula pasir. Masak sambil diaduk hingga meletup-letup. Angkat dan bekukan.
2. Blender adonan bubur hingga halus.
3. Tata stroberi, nata de coco, jambu biji, dan mangga di atasnya.

Dadar Isi Vla Buah

Untuk 16 buah

Bahan Dadar:

200 gr	tepung terigu protein sedang
3/4 sdt	garam
500 ml	susu cair
1 btr	telur, kocok lepas
1/8 sdt	esens vanila
1/4 sdt	pasta pandan
1 bh	mangga, potong kotak kecil

DADAR ISI
VLA BUAH**Bahan Vla:**

200 ml	susu cair
100 gr	gula pasir
1/4 sdt	garam
2 sdm	maizena, larutkan dengan 2 sdm air
1 bh	kuning telur
1 bh	mangga, blender halus

Cara Membuat:

1. Dadar, campur tepung terigu dan garam. Tambahkan susu cair sedikit-sedikit sambil diaduk rata. Masukkan telur. Aduk rata.
2. Ambil 1/3 adonan. Tambahkan pasta pandan. Aduk rata. Sisa adonan tambahkan esens vanila. Aduk rata.
3. Panaskan wajan datar antilengket. Cooret-cooret adonan pandan di atas pan.
4. Biarkan berkulit. Tuangkan adonan dadar vanila. Buat dadar tipis. Lakukan mendadar sampai adonan dadar sampai habis. Sisihkan.
5. Vla, rebus susu cair, gula pasir, dan garam sambil diaduk sampai mendidih.
6. Masukkan larutan maizena sambil diaduk sampai meletup-letup. Matikan api.
7. Tambahkan kuning telur. Aduk cepat dan merata. Nyalakan kembali api. Masak sambil diaduk sampai meletup-letup. Angkat.
8. Masukkan blenderan mangga dan potongan mangga. Aduk rata.
9. Ambil satu lembar dadar. Sendokkan bahan isi. Lipat kanan dan kirinya. Lipat.

Klappertart Apel

Untuk 12 Buah

Bahan:

475 ml	susu cair
125 gr	gula pasir
1/2 sdt	garam
30 gr	tepung maizena
35 gr	tepung terigu protein sedang
50 gr	margarin
3 bh	kuning telur, kocok lepas
50 gr	kismis, belah 2
200 gr	kelapa muda, keruk lebar
200 gr	apel, potong kotak kecil
50 gr	sukade

Bahan Taburan:

50 gr	kenari, cincang kasar
1/4 sdt	kayumanis bubuk

Cara Membuat:

1. Rebus 400 ml susu cair, gula pasir, dan garam sampai mendidih.
2. Larutkan maizena dan tepung terigu dengan 75 ml susu cair. Tuang ke dalam rebusan susu. Masak sampai meletup-letup. Angkat.
3. Masukkan margarin. Aduk sampai licin. Tambahkan kuning telur. Aduk cepat dan merata.
4. Tambahkan kismis, kelapa muda, apel, dan sukade. Aduk rata.
5. Tuang adonan ke dalam cup aluminium foil. Taburi kenari dan kayumanis bubuk yang diayak.
6. Tata cup di atas loyang berisi sedikit air. Oven 65 menit dengan suhu 150 derajat Celsius, sampai matang.

KOMBINASI SERU PUDING SUSU



Meskipun hanya dibuat satu warna saja, puding sudah enak rasanya. Namun ketika Sajiers berhasil megombinasikan bahan dan berkreasi membuat motif pada puding, dijamin hasilnya akan semakin cantik dan seru. Semua orang pasti penasaran untuk segera mencoba.

Puding Susu Zebra

Untuk 16 potong

Bahan Lapisan I:

- 400 ml susu kedelai
- 2 bks (50 gr) kapucino bubuk
- 1 bks agar-agar bubuk
- 50 gr gula pasir
- 3 bh putih telur putih
- 1/4 sdt garam
- 50 gr gula pasir
- 1/2 sdt cokelat pasta

Bahan Lapisan II:

- 400 ml susu kedelai
- 2 bks (50 gr) capucino bubuk
- 1/2 bks agar-agar bubuk
- 100 gr gula pasir
- 1 bh kuning telur

Cara Membuat:

- Lapisan I, rebus susu kedelai, kapucino bubuk, agar-agar bubuk, dan gula pasir sampai mendidih. Sisihkan.

