

PANDAI MASAK

Oleh:

Nyonya Rumah

Pengasuh ruangan

"Rahasia Dapur"

di Mingguan *Star Weekly*



**BERISI
400 RESEP**

**MASAKAN INDONESIA-
TIONGHOA-EROPA**

kue - roti -
selai - manisan -
asinan - acar -
kembang gula -
es krim -
minuman - dll.

PANDAI MASAK

PANDAI MASAK
Berisi 400 Resep
Nyonya Rumah

GM 616205055

© Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Gedung Gramedia Blok I, Lt. 5
Jl. Palmerah Barat 29-37, Jakarta 10270

Desain sampul dibuat seperti buku asli oleh eMTe
Layout: Yan Mursid
Ilustrasi dalam: Maria Elvire

Diterbitkan pertama kali oleh
Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Anggota IKAPI, Jakarta, 2016

www.gramediapustakautama.com

Hak cipta dilindungi oleh undang-undang.
Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian
atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit.

ISBN: 978-602-03-3522-3

Dicetak oleh Percetakan PT Gramedia, Jakarta

Isi di luar tanggung jawab Percetakan

PANDAI MASAK

BERISI 400 RESEP **MASAKAN INDONESIA - TIONGHOA - EROPA**

kue - roti - selai - manisan - asinan
acar - kembang gula - es krim
minuman - dll.

Nyonya Rumah

Pengasuh ruangan

"Rahasia Dapur"

Mingguan *Star Weekly*



GRAMEDIA

Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

daftar isi

KATA PENDAHULUAN

I PETUNJUK-PETUNJUK UMUM

II UKURAN DAN TIMBANGAN

III MAKANAN YANG SEHAT

IV ATURAN MENANAK NASI

Nasi putih a-b-c, nasi uduk (gurih), nasi kuning, nasi kebuli, nasi ayam, nasi ulam, nasi langi, nasi rames, nasi angin, nasi goreng Jawa, nasi goreng istimewa, lontong, ketupat

V MASAKAN INDONESIA

Mi Jawa, tahu campur, tahu telur, gado-gado Jakarta, lotek, serundeng a-b-c, abon, abon Surabaya, abon ayam, sambal udang kering, sambal lingkung, sambak bajak, sambal dendeng, sambal teri, sambal timun, sambal kelapa, sambal goreng udang, sambal goreng jeroan, sambal goreng tauco, sambal goreng tahu dan waluh, sambal goreng tahu, sambal goreng tempe, sambal goreng sayuran, sambal goreng udang pete, sambal goreng kering kentang, sambal goreng kering tempe, besengek telur, pindang telur, telur bumbu petis, telur dadar bumbu, telur masak Bali, daging masak Bali, bandeng masak Bali, pindang bandeng, bandeng isi, panggang bandeng, perkedel bandeng, garang asam bandeng, ayam panggang, ayam panggang bumbu besengek, ayam panike, ayam kelia, ayam goreng Jawa, lembarang, kari

MASAK

v

ayam, opor ayam, ayam semur Jawa, sate ayam Surabaya, gudeg, dendeng manis, dendeng ragi, dendeng bumbu, sate daging, sate manis, opor bebek, semur kentang, semur terung, semur ikan asin, pindang daging ati, pindang daging dengan kol, pindang keluwek, rendang, empal pedes, terik, kari Jawa, soto daging, soto Madura (sapi), soto Madura (ayam), rawon, sayur lemeng, podomoro, sayur asem, sayur lodeh Betawi, sayur bayam bumbu kunci, tempe asam manis, tempe goreng dengan bumbu, gerinting udang basah, gimbal udang, pepesan ikan peda, ikan pindang tumis, ikan cuka, perkedel daging, perkedel jagung

VI MASAKAN TIONGHOA

Siomay, bumbu siomay, pangsit goreng, bumbu cuka, pangsit goreng dengan kuah, pangsit rebus dengan kuah, kulit lumpia, lumpia goreng, bumbu lumpia, lumpia basah, masak bakso, bakso sapi, bakso ikan, bakso tahu goreng, sambal cuka, bakso gosong, bakso pong, ifu mi cah, mi panjang umur, sup sarang burung, sup kembang telur, masak campur, masak kepiting pakai ham, fu yung hay, kepiting goreng, *ang sio kian ko*, *bong cha kee*, ayam *champignon*, *ang sio hie*, caysie cah, *kee pak lay*, juhi cah dengan rebung, cap cay goreng, cap cay kuah, toahoan goreng, sate toahoan, babi kecap, tite campur, *sio tikwa*, *pauw hie* masak kuas, masak *cin*, sosis merah, *bak cian*, *bak theng*, *he kioe*, bubur babi, sayur *pe-tsyai*, sayur misoa, sayur sawi asin, bahu, bebek o, *chauw-to*

VII MASAKAN EROPA

Frituurpjes, ragout, kroketjes, kroket udang, kroket makaroni, bitterballen, ragout broodjes, gevulde tomaten, kentang pure, bruine saus, soesmaker, pastel makaroni, pastel ayam, pastel sayuran, macaroni schotel, macaroni stoof, stoof jagung muda, huzaren sla, mayonaise saus, biefstuk daging, biefstuk ayam, biefstuk lidah, tomaten saus, gestoofde groenten, verscholen eieren, blinde vinken dengan kentang pure, hushpot, fillet ikan, hachee, corned beef, terong dengan tomaten saus, macaroni soep, erwten soep, groenten soep met balletjes gehakt, bruine soep, pastei soep, ragout soep, sup jagung, bloemkool soep

VIII ASAPAN

Daging asap, lidah asap, bandeng asap, rookworst

IX KUE BASAH DAN KUE JAWA.

Kue mangkok, kue carabikang, kue ku ketan, kue bugis, kue jongkong kopyor, nogosari, kue pisang, kue talam pisang, kue apem pisang, pecel pisang, bubur tepung pisang, kue bapel vanili, kue bapel coklat, kue bapel susu, kue bapel pisang, kue wingko babat, kue bikang ambon, roti kukus, lemper ayam, kue ladu, aturan membuat tepung cengkaruk, ketan sirikaya, kue lumpur A, kue lumpur B, kue moho, kue kuci-kuci, lepet jagung, sisir jagung, kue talam jagung, getuk ubi, bubur coco ubi, dodol Garut, dodol lapis, dodol duren, dodol coklat, dodol wijen

X KUE KERING (DROOGGEBAKJES)

Sultana, kattetongen, zandkoekjes, notenkoekjes, olifantsoren, eibanket, pitmoppen, thee beschuitjes, Janhagel, suikerstaaffes, boterkransjes, boterbiesjes, klapperkoekjes, gelei koekjes, bacove gebakjes, havermout koekjes, kaasstengels, zoute bollen, zoute krakelingen, speculaas, speculaaspop, gevulde speculaas, amandelpers, chocolade letter, waterglazuur, pepernoten, taai-taai, kerstkoekjes, kerstboomringen, kerstkransjes, kaneelsterren, spritskoekjes, chocolade spritsjes, arrowroot spritsjes, semprit kelapa, semprit mawar, banket kering, banket kenari, pedaran Banjar, kue wijen, kue gaplek, opak gulung A, B, C, opak gambir, sopia, pia kacang hijau

XI KUE TAART, CAKE, DSB

Kruidtaart, marmertaart, verjaarstaart, banketbakkers-room, botercrème, chocolade crème, zandtaart, citroentaart, eiwit glazuur, fantasietaart, koninginmetaart, klappertaart, kersttaart, kerstklommen, kerstgebakjes, bacove taart, mereka taart, Mac Mahon taartjes, vanilla cake, chocolade melk cake, chocolade glazuur, kerstcake, lapis legit, lapis cokelat, bolu (colombijn), bolu tape, tulband, koningskoek

XII ANEKA ROTI

Roti tawar (roti putih biasa), roti tawar (roti putih istimewa), roti manis, roti kismis (*krentenbrood*), roti kismis (*krentenbollen*), roti keju (*kaasbroodjes*), roti baso, roti beset, *kerstbrood (weihnachtsstolle)*, *bloeder*

XIII KUE DARI BLADERDEEG

Bladerdeeg, saucijsbroodjes, garnalenbroodjes, amandelbroodjes, letterendjes, roomhoorns, kerstkrans

XIV HIDANGAN YANG DIGORENG

Kue roda, kue timus, kue walang-walang, gula getas ketan, gula getas pohong, carang madu, kue jintan, jagung goreng, *peuyeumbol*, *gètès*, pisang *beignets*, *oliebollen*, *mutselfjes*.

XV SELAI DAN MANISAN

Jam nanas, jam duren, jam jambu biji, jam rambutan, jam jambu bol, jam sirsak, manisan nanas, manisan cermai, manisan rambutan, manisan mangga muda A, manisan mangga muda B, manisan pala, manisan kulit jeruk keprok, manisan beligo (tangkwè), manisan belimbing besar, manisan belimbing wuluh, pisang sale, manisan kolang-kaling

XVI ASINAN DAN ACAR

Salak asin, sawi asin, telur asin, acar campur aduk, acar ketimun, acar ketimun mentah, acar manis mangga muda, *chutney* mangga muda, acar *moster*

XVII PUDING, ES KRIM, MINUMAN

Marmer pudding, chocolate pudding, rum saus, regenboogpudding, schuimpudding, puding tiga warna, vruchten caramel pudding, diplomaat-pudding, vanille ijs, chocolate ijs, koffie ijs, caramel ijs, mocca ijs, aardbeien ijs, gember ijs, klapper ijs, nougat praline ijs, marasquine ijs, crème brule ijs, bowl, bowl sederhana, fosco, teh yan-o, teh sekoteng

XVIII HIDANGAN YANG DIBUAT DARI GULA

Hopjes, hopjes Indonesia, Haagse hopjes, chocolate blokjes, cocos balletjes, chocolate truffels A, chocolate truffels B, marsepein, imitatie worst, borsplaattebletjes, nougat, teng-teng kacang, teng-teng gepuk.

XIX TAMBAHAN

Aturan memasak sirup, aturan membuat tepung pisang, kecap manis, kecap asin.

XX ISI BUKU MENURUT ABJAD

PANDAI MASAK

kata pendahuluan

Buku ini disusun atas permintaan pembaca *Star Weekly*, yang menaruh banyak perhatian pada ruangan “Rahasia Dapur” di majalah tersebut, dan yang telah menyatakan penghargaananya sehubungan dengan hasilnya yang sangat memuaskan.

Setiap wanita harus dapat memasak, karena setiap keluarga membutuhkan makanan yang lezat dan sehat. Lagi pula, makanan yang dibuat sendiri lebih dihargai oleh keluarga dan para tamu. Buku ini akan memenuhi kebutuhan para wanita dan nyonya rumah, karena berisi petunjuk-petunjuk praktis dan bermacam-macam resep dari yang sederhana sampai yang mewah, seperti masakan Indonesia, Tionghoa, Eropa, kue-kue kering dan basah, *taarces*, cake, berbagai roti, minuman, es krim, sirup, dan manisan.

Resep-resep ini adalah kumpulan dan pilihan resep-resep, yang telah dimuat di ruangan Rahasia Dapur di *Star Weekly* atas permintaan para pembacanya.

Urutan abjad nama-nama resep di bagian belakang akan memudahkan pemakai mencari resep-resep yang dikehendaki.

Semoga buku ini dapat memuaskan para pemakainya.

Nyonya Rumah

Jakarta, Mei 1957

MASAK

3

CETAKAN KEDUA, Mei 1958

CETAKAN KETIGA, November 1958

CETAKAN KEEMPAT, Mei 1959

CETAKAN KELIMA, Oktober 1959

CETAKAN KEENAM, Januari 1961

CETAKAN KETUJUH, Desember 1961

CETAKAN KEDELAPAN, September 1962

CETAKAN KESEMBILAN, Juni 1964

Pada cetakan kesepuluh ini buku *Pandai Masak* telah mencapai usia sewindu. Tambah tua usianya tambah besar kepercayaan khalayak ramai kepada Pahlawan Dapur ini, yang tidak pernah absen mendampingi para nyonya rumah di dalam tugasnya sehari-hari menciptakan makanan yang lezat, hemat, dan sehat.

Jadikanlah buku ini sebagai pelengkap isi lemari dapur Anda.

Nyonya Rumah

Jakarta, Mei 1965

- I - Petunjuk- Petunjuk Umum



1. Bacalah petunjuk di bawah ini dan petunjuk pada setiap langkah, supaya mendapat hasil yang sempurna.
2. Yang dimaksud dengan satu cangkir atau satu gelas adalah secangkir peres dan segelas peres, tidak munjung. Satu sendok berarti satu sendok makan. Satu sendok untuk cairan berarti peres, tetapi untuk tepung gula dsb. berarti satu sendok munjung sedikit. Lihatlah pada bagian "Ukuran dan Timbangan".

3. Minyak kelapa dapat diganti dengan *braadolie* (minyak goreng/minyak sayur) dan sebaliknya. Jika memakai minyak kelapa, pilih yang baik, jangan yang tengik. Minyak tengik akan merusak rasa masakan. Bau tengik pada minyak dapat dihilangkan dengan:
 - a. Menggoreng sepotong roti kering dalam minyak sampai roti menjadi hitam.
 - b. Menggoreng sampai hitam segenggam kunyit yang dipotong tipis.
 - c. Menggoreng sepotong arang dan sekepal nasi sampai nasi menjadi cokelat (kepala nasi harus dibuat keras dengan ukuran kurang lebih sebesar telur ayam.)
4. Jika tidak ada kaldu (*bouillon*) untuk membuat sup, gunakan air biasa ditambah dengan beberapa potong kaldu bubuk dalam bentuk kotak kecil (*bouillon blokjes*); misalnya untuk 1 liter air dipakai 2 *buillon blokjes*.
5. Hampir semua resep masakan di buku ini dapat dipakai untuk membuat hidangan bagi mereka yang tidak makan daging (vegetarian atau *ciacay*). Daging dapat diganti dengan tahu, tempe, atau telur.

- II - Ukuran dan Timbangan



1 kg = 2 pon = 10 ons = 1000 gram

1 liter = 10 dl = 100 cl = 1000 cc

1 dl = 100 cc

1 botol bir = 7-8 dl = 700-800 cc

1 gelas = 250 cc

1 cangkir = 125 cc

1 piring = 1 piring sedang = 50 gram

1 piring kecil = 1 piring cangkir (*schoteltje*) = 25 gram

1 mangkuk = 2 cangkir = 125 cc/ml

1 ml = 0,9 gr

cc = ml

Makanan - III - yang Sehat



Sudah banyak diketahui bahwa sayur-mayur, daging, dan bahan makanan lainnya mengandung banyak vitamin, zat pertumbuhan, dan lainnya yang diperlukan untuk pertumbuhan dan kesehatan badan. Tetapi tidak banyak orang yang mengetahui cara mengolah bahan-bahan makanan itu supaya tetap mengandung banyak vitamin dan zat tumbuh, dan bagaimana cara membuat masakan yang sehat. Perlu diketahui juga bahwa beberapa zat makanan dapat hilang atau berkurang jika cara memasaknya salah.

Oleh sebab itu dalam buku ini akan dijelaskan cara-cara menghindari hilangnya zat-zat yang dibutuhkan itu. Di bawah ini tertera beberapa petunjuk yang sebaiknya dicermati:

Beras banyak mengandung vitamin B1.

Kekurangan vitamin B1 dapat menyebabkan:

1. Penyakit beri-beri
2. Kurang nafsu makan

Vitamin B1 mudah larut dalam air. Oleh sebab itu mencuci beras tidak boleh terlalu lama dan jangan terlalu digosok-gosok. Jangan tunggu sampai airnya jernih (bening) karena pasti sudah banyak vitamin B1 yang sangat berharga itu yang terbuang.

Jumlah air untuk menanak nasi harus sesuai, jangan terlalu banyak sehingga banyak air beras (air tajin) yang terbuang percuma.

Air tajin banyak mengandung vitamin B1. Jika tidak dapat mengira-ngira jumlah air untuk menanak nasi dan air tajin perlu dikurangi, gunakan air ini sebaik-baiknya, misalnya untuk kuah sayur atau dapat juga diminum.

Sayuran mengandung banyak vitamin, di antaranya vitamin C.

Kekurangan vitamin C dapat menyebabkan:

1. Gusi berdarah
2. Gangguan pertumbuhan
3. Mudah terkena sakit dan infeksi

Vitamin C juga mudah larut dalam air dan akan berkurang jika disimpan dalam waktu lama. Oleh sebab itu sayuran dan buah-buahan harus digunakan dalam keadaan sesegar mungkin. Memilih sayuran harus yang segar dan banyak manfaatnya jika dimakan mentah, misalnya untuk lalap, tetapi harus dicuci bersih.

MEMASAK SAYURAN

1. Buang bagian yang busuk atau yang dimakan ulat. Jika perlu dikupas, kupas atau kerik tipis sekali.
2. Cuci sayur sewaktu masih utuh, kemudian dipetik atau dipotong. Sayuran yang sudah dikupas atau dipotong tidak boleh direndam dalam air karena vitamin C mudah larut di dalam air.

3. Merebus sayuran harus memakai sedikit air yang telah mendidih supaya sayuran cepat masak. Beberapa macam sayuran memerlukan banyak air karena jika tidak terendam sama sekali, warnanya akan berubah dan tidak terlihat menarik, misalnya kembang kol. Dalam hal itu gunakanlah banyak air, tetapi air rebusan jangan dibuang. Air tersebut dapat dipergunakan untuk kuah masakan.
4. Sewaktu merebus, panci harus selalu tertutup supaya zat-zat yang berharga tidak menguap. Api mula-mula harus besar, jika sudah mendidih perlu dikecilkan.
5. Merebus sayuran jangan sampai terlalu lunak.
6. Sayuran harus disajikan segera, jangan terlalu lama disimpan atau dipanaskan (dihangatkan).

Daging banyak mengandung putih telur dan vitamin A dan B. Kekurangan putih telur menyebabkan gangguan pertumbuhan anak. Vitamin A terdapat dalam daging dan berbagai sayur yang berwarna hijau dan buah-buah yang berwarna, seperti jeruk, pepaya, dan pisang; pada minyak ikan; ikan yang berlemak; susu; mentega, keju, telur, dsb.

Kekurangan vitamin A dapat menyebabkan:

1. Sakit mata
2. Penyakit kulit
3. Mudah terserang infeksi

MEMASAK DAGING

1. Terlebih dulu cuci yang bersih, kemudian dipotong.
 2. Didihkan air, kemudian masukkan daging yang telah dipotong-potong, beri sedikit garam.
 3. Rebus dengan api besar. Sesudah mendidih, kecilkan api.
 4. Selama merebus daging panci harus selalu tertutup supaya zat-zat yang berharga di dalam daging tidak menguap.
- Jika air daging diperlukan untuk kaldu, daging dipotong kecil-kecil, masukkan dalam panci dengan air dingin dan sedikit garam dan rebus sampai mendidih. Selanjutnya rebus dengan api yang sangat kecil.

- I V - Aturan Menanak Nasi



PETUNJUK - PETUNJUK :

Nasi yang dibuat dengan menggunakan takaran air pada resep-resep di bawah ini mungkin terlalu keras atau terlalu lunak.

Kebutuhan air untuk memasak nasi sangat beragam tergantung jenis dan mutu beras. Contohnya, beras yang dipanen tahun lalu kemungkinan membutuhkan lebih banyak air dibandingkan beras yang baru saja dipanen.

Anda akan lebih mudah menyesuaikan jumlah air untuk memasak beras setelah mencobanya beberapa kali.

1. NASI PUTIH

a. Meliwet: memasak nasi dalam panci

Cuci bersih $\frac{1}{2}$ kg beras, tiriskan dengan saringan. Tuang ke dalam panci dan rendam dalam 750 cc air selama kira-kira

1 jam. Masak dalam panci tertutup sampai mendidih, lalu kecilkan apinya. Setelah airnya habis, aduk sebentar lalu panci ditutup kembali. Masak terus sampai setengah matang. Aduk lagi setengah jam sesudahnya, dan biasanya nasi sudah matang. Nasi yang dimasak dengan cara ini biasanya menghasilkan kerak. Untuk mengurangi jumlah kerak, jaga api tetap kecil setelah air habis.

- b. Mengukus: memasak nasi dengan dandang dan kukusan
Cuci bersih $\frac{1}{2}$ kg beras dan rendam dalam air kira-kira selama 1 jam. Tiriskan dalam kukusan. Masak air dalam dandang. Setelah air mendidih, letakkan kukusan di dalam dandang dan tutup. Jaga kukusan jangan sampai kena air. Setelah nasi setengah matang, tuang ke dalam baskom dan siram dengan air mendidih kira-kira 700 cc sampai nasi terendam. Tutup baskom dan biarkan nasi menyerap air sampai habis. Aduk dan pindahkan nasi kembali ke kukusan, kemudian masukkan kembali ke dalam dandang. Masak sampai matang.
- c. Meliwet dan mengukus
Cuci bersih $\frac{1}{2}$ kg beras, tiriskan dalam saringan. Tuang ke dalam panci dan rendam dalam 750 cc air selama kira-kira 1 jam. Masak dalam panci tertutup sampai mendidih. Kecilkan api dan masak sampai air habis. Aduk dan pindahkan nasi ke kukusan. Kukus sampai matang.