- Kocok putih telur dan garam sampai setengah mengembang. Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
- Tuang rebusan susu kedelai sedikit-sedikit sambil dikocok perlahan.
- Ambil 150 gram bagian adonan. Tambahkan cokelat pasta. Aduk rata.
- Tuang 2 sendok sayur adonan kapucino ke dalam loyang bulat diameter 18 cm dan tinggi 7 cm. Tuang 1 sendok sayur adonan cokelat. Tuang kedua adonan secara bergantian di satu titik sampai kedua adonan habis. Biarkan setengah beku. Sisihkan.
- Lapisan II, rebus susu kedelai, kapucino bubuk, agar-agar bubuk, dan gula pasir sampai mendidih. Matikan api.
- Ambil sedikit rebusan puding. Tuang ke dalam kuning telur. Aduk cepat dan merata. Masukkan kembali ke rebusan dalam rebusan puding. Masak sambil diaduk sampai mendidih.
- Tuang perlahan di atas puding zebra. Bekukan.



PUDING BISKUIT
COKELAT PUTIH



PUDING KAPUCINO
CINCAU



PUDING CHOCO
CHOCOLATE

Puding Biskuit Cokelat Putih

Untuk 30 buah

Bahan I:

- 8 keping biskuit Oreo tanpa krim, hancurkan kasar
- 500 ml susu cair
- 1/2 bks agar-agar bubuk
- 1/2 sdt jeli instan
- 75 gr gula pasir
- 100 gr cokelat masak putih, potong-potong

Bahan II:

- 500 ml susu cair
- 1/2 bks agar-agar bubuk
- 1/2 sdt jeli instan
- 20 gr cokelat bubuk
- 75 gr gula pasir
- 100 gr cokelat masak pekat, potong-potong
- 1 bh kuning telur

Cara Membuat:

- Tata biskuit Oreo di dalam cetakan putu ayu. Sisihkan.
- Bahan I, rebus susu cair, agar-agar, jeli, dan gula pasir sambil diaduk sampai mendidih. Angkat. Masukkan cokelat masak putih.

- Aduk hingga cokelat larut.
- Tuang di atas biskuit hingga 1/2 tinggi cetakan. Biarkan sampai setengah beku.
- Bahan II, rebus susu cair, agar-agar, jeli, cokelat bubuk, dan gula pasir sambil diaduk sampai mendidih. Matikan api.
- Masukkan kuning telur. Aduk cepat. Nyalakan kembali api. Rebus sambil diaduk sampai mendidih kembali. Angkat.
- Tambahkan cokelat masak pekat. Aduk hingga cokelat larut. Tuang di atas bahan I. Biarkan sampai beku.

Puding Kapucino Cincin

Untuk 10 buah

Bahan I:

- 500 ml susu cair
- 1/2 bks agar-agar bubuk
- 1 sdt jeli instan
- 75 gr gula pasir
- 2 bks kapucino bubuk
- 1/4 sdt garam
- 150 gr cincin hitam, potong kotak kecil

Bahan II:

- 300 ml air

- 35 gr gula pasir
- 1/2 bks jeli instan bubuk

Cara Membuat:

- Tata cincin hitam di dasar gelas-gelas kecil. Sisihkan.
- Bahan I, rebus susu cair, agar-agar bubuk, jeli, garam, dan gula pasir sambil diaduk sampai mendidih. Masukkan kapucino bubuk. Aduk rata.
- Tuang ke dalam gelas yang sudah berisi cincin hingga 2/3 tinggi gelas. Biarkan beku.
- Bahan II, rebus semua bahan sambil diaduk sampai mendidih.
- Tuang ke dalam loyang ukuran 16x16x4 cm. Biarkan beku. Potong kotak 1x1 cm. Letakkan di atas bahan I.

Puding Choco Chocolate

Untuk 20 buah

Bahan Puding:

- 1200 ml susu cair
- 11/2 bks agar-agar bubuk
- 175 gr gula pasir
- 25 gr cokelat bubuk
- 1/2 sdt garam

- 200 gr cokelat masak pekat, potong-potong
- 1 bks bola cokelat, potong 2 bagian

Bahan Saus:

- 300 ml susu cair
- 15 gr cokelat bubuk
- 35 gr gula pasir
- 100 gr cokelat masak pekat, potong-potong
- 1/2 sdm maizena, larutkan dengan 1/2 sdm air, untuk pengental

Cara Membuat:

- Puding, rebus susu cair, agar-agar bubuk, gula pasir, cokelat bubuk, dan garam sambil diaduk sampai mendidih.
- Masukkan potongan cokelat masak pekat. Aduk sampai cokelat larut.
- Ambil sedikit adonan. Tambahkan ke dalam kuning telur. Aduk cepat dan merata.
- Tuang kembali ke dalam rebusan puding. Aduk rata. Nyalakan api. Masak sambil diaduk sampai mendidih.
- Tuang ke dalam cetakan muffin pendek dan lebar sampai setinggi 1/2 cetakan. Bekukan.
- Tata bola cokelat di atasnya. Tuang kembali adonan puding sampai penuh. Bekukan.
- Saus, rebus susu cair, cokelat bubuk, dan gula pasir sambil diaduk sampai mendidih.
- Masukkan potongan cokelat masak pekat. Aduk sampai cokelat larut.
- Kentalkan dengan larutan maizena. Masak sambil diaduk sampai meletup-letup. Sajikan puding bersama saus.