2. **NASI UDUK (NASI GURIH)** dapat dimasak dengan cara meliwet, mengukus, atau meliwet dan mengukus. Cuci bersih beras dan masak seperti petunjuk resep No. 1a, b, dan c. Ganti 750 cc air dengan santan yang diberi sedikit garam dan beberapa lembar daun pandan dan dididihkan.

3. NASI KUNING

Cara memasaknya sama seperti nasi uduk, tetapi santan ditambah larutan kunyit (kunyit diparut, dicampur sedikit air dan diperas).

Campur santan kuning dengan sedikit garam, 2 lembar daun pandan, 1 batang serai, dan beberapa lembar daun jeruk purut, dididihkan.

4. NASI KEBULI

Bahan: ½ kg beras, 1 ekor ayam yang masih muda, 4 bawang merah, 3 siung bawang putih, 2 sendok teh ketumbar, ½ sendok teh jintan, 1 potong lengkuas, 1 batang serai, 1 batang kayu manis (kira-kira 4 cm), beberapa kembang pala, garam, 2 butir cengkeh, 3 sendok makan minyak kelapa atau minyak ayam, santan.

Cara membuat: Ketumbar, jintan, bawang merah, bawang putih dan garam ditumbuk halus. Bumbu lainnya dibiarkan utuh dan semuanya dibungkus selebar kain tipis, ikat dengan tali. Ayam dipotong-potong dan direbus dengan kira-kira 1 liter santan, masukkan bumbu-bumbu yang telah diikat, rebus terus sampai ayam empuk, kemudian angkat.

Cuci beras dan rendam kira-kira 1 jam, tiriskan kemudian goreng dengan 3 sendok makan minyak sampai setengah matang, lalu tuangi kira-kira 700 cc kaldu ayam, masak sampai airnya habis, lalu letakkan dalam kukusan dan kukus sampai matang. Goreng ayam sampai kuning keemasan. Sajikan nasi panas ditaburi bawang goreng, hias dengan daun kemangi dan timun yang dikupas dan diiris bulat tipis. Sajikan ayam goreng di sisinya.

5. NASI AYAM

Bahan: ½ kg beras, ayam yang muda dan gemuk, santan dari 1 buah kelapa, 1 batang kayu manis, garam.

Cara membuat: Bersihkan ayam utuh. Rebus dalam santan, garam, dan 1 batang kayu manis sampai ayam lunak. Cuci beras, kemudian rendam dan tiriskan. Kukus beras sampai setengah matang, pindahkan ke baskom dan siram dengan kira-kira 700 cc kaldu ayam yang sudah dididihkan. Jika kaldu kurang, boleh ditambah dengan air. Biarkan kira-kira setengah jam sampai airnya habis dan kukus (letakkan ayam di tengah nasi) sampai matang.

Sajikan dalam piring atau pinggan besar, biarkan ayam tertutup nasi. Taburi nasi dengan bawang goreng.

6. NASI ULAM

Bahan: ½ kg beras, santan dari 1 buah kelapa, sedikit garam, 2 lembar daun jeruk purut.

Bumbu: 2 bawang merah, 3 siung bawang putih, 1 sendok teh ketumbar, ⅓ sendok teh jintan, 1 buah cabai merah, ½ sendok daun serai yang diiris halus, 1 sendok teh terasi, garam.

Cara membuat: Cuci beras sampai bersih, rendam kira-kira 1 jam. Tiriskan di saringan dan tuang ke dalam penanak nasi atau panci. Tuangi 750 cc santan yang dididihkan dengan sedikit garam dan daun jeruk purut. Masak sampai airnya habis, aduk dan pindahkan ke kukusan, dan kukus sampai matang. Haluskan bumbu dan tumis dengan sedikit minyak. Aduk rata bumbu dengan nasi yang sudah matang. Sajikan dalam piring besar dengan ikan teri yang digoreng garing, sambal bubuk kacang tolo, udang goreng, dendeng goreng, bawang goreng, telur dadar yang sudah diiris tipis memanjang, timun yang sudah dikupas dan dipotong tipis, dan daun kemangi.

7. NASI LANGI

Ikuti cara membuat nasi kuning, lihat No. 3, dengan lauk-pauk sambal goreng tempe kering, sambal udang kering, serundeng, rempah, telur dadar yang sudah diiris tipis memanjang, potongan timun, dan kerupuk udang.

8. NASI RAMES

Nasi putih biasa dengan lauk-pauk sambal goreng kering kentang, sambal goreng kapri, sambal goreng tahu, sambal goreng tauco, telur masak bali, perkedel daging.

9. NASI ANGIN

Nasi putih biasa, selagi masih panas dituang dalam tampah atau wadah yang lebar, kipasi sambil diaduk terus sampai nasi dingin sekali. Ambil 1 lembar daun pisang, tipiskan uratnya dan panggang

daun supaya lemas dan tidak mudah sobek. Letakkan nasi di tengah daun, lipat kiri dan kanannya, gulung, dan ikat. Nasi dibuka beberapa saat sebelum dihidangkan. Nasi yang diolah dengan cara ini terasa lezat dan pulen sekali. Biasa disajikan dengan lauk-pauk yang kering, misalnya rendang, urap, ikan goreng, dan empal.

10 NASI GORENG JAWA

Bahan: Nasi putih biasa (terbuat dari $\frac{1}{2}$ kg beras), 1 piring daging sapi rebus yang sudah dipotong panjang tipis, 25 gram udang basah yang sudah dikupas dan digoreng, 4 cabai merah yang sudah dibuang bijinya, $\pm$ 4 cm terasi, 6 butir bawang merah, 3 siung bawang putih, 2 sendok teh ketumbar, sedikit gula, garam secukupnya, 1 sendok kecap manis, minyak kelapa, telur dadar, timun yang sudah dikupas dan dipotong-potong, kerupuk udang dan bawang goreng.

Cara membuat: bumbu-bumbu ditumbuk halus, lalu ditumis dengan beberapa sendok minyak kelapa, tuangi 2 atau 3 sendok air serta kecap, aduk sebentar kemudian masukkan daging dan udang yang sudah diiris. Aduk sebentar, masukkan nasi, lalu aduk terus sampai rata betul (gunakan api kecil saja) dan angkat. Sajikan nasi goreng di piring, taburi dengan bawang goreng, telur dadar. Letakkan beberapa potong timun dan sebuah kerupuk udang.

11. NASI GORENG ISTIMEWA

Bahan: Nasi putih biasa terbuat dari $\frac{1}{2}$ kg beras; bumbu: 3 cabai merah besar yang sudah direbus dan dibuang bijinya, 10 butir bawang merah, $\pm$ 4 cm terasi, gula sedikit, garam secukupnya, 2 sendok *purée* tomat, 1 dada ayam yang sudah direbus, $1\frac{1}{2}$ ons udang besar dibelah dua, digarami dan digoreng, 1–2 kepiting, 1 ons ham, telur mata sapi, mentega.

Cara membuat: Bumbu-bumbu dihaluskan dan ditumis dengan beberapa sendok makan mentega, tuangi air 2–3 sendok makan dan *purée* tomat. Masukkan daging ayam yang sudah dipotong-

potong, aduk sebentar, baru masukkan nasi. Aduk terus sampai rata (gunakan api kecil saja).

Sajikan di piring, taburi dengan ham yang sudah diiris kecil panjang, daging kepiting rebus yang sudah ditumis dengan sedikit mentega, letakkan 2 potong udang goreng, 1 telur mata sapi, dan acar timun.

12. LONTONG

Bahan: Daun pisang kelutuk (pisang biji), biting (potongan lidi), beras putih.

Cara membuat: Daun pisang dipotong selebar ± 20 cm (panjangnya dibiarkan, jangan dipotong sama sekali) kemudian gulung, tutup dengan biting di salah satu bagian yang lemas. Beras dicuci bersih, rendam selama ± 1 jam, tiriskan dalam saringan dan isikan ke dalam gulungan daun pisang. Isi kurang lebih setengah penuh dikurangi sedikit, tutup ujung yang masih terbuka dengan biting atau diikat dengan tali agel (tali rami). Jika semua gulungan sudah diisi, dididihkan air dalam dandang, masukkan lontong dan tutup dandang. Setiap kali air hampir habis, tambah lagi dengan air mendidih. Sewaktu-waktu lontong dibalik-balik, yang atas diletakkan di bawah dan sebaliknya. Waktu memasak lontong kurang lebih 3 jam. Jika lontong sudah matang, angkat, letakkan di tampah dalam posisi berdiri agak miring untuk meniriskan airnya.

Lontong biasa dihidangkan dengan bermacam-macam lauk-pauk, misalnya lembarang, sambal kelapa, sate, opor ayam, bermacam-macam sambal goreng dan sambal kelapa.

13. KETUPAT

Sama seperti cara membuat lontong, bedanya menggunakan wurung ketupat yang terbuat dari daun kelapa atau lontar. Dihidangkan dengan lauk-pauk serupa dengan lontong.

- V - Masakan Indonesia



14. MI JAWA.

Bahan: 2½ ons mi basah, 25 gram daging sapi diiris memanjang dan direbus, 1 ons udang basah, 3 siung bawang putih, 4–5 batang daun bawang, 1 sendok makan seledri diiris halus, taoge atau kol diiris halus, bawang goreng, kaldu sapi, bumbu penyedap, garam, dan merica secukupnya, 1 sendok makan kecap manis, minyak kelapa.

Cara membuat: Bawang putih dimemarkan dan diiris halus, bagian putih daun bawang diiris halus. Tumis bawang putih dan daun bawang dengan beberapa sendok minyak kelapa sampai wangi dan masukkan daging dan udang segar yang sudah dikupas dan dipotong-potong. Aduk sampai udang matang kemudian tuangi kira-kira 1 cangkir kaldu sapi. Masukkan sayuran dan bumbu-bumbu. Setelah semua mendidih, masukkan mi, aduk sebentar kemudian angkat. Sajikan di piring ditaburi seledri yang diiris

halus dan bawang goreng. Dihidangkan selagi panas dengan cabai rawit dan acar.

15. TAHU CAMPUR.

Bahan: Tahu goreng, taoge rebus, kentang goreng, timun diiris tipis, bawang goreng, seledri diiris halus, emping melinjo.

Bumbu: cabai rawit, bawang putih, kacang tanah goreng, kecap manis, petis udang, jeruk limau atau cuka.

Cara membuat: Bumbu-bumbu ditumbuk halus, tuangi beberapa sendok makan kecap dan perasan jeruk limau atau cuka. Kalau cita rasa terlalu kuat dapat ditambah sedikit air. Untuk menyajikan, potong tahu menjadi persegi, atur dalam piring saji dengan kentang goreng, taoge rebus, dan ketimun, kemudian sirami dengan bumbu. Taburi atasnya dengan bawang goreng dan seledri halus, sajikan bersama emping melindjo di sisinya. Sajikan selagi panas.

16. TAHU TELUR.

Bahan: 2 tahu ukuran sedang, 2 butir telur bebek atau 3 butir telur ayam, 6 cabai rawit, $\frac{1}{2}$ sendok makan bawang putih goreng, 1 sendok makan kacang tanah goreng, 1 sendok makan petis udang, beberapa sendok makan kecap manis, cuka atau air jeruk limau secukupnya, 1 sendok makan seledri diiris halus, dan daun selada.

Cara membuat: Tahu dipotong persegi kecil, campur dengan telur yang dikocok. Tuang 1 sendok makan minyak kelapa ke wajan. Sesudah minyak panas, tuangi satu sendok sayur tahu bersalut telur. Biarkan sampai bagian bawahnya mengeras dan balik. Angkat setelah kedua sisi matang. Sajikan dalam piring dan hias tepinya dengan daun selada. Bumbu-bumbu: cabai, kacang, bawang putih goreng serta petis udang dihaluskan, tuang kecap secukupnya, dan sedikit cuka. Jika adonan terlalu kental boleh ditambah sedikit air. Tuang bumbu dalam mangkuk dan taburi dengan seledri yang diiris halus. Sajikan hangat.

17. GADO-GADO JAKARTA

Bahan: Kangkung, kacang panjang, taoge, timun, kentang rebus, tahu goreng, tempe goreng, bawang merah goreng, emping melinjo.

Bumbu: Kacang tanah sangrai, terasi bakar, garam, gula jawa, kencur, cabai merah, daun jeruk purut, asam.

Cara membuat: Semua sayur kecuali timun, dicuci, dipetik dan direbus sampai matang. Timun diiris tipis. Kentang rebus dikupas dan dipotong lebar. Bumbu kecuali daun jeruk purut dihaluskan, dicairkan dengan air, kemudian rebus sampai keluar minyaknya di atas api kecil sambil diaduk supaya bagian bawahnya tidak hangus. Sayuran rebus ditata dalam piring saji dengan kentang, tahu, dan tempe goreng. Tuang bumbu di atas sayur dan taburi emping melinjo. Dapat disajikan dengan lontong dan irisan telur rebus.

18. LOTEK.

Bahan: Berbagai sayuran seperti membuat gado-gado. Tahu goreng, lontong, kerupuk udang, emping melinjo.

Bumbu: (untuk satu piring) 200 gram kacang tanah sangrai, 4 cabai rawit, sedikit terasi bakar, 1 sendok makan gula jawa, garam, asam sedikit, $\pm$ 3 cm kencur, 1 kentang rebus, sedikit air matang.

Cara membuat: Semua sayuran direbus. Bumbu dan kentang rebus dihaluskan. Tuangi sedikit air. Bumbu ini lebih kental daripada bumbu gado-gado. Sayuran rebus, tahu goreng, dan lontong dipotong-potong, campurkan dengan bumbu, aduk sampai rata dan tata dalam piring saji. Hidangkan beserta kerupuk udang dan emping melinjo.

19. A. SERUNDENG

Bahan: 25 gram kacang tolo, $\frac{1}{2}$ butir kelapa diparut, 4 siung bawang putih, 4 bawang merah, 1 sendok teh lengkuas diiris halus, 2 sendok teh ketumbar, 1 sendok teh jintan, 1 potong terasi,

1 sendok air asam, garam dan gula secukupnya, 3 lembar daun jeruk purut.

Cara membuat: Kacang tolo dicuci bersih, lalu direndam selama kira-kira setengah hari, buang kulitnya kemudian goreng dengan minyak kelapa sampai kuning keemasan. Bumbu ditumbuk halus dan ditumis dengan sedikit minyak kelapa. Masukkan kelapa parut dan goreng terus sampai kuning. Tuangi air asam, masak sambil diaduk sampai kering dengan api kecil agar tidak hangus.

Campur kacang tolo goreng dengan kelapa parut berbumbu, aduk sampai rata dan angkat. Resep serundeng ini menggunakan kelapa yang tidak digoreng dengan minyak; tetapi dapat juga digoreng dengan sedikit minyak.

B. Sesudah bumbu digoreng, tuangi air asam dan kelapa parut. Aduk rata, tuangi minjak kelapa kira-kira 1 sendok sayur kemudian goreng sampai kuning. Lebih enak jika menggunakan kacang tanah.

Cara menggoreng: Kacang diseduh sebentar dengan air yang hampir mendidih, buang kulitnya, aduk dengan garam dan goreng sampai kuning. Campurkan dengan serundeng kelapa yang sudah digoreng.

C. Kelapa dipotong kecil-kecil. Membuatnya seperti petunjuk no. 19B. Dapat digunakan kacang tolo atau kacang tanah goreng sebagai campuran.

20. ABON

Bahan: ½ kg daging sapi bagian gandik, 4 butir kemiri, 4 butir bawang merah, gula dan garam secukupnya, 1 sendok teh terasi, ± 4 cm lengkuas, ± 125 cc santan kental.

Cara membuat: Daging dipotong menjadi 2 atau 3 potong, rebus sampai empuk dan air nyaris habis. Tiriskan daging, tipiskan

dengan pemukul daging kemudian suwir. Bumbu dihaluskan, campur dengan santan kental, kemudian siramkan ke atas daging. Remas-remas daging agar santan lebih meresap, jemur sampai kering, dan goreng dengan minjak kelapa sampai kering. Abon dapat dimasukkan ke dalam alat pres (penghalus) kentang, tekan sampai daging tidak berminyak.

21. ABON SURABAYA

Bahan: $\frac{1}{2}$ kg daging sapi bagian gandik, kelapa parut dari $\frac{1}{3}$ kelapa dan santan kental dari $\frac{1}{2}$ kelapa, 5 butir bawang merah, 1 bonggol bawang putih, $\pm$ 1 sendok teh terasi, 1 potong lengkuas, $\pm$ 2 cm kencur, 4 butir kemiri, garam dan gula secukupnya, minyak kelapa.

Cara membuat: Daging direbus sampai empuk dan airnya habis. Tiriskan kemudian dipukul-pukul dengan pemukul daging atau diulek sampai sangat empuk dan disuwir. Bumbu dihaluskan dan campur dengan daging suwir dan kelapa parut. Tuangi santan kental, lalu rebus sampai santannya habis. Setelah santan mulai menyusut, sering-sering aduk dan jaga api tetap kecil supaya tidak hangus.

Haluskan daging dan goreng dengan minyak kelapa yang panas, aduk cepat, goreng sampai kering kemudian angkat. Masukkan ke dalam alat pres kentang dan tekan sampai daging tidak berminyak. Jika sudah dingin simpan daging di dalam wadah yang tertutup.

22. ABON AYAM

Bahan: Satu ekor ayam, asam dan garam secukupnya, minyak kelapa.

Cara membuat: Ayam dibersihkan kemudian direbus dengan sedikit air sampai matang. Buang kulitnya dan suwir dagingnya sehalus mungkin. Asam dan garam dilarutkan dengan sedikit air, kemudian dicampur dengan daging ayam suwir. Aduk rata dan goreng dengan minyak kelapa yang panas sampai kering.

23. SAMBAL UDANG KERING

Bahan: Satu stoples (ukuran sedang, $\pm$ 250 gram) keripik kentang atau kentang diiris tipis dan digoreng kering, 225 gram bawang merah goreng, 225 gram udang kering (ebi) ditumbuk halus.

Bumbu: 15 butir kemiri, 2 cabai merah, garam secukupnya, sedikit gula, satu sendok teh terasi, $\pm$ 4 cm lengkuas, 1 batang serai, 1 bonggol bawang putih, minyak kelapa.

Cara membuat: Bumbu ditumbuk halus dan ditumis dengan minyak kelapa sampai setengah matang. Masukkan udang kering, tambahkan minyak kelapa lagi supaya tidak melekat di wajan. Aduk terus di atas api kecil sampai udang kering kemudian angkat wajan dari api, masukkan keripik kentang dan bawang goreng, aduk sampai rata. Setelah tidak panas, simpan dalam wadah yang tertutup rapat. Dapat digunakan sebagai pendamping makan nasi atau roti.

24. SAMBAL LINGKUNG

Bahan: 1 kg ikan tenggiri atau kakap, santan kental dari dua buah kelapa.

Bumbu: 2 cabai merah, 1 potong terasi, 10 butir bawang merah, 2 bonggol bawang putih, 10 butir kemiri, $\pm$ 2 cm kencur, $\pm$ 4 cm lengkuas, 2 batang serai, 5 lembar daun jeruk purut, garam, sedikit gula.

Cara membuat: Ikan dikukus sampai matang, buang tulangnya dan haluskan. Bumbu ditumbuk halus, campur dengan santan kental dan ikan yang dihaluskan, rebus sambil terus diaduk sampai kering dan warnanya berubah coklat muda dan menjadi sambal bubuk kelapa. Setelah tidak panas, simpan dalam wadah yang tertutup rapat. Dapat digunakan sebagai pendamping makan nasi atau roti.

25. SAMBAL BAJAK

Bahan: 10 cabai merah besar, buang bijinya, $\pm$ 4 cm terasi, 8 bawang merah, 5 siung bawang putih, 3 butir kemiri, garam secukupnya, sedikit gula, minyak kelapa $\pm$ 1 sendok sayur, sedikit air.

Cara membuat: Semua bahan dihaluskan dan ditumis dengan minyak kelapa. Setelah bawang kira-kira setengah matang, tuangkan air kira-kira 1 sendok sayur. Didihkan terus sampai airnya habis. Sambal ini agak berminyak dan dapat disimpan lama.

26. SAMBAL DENDENG

Bahan: $\frac{1}{4}$ kg dendeng sapi, 2-3 cabai merah, $\pm$ 4 cm terasi, garam dan gula secukupnya, sedikit asam, 4 siung bawang putih, $\pm$ 2 cm kencur, 1 potong lengkuas, 3 lembar daun jeruk purut, $\pm$ 250 cc santan kental.

Cara membuat: Dendeng dibakar atau digoreng kemudian disuwir halus. Gepuk (pukul) dendeng dengan pemukul daging atau ulek supaya mudah menyuwirnya. Bumbu kecuali daun jeruk purut dihaluskan dan ditumis dengan minyak kelapa. Tuangkan santan dan masukkan dendeng suwir dan daun jeruk purut. Rebus terus sambil terus diaduk sampai santan habis dan keluar minyaknya.

27. SAMBAL TERI

Bahan: 50 gram ikan teri kering, 5 atau 6 cabai merah, direbus dan dibuang biji, sedikit terasi, garam, asam, dan gula secukupnya, 5 siung bawang putih, 2 butir kemiri, $\pm$ 2 cm kencur, $\pm$ 2 cm temu kunci, $\pm$ 4 cm lengkuas, 3 lembar daun jeruk purut, 250 cc santan kental.

Cara membuat: Ikan teri digoreng dengan minyak kelapa. Bumbu kecuali daun jeruk purut dihaluskan dan ditumis dengan sedikit minyak kelapa. Tuangi santan, masukkan ikan teri dan daun jeruk purut, kemudian masak sampai santan habis dan keluar minyaknya. Dapat disimpan lama.

28. SAMBAL TIMUN

Bahan: timun muda, 2 cabai merah, sedikit terasi bakar, sedikit gula, garam secukupnya, 2 butir kemiri bakar, 2 sendok udang kering (ebi) dihaluskan, beberapa sendok cuka.

Cara membuat: Timun dicuci bersih kemudian diiris tipis. Bumbu dihaluskan, campurkan udang kering dan tuangi cuka. Siramkan bumbu di atas irisan timun.

29. SAMBAL KELAPA

Bahan: 1 buah kelapa yang agak tua, 2 cabai merah, $\pm$ 2 cm terasi bakar, garam secukupnya, 1 sendok makan gula pasir, 3 siung bawang putih, 2 bawang merah, $\pm$ 2 cm kencur, 3 lembar daun jeruk purut.

Cara membuat: Kelapa dikupas bersih, diparut lalu disangrai dengan bawang merah, bawang putih, kencur, cabai, dan daun jeruk purut sampai matang dan berwarna kekuningan. Bumbu yang disangrai dan lainnya dihaluskan, campur dengan kelapa dan haluskan lagi sambil aduk sampai tercampur rata.

30. SAMBAL GORENG UDANG

Bahan: 3 ons udang basah, 5 cabai merah dibuang bijinya, $\pm$ 4 cm terasi, garam, asam jawa secukupnya, sedikit gula, 5 bawang merah, 3 siung bawang putih, $\pm$ 4 cm lengkuas, 250 cc santan, 2 lembar daun jeruk purut.

Cara membuat: Udang dikupas bersih dan dibelah dua. Bumbu dihaluskan dan ditumis dengan minyak kelapa, masukkan udang dan goreng sampai kira-kira setengah matang, kemudian masukkan santan. Masak terus sampai santan mengental dan hampir habis.

31. SAMBAL GORENG JEROAN

Bahan: Jeroan ayam seperti ati, ampela, dan usus, 3 butir telur ayam atau telur bebek rebus, 4 cabai merah yang dibuang bijinya,

±4 cm terasi, garam dan asam secukupnya, 3 bawang merah, 3 siung bawang putih, ± 4 cm lengkuas, sedikit minyak kelapa, 125 cc santan, 125 cc kaldu ayam (boleh lebih).

Cara membuat: Jeroan direbus dan dipotong. Bumbu ditumbuk halus, tumis dengan sedikit minyak kelapa dan tuangi kaldu ayam dan santan, masukkan jeroan dan telur rebus (setelah dikupas), didihkan sebentar, kemudian angkat. Sajikan dengan telur ayam rebus yang dibelah dua.

32. SAMBAL GORENG TAUCO

Bahan: ± 60 cc tauco, 20 cabai hijau, 4 cm terasi, 1 sendok makan air asam jawa, ± 4 cm potongan gula jawa, 3 bawang merah, 2 siung bawang putih, ± 4 cm lengkuas, sedikit minyak kelapa, 125 cc santan.

Cara membuat: Bawang merah dan putih dikupas dan diiris halus. Cabai hijau diiris serong. Semua ditumis dengan sedikit minyak kelapa sampai layu, tambahkan tauco dan tuangi santan, gula, air asam dan lengkuas. Masak sampai kental lalu angkat.

33. SAMBAL GORENG TAHU DENGAN WALUH

Bahan: 5 tahu ukuran sedang, 1 buah labu siam (waluh jipang), 5 cabai merah yang dibuang bijinya, ± 4 cm terasi, garam, sedikit asam, ± 4 cm potongan gula jawa, 3 bawang merah, 2 siung bawang putih, 1 potong lengkuas, 1 lembar daun salam, 250 cc santan.

Cara membuat: Tahu dipotong serong menjadi dua segitiga dan goreng. Labu dikupas, potong setipis batang korek api, lalu remas dengan sedikit garam. Bumbu dihaluskan dan tumis dengan sedikit minyak kelapa. Tuangi santan dan masukkan tahu goreng dan labu siam. Didihkan sebentar, lalu angkat.

34. SAMBAL GORENG TAHU

Bahan: 50 gram tahu mentah yang dipotong kotak-kotak kecil, beberapa batang daun bawang, 1 sendok makan cabai merah iris,

1 sendok teh terasi, garam, asam jawa, sedikit gula, $\frac{1}{2}$ sendok makan cabai hijau iris, 1 sendok makan bawang merah iris, ± 4 cm lengkuas, 1 lembar daun salam, minyak kelapa, 250 cc santan.

Cara membuat: Bumbu ditumis dengan sedikit minyak kelapa sampai layu, tuangi santan, masukkan tahu, daun bawang, dan daun salam; didihkan sebentar lalu angkat.

35. SAMBAL GORENG TEMPE

Cara membuatnya sama dengan sambal goreng tahu, tetapi tidak menggunakan daun bawang. Proses memasaknya lebih lama dibandingkan sambal goreng tahu.

36. SAMBAL GORENG SAYURAN

Bahan: Resep ini boleh menggunakan sayuran apa saja sesuai selera, misalnya kol, kacang panjang, buncis, kapri, dan sayur lainnya.

Bumbu: cabai merah, terasi, air asam jawa, garam, sedikit gula, bawang merah, bawang putih, lengkuas, santan.

Cara membuat: Sayuran dicuci bersih, dipotong atau dipetik, cabai dan bawang diiris halus. Tumis bawang dan cabai dengan lengkuas dengan sedikit minyak kelapa, garam, dan terasi dihaluskan, tuangi sedikit santan lalu campurkan bumbu, masukkan sayuran, masak terus sampai matang, lalu tuangi air asam.

37. SAMBAL GORENG UDANG PETE

Bahan: 25 gram udang, sedikit soun, 25 gram pete, 5 cabai merah, ± 4 cm terasi, asam jawa, garam, sedikit gula, 3 bawang merah, 2 siung bawang putih, ± 4 cm lengkuas, 250 cc santan, minyak kelapa.

Cara membuat: Udang dikupas bersih dan dibelah dua. Pete juga dibelah dua. Cabai, bawang merah, dan bawang putih diiris

halus dan ditumis dengan sedikit minyak kelapa sampai setengah matang, masukkan udang, aduk sampai udang setengah matang baru tuangi santan. Masukkan terasi, asam, garam, gula, dan pete; masak terus sampai pete matang, baru masukkan soun yang sudah direndam air. Didihkan sebentar kemudian angkat. Jika kuah habis boleh ditambah dengan sedikit air, kaldu ayam, atau kaldu sapi.

38. SAMBAL GORENG KERING KENTANG

Bahan: $\frac{1}{4}$ kg kentang, 1 sendok cabai merah iris yang sudah digoreng, ± 4 cm terasi, asam jawa, garam, gula secukupnya, 2 sendok makan bawang merah goreng, 1 sendok makan bawang putih goreng.

Cara membuat: Kentang dikupas, lalu dibelah 4 dan diiris tipis, rendam sebentar dalam air garam, dan goreng sampai kering. Terasi, asam, garam dan gula (agak banyak) dihaluskan, tuangi air, goreng dengan beberapa sendok makan minyak kelapa sampai kental, kemudian masukkan kentang, cabai, dan bawang goreng. Aduk sampai rata dengan api kecil. Sambal goreng ini rasanya manis.

39. SAMBAL GORENG KERING TEMPE

Bahan.: 50 gram tempe yang diiris halus dan digoreng kering. Bumbu dan cara membuatnya sama seperti resep No. 38.

40. BESENGEK TELUR

Bahan: 8 butir telur ayam atau 6 butir telur bebek yang sudah direbus sampai matang, 3 cabai merah yang dibuang bijinya, ± 4 cm terasi, asam jawa, garam, sedikit gula, 1 sendok teh ketumbar, $\frac{1}{3}$ sendok teh jintan, 2 bawang merah, ± 4 cm kunyit, minyak kelapa, 125 cc santan kental, 2 lembar daun jeruk purut.

Cara membuat: Telur dikupas. Bumbu ditumbuk halus dan ditumis dengan sedikit minyak kelapa, tuangi santan, dan masukkan telur. Masak terus sampai kuahnya mengental. Sajikan telur setelah dibelah dua.

41. PINDANG TELUR

Bahan: 8 butir telur ayam atau telur bebek rebus, 2 bawang merah, 2 siung bawang putih, asam jawa, garam secukupnya, $\pm$ 4 cm lengkuas, sedikit minyak kelapa.

Cara membuat: Telur dikupas dan digurat. Bumbu dihaluskan dan ditumis dengan minyak kelapa. Tuang $\pm$ 125 cc air dan masukkan telur. Masak telur dalam panci atau wajan yang tertutup di atas api kecil sampai airnya habis.

42. TELUR BUMBON PETIS

Bahan: 8 butir telur ayam atau telur bebek rebus, 3 cabai merah, 3 bawang merah, 2 siung bawang putih, 1 sendok makan petis ikan, garam, asam jawa, sedikit gula, $\pm$ 2 cm temu kunci, $\pm$ 4 cm kunyit, $\pm$ 4 cm lengkuas, minyak kelapa, 250 cc santan.

Cara membuat: Telur digoreng sampai kuning keemasan. Temu kunci dimemarkan, lengkuas dibiarkan utuh, bumbu lainnya dihaluskan dan ditumis dengan sedikit minyak kelapa, tuangi santan dan masukkan petis dan telur. Masak terus sampai kuah mengental. Dapat juga ditambah cabai rawit utuh dan dimasak bersama.

43. TELUR DADAR BUMBU

Bahan: 5 butir telur ayam, 2 cabai merah, $\frac{1}{2}$ sendok teh terasi, garam secukupnya, 3 bawang merah, 1 siung bawang putih, sedikit irisan daun bawang muda, 2 sendok makan santan kental.

Cara membuat: Bumbu dihaluskan. Telur dikocok dengan santan dan dicampur dengan bumbu dan daun bawang iris. Dibuat dadar dengan mentega atau minyak kelapa.

44. TELUR MASAK BALI

Bahan: 8 butir telur ayam atau telur bebek rebus, 5 cabai merah yang dibuang bijinya, 1 sendok teh terasi, 3 bawang merah, 2 siung bawang putih, garam, asam, sedikit gula, $\pm$ 4 cm jahe, 1 sendok makan kecap manis, minyak kelapa.

Cara membuat: Telur dikupas dan digoreng dengan minyak kelapa sampai kuning keemasan. Bumbu dihaluskan dan ditumis dengan sedikit minyak kelapa, tuangi ± 125 cc air, masukkan kecap manis dan telur. Masak sampai kuah hampir habis dan angkat.

45. DAGING MASAK BALI

Bahan: 50 gram daging rebus, bumbu seperti resep No. 44.

Cara membuat: Sama seperti resep No. 44, hanya waktu memasak lebih lama sampai daging empuk sekali. Jika air habis sebelum daging empuk, dapat ditambah air lagi.

46. BANDENG MASAK BALI

Bahan: 2 ekor bandeng ukuran sedang. Bumbu seperti resep No. 44.

Cara membuat: Bandeng dibersihkan, dilumuri asam jawa dan garam kemudian digoreng sampai kuning keemasan. Proses seterusnya sama seperti resep No. 44.

47. PINDANG BANDENG

Bahan: 2 ekor ikan bandeng ukuran sedang, 10 cabai rawit, garam, asam jawa sebesar telur puyuh, dibakar, 5 bawang merah, 4 siung bawang putih, ± 4 cm lengkuas, 1 sendok makan kecap manis.

Cara membuat: Bandeng dicuci bersih (jangan buang sisiknya) dipotong jadi 2 dan kukus sampai matang. Bawang merah dan putih diiris tipis dan ditumis dengan sedikit minyak kelapa, tuangi ± 250 cc air, masukkan cabai, lengkuas, bandeng, garam, asam jawa, dan kecap manis, kemudian masak sampai mendidih. Masak terus dengan api yang sangat kecil. Pindang bandeng ini semakin lama disimpan semakin sedap rasanya karena bumbunya semakin meresap, tetapi setiap hari harus dihangatkan.

48. BANDENG ISI

Bahan: Seekor bandeng ukuran besar, 1 cabai merah digoreng, $\frac{1}{2}$ sendok teh terasi, 1 sendok bawang goreng, 1 sendok teh

ketumbar, sedikit merica, asam jawa, garam, sedikit gula, $\pm$ 60 cc santan kental, 1 butir telur ayam.

Cara membuat: Bandeng dicuci bersih dan dibuang sisiknya. Pukul bandeng perlahan dengan batang pisau sampai dagingnya menjadi empuk dan terlepas dari kulitnya. Buat irisan pada bagian dekat insang di belakang kepala. Dari lubang ini perlahan keluarkan daging ikan beserta tulang-tulanganya. Jaga jangan sampai tulang tersangkut pada kulit. Buang semua tulang sampai bersih. Bumbu ditumbuk halus, campur dengan daging ikan, telur dan santan, aduk rata dan isikan ke dalam kulit bandeng. Kalau isi sudah masuk semua, kepala bandeng ditekan sedikit supaya lubang dekat insang tertutup dengan benar. Gulung dengan daun pisang dan kukus sampai matang.

49. PANGGANG BANDENG

Bahan: 1 ekor bandeng ukuran besar, 6 cabai rawit, kecap manis secukupnya, 2 siung bawang putih, sedikit air jeruk limau atau jeruk nipis, mentega.

Cara membuat: Bandeng dibersihkan, dibelah dua melebar (dari samping, mulai dari kepala sampai ke ekor). Cabai dan bawang putih dicincang kasar dan dituangi kecap manis dan sedikit air jeruk. Sirami bandeng dengan bumbu kecap, biarkan $\pm$ 1 jam supaya bumbu meresap. Siapkan panggangan. Letakkan 3-4 lembar daun pisang di atas panggangan supaya alasnya cukup tebal, oles daun paling atas dengan mentega dan letakkan bandeng di atasnya. Panggang bandeng dengan api kecil. Olesi terus dengan bumbu kecap sampai bumbu habis. Sesudah bagian bawah kering, balik perlahan supaya bandeng tidak hancur.

50. PERKEDEL BANDENG

Bahan: 1 ekor bandeng ukuran besar, $\frac{1}{2}$ sendok teh merica bubuk, $\frac{1}{4}$ sendok teh pala parut, garam secukupnya, sedikit gula, 1 potong roti tawar yang telah direndam dalam susu, 1-2 butir

telur ayam, 1 sendok bawang merah goreng, mentega atau minyak goreng (*braadolie*) untuk menggoreng.

Cara membuat: Bandeng dibersihkan dan dipukul seperti membuat bandeng isi, tetapi untuk resep ini tidak masalah jika kulit bandeng sobek karena tidak terpakai. Setelah bandeng terasa empuk, gurat kulit dan keluarkan dagingnya. Bersihkan daging dari tulang dan haluskan. Campur daging ikan dengan bumbu, telur dan roti. Aduk rata, pulung-pulung bulat dan goreng dengan minyak panas.

51. GARANG ASAM BANDENG

Bahan: 2 ekor ikan bandeng ukuran sedang, $\frac{1}{2}$ labu putih (labu air) muda, 5 cabai merah, 5 cabai rawit, ± 4 cm terasi, garam secukupnya, asam jawa sebesar telur puyuh, dibakar, 3 bawang merah, 3 siung bawang putih, ± 4 cm lengkuas, 2 sendok makan kecap manis, sedikit minyak kelapa.

Cara membuat: Bandeng dibersihkan dan dipotong-potong. Labu dikupas dan potong persegi $\pm 3 \times 3$ cm. Cabai dan bawang diiris halus, kemudian tumis dengan sedikit minyak kelapa sampai $\frac{1}{2}$ matang, tuangi beberapa cangkir air, masukkan kecap, terasi, garam, lengkuas dan labu. Jika labu sudah $\frac{1}{2}$ matang, masukkan bandeng dan asam bakar. Masak sampai ikan matang dan kecilkan api supaya bumbu semakin meresap.

52. AYAM PANGGANG

Bahan: 1 ekor ayam muda yang gemuk, 5 cabai merah, 3 cabai rawit, 1 siung bawang putih, merica, sedikit gula, ± 60 cc kecap manis, air jeruk nipis secukupnya, 1 sendok makan mentega.

Cara membuat: Ayam dibersihkan, dipotong kepala dan kakinya, belah dua, kemudian panggang di atas api kecil sampai ayam berwarna kuning. Angkat dari panggangan dan pukul dengan ulek sampai dagingnya empuk, tetapi jangan sampai hancur dan lepas dari tulang. Bumbu dihaluskan kemudian tuangi kecap

manis dan sedikit air jeruk nipis. Ayam yang sudah dipukul dicelupkan ke dalam bumbu dan dipanggang lagi. Lumuri ayam panggang berulang-ulang dengan bumbu kecap, sampai bumbu habis. Jika ayam sudah cukup kering, olesi dengan mentega supaya terlihat bagus dan mengilap.

53. AYAM PANGGANG BUMBU BESENGEK

Bahan: 1 ekor ayam muda yang gemuk, 3 cabai merah, $\pm$ 4 cm terasi, garam, asam jawa, sedikit gula, 3 butir bawang merah, 2 siung bawang putih, 1 sendok teh ketumbar, 3 butir kemiri, $\pm$ 4 cm kunyit, $\pm$ 4 cm lengkuas, 1 batang serai, 250 cc santan, sedikit minyak kelapa.

Cara membuat: Ayam dibersihkan, dibuang kepala dan kakinya kemudian dibelah dua. Bumbu kecuali serai dihaluskan dan ditumis dengan sedikit minyak kelapa. Tuangi santan dan masukkan ayam dan serai yang sudah dimemarkan. Masak di dalam wajan atau panci yang tertutup sambil ayam terus dibolak-balik sampai kuah habis dan ayam matang. Kemudian panggang ayam di atas api kecil sambil dibolak-balik sampai kering.

54. AYAM PANIKE

Bahan: 1 ekor ayam yang gemuk, 5 cabai merah, $\pm$ 4 cm terasi, garam, sedikit asam jawa, 1 sendok teh gula, 8 bawang merah, 4 siung bawang putih, 4 butir kemiri, 2 cm jahe, 1 batang serai, 2 lembar daun jeruk purut, 250 cc santan, minyak kelapa.

Cara membuat: Ayam dibersihkan, dipotong-potong, digarami, kemudian digoreng sampai kuning keemasan. Semua bumbu kecuali serai dan daun jeruk purut dihaluskan dan ditumis dengan sedikit minyak kelapa. Tuangi air kira-kira 2–3 cangkir dan masukkan ayam goreng, daun jeruk purut dan serai. Masak sampai airnya hampir habis kemudian tuangi santan dan masak lagi sampai santan habis, kemudian angkat.

55. AYAM KELIA

Bahan: 1 ekor ayam, 3 cabai merah, $\pm$ 4 cm terasi, garam, sedikit asam jawa, 1 sendok teh gula, 2 sendok teh ketumbar, $\frac{1}{2}$ sendok teh jintan, 4 butir kemiri, $\pm$ 1 cm kencur, $\pm$ 4 cm jahe, 1 batang serai, 1 sendok teh merica bubuk, santan dari $\frac{1}{2}$ kelapa, 2 sendok makan bawang goreng.

Cara membuat: Ayam dibersihkan, dibuang kaki dan kepalanya, kemudian dipanggang utuh. Semua bumbu kecuali bawang goreng dan serai ditumbuk halus dan ditumis dengan sedikit minyak kelapa. Tuangi santan dan masukkan ayam panggang yang sudah dipotong, serai yang sudah dimemarkan, dan bawang goreng. Masak terus sampai dagingnya empuk dan kuahnya habis dan keluar minyaknya.