SAJI BONUS

PUDING SUSU
STROBERIPUDING CUSTARD
LAPIS STROBERIPUDING SUSU
KAPUCINOPuding Susu
Stroberi

Untuk 12 potong

Bahan Puding I:

100 gr	stroberi, haluskan
400 ml	air
75 gr	gula pasir
1/2 bks	agar-agar bubuk
1/4 sdt	jeli instan

Bahan Puding II:

1.200 ml	susu cair
11/2 bks	agar-agar bubuk
150 gr	gula pasir

Bahan Puding III:

400 ml	air
1/2 bks	jeli instan
60 gr	gula pasir

Cara Membuat:

1. Rebus bahan I sambil diaduk sampai mendidih. Tuang ke dalam loyang kotak 16x16x3 cm. Dinginkan.
2. Plong bulat dengan ring diameter 3 cm. Sisihkan.
3. Rebus bahan puding II sambil diaduk sampai mendidih. Tuang ke dalam loyang bulat diameter 18 cm dan tinggi 7 cm. Biarkan

setengah beku. Tata puding I di atas puding II.

4. Rebus bahan puding III sambil diaduk sampai mendidih. Tuang di atas puding I. Biarkan beku.

Puding Custard
Lapis Stroberi

Untuk 16 potong

Bahan Lapisan I:

1.600 ml	susu cair
30 gr	tepung custard
250 gr	gula pasir
2 bks	agar-agar bubuk
1/2 sdt	garam

Bahan Lapisan II:

800 ml	air
1/2 bks	agar-agar bubuk
6 gr	jeli instan
50 gr	gula pasir
100 gr	selai stroberi
3 tetes	pewarna merah cabai

Cara Membuat:

1. Lapisan I, larutkan susu cair dan tepung custard. Tambahkan gula pasir dan agar-agar bubuk. Aduk rata.
2. Masak sambil diaduk sampai mendidih.

Masukkan garam. Aduk rata.

3. Bagi rebusan puding menjadi empat bagian.
4. Tuang satu bagian puding ke dalam loyang 22x22x7 cm. Biarkan setengah beku.
5. Lapisan II, rebus air, agar-agar bubuk, jeli instan, dan gula pasir sampai mendidih.
6. Tambahkan selai stroberi dan pewarna merah cabai. Masak sampai mendidih.
5. Tuang 1/4 bagian rebusan agar-agar stroberi di atas lapisan I. Biarkan setengah beku.
6. Panaskan kembali satu bagian lapisan I. Tambahkan 2 sdm air ke setiap lapisannya. Tuang di atas lapisan II.
7. Lakukan menuang lapisan II dan sisa lapisan I bergantian sampai bahan puding habis. Bekukan.

Puding Susu
Kapucino

Untuk 16 potong

Bahan A:

400 ml	susu cair
2 bks	(50 gr) kapucino bubuk
1 bks	agar-agar bubuk
50 gr	gula pasir
3 bh	putih telur
1/4 sdt	garam
30 gr	gula pasir
8 bh	biskuit Oreo, buang krimnya

Bahan B:

250 ml	air
1 sdt	kopi instan
50 gr	gula pasir
3 gr	agar-agar bubuk

Bahan C:

400 ml	susu cair
1/2 bks	agar-agar bubuk
1 bks	(25 gr) capucino bubuk
35 gr	gula pasir
1/4 sdt	moka pasta

Cara Membuat:

1. Bahan A, rebus susu cair, kapucino bubuk, agar-agar, dan gula pasir sambil diaduk sampai mendidih.
2. Kocok putih telur dan garam sampai setengah mengembang.
3. Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
4. Masukkan rebusan puding sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
5. Tuang ke dalam loyang tulban bermotif. Biarkan setengah beku. Tata biskuit Oreo sedikit menumpuk di atasnya.
6. Bahan B, rebus air, kopi instan, gula pasir, dan agar-agar sambil diaduk sampai mendidih.
7. Tuang sedikit-sedikit di atas biskuit Oreo. Biarkan setengah beku.
8. Bahan C, rebus susu cair, agar-agar bubuk, kapucino bubuk, moka pasta, dan gula pasir sambil diaduk sampai mendidih. Tuang perlahan ke atas bahan B. Bekukan.

Puding Melon
Tuty Fruity

Untuk 16 potong

Bahan Lapisan I:

1.500 ml	susu cair
1/2 sdt	garam
1 1/2 bks	agar-agar bubuk
2 sdm	jeli bubuk
2 bh	kuning telur
200 ml	sirop melon
4 tetes	pewarna hijau muda
100 ml	sirop stroberi
2 tetes	pewarna merah muda

Bahan Lapisan II:

350 ml	air
1 bks	agar-agar bubuk
2 bks	(@14 gr) sari jeruk instan
3 bh	putih telur
1/8 sdt	garam
25 gr	gula pasir
200 gr	buah kaleng, tiriskan

Cara Membuat:

1. Lapisan I, rebus susu cair, garam, agar-agar bubuk, dan jeli bubuk sampai mendidih.

Matikan api. Ambil sedikit rebusan puding. Tuang ke dalam kuning telur. Aduk cepat dan merata.

2. Masukkan kembali ke dalam rebusan puding. Masak sambil diaduk sampai mendidih.
3. Ambil 2/3 bagian adonan. Tambahkan sirop melon dan pewarna hijau muda. Masak sambil diaduk sampai mendidih.
4. Tuang ke dalam loyang bongkar pasang bulat. Masukkan cetakan bagian dalamnya. Bekukan. Angkat cetakan bagian dalamnya.
5. Lapisan II, rebus air, dan agar-agar bubuk sampai mendidih. Tambahkan sari jeruk instan. Masak sampai mendidih. Biarkan hangat.
6. Kocok putih telur dan garam sampai setengah mengembang. Masukkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok perlahan.
7. Tuang rebusan agar-agar sedikit demi sedikit sambil dikocok perlahan. Tambahkan buah kaleng. Aduk menyebar.
8. Tuang ke dalam puding yang sudah dibekukan. Biarkan setengah beku.
9. Panaskan sisa lapisan I. Tambahkan sirop stroberi dan pewarna merah muda. Aduk rata. Tuang ke dalam bagian tengah cetakan berisi puding. Bekukan.

SENSASI GURIH BERSANTAN

Selain susu, Sajiers bisa menambahkan bahan santan ke dalam adonan puding. Cita rasa pudingnya pasti akan terasa semakin gurih, tak kalah enakya dengan puding dengan susu. Bingung resepnya? SAJI sudah siapkan khusus untuk Sajiers!



Puding Kacang Merah Untuk 15 buah

125 gr gula pasir
1 bh kuning telur

Cara Membuat:

1. Bahan I, campur santan, daun pandan, garam, gula pasir, dan agar-agar bubuk. Aduk hingga mendidih.
2. Tambahkan sagu mutiara. Aduk asal menyebar. Tuang ke dalam cetakan muffin hingga setengah tinggi cetakan. Biarkan setengah beku.
3. Bahan II, campur santan, kacang merah, daun pandan, agar-agar bubuk, garam, dan gula pasir. Masak sambil diaduk sampai mendidih. Matikan api.
4. Tambahkan beberapa sendok sayur adonan bahan II ke dalam kuning telur. Aduk cepet.
5. Masukkan kembali ke dalam rebusan bahan II. Nyalakan kembali api. Aduk hingga mendidih kembali. Tuang adonan bahan II di atas bahan I. Bekukan.

Bahan I:

400 ml santan, dari 1/4 btr kelapa
2 lbr daun pandan
1/4 sdt garam
100 gr gula pasir
1 sdt agar-agar bubuk
1 sdm sagu mutiara, rebus bersama 2 tetes pewarna merah cabai, tiriskan

Bahan II:

600 ml santan, dari 1 btr kelapa
200 gr kacang merah kaleng, cincang kasar
1 lbr daun pandan
1 bks agar-agar bubuk
1/4 sdt garam



PUDING LAPIS TAPE KETAN HITAM

Puding Lapis Tape Ketan Hitam Untuk 15 potong

Bahan A:

250 ml santan, dari 1/2 btr kelapa
1/2 bks agar-agar bubuk
1/2 sdt jeli bubuk
50 gr tape ketan hitam, tiriskan
2 bh putih telur
1/4 sdt garam
30 gr gula pasir

Bahan B:

500 ml santan, dari 1/2 btr kelapa
100 gr tape singkong
1/2 bks agar-agar bubuk
1/4 sdt garam
60 gr gula pasir
2 tetes pewarna kuning tua
1 bh kuning telur

Cara Membuat:

1. Bahan A, rebus santan, agar-agar bubuk, dan jeli bubuk sambil diaduk sampai mendidih. Sisihkan.
2. Kocok putih telur dan garam sampai setengah mengembang.
3. Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
4. Tuang rebusan agar-agar sambil dikocok dengan kecepatan rendah. Masukkan tape ketan hitam. Aduk rata.