56. AYAM GORENG JAWA

Bahan: 1 ekor ayam muda yang gemuk, 2 cabai merah yang dibuang bijinya, 5 bawang merah, 1 sendok teh ketumbar, 2 butir kemiri, $\pm$ 4 cm kunyit, $\pm$ 4 cm lengkuas, 1 batang serai, asam, garam, gula secukupnya, minyak kelapa, santan dari $\frac{1}{2}$ kelapa.

Cara membuat.: Ayam dibersihkan, dipotong-potong kemudian direbus dengan santan dan bumbu yang sudah ditumbuk halus. Masak sampai ayamnya empuk dan kuahnya habis, angkat, kemudian goreng.

57. LEMBARANG

Bahan: 1 ekor ayam, 1 cabai merah, $\pm$ 4 cm terasi, garam secukupnya, 6 bawang merah, 2 siung bawang putih, 3 butir kemiri, 1 sendok teh ketumbar, $\pm$ 2 cm kunyit, 3 lembar daun jeruk purut, 1 lembar daun salam, 250 cc santan, minyak kelapa.

Cara membuat: Ayam dibersihkan, dipotong dan direbus dengan sedikit garam. Bumbu kecuali daun-daun dihaluskan dan ditumis sebentar dengan minyak kelapa. Masukkan ayam dan aduk supaya tercampur dengan bumbu, tuangi santan dan kaldu ayam,

masukkan juga daun-daun bumbu. Masak terus sampai kuah tinggal sedikit.

58. KARI AYAM

Bahan: 1 ekor ayam muda yang gemuk, 2 cabai merah, $\pm$ 4 cm terasi, 3 bawang merah, 3 siung bawang putih, garam secukupnya, 1 sendok teh ketumbar, 2 butir kemiri, $\pm$ 4 cm jahe, $\pm$ 4 cm lengkuas, $\pm$ 4 cm kunyit, 1 batang serai, 3 lembar daun jeruk purut, 25 gram soun, 50 gram kentang dikupas dan dibelah 4, santan $\pm$ dari $\frac{1}{2}$ kelapa, sedikit minyak kelapa.

Cara membuat: Ayam dicuci bersih dan dipotong-potong. Bumbu kecuali serai dan daun jeruk purut dihaluskan dan ditumis dengan sedikit minyak kelapa. Tuangi santan cair dan masukkan ayam, serai yang dimemarkan, dan daun jeruk purut. Masak sampai empuk, kemudian masukkan kentang. Jika kuah masih kurang boleh ditambah sedikit air. Setelah kentang empuk, masukkan santan kental, didihkan sebentar, dan masukkan soun yang sudah direndam air. Didihkan lagi baru angkat.

59. OPOR AYAM

Bahan: 1 ekor ayam muda yang gemuk, 2 cabai merah, $\pm$ 4 cm terasi, garam secukupnya, 1 sendok teh gula, 5 bawang merah, 3 siung bawang putih, 2 sendok teh ketumbar, $\frac{1}{2}$ sendok teh jintan, 5 butir kemiri, $\pm$ 1 cm kencur, $\pm$ 4 cm lengkuas, 2 lembar daun jeruk purut, cermai atau belimbing wuluh secukupnya dan santan.

Cara membuat: Ayam dibersihkan dan dipanggang di dalam oven sampai kuning keemasan, kemudian potong-potong. Belimbing wuluh atau cermai diiris tipis, bumbu kecuali daun jeruk purut ditumbuk halus. Ayam panggang beserta belimbing wuluh atau cermai dan bumbu direbus dengan santan secukupnya sampai ayam empuk.

60. AYAM SEMUR JAWA

Bahan: 1 ekor ayam, 4 cabai merah, 4 bawang merah, 2 siung bawang putih, $\pm$ 4 cm lengkuas, 3 sendok makan kecap, cuka dan garam secukupnya, sedikit gula, 6 butir merica utuh, $\frac{1}{4}$ butir pala, asam jawa.

Cara membuat: Ayam dibersihkan dan dipotong-potong, lumuri asam jawa dan garam, kemudian digoreng sampai kuning keemasan. Bawang merah, bawang putih, dan cabai diiris halus, tumis dengan sedikit minyak kelapa, tuangi beberapa cangkir air. Masukkan kecap manis, cuka, garam, merica, pala (biarkan utuh), dan ayam. Masak sampai mendidih kemudian kecilkan api dan jaga agar panci tetap tertutup rapat. Masak terus sampai ayam empuk.

61. SATE AYAM SURABAYA

Bahan: 1 ekor ayam muda yang gemuk, 3 cabai merah, cabai rawit secukupnya, 3 bawang merah, 3 siung bawang putih, 5 sendok kacang tanah sangrai, 5 butir kemiri, gula jawa dan garam secukupnya, beberapa sendok makan kecap manis, jeruk limau atau jeruk nipis.

Cara membuat sate: Daging ayam dipotong persegi kecil dan ditusuk, 5 potong ayam untuk setiap tusuk sate. Jika ada lemak ayam (gajih), setiap tusuk sate diberi 1 potong gajih di tengah tusukan daging ayam. Bawang putih dihaluskan, tambahkan 4 sendok kecap manis dan 4 sendok makan air. Celupkan sate dalam campuran kecap sebelum dibakar di atas api arang.

Cara membuat bumbu kacang: cabai merah direbus, buang biji, dan dihaluskan. Kacang, kemiri, bawang merah, dan gula jawa dihaluskan. Bumbu halus ditumis dengan sedikit minyak kelapa, tuangi beberapa sendok makan air atau kaldu ayam dan dididihkan sebentar sampai sekental bumbu gado-gado atau pecel. Sebelum diangkat masukkan cabai yang sudah dihaluskan, aduk sebentar

dan angkat. Ketika menghidangkan sate, bumbu dapat dicampur dengan beberapa sendok kecap manis, perasan jeruk nipis atau jeruk limau dan sambal cabai rawit matang untuk yang suka pedas.

62. GUDEG

Bahan: ½ ekor ayam, ½ nangka muda kecil, santan dari ± 1 kelapa, 3 cabai merah, ± 4 cm terasi, garam secukupnya, sedikit gula, 6 bawang merah, 3 siung bawang putih, 3 sendok teh ketumbar, 1 sendok teh jintan, 4 butir kemiri, ± 4 cm lengkuas, ± 4 cm kencur, 2 lembar daun salam, 4 lembar daun jeruk purut, daun jati.

Cara membuat: Ayam dipanggang dan dipotong-potong, nangka muda dikupas, dipotong-potong, dan direbus dengan beberapa lembar daun jati sampai empuk dan nangka muda berwarna merah. Bumbu kecuali daun jeruk purut dan daun salam dihaluskan dan dicampur dengan santan, ayam panggang, nangka muda rebus, daun jeruk purut, dan daun salam. Masak sampai santan habis.

63. DENDENG MANIS

Bahan: 1 kg daging sapi, ¼ kg gula jawa, 5 sendok ketumbar bubuk (disangrai sebentar, lalu dihaluskan), 1 sendok lengkuas parut, 2 sendok air asam jawa, garam secukupnya, 1 sendok teh pengempuk daging (sendawa).

Cara membuat: Daging diiris tipis lebar, semua bumbu diaduk jadi satu kemudian campur dengan daging dan remas sampai bumbu meresap. Jangan terlalu keras meremasnya supaya daging tidak hancur atau terkoyak. Kemudian letakkan daging di atas tampah yang sudah dialasi merang. Jemur sampai daging mengering.

64. DENDENG RAGI

Bahan: ¼ kg daging sapi, kelapa parut dari ± ½ kelapa, 2 cabai merah, 2 bawang merah, 2 siung bawang putih, 2 sendok teh

ketumbar, $\pm$ 4 cm lengkuas, $\pm$ 4 cm kencur, garam, asam jawa, dan gula secukupnya, 2 lembar daun jeruk purut, minyak kelapa.

Cara membuat: Daging dipotong tipis kecil. Bumbu dihaluskan dan dicampur dengan daging, masak sampai empuk, kemudian campurkan kelapa. Masak terus sampai airnya habis kemudian tuangi beberapa sendok sayur minyak, goreng sampai kuning keemasan, tiriskan dalam saringan supaya tidak terlalu berminyak.

65. DENDENG BUMBU

Bahan: 1 kg daging sapi, 3 sendok ketumbar bubuk, 2 sendok teh jintan, 10 butir kemiri, 1 sendok makan lengkuas parut, 3 sendok gula pasir, 10 butir bawang merah, 5 siung bawang putih, 2 sendok air asam jawa, 4 lembar daun jeruk purut, garam secukupnya (lebih baik agak banyak supaya tahan lama), 1 sendok teh pengempuk daging.

Memb.: Daging diiris tipis lebar dan diremas-remas dengan bumbu yang sudah dihaluskan. Langkah selanjutnya sama seperti resep no.63.

66. SATE DAGING

Bahan sate: $\frac{1}{4}$ kg daging sapi yang gemuk, bagian lemisir.

Bahan bumbu kacang: 3 cabai merah direbus dan dibuang bijinya, $\frac{1}{2}$ sendok teh terasi, 2 bawang merah, garam secukupnya, sedikit gula jawa, 1 sendok teh ketumbar, 4 sendok makan kacang tanah sangrai, 125 cc santan.

Bahan bumbu kecap: Kecap, cabai rawit rebus, jeruk nipis atau jeruk limau.

Cara membuat: Daging dipotong persegi kecil dan tusukkan 5 atau 6 potong pada setiap tusuk sate. Panggang di atas api arang. Bahan bumbu kacang dihaluskan dan dimasak dengan santan sampai kental dan berminyak. Untuk membuat bumbu kecap,

cabai rawit dicincang kasar, tuangi kecap dan tambahkan sedikit air jeruk. Campur kedua bumbu saat menyajikan.

67. SATE MANIS

Bahan: ¼ kg daging sapi bagian lemusir, 2 sendok teh ketumbar, 4 siung bawang putih, garam, gula secukupnya, 2 sendok kecap manis, sedikit air jeruk nipis.

Cara membuat: Daging dipotong persegi kecil dan tusukkan 5 atau 6 potong pada setiap tusuk sate. Bumbu dihaluskan, campur dengan kecap dan air jeruk, kemudian tuangkan di atas sate, remas-remas sampai rata dan biarkan kira-kira 1 jam supaya bumbu meresap sebelum sate dibakar.

68. OPOR BEBEK

Bahan: 1 ekor bebek, 1 cabai, ± 4 cm terasi, garam secukupnya, 5 bawang merah, 3 siung bawang putih, 2 sendok teh ketumbar, 1 sendok teh jintan, 5 butir kemiri, ± 1 cm kencur, ± 4 cm lengkuas, 2 lembar daun jeruk purut, cermai atau belimbing wuluh secukupnya, santan ± dari 1 buah kelapa.

Cara membuat: Bebek dibersihkan, dicuci dengan cuka dan air. Bumbu kecuali daun jeruk purut dihaluskan, cermai atau belimbing wuluh dipotong kecil-kecil, campurkan dengan bumbu dan hati serta ginjal yang diiris halus. Isi semuanya ini ke dalam bebek dan tutup bebek dengan dijahit. Masak bebek dalam santan dengan daun jeruk purut sampai empuk. Tiriskan bebek, letakkan di atas pinggan tahan panas, tuangi beberapa sendok kuah santan, kira-kira 2 sendok mentega dan panggang dalam oven sampai warnanya menjadi merah kecokelatan. Dapat disajikan utuh atau dipotong-potong dan disirami kuah di atasnya.

69. SEMUR KENTANG

Bahan: 1 piring kentang, 1 ikat kucai, 3 bawang merah, merica, pala, 2 sendok kecap manis, garam, sedikit cuka, minyak kelapa.

Cara membuat: Kentang dikupas, dipotong bulat setipis $\pm \frac{1}{2}$ cm, dan digoreng sampai kuning keemasan. Kucai dan bawang merah diiris dan ditumis dengan sedikit minyak kelapa, tuangi kecap, cuka, dan 1 gelas air, kemudian masukkan kentang, kucai, dan bumbu. Didihkan sebentar dan angkat.

70. SEMUR TERUNG

Bahan: 3 terung ungu, 1 ikat soun, 2-3 cabai merah, 1 sendok makan bawang merah iris, garam, cuka dan gula secukupnya, 2 sendok kecap manis, sedikit pala, merica, minyak kelapa.

Cara membuat: Terung dicuci bersih, lalu dipotong bulat serong $\pm \frac{1}{2}$ cm (tidak perlu dikupas); goreng sampai matang. Bawang merah dan cabai diiris dan ditumis dengan sedikit minyak kelapa, kemudian tuangi kaldu ayam atau kaldu sapi ± 375 cc. Masukkan terung, bumbu, kecap, dan cuka. Setelah mendidih masukkan soun yang sudah direndam air. Didihkan sebentar dan angkat.

71. SEMUR IKAN ASIN

Bahan: ikan asin, 3 cabai merah, 3 bawang merah, 2 siung bawang putih, ± 4 cm lengkuas, 1 sendok kecap manis, sedikit cuka, sedikit gula, garam secukupnya, minyak kelapa.

Cara membuat: Ikan asin direndam dalam air selama beberapa jam supaya tidak terlalu asin, potong-potong kemudian goreng sampai matang. Cabai, bawang merah, dan bawang putih diiris dan ditumis dengan sedikit minyak kelapa, masukkan kecap, cuka, gula dan tuangi ± 125 cc air. Kemudian masukkan ikan, didihkan sebentar dan angkat.

72. PINDANG DAGING ATI

Bahan: $\frac{1}{4}$ kg daging sapi berlemak, sebaiknya gunakan daging lemusir, $\frac{1}{4}$ kg hati sapi, 5 cabai merah, 2 bawang merah, 5 siung bawang putih, ± 4 cm lengkuas, ± 1 cm kunyit, 1 butir asam sebesar telur puyuh (semua bumbu dibakar), 2 sendok makan kecap, garam secukupnya.

Cara membuat: Daging dan hati dicuci bersih, dimasak dalam air yang dicampuri garam sampai $\frac{1}{2}$ matang kemudian potong persegi setebal ± 1 cm dan masak dengan bumbu yang dibakar, kecuali asam. Tambahkan kecap. Jika daging dan hati sudah empuk, masukkan asam dan masak lagi di atas api kecil cukup lama supaya bumbunya meresap betul. Pindang ini semakin lama diinapkan, semakin sedap. Hangatkan setiap hari.

73. PINDANG DAGING DENGAN KOL

Bahan: 3 ons daging sup, 5 lembar kol, 5 cabai merah dipotong serong, ± 4 cm terasi, 2 sendok makan bawang merah iris, $\frac{1}{2}$ sendok makan bawang putih iris, ± 4 cm lengkuas, 1 butir asam jawa bakar sebesar telur puyuh, 2-3 sendok makan kecap manis, garam secukupnya.

Cara membuat: Masak daging dengan sedikit garam sampai setengah empuk, potong-potong, kemudian masak lagi dengan cabai, bawang iris dan lain-lain dengan api kecil sampai empuk. Masukkan kol yang dipotong persegi lebar dan asam. Masakan ini semakin lama diinapkan, semakin sedap.

74. PINDANG KELUWEK

Bahan: $\frac{1}{4}$ kg daging tetelan atau lemusir, 1 ikat kacang panjang, 1 terung, 1 labu siam (waluh), 2-3 lembar kol, 5 cabai hijau, 3 cabai merah, ± 4 cm terasi, asam jawa bakar sebesar telur puyuh, garam secukupnya, 2 bawang merah, 2 siung bawang putih, 2 butir keluwek, ± 4 cm kunyit, ± 4 cm lengkuas, 2 sendok makan kecap.

Cara membuat: Daging direbus sampai empuk. Kacang panjang dipetik sepanjang ± 2 cm, terung dan labu siam dikupas dan dipotong persegi setebal ± 3 cm. Cabai diiris serong. Bumbu-bumbu dihaluskan, tumis dengan minyak kelapa, kemudian masukkan ke dalam rebusan daging, masukkan juga kacang panjang. Jika sudah setengah empuk, masukkan sayuran lainnya dan kecap. Sesudah semua sayuran matang, masukkan asam

bakar, masak terus dengan api kecil, sampai lama, supaya bumbu meresap sempurna.

75. RENDANG

Bahan: $\frac{1}{2}$ kg daging sapi, 4 cabai merah, ± 4 cm terasi, 6 bawang merah, 4 siung bawang putih, $1\frac{1}{2}$ sendok teh ketumbar, $\frac{1}{2}$ sendok teh jintan, 6 butir kemiri, ± 1 cm kunyit, ± 1 cm jahe, ± 4 cm lengkuas, sedikit asam jawa, 2 sendok teh gula, garam secukupnya, santan dari 1 kelapa.

Cara membuat: Daging direbus sampai setengah matang, dipotong persegi setebal ± 1 cm. Bumbu dihaluskan dan dicampur dengan santan dan daging, masak terus sampai santan habis. Sesudah santan mulai mengental, aduk terus sampai kering. Jika daging belum empuk dan santan sudah hampir habis dapat ditambah air dan rebus lagi.

76. EMPAL PEDES

Bahan: $\frac{1}{2}$ kg daging sapi, 3 cabai merah, $1\frac{1}{2}$ sendok teh ketumbar, 3 siung bawang putih, ± 4 cm lengkuas, ± 4 cm kunyit, asam jawa, garam secukupnya, 1 sendok teh gula, 125 cc santan kental, minyak kelapa.

Cara membuat: Daging direbus sampai setengah empuk, potong lebar setebal ± 1 cm dan digepuk (dipukul) perlahan dengan ulek atau pemukul daging sampai empuk tetapi tidak hancur. Semua bahan bumbu dihaluskan dan dimasukkan ke dalam air daging, campurkan juga santan dan daging rebus, masak sampai kuahnya habis, kemudian digoreng.

77. TERIK

Bahan: $\frac{1}{2}$ kg daging sapi bagian paha atau lemusir, pilih bagian yang tidak ada gajih (lemak), 3 cabai merah, ± 4 cm terasi, asam jawa dan garam secukupnya, 1 sendok teh gula, 3 bawang merah, 3 siung bawang putih, $1\frac{1}{2}$ sendok teh ketumbar, $\frac{1}{2}$ sendok teh jintan, 5 butir kemiri, 3 lembar daun jeruk purut, santan dari ± 1 kelapa.

Cara membuat: Daging dipotong persegi setebal ± 1 cm, rebus dengan santan dan bumbu yang dihaluskan sampai daging empuk dan kuah habis. Tuangi beberapa sendok sayur minyak kelapa dan goreng sampai kuning keemasan.

78. KARI JAWA

Bahan: $\frac{1}{4}$ kg daging sop, ± 25 gram tempe dipotong-potong, 5 cabai hijau, 4 batang daun bawang, 2 ikat soun, 3 lembar kol.

Bahan bumbu: 2 cabai merah, ± 4 cm terasi, 3 bawang merah, 3 siung bawang putih, asam jawa dan garam secukupnya, $1\frac{1}{2}$ sendok teh ketumbar, $\frac{1}{2}$ sendok teh jintan, 3 butir kemiri, ± 4 cm kunyit, ± 4 cm lengkuas, ± 4 cm jahe, 2 lembar daun jeruk purut, santan dari $\frac{1}{2}$ kelapa.

Cara membuat: Daging terlebih dulu direbus sampai setengah empuk, kemudian dipotong-potong. Cabai hijau diiris serong. Daun bawang diiris sepanjang ± 2 cm. Soun direndam dan dipotong menjadi 2 atau 3. Bumbu kecuali daun jeruk purut dihaluskan dan ditumis dengan sedikit minyak kelapa. Tuangi air daging dan masukkan daging, tempe, dan cabai hijau. Setelah mendidih, masak dengan api kecil supaya bumbu meresap sempurna. Jika daging sudah empuk, masukkan kol, daun bawang, soun, dan santan. Didihkan sebentar sebelum diangkat.

79. SOTO DAGING

Bahan: 1 ons daging sapi, 1 ons babat, jantung dan paru, masing-masing $\frac{1}{2}$ ons.

Bumbu: ± 4 cm terasi, 4 bawang merah, 3 siung bawang putih, 4 butir kemiri, garam secukupnya, ± 4 cm jahe, ± 4 cm kunyit, 1 batang serai. Telur rebus, daun bawang diiris halus, cabai, kecap, air jeruk nipis, bawang goreng.

Cara membuat: Bumbu kecuali serai dihaluskan dan ditumis dengan sedikit minyak kelapa. Daging, babat, dan lainnya dicuci bersih, direbus setengah matang, potong-potong, kemudian rebus lagi

dengan bumbu yang sudah ditumis, masukkan serai dan rebus semua sampai empuk sekali. Terakhir masukkan daun bawang.