PUDING BABY SANTAN NATA DE COCO

5. Tuang ke dalam loyang setengah lingkaran. Tindih dengan bagian tengahnya sampai sisinya setinggi loyang. Bekukan. Keluarkan bagian tengahnya dari loyang.
6. Bahan B, rebus santan, tape singkong, agar-agar bubuk, garam, gula pasir, dan pewarna kuning tua sambil diaduk sampai mendidih.
7. Ambil sedikit adonan. Tambahkan kuning telur. Aduk rata. Tuang kembali ke dalam rebusan agar-agar sambil diaduk sampai mendidih.
8. Tuang bahan B ke bagian tengah loyang yang bagian sisinya sudah terisi agar-agar. Bekukan.

Puding Baby Santan Nata de Coco Untuk 10 gelas

Bahan:

1.300 ml santan dari 1/2 btr kelapa
1/2 bks agar-agar bubuk
1/4 sdt garam
150 gr gula pasir
100 gr nata de coco
100 ml air nata de coco

Cara Membuat:

1. Puding, campur santan, agar-agar bubuk, garam, dan gula pasir sampai rata.

2. Masak sambil diaduk hingga mendidih.
3. Tuang ke dalam gelas. Biarkan beku.
4. Tuang nata de coco bersama airnya di atas puding.

Puding Santan Ronde Untuk 7 gelas

Bahan I:

400 ml santan, dari 1 btr kelapa
75 gr gula pasir
1 bks agar-agar bubuk
3 bh putih telur
1/2 sdt garam
25 gr gula pasir
1 lbr daun pandan
150 gr cincau hitam, keruk panjang

Bahan II:

400 ml air
100 gr jahe, bakar, memarkan
1 lbr daun pandan
100 gr gula merah, sisir halus
1/2 bks agar-agar bubuk

Bahan Ronde:

200 gr tepung ketan
30 gr tepung sagu
200 ml air hangat
1/4 sdt garam
25 gr gula pasir

2 tetes pewarna merah cabai
2 tetes pewarna hijau tua

Bahan Isi:

50 gr kacang tanah kupas, sangrai, haluskan
25 gr gula pasir

Cara Membuat:

1. Ronde, aduk tepung ketan, tepung kanji, garam, dan gula pasir. Tuang air hangat. Uleni sampai rata.
2. Bagi adonan menjadi 3 bagian. Satu bagian beri pewarna merah. Aduk rata. Satu bagian lagi beri pewarna hijau. Aduk rata. Sisa adonan biarkan putih.
3. Aduk bahan isi. Ambil satu sendok teh dari setiap adonan beda warna beri isi. Bulatkan. Rebus ronde dalam air mendidih sampai terapung. Tiriskan. Sisihkan.
4. Bahan I, rebus santan, gula pasir, daun pandan, dan agar-agar bubuk sambil diaduk sampai mendidih. Sisihkan.
5. Kocok putih telur dan garam sampai setengah mengembang. Masukkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
6. Tuang rebusan bahan I sedikit-sedikit sambil dikocok perlahan. Tambahkan cincau hitam. Aduk sampai menyebar. Tuang ke dalam gelas berkaki hingga 3/4 bagian gelas. Taburkan ronde. Biarkan setengah beku.
7. Bahan II, rebus air, jahe, gula merah, dan daun pandan sambil diaduk sampai mendidih. Saring dan dinginkan. Tambahkan agar-agar bubuk dan garam.
8. Masak sambil diaduk sampai mendidih. Tuang di atas bahan I. Bekukan.