Saran penyajian: Tuang nasi putih dipiring, tuangi soto panas. Letakkan sepotong telur rebus dan taburi dengan bawang goreng. Tuangi sedikit sambal kecap dan perasan jeruk nipis.

80. SOTO MADURA (SAPI)

Bahan: 1 kg daging sapi dengan jeroan usus, babat, dan paru, $\pm$ 1 ons udang, daun bawang, seledri, jeruk nipis, bawang putih goreng.

Bumbu: 10 bawang merah, 12 siung bawang putih, $\pm$ 3 cm jahe, $\pm$ 2 cm kunyit.

Sambal: Cabai rawit secukupnya dan 10 butir kemiri, direbus dan dihaluskan. Tuangi sedikit kuah soto dan masak sampai mengental.

Cara membuat: Daging dan jeroan dicuci bersih dan direbus dengan sedikit garam sampai setengah matang, kemudian dipotong-potong. Udag dikupas bersih, dihaluskan, remas dengan air, dan tiriskan dengan saringan. Air udang dan udang yang sudah dihaluskan dicampur dengan rebusan daging selagi kuah daging masih dingin. Jika dimasukkan ke dalam kuah panas, udang akan menjadi keras. Bumbu dihaluskan, dicampurkan dengan masakan daging dan masak terus sampai daging empuk baru diangkat.

Saran penyajian: Tuang soto dalam piring, taburi daun bawang dan seledri yang diiris halus dan bawang putih goreng. Beri sedikit perasan air jeruk nipis dan sedikit sambal.

81. SOTO MADURA (AYAM)

Bahan: 1 ekor ayam muda yang gemuk. Taoge rebus, kentang rebus, bawang putih goreng, daun bawang dan seledri yang diiris halus, jeruk nipis.

Bumbu: 8 siung bawang putih, 8 batang daun bawang, 1 ons udang kupas, $\pm$ 4 cm jahe, $\pm$ 4 cm kunyit, garam, merica.

Cara membuat: Ayam dibersihkan dan dipotong-potong. Bumbu dan udang dihaluskan, dicampurkan dengan potongan ayam, masukkan ke dalam panci, aduk rata (jangan tuangi air dulu), kemudian masak sampai keluar airnya sambil sewaktu-waktu diaduk. Tuangi air secukupnya dan masak sampai empuk.

Saran penyajian: daging ayam dipotong kecil atau disuwir. Letakkan ayam di piring beserta taoge dan kentang rebus. Tuangi kuah secukupnya, kemudian taburi irisan seledri dan bawang putih goreng. Tambahkan sedikit sambal dan sedikit perasan air jeruk nipis.

Cara membuat sambal: 5 butir kemiri digoreng dengan minyak kelapa, haluskan dengan cabai rawit secukupnya, garam dan $\pm$ 4 cm terasi bakar. Sesudah halus tuangi sedikit kecap dan aduk rata.

82. RAWON

Bahan: $\frac{1}{2}$ kg daging sapi bagian lemusir (pilih daging yang gemuk dan berlemak), 3 cabai merah yang dibuang bijinya, $\pm$ 4 cm terasi, 6 bawang merah, garam secukupnya, 1 butir asam jawa bakar sebesar kemiri, 2 sendok teh ketumbar, 2 biji keluwek, $\pm$ 4 cm kunir, $\pm$ 4 cm lengkuas, 1 batang serai.

Cara membuat: Daging dicuci bersih, direbus setengah matang dan dipotong persegi kecil. Bumbu kecuali serai dan lengkuas dihaluskan dan ditumis dengan sedikit minyak kelapa, masukkan ke dalam rebusan daging beserta lengkuas dan serai. Masak terus dengan api kecil sampai dagingnya empuk sekali. Sajikan selagi panas. Dihidangkan dengan nasi putih dan sambal taoge, telur pindang dan dendeng sapi atau empal sapi serta kerupuk udang.

83. SAYUR LEMENG

Bahan: Berbagai macam sayuran misalnya kacang panjang, kol, labu siam, gambas (oyong), terung, rebung, tempe, udang.

Bumbu: 6 cabai merah, $\pm$ 4 cm terasi, 5 bawang merah, 3 siung bawang putih, garam secukupnya, 1 sendok teh ketumbar, 5 butir kemiri bakar, $\pm$ 1 cm kencur, $\frac{1}{4}$ kelapa diparut (pilih kelapa yang agak muda), santan dari $\pm$ $\frac{1}{2}$ kelapa.

Cara membuat: Rebung direbus sampai matang dan dipotong-potong. Jika masih sedikit pahit, setelah dipotong-potong lebih baik direbus lagi dengan sedikit gula atau air kelapa kalau ada. Sayuran dipetik atau dipotong-potong. Bumbu-bumbu dihaluskan dan ditumis dengan sedikit minyak kelapa, kemudian tuangi santan dan masukkan kelapa parut, sayuran, tempe, dan udang kupas. Sayuran yang lebih cepat matang seperti kol dan gambas lebih baik dimasukkan terakhir supaya tidak terlalu lunak. Masak sampai kental dan keluar minyaknya.

84. PODOMORO

Bahan: 1 piring daging sapi rebus yang sudah diiris halus, kangkung atau daun melindjo muda, 2 cabai merah, 1 sendok teh terasi, garam secukupnya, 3 siung bawang putih, 1 sendok teh ketumbar, $\frac{1}{2}$ sendok teh jintan, 2 butir kemiri, $\pm$ 4 cm kencur, $\pm$ 4 cm temu kunci, 3 daun jeruk purut, santan dari $\frac{1}{4}$ kelapa.

Cara membuat: Bumbu kecuali daun jeruk purut dihaluskan. Daging dimasak dengan bumbu-bumbu sampai empuk, tuangi santan kemudian masukkan sayuran. Masak sampai sayuran matang dan angkat.

85. SAYUR ASAM

Bahan: Sayuran apa saja yang disukai misalnya kacang panjang, terung, labu siam; 3 cabai merah, 1 sendok teh terasi, garam, asam jawa secukupnya, $\frac{1}{2}$ sendok teh gula pasir, 2 bawang merah, 2 siung bawang putih, 2 sendok udang.

Cara membuat: Sayuran dipotong-potong dan direbus dengan air secukupnya. Haluskan bumbu-bumbu kecuali asam jawa dan masukkan ke dalam rebusan sayuran beserta udang. Jika sayuran sudah matang, masukkan asam jawa yang sudah dilarutkan dengan sedikit air. Didihkan sebentar dan angkat.

86. SAYUR LODEH BETAWI

Bahan: Berbagai macam sayuran seperti terung, kacang panjang, rebung, tempe, udang, 3 cabai merah, $\pm$ 4 cm terasi, 5 bawang merah, 4 siung bawang putih, garam secukupnya, $\frac{1}{2}$ sendok teh gula, 2 sendok teh ketumbar, 4 butir kemiri bakar, $\pm$ 4 cm lengkuas, 1 batang serai, 3 lembar daun jeruk purut, santan dari $\frac{1}{2}$ kelapa.

Cara membuat: Semua sayuran dipotong atau dipetik. Rebus dalam santan cair beserta udang dan tempe. Bumbu kecuali lengkuas, serai, dan daun jeruk purut dihaluskan, campur ke dalam sayuran bersama dengan serai, daun jeruk purut, dan lengkuas. Jika sayuran hampir matang, tuangi santan kental, didihkan sebentar sambil diaduk-aduk dan angkat.

87. SAYUR BAYAM BUMBU KUNCI

Bahan: 1 ikat bayam yang muda, 2 timun atau gambas (oyong) yang muda, 2 jagung muda, 2 sendok makan udang.

Bumbu: 1 cabai merah, $\pm$ 4 cm terasi, garam secukupnya, $\pm$ 4 cm temu kunci, 2 bawang merah, 2 siung bawang putih, $\pm$ 4 cm lengkuas.

Cara membuat: Bumbu kecuali temu kunci dan lengkuas dihaluskan. Temu kunci dimemarkan, lengkuas dibiarkan utuh. Jagung dipotong-potong kemudian direbus dengan bumbu dan udang. Sesudah jagung setengah matang, masukkan timun yang sudah dikupas dan dipotong-potong. Sesudah timun setengah empuk, masukkan bayam. Didihkan sebentar baru angkat.

88. TEMPE ASAM-MANIS

Bahan: 50 gram tempe, 5 cabai merah yang dibuang biji dan direbus, 1 sendok teh terasi, 4 bawang merah, 2 siung bawang putih, garam, gula dan asam jawa secukupnya, 2 lembar daun jeruk purut, $\pm$ 4 cm lengkuas, santan dari $\frac{1}{2}$ kelapa, sedikit minyak kelapa.

Cara membuat: Tempe dipotong persegi lebar. Bumbu kecuali lengkuas dan daun jeruk purut dihaluskan dan ditumis dengan sedikit minyak kelapa. Tuangi santan, masukkan tempe, daun jeruk purut, dan lengkuas. Masak terus sampai santan habis dan keluar minyaknya. Rasa masakan ini harus asam manis, jadi gunakan cukup banyak asam dan gula supaya enak.

89. TEMPE GORENG DENGAN BUMBU

Bahan: 50 gram tempe, asam jawa, garam secukupnya, 1 sendok makan gula pasir, 3 bawang merah, 1 sendok teh ketumbar, minyak kelapa.

Cara membuat: Tempe dipotong persegi lebar. Bumbu dihaluskan, campur dengan 2-3 sendok makan air, masukkan tempe ke dalam bumbu, aduk rata dan biarkan kira-kira 1 jam sebelum digoreng.

90. GERINTING UDANG BASAH

Bahan: $\frac{1}{2}$ kg udang besar, 1 sendok makan ketumbar, $1\frac{1}{2}$ sendok gula, garam secukupnya, sedikit asam jawa.

Cara membuat: Udang dikupas, biarkan ekornya. Belah dua melebar. Bumbu dihaluskan, campurkan dengan sedikit air dan masukkan udang, aduk merata. Susun udang di tampah dan jemur atau angin-anginkan kira-kira 1-2 jam sebelum digoreng.

91. GIMBAL UDANG

Bahan: 2 ons udang dikupas bersih, 4 sendok makan terigu, 1 telur ayam, 1 sendok teh ketumbar, 2 siung bawang putih, garam, sedikit merica, 2 sendok makan santan kental, 1 sendok kucai diiris halus, minyak kelapa.

Cara membuat: Bumbu dihaluskan, tepung terigu dicampur dengan telur ayam, tambahkan sedikit air dan santan sampai adonan menjadi secair adonan pisang goreng. Campurkan bumbu yang sudah dihaluskan dan udang, kemudian digoreng. Masukkan adonan sekitar satu sendok makan setiap kali menggoreng. Gimbal ini harus tebal dan empuk.

92. PEPESAN IKAN PEDAS

Bahan: 2 ekor ikan pedas Siam (ikan pedas merah dari ikan kembung), 3 cabai merah dibuang biji, 3 bawang merah, 2 siung bawang putih, 2 butir kemiri, ± 1 cm temu kunci, sedikit asam, $\frac{1}{2}$ sendok teh gula, daun kemangi, (tidak perlu menambahkan garam karena ikan pedas sudah cukup asin).

Cara membuat: Bumbu kecuali daun kemangi dihaluskan, ikan pedas dicuci bersih dan dibuang tulang. Bumbu dicampur dengan daun kemangi dan diaduk dengan ikan sampai rata, bungkus dengan daun pisang, tutup dengan biting, kemudian panggang di atas api kecil supaya tidak lekas hangus.

93. IKAN PINDANG TUMIS

Bahan: Ikan kakap atau bawal, 3 atau 4 cabai merah, 1 sendok teh terasi, garam, dan asam jawa secukupnya, 3 bawang merah, 3 siung bawang putih, ± 4 cm kunyit, ± 4 cm lengkuas, 1 batang serai, sedikit minyak kelapa.

Cara membuat: Ikan dibersihkan dan dipotong-potong. Bumbu kecuali serai dan lengkuas dihaluskan dan ditumis dengan sedikit minyak kelapa. Tuangi 2–3 cangkir air, didihkan kemudian masukkan ikan, serai, dan lengkuas. Masak terus dengan api kecil sampai airnya tinggal sedikit.

94. IKAN CUKA

Bahan: ± 1 kg ikan kakap atau tenggiri, 2 cabai merah, garam dan cuka secukupnya, 5 bawang merah, ± 4 cm kunyit bakar, ± 8 cm jahe, 1 sendok moster, minyak kelapa.

Cara membuat: Ikan dibersihkan dan dipotong-potong. Taburi agak banyak garam dan tekan dengan pemberat (batu atau barang lain yang cukup berat) supaya air dari ikan keluar. Diamkan semalam. Keesokan harinya goreng ikan dalam minyak kelapa yang panas. Kunyit, jahe, dan bawang merah dihaluskan dan dicampur dengan moster, kemudian ditumis dengan sedikit minyak kelapa, tuangi cuka secukupnya, masukkan juga cabai yang dibelah dua, kemudian didihkan. Jika cuka terasa terlalu kuat dapat dicampur dengan air secukupnya sampai rasanya cukup asam seperti kuah acar. Sesudah kuah dingin, siramkan ke atas ikan goreng yang sudah disimpan di dalam stoples.

95. PERKEDEL DAGING

Bahan: 1½ ons daging cincang, 2 ons kentang, 1 sendok bawang goreng, merica, pala, garam secukupnya, 1 sendok teh gula, 2 telur ayam, minyak kelapa.

Cara membuat: Kentang direbus, dikupas selagi panas, kemudian dihaluskan, campur dengan daging cincang, bumbu, bawang goreng, dan telur ayam, pulung bulat-bulat, dan goreng dalam minyak yang sangat panas.

96. PERKEDEL JAGUNG

Bahan: 6 atau 7 jagung muda, 3 sendok makan udang, 2 sendok makan seledri yang diiris halus, 1 telur ayam, ± 4 cm terasi, 3 bawang merah, 2 siung bawang putih, 2 sendok teh ketumbar, ½ sendok teh jintan, 2 butir kemiri, ± 1 cm kencur, merica, gula, garam secukupnya, minyak kelapa.

Cara membuat: Bumbu dan udang dihaluskan kemudian campur dengan jagung parut, telur ayam, dan seledri. Goreng adonan sebanyak satu sendok makan setiap kali memasukkan ke dalam minyak panas dengan api yang tidak terlalu besar supaya matang merata.

- VI - Masakan Tionghoa



PETUNJUK - PETUNJUK.

Masakan Tionghoa harus disajikan selagi masih sangat panas, karena jika sudah dingin kurang enak rasanya. Untuk memasak hidangan Tionghoa sebaiknya menggunakan minyak babi untuk mempertahankan kelezatan cita rasa.

97. SIOMAY

Bahan kulit: 300 gram tepung terigu, tepung kanji untuk menaburi talenan, 2 butir telur ayam, 90 gram air, 1 sendok makan air abu, sedikit garam.

Bahan isi: 3 ons daging babi, 2 ons udang, 25 gram rebung, 1 sendok makan bawang putih goreng, 1 sendok teh merica, garam secukupnya, $\frac{1}{2}$ sendok teh gula, beberapa batang daun bawang diiris halus, 1-2 butir telur ayam, sedikit tepung kanji, telur kepiting.

Cara membuat:

Kulit: Semua bahan dicampur jadi satu, aduk sampai menjadi adonan yang dapat dipulung, kemudian uleni dan banting-banting sampai adonan kalis. Gilas adonan di talenan yang sudah ditaburi tepung kanji sampai setipis kira-kira 1 mm dan cetak bulat dengan gelas.

Isi: Babi, udang, dan rebung dipotong persegi kecil atau dicincang. Bawang putih goreng diremas-remas kemudian campur dengan babi, udang, dan rebung iris, beri 1–2 telur ayam yang dikocok dan 1–2 sendok tepung kanji. Campurkan bumbunya, aduk rata kemudian isikan ke tengah kulit yang sudah dicetak bulat, hias bagian atasnya dengan telur kepiting rebus dan kukus sampai matang. Disajikan dengan bumbu siamay.

98. BUMBU SIOMAY

Bahan: 3 cabai merah direbus dan dibuang biji, 1 sendok pure tomat (kemasan botol), $\frac{1}{2}$ sendok makan kecap, sedikit cuka, garam secukupnya, $\frac{1}{2}$ sendok makan air jahe, 1 siung bawang putih, 1 sendok makan moster, sedikit gula.

Cara pembuat: Cabai dan bawang putih dihaluskan dan dicampur dengan bahan lainnya, didihkan sebentar kemudian angkat.

99. PANGSIT GORENG

Bahan:

Bahan kulit: 300 gram tepung terigu, tepung kanji untuk menaburi talenan, 2 butir telur ayam, sedikit garam, 90 gram air, $\frac{1}{2}$ sendok minyak babi.

Bahan isi: 3 ons daging babi, 2 ons udang, 1 sendok bawang merah iris, 1 sendok bawang putih iris, 1 sendok daun bawang yang sudah diiris halus, merica, dan ciocing (kecap asin) secukupnya, 2 telur ayam.

Cara membuat:

Kulit: semua bahan dicampur menjadi satu, uleni dan banting-banting sampai kalis kemudian gilass tipis di talenan yang sudah ditaburi tepung kanji. Potong persegi dengan ukuran 6 cm, lalu beri isi. Basahi semua bagian tepinya dengan sedikit air dan tutup membentuk segitiga; 2 ujungnya dilipat sedikit ke belakang. Goreng dengan minyak babi yang panas.

Isi: Daging babi dan udang dicincang halus, 2 macam bawang digoreng dengan sedikit minyak babi, kemudian campurkan daging dan udang dengan daun bawang, merica, dan garam, aduk sampai matang, angkat, dan campur dengan 2 telur yang dikocok, aduk rata kemudian isi ke dalam kulitnya. Dihidangkan dengan bumbu cuka.

100. BUMBU CUKA

Bahan: 4 cabai merah yang dibuang bijinya, 3 siung bawang putih, 6 bawang merah, cuka, dan garam secukupnya, sedikit gula, dan tepung kanji.

Cara membuat.: Bawang dan cabai dihaluskan, goreng dengan sedikit minyak babi, tuangi cuka secukupnya, masukkan garam, dan gula, kentalkan dengan sedikit tepung kanji yang sudah dilarutkan dengan sedikit air. Jika bumbu terlalu asam boleh ditambah sedikit air.

101. PANGSIT GORENG DENGAN KUAH

Bahan: Pangsit goreng. (Lihat resep No. 99), kaldu dari tulang babi, merica, garam, bawang putih, minyak babi, dada ayam rebus, juhi (cumi-cumi kering), ebi (udang kering), bokji (jamur kuping), soun, daun bawang, seledri, bawang merah goreng.

Cara membuat: Bawang putih dan daun bawang diiris tipis, tumis dengan sedikit minyak babi sampai kuning, kemudian tuangi kuah babi secukupnya. Bokji, ebi, dan juhi direndam dulu dalam air

supaya mengembang, baru diiris halus, masukkan ke dalam kuah pangsit, masukkan bumbu, kemudian didihkan.

Saran penyajian: Tuang kuah pangsit secukupnya di dalam mangkuk. Tambahkan daging ayam yang sudah disuwir halus dan sedikit soun yang sudah direbus, beberapa potong pangsit goreng, taburi bawang goreng dan seledri yang sudah diiris halus.

102. PANGSIT REBUS DENGAN KUAH

Bahan: Lihat resep No.101.

Cara membuat: Sama seperti resep No.101 tetapi pangsit direbus. Untuk pangsit rebus, adonan kulit ditambah 1 sendok air abu.

103. KULIT LUMPIA

Bahan: 250 gram tepung terigu, 250 gram air, 1 putih telur ayam, 1 sendok teh garam.

Cara membuat: Semua bahan dicampur kemudian uleni yang lama dan dibanting-banting. Sediakan wajan yang sudah sering dipakai, supaya tidak mudah melekat. Cara menggorengnya agak sulit. Wajan diletakkan di atas api kecil. Olesi wajan dengan sedikit minyak babi. Adonan kulit lumpia dibulatkan, pegang ujung adonan dengan kedua tangan dan gerakkan dengan satu putaran di wajan, kemudian tarik dengan cepat. Gerakan ini harus dilakukan dengan cekatan supaya adonan yang melekat di wajan tipis, rata, dan bulat sempurna. Jika tepinya sudah agak kering, angkat dengan tusuk sate dan letakkan di atas talenan. Letakkan sepotong daun pisang di atasnya selebar ± 3 cm agar kulit lumpia tidak melekat satu sama lain.

104. LUMPIA GORENG

Bahan: Kulit lumpia (lihat resep No. 103)

Isi: 25 gram daging babi rebus, 25 gram daging ayam rebus, 25 gram udang rebus (yang sudah dikupas), 50 gram rebung rebus, 6 bawang merah, 3 siung bawang putih, 3 batang daun

bawang, 3 batang seledri, 1 sendok kecap manis, garam, merica secukupnya, sedikit gula, minyak babi.

Cara membuat: Semua bahan diiris halus. Bawang merah dan bawang putih ditumis dengan sedikit minyak babi sampai kuning, masukkan rebung, aduk sampai rebung layu, tuangkan kecap dan masukkan daging babi, ayam, udang, daun bawang, dan bumbu. Jika rebung melekat pada wajan boleh ditambah sedikit minyak babi. Tambahkan seledri, aduk dan angkat.

Isi lumpia dibiarkan dingin baru diisikan ke dalam kulit lumpia. Bagian sambungan dilekatkan dengan tepung terigu yang dilarutkan dengan air. Goreng dengan minyak babi yang panas sampai kuning. Disajikan hangat dengan bumbu lumpia.

105. BUMBU LUMPIA

a. *Bahan:* Tauco, cabai rawit, sedikit air.

Cara membuat: Tauco diulek atau dicincang sampai halus. Cabai rawit diiris halus dan dicampurkan dengan tauco, tambahkan sedikit air matang supaya agak cair.

b. *Bahan:* Bawang putih, cuka, garam, dan sedikit gula.

Cara membuat: Bawang putih dihaluskan dengan garam dan gula sampai halus, tuangi sedikit cuka. Jika cuka terlalu kuat dapat ditambah dengan sedikit air.

c. *Bahan:* Moster, sedikit gula, cuka, garam, dan air.

Cara membuat: Moster dicairkan dengan sedikit cuka dan air, kemudian ditambah sedikit gula dan garam.

d. *Bahan:* Tepung kanji, gula jawa, sedikit kecap manis, dan air.

Cara membuat: Tepung kanji diberi air secukupnya dan gula jawa semanisnya, tambahkan sedikit kecap ($\pm$ 1 sendok makan

kecap manis untuk 3 sendok makan tepung) kemudian dicampur menjadi saus. Saus ini agak cair dan rasanya manis.

106. LUMPIA BASAH

Bahan: Kulit: 300 gram terigu, 2 butir telur ayam, 550 gram air, sedikit garam, minyak babi.

Isi: Sama seperti lumpia goreng, hanya ditambah taoge. Beberapa saat sebelum diangkat, masukkan taoge, aduk sebentar sampai taoge matang, kemudian angkat. Sesudah dingin baru diisikan. Lumpia basah sesudah diisi tidak perlu digoreng, dan langsung dapat dihidangkan.

Cara membuat: Kulit: Telur dikocok dulu dengan sedikit garam, tuangkan ke dalam tepung, aduk sampai rata dan masukkan air sedikit demi sedikit sambil adonan terus diuleni dan diaduk sampai rata. Dadar di wajan yang sudah dipulas sedikit minyak babi atau wajan yang biasa digunakan untuk membuat *pannekoek* (panekuk). Gunakan api kecil saja; jika tepinya sudah kering, angkat.

107. MASAK BAKSO

Bahan: 1 ons daging babi cincang, 1 ons udang, sedikit daging ayam rebus (kalau ada yang bagian dada), telur ayam kocok secukupnya, 2 wortel, 3 lembar kol, 2 batang seledri, 1 genggam kapri muda, 5 siung bawang putih, bawang merah goreng, garam, merica, minyak babi, kaldu ayam.

Cara membuat: Daging babi cincang diberi sedikit garam, merica, 1 sendok bawang goreng yang sudah diremas dan 2 sendok telur kocok. Aduk sampai rata dan pulung panjang $\pm$ sebesar biji nangka. Ambil wajan, panaskan di atas api kecil. Tuangi $\pm$ $\frac{1}{2}$ sendok makan minyak babi, jika minyak sudah panas, tuangkan 1 sendok telur kocok, masukkan sedikit daging cincang di tengah dan balik telur dadar sehingga daging terbungkus dan

dadar membentuk setengah rembulan. Sesudah semua selesai, kukus bakso sampai matang. Bawang putih diiris tipis dan ditumis dengan sedikit minyak babi sampai kuning. Tuangi beberapa mangkuk kaldu ayam, masukkan udang yang sudah dikupas dan dibelah tengah, ayam rebus yang sudah dipotong tipis lebar, wortel yang sudah direbus dan dipotong berbentuk bunga, garam, dan merica. Sesudah mendidih, masukkan bakso dan sayuran lainnya, masak beberapa menit lagi dan angkat. Taburi bawang merah goreng saat menyajikan.

108. BAKSO SAPI

Bahan: $\frac{1}{2}$ kg daging sapi bagian paha yang tidak ada gajihnya, air garam, merica, 2 sendok makan tepung kanji, 1 putih telur.

Cara membuat: Daging sapi dipotong tipis dan dicincang dengan golok sampai halus. Mencincang dapat dilakukan lebih cepat dengan menggunakan 2 golok yang dipegang tangan kiri dan kanan. Setelah daging halus, tambahkan putih telur, sedikit merica, tepung kanji dan tambahkan air garam sampai adonan daging dapat dipulung. Sebelum membulatkan bakso, sediakan panci atau wadah lain berisi air dingin yang diberi sedikit garam.

Cara membulatkannya: Letakkan adonan bakso di tangan kiri, dan kepalkan tangan sehingga adonan bakso keluar dari lubang antara ibu jari dan jari telunjuk. Setiap kali keluarkan adonan kira-kira sebesar kemiri, ambil dengan sendok dan masukkan ke dalam air garam. Setelah selesai, didihkan air, pindahkan bakso ke dalam air mendidih dan masak sampai matang.

109. BAKSO IKAN

Bahan: $\frac{1}{2}$ kg daging ikan tenggiri atau ikan ekor kuning, air garam, merica, 2 sendok makan tepung kanji, 1 putih telur.

Cara membuat: Ikan dicuci bersih, belah dua, ambil dagingnya perlahan-lahan dengan sendok, kemudian haluskan. Campur

daging ikan dengan merica, putih telur, tepung kanji, dan air garam sampai dapat dipulung. Sediakan panci berisi air dingin yang diberi sedikit garam, lalu bulatkan bakso. Cara membulatkan bakso dan seterusnya sama seperti resep No. 108.

110. BAKSO TAHU GORENG

Bahan: 5 tahu kuning yang besar dan tebal, 1½ ons daging babi, 1½ ons udang, 2 sendok makan tepung kanji, 1 telur ayam, merica dan garam secukupnya, 2 sendok seledri yang diiris halus, minyak babi.

Cara membuat: Tahu dipotong menjadi 2 dari ujung ke ujung membentuk dua segitiga. Buat lubang memanjang di sisi yang dipotong. Tahu yang dikeluarkan dari lubang diremas halus dan dicampur dengan daging dan udang cincang. Campurkan juga tepung kanji, telur, seledri, dan bumbu. Aduk merata dan masukkan ke dalam lubang tahu; isi sampai penuh dan goreng dengan minyak yang panas. Dihidangkan selagi hangat dengan sambal cuka.

111. SAMBAL CUKA

Bahan: Segenggam kacang tanah yang disangrai, 2 cabai merah, 3 siung bawang putih, gula, garam dan cuka secukupnya, sedikit air matang.

Cara membuat: Semua bahan ditumbuk halus, cairkan dengan cuka dan air matang.

112. BAKSO GOSONG

Bahan bakso: Kulit babi yang bergajih, daging babi cincang, 1 telur ayam, merica, garam.

Bahan kuah: Sedikit udang yang dikupas dan digoreng dengan minyak babi, 1 sendok bawang putih iris, beberapa lembar kol yang dipotong persegi lebar, wortel rebus yang diiris berbentuk bunga, bokji (jamur kuping), hioko (jamur shiitake atau jamur

jengkol), daun seledri, daging ayam rebus yang diiris persegi lebar, kaldu ayam, minyak babi, garam, merica.

Cara membuat: Pilih kulit babi yang sedang tebalnya lalu bersihkan. Sayat gajihnya hingga tersisa ± 1 cm tebalnya (sayat merata, jangan tebal-tipis). Gurat gajih persegi seperti motif papan catur. Setiap kotak besarnya kurang lebih 1 cm^2 . Cukil kotak-kotak ini berselang-seling sehingga menjadi papan catur yang kotaknya timbul tenggelam. Daging babi cincang, telur, merica, dan garam diaduk menjadi satu. Isikan adonan daging ini ke dalam lubang-lubang bekas cukilan tadi. Bagian yang kosong berisi adonan bakso. Bagian lain terlihat bergajih. Ratakan supaya adonan bakso sama tinggi dengan gajih. Kukus sampai matang. Ambil wajan, panaskan, tuangi minyak babi yang banyak, biarkan sampai panas baru masukkan bakso dengan bagian kulit di bawah. Sesudah berwarna kekuningan bakso dibalik, biarkan sampai bagian atasnya kuning baru angkat. Sesudah dingin potong persegi. Setiap potong terdiri dari 4 kotak. Bawang putih iris ditumis dengan sedikit minyak babi, masukkan udang dan tuangi beberapa mangkuk kuah ayam, sesudah mendidih masukkan bokji dan hioko yang sudah direndam, bakso yang sudah dipotong, daging ayam, dan sayuran. Bumbui dengan merica dan garam, didihkan sebentar, kemudian angkat. Sajikan dengan ditaburi bawang goreng.

113. BAKSO PONG

Bahan: Untuk bakso: 1 ons daging babi, 1 ons udang, 2 tahu ukuran sedang yang empuk, 3 sendok rebung yang dicincang halus, 1 sendok seledri yang diiris halus, 1 sendok makan bawang merah goreng, garam, merica, 1 butir telur ayam.

Untuk kuah: Beberapa cangkir kaldu ayam, 5 siung bawang putih, garam, merica secukupnya, 2 sendok makan kecap manis, 3 lembar kol, sedikit kapri muda, 2 batang seledri yang sudah diiris halus, minyak babi.

Cara membuat: Daging babi dan udang dicincang halus, campurkan dengan rebung, tahu, seledri, dan bawang goreng, masukkan juga bumbu dan telur, remas menjadi satu sampai tahu hancur, kemudian pulungi bulat sebesar kemiri. Goreng dengan minyak babi yang panas sampai kuning.

Untuk kuah: Bawang putih diiris, goreng setengah matang, tuangi beberapa cangkir kaldu ayam, didihkan, kemudian masukkan sayuran, bumbu, dan kecap. Jika sayuran sudah matang, masukkan bakso, didihkan lagi dan angkat.

114. IFU MI CAH

Bahan: 300 gram ifu mi kering (jika tidak ada dapat menggunakan mi basah biasa $\pm \frac{1}{2}$ kg), 1 ons daging babi, $\frac{1}{2}$ dada ayam, 1 ons udang, sedikit juhi (cumi-cumi kering), 25 gram haisom (teripang/timun laut) yang sudah dipotong panjang-panjang, 25 gram *champignon* (jamur kancing).

Sayuran: Cay sim (sawi hijau), kembang kol dan kapri, 1 bawang bombay, 3 siung bawang putih, merica, cio cing (kecap asin), garam, minyak babi, 2 cangkir kaldu ayam atau kaldu babi, sedikit tepung kanji.

Cara membuat: Mi kering diseduh dulu dengan air panas, tiriskan dalam saringan baru digoreng dengan minyak babi.

Cara menggoreng: Lebih baik jangan menggoreng mi sekaligus, tetapi dijadikan 3 atau 4 kali menggoreng. Setiap kali menggoreng, tuangi beberapa sendok makan minyak babi, panaskan dulu, baru masukkan mi ke dalam wajan, jangan diaduk, cukup ditekan supaya tipis. Sesudah bagian bawah menguning, balik dan kuningkan juga sisi atas.

Bawang putih dimemarkan dan iris tipis; bawang bombay diiris kemudian goreng bersama dengan bawang putih sampai kuning, kemudian angkat. Daging ayam dan babi dipotong tipis, udang

dikupas dan dibelah dua. Juhi direndam sampai empuk dan potong panjang-panjang. Sayuran dan jamur dicuci bersih, dipotong, kemudian digoreng dengan beberapa sendok sayur minyak babi yang panas sekali sampai matang. Sayuran yang digoreng dengan cara ini akan mempertahankan warna hijau yang cerah. Daging babi, ayam, udang, dan juhi digoreng dengan sedikit minyak babi sampai matang, tuangkan 2 cangkir kaldu ayam atau babi, masukkan 2 macam bawang goreng, kecap asin, merica, garam, dan haisom, dan kentalkan dengan sedikit tepung kanji yang dicairkan dengan sedikit air. Sesudah kental, masukkan sayuran yang sudah ditumis, aduk dan angkat. Mi yang sudah digoreng disajikan dalam piring dan siram dengan kuah. Hidangan ini harus disantap selagi hangat. Lebih enak jika ditambah irisan ham dan daging kepiting rebus yang ditaburi di atasnya.

115. MI PANJANG UMUR

Bahan: $\frac{1}{4}$ kg mi basah, 1 ons babi, 1 paha ayam, 1 ons udang, 3 siung bawang putih, 4 batang daun bawang, 2 batang seledri, merica, garam, minyak babi.

Cara membuat: Bawang putih dimemarkan, cincang halus dan goreng dengan beberapa sendok minyak babi dan daun bawang yang diiris halus. Sesudah $\frac{1}{2}$ matang masukkan daging babi dan ayam yang sudah diiris tipis, udang yang sudah dikupas bersih dan dibelah dua, aduk sampai setengah matang baru tuangi beberapa mangkuk kaldu babi atau ayam, bumbui dengan merica dan garam, didihkan sebentar masukkan mi dan angkat. Sajikan dalam mangkuk, taburi seledri yang diiris halus dan bawang goreng. Lebih baik dihidangkan selagi panas, dan dapat ditambah bakso ikan dan irisan ham.

116. SUP SARANG BURUNG

Bahan: Dada ayam rebus, sarang burung yang sudah dibersihkan, sedikit daging babi rebus bagian samcan (perut), $\pm$ 2 sendok

makan udang yang sudah dikupas dan digoreng dengan minyak babi, 2 wortel, 2 batang seledri, $\pm$ 2 sendok makan bawang putih goreng, merica, garam, kaldu ayam, minyak babi.

Cara membuat: Daging ayam disuwir tipis memanjang. Sarang burung direndam dalam air, sesudah mengembang, suwir kecil memanjang. Wortel direbus dan dipotong kecil memanjang seperti batang korek api. Daging babi dipotong seperti wortel. Seledri diiris halus. Didihkan kaldu ayam dalam panci, masukkan bawang putih goreng, udang, daging babi dan ayam, sarang burung, wortel, merica, dan garam. Sesudah mendidih, masukkan seledri, angkat.

117. SUP KEMBANG TELUR

Bahan: 8 butir telur ayam, usus babi kering berukuran sedang, 10 ekor udang besar, $\frac{1}{2}$ dada ayam rebus, 5 kentang berukuran sedang, 100 gram kapri muda, 2 wortel, 3 lembar kol, 1 sendok bawang putih goreng, bawang merah goreng, 1 sendok makan kecap manis, kaldu ayam, seledri yang diiris halus, merica, dan garam.

Cara membuat: Telur ayam dipecahkan, bagian kuning dan putih dipisahkan. Kuning telur ditambahkan $\pm$ 2 sendok makan air dan aduk, putih telur dikocok sebentar, jaga jangan sampai berbusa. Ikat usus babi pada salah satu ujungnya, isi dengan putih telur atau kuning telur, ikat setiap 4 cm, masukkan ke dalam panci berisi air dingin, letakkan di atas api, masak sampai matang.

Sesudah telur matang (mengeras), angkat dari api, biarkan dingin, kemudian potong-potong, 1 ikat dipotong dua, gurat empat di permukaan yang diiris (gurat sedalam $\pm$ 1 cm). Letakkan potongan telur dalam kukusan dengan bagian yang digurat menghadap ke atas, atur supaya kembang telur terpisah dengan jarak beberapa cm satu sama lain karena akan mengembang. Kukus sebentar sampai mengembang dan segera angkat. Jika terlalu lama mengukus kembang telur dapat cepat putus karena mengembang terlalu lebar.

Cara membuat kuah: didihkan kaldu ayam secukupnya, masukkan bawang putih goreng serta bumbu, udang yang dikupas dan dibelah dua, daging ayam yang sudah dipotong persegi lebar, kentang yang sudah dikupas dan dibelah 4, wortel yang sudah diiris berbentuk bunga. Jika kentang sudah empuk, masukkan sayuran, angkat dan masukkan kembang telur. Sajikan dalam mangkuk besar, taburi bawang goreng dan seledri yang sudah diiris halus.

118. MASAK CAMPUR

Bahan: Sedikit daging dada ayam rebus yang diiris tipis memanjang, bakso udang, wortel rebus, kol, kapri, soun, bokji (jamur kuping), kim-cam (kincam/sedap malam) kering, seledri yang diiris halus, merica, garam, 1 sendok makan kecap, 4 bawang merah, 3 siung bawang putih, minyak babi, kaldu ayam.

Cara membuat: Bawang merah dan putih diiris halus dan ditumis dengan sedikit minyak babi, tuangi beberapa cangkir kaldu ayam, kemudian didihkan, masukkan bakso, daging ayam, bokji dan kim-cam yang sudah direndam, dan bumbu. Sesudah baksunya matang, masukkan sayuran (kol dipotong persegi lebar, wortel rebus diiris tipis bulat, dan kapri dibuang ujungnya). Sajikan dengan ditaburi seledri yang sudah diiris halus dan bawang merah goreng.

Bakso udang: udang dikupas dan dihaluskan. Bumbui dengan merica, garam, dan $\pm \frac{1}{2}$ sendok makan tepung kanji, tambahkan sedikit telur kocokan, dari $\pm \frac{1}{2}$ telur. Pulung memanjang atau membulat dan rebus.

119. MASAK KEPITING PAKAI HAM

Bahan: 3 ekor kepiting, $\frac{1}{2}$ ons ham, $\frac{1}{2}$ kaleng *doperwten* (kacang polong), 5 siung bawang putih, 2 batang daun bawang, merica, garam, sedikit tepung kanji, 250 cc kaldu ayam, minyak babi.

Cara membuat: Kepiting direbus dan dikupas bersih. Ham dipotong kecil memanjang. Daun bawang dan bawang putih diiris halus

dan ditumis dengan sedikit minyak babi. Tuangkan kaldu ayam dan bubuhi merica, dan garam. Kentalkan dengan sedikit tepung kanji yang telah dilarutkan dengan sedikit air. Jika sudah mendidih, masukkan kepiting dan kacang polong, aduk sebentar dan angkat. Sajikan di piring dan tata potongan ham di atasnya.

120. FU YONG HAY

Bahan: 2 kepiting rebus yang bertelur, sedikit ham, 100 gram kapri muda, 1 wortel, 1 batang seledri, $\frac{1}{2}$ kaleng *doperwten* (kacang polong), 4 telur ayam, 1 bawang bombay atau 3 bawang merah, 1 sendok makan tepung kanji, 4 sendok makan saus tomat, 1 sendok makan gula, garam, merica secukupnya, 1 sendok makan kecap, 125 kaldu ayam, minyak babi.

Cara membuat: Bawang bombay, ham, kapri, dan wortel diiris halus dan digoreng dengan sedikit minyak babi sampai layu. Telur dikocok dengan sedikit garam. Sayuran yang sudah digoreng dan daging kepiting serta ham dicampur dengan telur kocok, tambahkan sedikit merica. Semua diaduk rata dan didadar di wajan dengan beberapa sendok minyak babi, api jangan terlalu besar supaya matang merata. Jika sudah kuning dibalik.

Kuah: Taruh 1 sendok minyak babi di wajan, tuangi saus tomat dan air di kaleng kacang polong dan tambahkan $\pm$ 125 cc kaldu ayam, masukkan kecap manis, garam, dan gula, kemudian kentalkan dengan tepung kanji yang sudah dilarutkan dengan sedikit air. Didihkan dan angkat.

Saran penyajian: Telur dadar ditaruh di piring, siram dengan kuah, dan hias tepinya dengan kacang polong.

121. KEPITING GORENG

Bahan: 2 kepiting rebus, 3 sendok wortel yang sudah diiris halus memanjang, 100 gram kapri yang diiris halus, 1 sendok makan bawang merah iris, 3 telur ayam, merica, garam secukupnya, minyak babi.

Cara membuat: Telur dikocok dengan garam dan merica. Bawang merah dan wortel digoreng dengan sedikit minyak babi sampai layu, masukkan kapri, aduk sebentar dan masukkan telur yang sudah dicampur dengan daging kepiting. Aduk terus sampai matang. Jika kurang minyak boleh ditambah lagi secukupnya, supaya telurnya tidak melekat pada wajan.