PUDING SANTAN RONDE

SAJI BONUS

PUDING DURIAN
KACANG HIJAUPUDING KOPYOR
DELIMAPUDING PISANG
HIJAU

Puding Durian Kacang Hijau

Untuk 16 potong

Bahan I:

1.000 ml	santan, dari 1/2 btr kelapa
100 gr	kacang hijau dengan kulit, rendam 1 jam, tiriskan
6 bks	agar-agar bubuk
1 lbr	daun pandan
150 gr	gula merah, sisir halus
1/4 sdt	garam

Bahan II:

1.000 ml	santan, dari 1 btr kelapa
250 gr	daging buah durian, blender halus
3 lbr	daun pandan
1/2 sdt	garam
11/2 bks	agar-agar bubuk
200 gr	gula pasir

Cara Membuat:

1. Bahan I, rebus 700 ml santan, kacang hijau, dan daun pandan sambil diaduk sampai matang dan mekar. Blender halus. Saring dan ukur 500 ml.
2. Rebus kembali santan, gula merah, garam, agar-agar bubuk sambil diaduk sampai mendidih.
3. Tambahkan blenderan kacang hijau. Aduk hingga mendidih kembali. Bagi adonan bahan I menjadi 2 bagian.
4. Tuang satu bagian ke dalam loyang kotak 20x20x7 cm. Biarkan setengah beku.
5. Bahan II, rebus santan, daun pandan, garam, agar-agar bubuk, dan gula pasir sambil diaduk sampai mendidih.
6. Tambahkan daging buah durian. Aduk sampai mendidih kembali. Tuang di atas

7. bahan I. Biarkan setengah beku. Panaskan kembali sisa bagian bahan I. Tuang di atas bahan II. Bekukan.

Puding Kopyor Delima

Untuk 7 gelas

Bahan I:

200 ml	air kelapa
50 gr	gula pasir
1 lbr	daun pandan, ikat
1/2 sdt	agar-agar bubuk
1/4 sdt	jeli bubuk instan
1/8 sdt	garam
4 tetes	pewarna hijau muda

Bahan II:

600 ml	santan, dari 1 btr kelapa
100 gr	gula pasir
1 bks	agar-agar bubuk
100 gr	kelapa muda, blender halus
500 gr	es batu

Bahan III (Rebus):

1/2 sdt	jeli bubuk
1/2 sdt	agar-agar bubuk
400 ml	air
100 gr	gula pasir

Bahan Delima:

200 gr	bengkuang, potong kotak 1/2 cm
75 gr	tepung sagu
1/8 sdt	pewarna merah tua

Bahan Pelengkap:

100 ml	santan, dari 1/4 btr kelapa, masak hingga mendidih bersama 1/4 sdt garam
50 ml	sirop coco pandan
350 gr	es serut

50 ml kental manis putih

Cara Membuat:

1. Bahan I, rebus air kelapa, gula pasir, daun pandan, agar-agar bubuk, jeli bubuk instan, dan garam sambil diaduk sampai mendidih.
2. Tambahkan pewarna hijau muda. Aduk rata. Tuang ke dalam loyang kotak 20x20x3 cm, tinggi 1/2 cm. Dinginkan. Potong-potong puding 1/2 cm. Sisihkan.
3. Bahan II, rebus santan, gula pasir, dan agar-agar bubuk sambil diaduk sampai mendidih. Tambahkan blenderan kelapa muda. Aduk rata.
4. Tuang sedikit-sedikit di atas batu es sehingga membentuk kopyor. Tiriskan.
5. Delima, lumuri bengkuang dengan pewarna merah. Diamkan 15 menit hingga meresap.
6. Lapis bengkuang dengan tepung sagu. Ayak hingga bengkuang terbalut tepung sagu.
7. Rebus bengkuang balut tepung sagu di dalam air mendidih hingga bening. Tiriskan.
8. Tata bahan I dan bahan II di dalam gelas lebar berkaki. Tuang bahan III. Bekukan.
9. Sajikan puding bersama taburan delima dan pelengkap.

100 ml sirop coco pandan
1 bks agar-agar bubuk
2 tetes pewarna pink

Bahan Pisang Ijo:

100 gr	tepung beras
175 ml	santan, dari 1/4 btr kelapa
1/8 sdt	garam
25 ml	air suji, dari 25 lbr daun suji, blender
1/4 sdt	air kapur sirih
25 gr	gula pasir
3 tetes	pewarna hijau tua
8 bh	pisang raja, kukus

Cara Membuat:

1. Pisang ijo, campur tepung beras, santan, garam, air suji, air kapur sirih, gula pasir, dan pewarna hijau tua. Aduk rata. Masak sambil diaduk sampai meletup-letup.
2. Ambil sedikit adonan. Giling hingga tipis. Letakkan pisang raja. Tutup dengan adonan hingga menyelimuti pisang.
3. Bentuk kembali adonan hingga menyerupai pisang. Kukus sambil dialasi daun pisang di atas api sedang, 20 menit hingga matang. Sisihkan.
4. Bahan I, rebus santan, agar-agar bubuk, dan gula pasir sambil diaduk sampai mendidih. Sisihkan.
5. Kocok putih telur dan garam sampai setengah mengembang. Masukkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
6. Tuang rebusan santan sedikit-sedikit sambil dikocok perlahan. Tuang 1/2 bagian adonan ke dalam loyang 20x20x7 cm.
7. Tata pisang miring sambil diberi jarak. Tuang kembali sisa adonan. Biarkan setengah beku.
8. Bahan II, rebus santan, daun pandan, agar-agar bubuk, dan gula pasir sambil diaduk sampai mendidih.
9. Masukkan sirop coco pandan dan pewarna pink. Aduk rata. Tuang di atas bahan I. Bekukan.