122. ANG SIO KIAN KO

Bahan: Daging ayam bagian dada dan paha, 1½ ons daging babi, 25 gram kapri, 25 gram *bloemkool* (kembang kol) yang sudah dipotong-potong, 25 gram jamur *champignon* (jamur kancing), beberapa batang daun bawang, 4 siung bawang putih, ciocing (kecap asin), merica, garam, minyak babi, 250 cc kaldu ayam, sedikit saus tomat, tepung kanji.

Cara membuat: Daging ayam dipotong tipis melebar, bumbui dengan kecap asin dan sedikit merica lalu remas, kemudian taruh beberapa sendok tepung kanji, aduk sampai rata dan goreng sampai kering. Bawang putih dimemarkan, potong tipis dan goreng sampai kuning. Masukkan daging babi yang sudah dipotong tipis lebar, aduk sampai matang, kemudian tuangi ± 250 cc kaldu ayam, sedikit saus tomat, kecap asin, merica, dan garam. Sesudah mendidih, kentalkan dengan sedikit tepung kanji yang sudah dilarutkan dengan sedikit air, dan masukkan ayam goreng, sayuran, dan jamur kancing yang terlebih dulu sudah digoreng dengan minyak babi, aduk sebentar dan angkat.

123. BONG COHA KEE

Bahan: 1 ekor ayam yang muda dan gemuk, tepung kanji, telur kocok, merica, garam, gula, 2 bawang bombay, *bloemkool* (kembang kol), wortel, rebung, kapri, tomat.

Cara membuat: Ayam dibersihkan dan dipotong-potong. Ambil daging bagian paha dan dada, sisanya dapat dipakai untuk keperluan lain.

Daging ayam dipotong tipis lebar, ± 3 cm, setipis $\pm \frac{1}{2}$ cm. Remas-remas daging dengan merica dan garam, kemudian masukkan ke dalam telur kocok sampai tercampur semua. Angkat, gulung (masukkan) ke dalam tepung kanji. Celup sekali lagi ke dalam telur kocok dan gulung lagi dalam tepung kanji. Goreng dengan minyak babi yang sangat panas.

Kuah: bawang bombay dipotong-potong dan ditumis dengan sedikit minyak babi sampai setengah matang. Rebus beberapa buah tomat merah, peras, saring dan masukkan ke dalam bawang bombay goreng, tuangi sedikit kaldu ayam, bubuhi garam, merica, dan gula, tuangi sedikit cuka, dan kentalkan dengan sedikit tepung kanji yang telah dilarutkan dengan sedikit air. Kuah harus terasa asam manis. Wortel dan rebung direbus kemudian dipotong-potong, masukkan dengan sayuran lain ke dalam kuah, aduk sebentar, masukkan ayam goreng, aduk sampai rata.

124. AYAM CHAMPIGNON

Bahan: Daging ayam bagian dada dan paha, 2 ons *champignon* (jamur kancing), 1 *bloemkool* (kembang kol), 1 ons ham, 3 siung bawang putih, 3 batang daun bawang, ciocing (kecap asin), garam, merica, sedikit tepung kanji, kaldu ayam, minyak babi.

Cara membuat: Daging ayam diiris tipis, lalu bubuhi beberapa sendok kecap asin dan ± 1 sendok teh merica, aduk sampai rata dan bubuhi ± 3 sendok tepung kanji, aduk sampai rata. Bawang putih dikupas, memarkan dan iris halus. Daun bawang diambil bagian putihnya, potong kecil-kecil dan goreng bersama dengan bawang putih sampai kuning, kemudian angkat. Tambahkan juga beberapa sendok makan minyak babi dan goreng potongan ayam sampai matang, tuangi ± 250 cc kaldu ayam, bumbui merica, garam, masukkan juga bawang putih dan daun bawang yang sudah digoreng. Sesudah kental, masukkan jamur kancing dan kembang kol yang sudah digoreng sampai matang dengan minyak babi. Aduk sebentar kemudian angkat.

125. ANG SIO HIE

Bahan: 1 ikan kakap, 1 ons ham, 2 cabai merah yang sudah dibuang biji, 2 wortel, 2 bawang merah, sedikit jahe, sedikit tepung terigu, ± 1 sendok makan tepung kanji, 3 sendok pure tomat dari botol (dapat juga membuat sendiri dari tomat merah, direbus sebentar, diperas dan disaring), 1 sendok makan kecap manis, sedikit cuka, gula, garam, merica dan daun bawang muda.

Cara membuat: Ikan dibersihkan, dipotong-potong atau dibiarkan utuh. Jika utuh harus digurat supaya bumbu dapat meresap. Jika dipotong-potong lebih baik buang tulangnya dan iris menjadi 4 potong atau lebih. Remas dengan merica dan garam kemudian gulung dengan tepung terigu. Goreng dengan minyak babi yang sangat panas sampai kuning. Jahe, wortel dikupas dan dipotong kecil memanjang seperti batang korek api, bawang diiris. Semuanya ditumis sebentar dengan sedikit minyak babi, tuangi ± 250 cc air, masukkan sekalian kecap, pure tomat, cuka, garam, dan gula (jika pakai gula karamel, lebih baik gula dilelehkan dulu di wajan sampai berwarna cokelat muda, tuangi sedikit air supaya larut, kemudian tuangkan ke dalam masakan). Sesudah wortel matang, kentalkan kuah dengan sedikit tepung kanji yang terlebih dulu sudah dilarutkan dengan sedikit air. Rasa kuah asam manis.

Saran penyajian: Ikan goreng ditata dalam piring panjang, siramkan kuah lalu taburi daun bawang yang sudah diiris halus dan cabai yang sudah diiris bulat halus. Taburi atasnya dengan potongan ham.

126. CAYSIM CAH

Bahan: 1 ikat caysim muda, 125 gram daging ayam yang sudah dipotong tipis lebar, pakai daging babi juga boleh. Sedikit udang yang sudah dikupas dan dibelah dua, 5 siung bawang putih, beberapa sendok ciocing (kecap asin), sedikit tepung kanji, merica, minyak babi, sedikit kaldu ayam.

Cara membuat: Caysim yang sudah dipotong-potong digoreng dengan ± 125 cc minyak babi yang sangat panas sampai berwarna hijau cerah. Angkat dan tiriskan di saringan kawat. Bawang putih yang sudah diiris halus ditumis dengan sedikit minyak babi sampai setengah matang, masukkan daging dan udang potongan, aduk sampai setengah matang dan tuangi ± 125 cc kaldu ayam atau air biasa. Bubuhi beberapa sendok ciocing dan sedikit merica, kentalkan dengan sedikit tepung kanji yang sudah dicairkan dengan air. Sesudah kental angkat, masukkan caysim, aduk sampai rata dan tuang dalam piring saji.

127. KEE PAK LAY

Bahan: Ati, ampela ayam, sedikit daging ayam, kol, kapri, daun bawang, rebung, wortel, merica, garam, sedikit kecap, beberapa sendok saus tomat, sedikit gula, tepung kanji, minyak babi.

Cara membuat: Ati dan ampela dipotong-potong kemudian digurat persegi kecil. Daging ayam dipotong tipis-tipis lebar. Semuanya digulung dengan tepung kanji lalu goreng dengan beberapa sendok minyak babi. Masukkan sekalian daun bawang, wortel yang sudah dipotong-potong tipis serong dan rebung yang sudah dipotong-potong berbentuk daun atau kembang, tuangi kira-kira dua cangkir kaldu ayam, beri 1 sendok kecap, 2 sendok saus tomat, garam, merica, dan sedikit gula. Kentalkan dengan sedikit tepung kanji yang telah dicairkan dengan sedikit air, masukkan kol dan kapri, aduk-aduk sebentar, lalu angkat.

128. JUHI CAH DENGAN REBUNG

Bahan: 1 juhi (cumi-cumi besar kering), ± 25 gram daging babi rebus yang diiris tipis memanjang selebar ± 1 cm dan sepanjang 4 cm, 25 gram udang, ± 50 gram rebung yang direbus dan dipotong menjadi pengganti daging, bawang putih iris ± 1 sendok makan, 1 sendok makan tauco, beberapa sendok makan kecap, garam, merica, minyak babi, kaldu ayam atau kaldu babi.

Cara membuat: Juhi direndam sampai lunak, kemudian diiris seperti irisan daging babi dan digoreng bersama dengan udang yang sudah dikupas sampai matang. Bawang putih ditumis dengan sedikit minyak babi sampai setengah matang, masukkan tauco, aduk sebentar dan tuangi 2–3 sendok makan kecap, masukkan rebung dan aduk terus sampai rebung layu, baru tuangi beberapa mangkuk kaldu ayam atau kaldu babi, masukkan daging babi (rebung), juhi, udang, garam, dan merica. Masak sampai mendidih agak lama supaya bumbu meresap sempurna. Sebelum diangkat tambahkan seledri iris dan aduk sampai rata.

129. CAP CAY GORENG

Bahan: 1 paha ayam, hati dan ampela ayam, 2½ ons daging babi, sedikit gajih babi, 2 ons udang, 3 telur ayam, tepung terigu, tepung kanji, 5 bawang merah, 6 siung bawang putih, kecap, garam, merica, kaldu ayam atau kaldu babi, minyak babi.

Sayuran: 4 lembar kol atau pakcoy, ± 100 gram kapri.

Cara membuat: Daging babi yang 1½ ons dicincang halus dan dibagi dua, satu bagian untuk keekian, yang lain untuk bakso.

Keekian: daging babi cincang dicampur dengan 1 sendok gajih babi yang diiris persegi kecil, beri 1 telur ayam, 1 sendok tepung terigu, merica, dan garam. Gulung adonan dalam daun pisang seperti lontong dan tutup ujungnya dengan biting (lidi). Kukus sampai matang, buka daunnya, biarkan dingin, kemudian goreng (biarkan utuh atau dipotong menjadi 2). Sesudah berwarna kemerahan angkat, dinginkan dulu baru dipotong bulat setipis ± ½ cm.

Bakso babi: Daging cincang dicampur dengan 1 sendok makan tepung terigu, 1 telur ayam, beri sedikit garam dan merica. Jika adonan terlalu kental dapat ditambah sedikit air. Adonan harus agak cair. Goreng sedikit-sedikit dengan minyak babi. Lebih baik

dituang dengan menggunakan sendok teh supaya ukuran bakso sama besar. Udang 1 ons dikupas, biarkan ekornya, lalu belah dua supaya lebar, yang lainnya dikupas bersih, lalu cincang sampai halus. Adonan untuk membuat *bakso udang*, campur dengan 1 sendok makan tepung kanji, 1 telur ayam, merica, dan garam, lalu goreng, jadikan 2 atau 3 potong perkedel. Apinya kecil saja, supaya matang merata. Jika sudah dingin, iris setipis $\pm \frac{1}{2}$ cm. Kelebihan daging babi, daging ayam serta hati dan ampela direbus dengan sedikit garam. Sayuran dipotong-potong. Bawang putih dimemarkan dan diiris-iris, bawang merah diiris kemudian semua ditumis dengan sedikit minyak babi sampai kuning, tuangi ± 125 cc kaldu ayam atau babi, 1 sendok makan kecap, masukkan hati dan ampela, daging ayam atau babi yang sudah dipotong-potong dan udang yang sudah dibelah dua, masak sampai udang matang. Masukkan bakso udang, bakso babi, keekian, dan sayuran, beri merica dan garam secukupnya, didihkan sebentar dan angkat.

130. CAP CAY KUAH

Cara membuat: Sama seperti cap cay goreng, dengan lebih banyak kuah.

131. TOAHOAN GORENG

Bahan: $\frac{1}{2}$ kg toahoan (usus babi besar), 50 gram kol yang dipotong persegi lebar, 100 gram kapri muda, 3 batang daun bawang, 1 sendok makan seledri yang diiris halus, 1 sendok makan bawang merah iris, 3 siung bawang putih yang dimemarkan dan diiris halus, 1 sendok teh cabai rawit yang diiris halus, 2 sendok makan kecap manis, merica, dan garam secukupnya, bawang goreng, minyak babi.

Cara membuat: Toahoan dicuci bersih, dibalik dan diremas dengan kapur atau tepung kanji supaya bersih, cuci lagi dengan air, dan rebus sampai empuk dan potong-potong. Bawang merah, bawang putih, dan daun bawang ditumis dengan 2 sendok minyak babi

sampai setengah matang, masukkan toahoan, aduk sebentar, kemudian tuangi kecap dan ± 60 cc kaldu toahoan. Aduk terus sampai kuahnya hampir habis, masukkan merica, garam, cabai rawit iris, dan sayuran. Aduk sebentar dan angkat. Sajikan dengan ditaburi bawang goreng di atasnya.

132. SATE TOAHOAN

Bahan: $\frac{1}{2}$ kg toahoan, 5 sendok makan kecap, 5 cabai rawit, 2 kemiri goreng, 1 jeruk limau, 1 siung bawang putih yang digoreng.

Cara membuat: Toahoan dicuci bersih, dibalik dan diremas dengan kapur atau tepung kanji, cuci lagi dengan air sampai bersih dan rebus sampai empuk. Potong sepanjang ± 2 cm dan tusuk dengan tusuk sate. Bumbu dihaluskan dan dicairkan dengan kecap dan air jeruk limau. Toahoan yang sudah ditusuk dicelupkan ke dalam bumbu kecap kemudian bakar sampai kering.

133. BABI KECAP

Bahan: $\frac{1}{2}$ kg babi bagian samcan (perut), 50 gram tahu yang dipotong persegi sebesar $\pm 3 \times 3$ cm, 8 butir merica utuh, 60 cc kecap manis, garam secukupnya, 3 sendok bawang merah iris, 1 sendok bawang putih iris, minyak babi.

Cara membuat: Babi dibersihkan dan dipotong persegi (dengan kulitnya) sebesar $\pm 3 \times 3$ cm, lalu goreng dengan beberapa sendok minyak babi sampai $\frac{1}{2}$ matang, 2 macam bawang ditumbuk halus dan digoreng sampai kuning, tuangi beberapa cangkir air, masukkan juga babi goreng, kecap serta bumbu. Masak sampai empuk baru masukkan tahu. Masak terus sampai bumbu meresap pada tahu, kemudian angkat. Hidangan masak kecap seperti ini harus berkuah. Jika kuahnya berkurang dapat ditambah air.

134. TITE CAMPUR

Bahan: 1 tite (kaki babi), $\frac{1}{2}$ tito (perut babi), $\frac{1}{2}$ ekor ayam, ± 100 gram ebi, ± 25 gram rebung yang direbus dan dipotong

bentuk daun atau bunga, sedikit jamur hioko, 2 sendok makan bawang putih iris, garam, merica, kaldu ayam, dan minyak babi.

Cara membuat: Tite dicuci bersih dan dibersihkan dari bulu, rebus kira-kira setengah matang. Buang tulang dan potong persegi sebesar sebesar $\pm 3 \times 3$ cm. Tito dibersihkan (diremas-remas dengan merang sampai bersih dan direbus dengan sedikit garam sampai setengah matang), potong lebar ± 1 cm, panjang ± 5 cm. Daging ayam direbus setengah matang dan dipotong persegi lebar. Ebi dan bawang putih iris digoreng dengan sedikit minyak babi sampai kuning. Hioko direndam sampai empuk dan mekar. Masukkan tite, tito, daging ayam, ebi, bawang putih, hioko, dan rebung di panci, tuangi kaldu ayam cukup banyak, beri merica dan garam kemudian tim sampai empuk.

135. SIO TIKWA

Bahan: $\frac{1}{2}$ tikwa (hati babi), 3 sendok bawang merah iris, $1\frac{1}{2}$ sendok makan bawang putih iris, ± 125 cc cuka, beberapa sendok makan kecap, air jeruk nipis, merica, pala, dan garam.

Cara membuat: Tikwa dicuci bersih, taruh di piring, tuangi ± 125 cc cuka kemudian tusuk-tusuk dengan garpu sampai empuk. Angkat, cuci sebentar dan potong persegi sebesar $\pm 3 \times 3$ cm. Bawang merah dan putih iris ditumbuk kasar, tumis dengan sedikit minyak babi sampai setengah matang dan masukkan potongan hati. Aduk terus, tuangi beberapa sendok makan kecap, sedikit air jeruk nipis dan ± 125 cc air, masukkan juga bumbu merica, pala, dan garam. Aduk terus sampai airnya habis, dan angkat. Tusuk tikwa dengan tusuk sate, tiap tusuk berisi 5 potong. Bungkus dengan daun pisang dan kukus agak lama supaya matang dan empuk. Sajikan tanpa daun.

136. PAUW HIE MASAK KUAH

Bahan: 1 kaleng Pauw Hie (*abalone* dari Tiongkok), 1 dada ayam, 1 piring pakcoy yang dipotong-potong, sedikit daun bawang yang

diiris halus, 1 ons ham, 500 cc kuah ayam, minyak babi, garam, dan merica.

Cara membuat: Daun bawang ditumis dengan sedikit minyak babi sampai setengah matang, masukkan daging ayam yang dipotong tipis melebar, aduk sampai setengah matang, masukkan Pauw Hie yang sudah dipotong tipis melebar dan tuangkan kaldu ayam, beri garam dan merica. Jika sudah mendidih, kecilkan apinya, sesudah daging ayam empuk, masukkan pakcoy, didihkan sebentar dan angkat. Sajikan dalam mangkuk dengan ham.

137. MASAK CIN (BABI CIN)

Bahan: $\frac{1}{2}$ kg daging babi, sebaiknya bagian samcan (perut), $\frac{1}{4}$ kg kentang berukuran sedang, kecap manis, garam, merica, 5 siung bawang putih, kencur ± 2 cm, ± 100 gram ebi, ± 100 gram bawang merah kecil.

Cara membuat: Babi dipotong persegi sebesar $\pm 3 \times 3$ cm. Bagian kulitnya digurat (dari ujung ke ujung). Goreng dengan minyak babi kira-kira sampai setengah matang, kemudian angkat. Kentang dikupas, dibelah dua dan digoreng sampai kuning. Bawang merah dikupas dan dibiarkan utuh. Bawang putih dan kencur dikupas, diiris tipis, dan ditumis dengan bawang merah sampai bawang putihnya kuning, kemudian diangkat. Ebi digoreng sebentar. Semua bahan yang sudah digoreng, kecuali kentang, dicampur menjadi satu, tuangi air secukupnya, ± 3 sendok makan kecap, garam, dan merica, lalu tim. Sesudah babi setengah empuk, masukkan juga kentang dan tim sampai daging babi sangat empuk. Hidangan ini dapat juga dimasak terus sampai daging babi menjadi sangat empuk.

138. SOSIS MERAH

Bahan: Daging babi bagian paha, garam, gula pasir, merica, sedikit pengempuk daging, usus babi yang sudah dibersihkan. Dapat juga menggunakan usus babi yang sudah kering.

Cara membuat: Daging babi dicincang halus dengan sedikit gaji. Sisa gaji dipotong persegi kecil sebesar biji delima. Campur dengan daging cincang dan uleni dengan bumbunya. Remas sampai rata. Rasakan sampai cukup asin, supaya tidak lekas rusak. Isikan ke dalam usus babi dan ikat. Tiap ikatan berjarak ± 4 cm atau lebih panjang, kemudian dijemur. Sesudah kering boleh disimpan, tetapi kadang-kadang harus dikeluarkan, dianginkan, atau dijemur lagi berulang-ulang supaya tidak cepat rusak. Sosis ini dapat dibakar atau digoreng, lalu diiris tipis serong.

139. BAK CIAN

Bahan: 2 ons daging babi bagian samcan, 6 kentang berukuran besar, 2 genggam bawang merah kecil, kecap, merica dan garam secukupnya, sedikit air jeruk nipis atau cuka, minyak babi.

Cara membuat: Daging dipotong tipis, kentang dikupas, dan dipotong bulat lebar setipis $\pm \frac{1}{2}$ cm, kemudian digoreng sampai matang. Bawang merah dikupas dan dibiarkan utuh, digoreng dengan sedikit minyak babi dengan daging babi sampai matang, masukkan kentang goreng, tuangi kecap sampai warnanya cukup merah seperti masak kecap, tambahkan 2-3 sendok air, cuka, garam, dan merica; aduk terus sampai airnya habis, baru angkat.

140. BAK-THENG

Bahan: 1 ons daging babi, 3 telur ayam, 1 ons ham, beberapa lembar kol putih, merica, garam, seledri yang diiris halus, dan minyak babi.

Cara membuat: Daging dipotong tipis melebar, direbus dengan ± 500 cc air dan sedikit garam. Jika sudah mendidih, kecilkan apinya, rebus terus sampai daging empuk, kemudian pecahkan telur dan masukkan satu per satu ke dalam masakan yang mendidih. Sesudah telur matang baru masukkan kol yang sudah dipotong-potong, beri merica, masukkan seledri yang sudah diiris halus, baru angkat. Sajikan dengan ditaburi potongan ham.

141. HE-KIOE

Bahan: 10 ekor udang yang besar, $\frac{1}{2}$ ons ham potongan, 1 telur ayam, merica, garam, tepung roti, saus tomat, dan minyak babi.