Puding Pisang Hijau

Untuk 16 potong

Bahan I:

400 ml	santan, dari 1/2 btr kelapa
1 bks	agar-agar bubuk
25 gr	gula pasir
3 bh	putih telur
1/4 sdt	garam
50 gr	gula pasir

Bahan II:

700 ml	santan, dari 1 btr kelapa
1 lbr	daun pandan
50 gr	gula pasir

Puding Jagung Sagu Mutiara

Untuk 16 buah

Bahan:

500 ml	santan, dari 1/2 btr kelapa
1/2 bks	agar-agar bubuk
1/2 sdt	jeli bubuk
1/4 sdt	garam
100 gr	gula pasir
1 bh	kuning telur
150 gr	jagung manis pipil, blender halus
25 gr	sagu mutiara merah, rebus, tiriskan
150 gr	nata de coco, tiriskan

Cara Membuat:

1. Rebus santan, agar-agar bubuk, jeli bubuk, garam, dan gula pasir sambil diaduk sampai mendidih. Tambahkan jagung manis. Aduk rata. Matikan api.
2. Tuang sedikit adonan ke dalam kuning telur. Aduk cepat. Tuang kembali ke rebusan puding. Nyalakan kembali api. Aduk hingga mendidih kembali.
3. Tambahkan nata de coco. Aduk hingga meyebar.
4. Tata sagu mutiara di dalam cetakan silikon tulban kecil. Tuang adonan puding ke dalam cetakan. Biarkan beku.



MANIS LEGIT PUDING COKELAT



Membayangkan legitnya puding cokelat, sudah bikin lidah bergoyang. Jangan sampai keinginan menyantapnya hanya menjadi angan-angan saja. Yuk, segera buat aneka puding cokelat nan manis dan legit!

Puding Choco Ganache

Untuk 12 potong

Bahan I:

400 ml	susu cair
3 lbr	roti tawar tanpa kulit
100 gr	gula pasir
15 gr	cokelat bubuk
1/2 bks	agar-agar bubuk
150 gr	cokelat masak pekat, potong-potong
1 bh	kuning telur
100 ml	krim kental

Bahan II:

200 ml	krim kental
1/2 bks	agar-agar bubuk
200 gr	dark cooking chocolate, potong-potong
5 keping	biskuit susu, cincang kasar
50 gr	kacang tanah, cincang, sangrai

Cara Membuat:

1. Bahan I, rendam roti tawar di dalam susu cair. Blender halus. Campur blenderan susu dan roti dengan gula pasir, cokelat bubuk, dan agar-agar bubuk sambil diaduk sampai mendidih.
2. Tambahkan potongan cokelat masak pekat. Aduk sampai larut. Matikan api.
3. Ambil sedikit adonan. Masukkan ke dalam kuning telur. Aduk cepat dan merata.
4. Tuang kembali ke dalam rebusan puding. Aduk rata. Nyalakan kembali api. Masak sambil diaduk sampai mendidih. Tambahkan krim kental. Aduk rata.
5. Tuang ke dalam loyang loaf antilengket 12x21x6 cm. Biarkan setengah beku.
6. Bahan II, campur krim kental dengan agar-agar bubuk. Masak sambil diaduk hingga mendidih. Tambahkan cokelat. Aduk hingga larut.
7. Tambahkan biskuit dan kacang. Aduk menyebar. Tuang ke atas puding I. Dinginkan.



**PUDING PANAS
COKELAT
KARAMEL KRIM**



**TRIPLE COKELAT
PUDING**



**PUDING COKELAT
OREO**

Puding Panas Cokelat Karamel Krim

Untuk 10 buah

Bahan Karamel:

300 gr	gula pasir
1 sdm	air

Bahan Puding:

500 ml	susu cair hangat
100 gr	gula pasir
1/2 sdt	garam
10 bh	kuning telur
5 bh	putih telur
100 gr	cokelat masak putih, lelehkan
1 sdt	pasta vanilla
200 ml	krim kental
25 gr	cokelat bubuk dan 30 ml air mendidih, larutkan
1/2 sdt	pasta cokelat

Cara Membuat:

1. Karamel, letakkan gula di atas wajan. Taruh wajan di atas api sedang sampai mencair.
2. Tuang air. Aduk sampai gula larut. Tuang karamel ke dalam pinggan bulat kecil. Sisihkan.
3. Kocok kuning telur. Tambahkan tepung custard. Aduk rata. Sisihkan.
4. Campur susu cair hangat, gula pasir, garam,

dan white cooking chocolate. Aduk rata. Tuang campuran susu sedikit demi sedikit ke dalam telur sambil dikocok rata dengan whisk.

5. Tambahkan pasta vanilla dan krim kental. Aduk rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian. Satu bagian ditambahkan larutan cokelat bubuk dan pasta cokelat. Aduk rata.
6. Tuang sisa adonan di atas karamel hingga memenuhi setengah bagian pinggan.
7. Rendam pinggan berisi karamel dan puding di dalam loyang besar berisi sedikit air. Oven dengan api bawah pada suhu 140 derajat Celsius, 45 menit hingga 3/4 matang.
8. Tuang adonan cokelat di atasnya. Oven kembali di atas api sedang 140 derajat Celsius, 55 menit hingga matang.

Triple Cokelat Puding

Untuk 15 potong

Bahan Puding:

1.000 ml	susu cair
1 bks	agar-agar bubuk
1 sdt	jeli bubuk
175 gr	gula pasir
1/2 sdt	garam
2 bh	kuning telur
150 gr	cokelat masak putih, potong-potong
150 gr	cokelat masak susu, potong-potong
150 gr	cokelat masak pekat, potong-potong

Bahan Saus:

350 ml	susu cair
3 sdm	cokelat bubuk
1/4 sdt	garam
40 gr	gula pasir
100 gr	cokelat masak pekat, potong-potong
1 sdt	maizena dan 1 sdt air, larutkan
1 bh	kuning telur

Bahan Pelengkap:

250 gr	buah kaleng
--------	-------------

Cara Membuat:

1. Saus, rebus susu cair, cokelat bubuk, garam, dan gula pasir sampai mendidih.
2. Masukkan larutan maizena. Masak sampai mendidih. Matikan api. Ambil sedikit rebusan susu. Tuang ke dalam kuning telur. Aduk cepat dan merata.
3. Masukkan kembali ke dalam rebusan susu. Masak sampai mendidih kembali. Tambahkan krim kental dan cokelat masak pekat. Aduk hingga larut.
4. Puding, rebus susu cair, agar-agar bubuk, jeli bubuk, gula pasir, dan garam sambil diaduk sampai mendidih. Matikan api.
5. Ambil sedikit adonan. Tambahkan ke dalam kuning telur. Aduk cepat. Tuang kembali ke dalam rebusan puding. Aduk rata. Nyalakan kembali api. Masak sambil diaduk sampai mendidih. Bagi adonan menjadi 3 bagian.
6. Ambil satu bagian adonan. Tambahkan dark cooking chocolate. Aduk rata. Satu bagian lagi ditambahkan milk cooking chocolate. Aduk rata. Satu bagian sisanya tambahkan white cooking chocolate. Aduk rata.
7. Tuang puding dark cooking chocolate ke dalam cetakan puding segitiga. Miringkan. Biarkan setengah beku. Panaskan puding

milk cooking chocolate. Tuang ke atas puding dark cooking chocolate. Miringkan ke arah sebaliknya. Biarkan setengah beku.

8. Panaskan puding white cooking chocolate. Tuang di atas puding sebelumnya hingga seluruhnya tertutup. Dinginkan.
9. Sajikan puding bersama saus dan bahan pelengkap.

Puding Cokelat Oreo

Untuk 10 porsi

Bahan:

1.200 ml	susu cair
1 bks	agar-agar bubuk
1 bks	jeli instan
200 gr	gula pasir
25 gr	cokelat bubuk
100 gr	cokelat masak pekat, potong-potong
12 keping	Oreo dan krimnya
15 keping	Oreo tanpa krim, blender hingga bubuk

Cara Membuat:

1. Rebus susu cair, agar-agar, jeli, gula, dan cokelat bubuk sambil diaduk sampai mendidih.
2. Masukkan cokelat masak pekat. Aduk sampai cokelat larut.
3. Tuang setengah bagian adonan ke dalam loyang kotak 20x20 cm. Biarkan setengah beku. Susun Oreo di atasnya.
4. Tuang sisa adonan. Bekukan. Taburi bubuk Oreo di atasnya. Potong-potong.