Cara membuat: Udang dikupas, ekornya jangan dibuang, belah dua melebar, tengahnya sisipkan 1 lembar ham, tutup kembali, lalu celup ke dalam telur kocokan, gulung dalam tepung roti, lalu goreng. Dihidangkan dengan saus tomat atau moster.

142. BUBUR BABI.

Bahan: $\frac{1}{4}$ kg beras putih, $1\frac{1}{2}$ ons daging babi, 1 ons udang, $\frac{1}{2}$ ons ebi, kalau ada daging ayam, pakai ± 25 gram, 1 sendok makan bawang putih yang sudah diiris halus, merica, ciocing (kecap asin), seledri yang diiris halus, bawang merah goreng, minyak babi.

Cara membuat: Beras dicuci bersih dan direndam dalam air. Daging babi serta udang digarami dan dipotong persegi kecil. Bawang putih digoreng dengan minyak babi sampai kuning, angkat. Daging babi dan udang digoreng sampai matang. Beras ditiriskan dalam saringan, kemudian goreng dengan ± 3 sendok makan minyak babi, aduk terus sampai beras setengah matang, kemudian tuang kaldu ayam atau kaldu babi secukupnya. Pindahkan ke dalam panci, masak bubur sampai setengah matang, sambil kadang diaduk supaya tidak hangus.

Masukkan bawang putih goreng serta daging babi dan udang, beri beberapa sendok makan kecap asin sampai cukup asin, beri sedikit merica. Sesaat sebelum bubur diangkat, masukkan ebi yang sudah digoreng dengan minyak babi, daun bawang yang sudah diiris halus. Bubur ini boleh dibuat kental atau cair sesuai selera.

Kalau bubur sudah cukup matang, angkat dan masukkan seledri yang sudah diiris halus. Disajikan dengan bawang goreng dan cabai rawit.

143. SAYUR PE-TSYAI (PAKCOY)

Bahan: Beberapa lembar sawi putih, 2 sendok udang yang sudah dikupas dan dibelah dua, dua sendok makan daging babi yang sudah diiris tipis, 1 telur ayam, ½ sendok makan bawang putih iris, sedikit kaldu ayam atau kaldu sapi, merica, dan garam secukupnya.

Cara membuat: Pakcoy dipotong-potong. Bawang putih digoreng sampai kuning. Udag dan babi digoreng sampai matang. Telur ayam dikocok dengan sedikit garam, goreng, sambil diaduk-aduk terus supaya terpisah. Campur semua menjadi satu, tuangi kaldu dan beri bumbu juga. Masukkan sawi dan masak sampai sawi matang.

144. SAYUR MISOA

Bahan: 3-4 gambas (oyong), 1 ikat misoa, 2 telur ayam, 2 sendok makan udang yang sudah dikupas dan dibelah dua, ½ sendok bawang putih iris, 1 sendok makan bawang merah goreng, ± 375 cc kaldu ayam, sapi atau air, garam, dan merica secukupnya, 1 sendok makan seledri yang diiris halus, sedikit minyak babi.

Cara membuat: Gambas dikupas, dipotong lebar bulat setebal ± ½ cm. Bawang putih dan udang ditumis dengan sedikit minyak babi, tuangi kaldu, masukkan bumbu dan sesudah mendidih, pecahkan telur, masukkan satu per satu. Sesudah telur setengah matang, masukkan gambas. Beberapa saat sebelum diangkat, masukkan misoa dan seledri, aduk sebentar, dan angkat. Sajikan dalam mangkuk dan taburi bawang merah goreng.

145. SAYUR SAWI ASIN

Bahan: 50 gram sawi asin yang dipotong-potong, sedikit daging babi rebus bagian samcan yang sudah dipotong tipis melebar, 3 sendok makan udang yang sudah dikupas dan digoreng, 5 siung bawang putih, kaldu babi atau kaldu ayam, merica, garam, sedikit gula.

Cara membuat: Bawang putih dikupas, pipihkan, iris halus, tumis dengan sedikit minyak babi sampai kuning, tuangi ± 250 cc kaldu ayam atau babi, masukkan daging babi, udang dan sawi asin serta bumbu. Didihkan sebentar dan angkat.

146. BAHU

Bahan: $\frac{1}{2}$ kg daging babi bagian paha yang tidak bergajih, 1 sendok teh merica bubuk, ciocing(kecap asin) secukupnya, gunakan dalam jumlah agak banyak karena rasanya harus cukup asin, sepotong kayu manis ± 4 cm.

Cara membuat: Daging babi dicuci bersih, dipotong menjadi 3 atau 4, rebus di dalam panci tertutup dengan beberapa cangkir air serta bumbunya. Sesudah empuk sekali dan air hampir habis, suwir halus, pindahkan ke dalam wajan, masak dengan api kecil, aduk terus sampai daging menjadi halus dan kering, kemudian angkat. Sesudah dingin, simpan dalam tempat yang tertutup rapat untuk mempertahankan kelembatan rasanya.

147. BEBEK-O

Bahan: 1 bebek, 8 siung bawang putih, 2 sendok tauco, beberapa potong jahe, ± 5 sendok makan kecap, garam, merica secukupnya, sedikit gula, 25 gram daun bawang yang diiris halus, minyak babi.

Cara membuat: Bebek dibersihkan dan dicuci dengan cuka dan air, kemudian dipotong-potong. Bawang putih dimemarkan, iris halus, tumis dengan sedikit minyak babi dan tauco, aduk sampai bawangnya kuning, masukkan jahe dan potongan bebek, tuangi kecap, masukkan juga bumbunya, aduk terus ± 10 menit kemudian tuangi air secukupnya, rebus terus sampai bebek menjadi empuk. Sesaat sebelum masakan diangkat, masukkan daun bawang.

148. CAUW-TO

Bahan: ¼ kg babat sapi yang sudah direbus sampai empuk, 1 ikat misoa, beberapa batang kucai, 4 siung bawang putih, merica, garam, minyak babi, dan bawang merah goreng.

Cara membuat: Babat rebus diiris tipis memanjang. Bawang putih diiris tipis, ditumis dengan beberapa sendok minyak babi, tuangi kaldu yang agak banyak, kemudian didihkan.

Masukkan babat serta bumbu dan kucai yang sudah dipotong, didihkan kemudian masukkan misoa. Didihkan sebentar kemudian angkat. Sebaiknya dihidangkan selagi hangat dengan sedikit nasi, banyak kuah, dan kecap cabai.

- VII - Masakan Eropa



149. FRITUURTJES (CANGKANG PASTRI)

Bahan: 65 gram terigu, 1 telur ayam, 100 c air soda, $\frac{1}{2}$ sendok teh *baking powder*, sedikit garam, minyak goreng.

Cara membuat: Telur dengan garam dikocok sebentar, tuangkan ke dalam tepung yang sudah dicampur dengan *baking powder*, aduk dan tuangkan air soda sedikit demi sedikit sambil adonan diaduk terus sampai rata.

Panaskan minyak goreng dalam panci, masukkan cetakan *frituurtjes* ke dalam minyak, celupkan cetakan hanya di bagian luarnya ke dalam adonan *frituurtjes* (bagian dalam cetakan tidak boleh kena adonan). Sesudah cetakan dicelup ke dalam adonan, cepat masukkan ke dalam minyak panas lagi. Sesudah kering tusuk dengan tusuk sate supaya terlepas dari cetakan. Setelah dingin dapat diisi dengan ragut.

150. RAGOUT (RAGUT)

Bahan: $\frac{1}{2}$ dada ayam rebus, 2 ons udang yang direbus dan dikupas, ± 3 cm lidah asin yang direbus, wortel rebus yang diiris persegi kecil (boleh dipakai atau tidak), 2 sendok makan mentega, 50 gram tepung terigu, $\frac{1}{2}$ liter susu, 1 sendok makan bawang merah iris, garam, merica, pala, dan sedikit gula.

Cara membuat: Daging ayam, lidah asin, dan udang dipotong persegi kecil. Bawang merah ditumis dengan mentega sehingga $\frac{1}{2}$ matang, masukkan tepungnya, aduk sebentar, tuangkan susunya, masukkan juga bumbu, aduk sampai rata, masukkan daging ayam, lidah asin, udang, dan wortel iris. Aduk sebentar dan angkat. Biarkan ragut dingin betul baru diisikan. Untuk menghias, dapat diberi 1 tangkai peterseli di tengah atau ditaburi peterseli atau daun seledri yang diiris halus di bagian atas.

151. KROKETJES (KROKET MINI)

Bahan: Kulit: $\frac{1}{4}$ kg kentang, ± 1 sendok makan mentega, 2 butir telur ayam, sedikit garam, merica, pala, tepung roti.

Isi: ± 25 gram daging sapi rebus, garam, pala, merica, sedikit gula, ± 250 cc susu, sedikit wortel rebus yang dipotong persegi kecil, peterseli yang sudah diiris halus, mentega,

$\pm 1\frac{1}{2}$ sendok makan tepung terigu, 2 sendok bawang merah iris.

Cara membuat: Kentang direbus, dikupas, dan dihaluskan selagi masih panas. Campur dengan 1 sendok mentega, 2 butir kuning telur, merica, pala, dan sedikit garam, aduk-aduk sampai rata dan cukup lemas untuk dapat dipulung. Jika masih kurang lemas, boleh ditambah 1 kuning telur lagi atau sedikit susu.

Daging dipotong persegi kecil. Bawang ditumis dengan sedikit mentega sampai setengah matang, campurkan tepung, aduk dan tuangkan susu. Masukkan daging, wortel, peterseli, dan bumbu, masak sampai mengental, angkat. Biarkan ragut ini dingin baru

isikan. Bungkus dengan adonan kentang, bulatkan sebesar telur ayam, celup ke dalam putih telur, gulung sekali lagi dalam tepung roti, kemudiann goreng dengan minyak yang sangat panas. Setiap kali goreng 2–3 kroket, karena jika terlalu banyak kroket mudah pecah.

152. KROKET UDANG

Bahan: Untuk membut kulit sama seperti resep No. 151.

Isi: $\pm$ 25 gram udang rebus, bahan lain sama seperti resep No. 151.

Cara membuat: Sama seperti resep No. 151.

153. KROKET MAKARONI

Bahan: 1 ons makaroni, $\frac{1}{2}$ ons ham, 50 gram keju parut (*oude kaas*/ keju tua), 50 gram mentega, 400 cc susu, 50 gram tepung terigu, 2 telur ayam, pala, merica, garam, peterseli yang diiris halus, 1 sendok bawang merah iris, tepung roti, *braadolie* (minyak goreng).

Cara membuat: Makaroni direbus sampai matang, potong kecil sepanjang $\pm \frac{1}{2}$ cm, ham diiris halus, bawang serta peterseli digoreng dengan mentega sampai bawang setengah matang. Masukkan tepung terigu, susu, dan bumbu, aduk sampai rata, kemudian masukkan makaroni, ham, dan keju parut. Aduk sampai rata dan angkat. Biarkan dingin, pulung memanjang, dan gulung di tepung roti. Celup ke dalam telur kocok, gulung lagi di tepung roti kemudian goreng dengan minyak yang sangat panas. Jika sudah kuning, angkat.

154. BITTERBALLEN

Bahan: $\frac{1}{2}$ kg kentang rebus, 2 telur ayam, 1 ons ham, garam, merica, pala, tepung roti, *braadolie* (minyak goreng).

Cara membuat: Kentang dikupas selagi masih panas kemudian dihaluskan. Campur dengan telur kocok, ham yang sudah dipotong kecil dan bumbunya. Pulung bulat memanjang seperti telur ayam

yang kecil, celupkan ke dalam telur kocok dan gulung dengan tepung roti. Goreng dengan minyak yang sangat panas sampai matang.

155. RAGOUT BROODJES (ROTI GORENG ISI RAGUT)

Bahan: Roti tawar yang sudah disimpan 1 atau 2 hari, ragut seperti isi *kroketjes* atau *fritturtjes*, telur ayam, tepung roti dan *braadolie* (minyak goreng).

Cara membuat: Roti dibuang kulitnya, lalu potong bentuk persegi atau *driehoek* (segi tiga) setebal $\pm \frac{1}{2}$ cm. Tiap potong diolesi mentega, isi dengan ragut, kemudian tutup dengan satu potong roti lagi. Celupkan ke dalam telur kocok, gulung di tepung roti, dan goreng.

156. GEVULDE TOMATEN (TOMAT ISI)

Bahan: 10 buah tomat yang besar dan bagus, 200 gram daging babi, 200 gram daging sapi, 1 potong roti tawar, ± 60 cc susu, 1 telur ayam, merica, pala, garam, kentang pure, daun selada, dan *bruine saus*.

Cara membuat: Tomat dicuci bersih, dipotong sedikit bagian atasnya dan dibuang isinya, 2 macam daging dicincang halus, dicampur dengan bumbu, telur, dan roti yang sudah direndam dalam susu, remas merata dan isikan ke dalam tomat yang sudah dilubangi. Panggang dalam oven dengan api atas dan bawah. Setelah matang, hias bagian atasnya dengan kentang pure *sput*, tata dalam piring yang sudah dihias dengan daun selada di sekelilingnya. Sajikan dengan *bruine saus*.

157. KENTANG PURE

Kentang dikupas, direbus dengan sedikit air sampai matang, selagi masih panas dimasukkan ke dalam alat penghancur kentang atau dihaluskan. Beri beberapa sendok mentega dan susu sampai cukup lemas, kemudian disemprotkan mengelilingi hidangan.

158. BRUINE SAUS (SAUS COKELAT)

2-3 bawang merah yang sudah diiris halus, tumis dengan 2 sendok mentega sampai bawang setengah matang, masukkan 1 sendok makan tepung terigu, aduk terus sampai tepung berwarna kekuningan. Tuang 250 cc kaldu sapi atau ayam dan beberapa sendok *pure* tomat, sedikit kecap manis, bumbu pala, merica, garam, dan sedikit gula, seledri, $\pm$ 2 batang daun bawang, didihkan sebentar dan saring.

159. SOESMAKER (BOLU ISI RAGUT)

Bahan: 100 gram tepung terigu, 5 telur ayam, 2 sendok gula kasar. Ragut untuk isinya. (lihat resep No. 150)

Cara membuat: Telur ayam dikocok dengan gula sampai putih, campurkan tepung dan aduk sampai rata. Tuang 1 sendok adonan ke dalam cetakan berbentuk mangkuk kecil yang sudah diolesi mentega. Beri sedikit ragut dan tutup lagi dengan adonan sampai cetakan terisi $\pm \frac{3}{4}$ bagian. Panggang cetakan dalam oven dengan api atas dan bawah sampai kuning. Keluarkan *soesmaker* dari cetakan dengan pisau. Disajikan selagi hangat dengan saus moster.

160. PASTEL MAKARONI

Bahan: Untuk resep ini lebih baik menggunakan makaroni yang panjang, telur kocok, mentega, dan ragut ayam, lihat resep No. 150.

Cara membuat: Makaroni direbus dengan air dan sedikit garam sampai matang. Tiriskan dalam saringan dan siram dengan air dingin supaya tidak melekat satu sama lain. Ambil cetakan berbentuk cangkir kecil, olesi dengan mentega. Makaroni dipotong-potong setinggi cetakan dan susun tegak mengelilingi tepi cetakan. Bagian tengah cetakan diisi 2 sendok makan telur kocok dan 2 sendok makan ragut ayam. Panggang dalam oven dengan api atas dan bawah; api bawah cukup dengan api kecil. Sesudah kuning, angkat. Tunggu sampai dingin, dan keluarkan dari cetakan. Sajikan dengan saus moster dan acar.

161. PASTEL AYAM

Bahan: Daging ayam bagian dada yang direbus, 1 ons udang, sedikit *doperwten* (kacang polong), beberapa sendok makan wortel yang direbus dan diiris persegi kecil, 2 sendok makan jamur kuping, 1 sendok makan seledri yang diiris halus, $\frac{1}{2}$ kg kentang, 3 bawang merah, 3 telur ayam, 125 cc susu, 125 cc kaldu ayam, garam, merica, pala, sedikit gula, dan mentega.

Cara membuat: Daging ayam diiris persegi kecil, udang dikupas bersih, kemudian dicincang, beri sedikit garam, merica, $\frac{1}{2}$ telur ayam, dan $\pm \frac{1}{2}$ sendok makan tepung kanji. Aduk rata, pulung membulat kecil, kemudian goreng dengan mentega sampai kuning. Bawang merah diiris persegi kecil, tumis dengan 1 sendok makan mentega sampai setengah matang, tuangi susu dan kaldu ayam, kemudian masukkan daging dan wortel, seledri, kacang polong, bakso udang, dan jamur kuping yang sudah direndam dan bumbu. Didihkan sebentar dan angkat. Tuang semua ke dalam piring pastel, dan tutup dengan kentang *pure* yang dibuat dari $\frac{1}{2}$ kg kentang. Kentang direbus, selagi masih panas dikupas dan dimasukkan ke dalam alat pres kentang. Beri sedikit garam, merica, pala, ± 2 sendok makan mentega, dan 1 telur ayam. Remas sampai rata, kemudian tata di atas isi pastel. Supaya mudah, tata letak kentang sebagai berikut:

Ambil kertas roti yang telah diolesi mentega. Tuang *pure* kentang di atasnya, ratakan dengan tangan atau penggiling adonan sampai setebal $\pm \frac{1}{2}$ cm dan balikkan di atas isi pastel (kertas berada di bagian atas). Potong kelebihananya di tepi. Sisa *pure* kentang ini dapat dipakai untuk menghias pastel dengan alat penyemprot atau dipulung menurut selera. Sesudah itu kentang diolesi kuning telur dan dipanggang dalam oven dengan api atas dan bawah; api bawah cukup kecil saja. Sesudah pastel berwarna kuning keemasan, angkat dan olesi dengan mentega supaya terlihat mengilap dan lebih menarik.

162. PASTEL SAYURAN

Bahan: 25 gram daging sapi atau ayam rebus yang diiris persegi kecil. Wortel dan buncis rebus dipotong-potong masing-masing $\pm$ 25 gram, 2 telur ayam rebus, 2 telur ayam mentah, 2 sendok makan jamur kuping, $\pm$ $\frac{1}{2}$ kg kentang, 2 sendok bawang merah iris, merica, pala, garam, sedikit gula, 125 cc susu, 125 cc kaldu ayam atau sapi, beberapa sendok makan mentega.

Cara membuat: Bawang merah ditumis dengan mentega sampai setengah matang, tuangi kaldu dan susu, masukkan daging, sayuran, jamur kuping yang sudah direndam, dan bumbu. Didihkan sebentar, lalu angkat.

Tuang adonan di piring pastel atau piringan tahan panas. Pada bagian atasnya diletakkan telur rebus yang sudah dipotong-potong setiap butir menjadi 8 potong. Tutup dengan kentang *pure*, lihat resep No. 161, bagian tepi dan tengah atas dihias juga dengan bunga dari *pure* kentang. Olesi kentang dengan kuning telur dan panggang dalam oven dengan api atas dan bawah, api bawah kecil saja.

163. MACARONI SCHOTEL

Bahan: 150 gram makaroni, 1 dada daging ayam yang direbus, 250 gram tomat, 400 cc air, 2 sendok makan terigu, 1 bawang merah, 1 daun salam, 1 wortel, peterseli, $\pm$ 1 sendok makan air jeruk nipis, merica, dan garam.

Cara membuat: Makaroni direbus sampai matang, tiriskan di saringan dan siram dengan air dingin supaya tidak melekat satu sama lain. Tomat direbus dengan 400 cc air, masukkan bawang merah, wortel, peterseli, daun salam, merica, dan garam. Rebus dengan api kecil saja sampai wortel empuk, kemudian angkat. Peterseli, bawang merah, wortel, dan daun salam dikeluarkan dari panci, saring tomat dengan saringan kawat, peras supaya air tomat keluar semua. Terigu dicairkan dengan beberapa sendok

makan air dan campurkan dengan air tomat. Didihkan sebentar sambil diaduk. Rasakan, tambahkan bumbu yang masih terasa kurang, masukkan air jeruk dan tambahkan 1 sendok teh gula. Daging ayam dipotong tipis memanjang dan campurkan ke dalam air tomat beserta makaroni. Aduk sampai rata. Tuang semua bahan ini ke dalam pinggan *schotel* atau pinggan pastel yang agak dalam. Taburi bagian atas dengan *beschuitkruim* (remah biskuit) atau tepung roti dan beri beberapa potongan mentega secara tersebar. Masak dalam oven dengan api atas dan bawah, api bawah kecil saja. Sesudah bagian atas mengering, angkat.

164. MACARONI STOOF

Bahan: 1 pak makaroni, 100 gram keju parut, 100 gram ham yang dipotong halus, 5 telur ayam, 200 cc susu, garam, merica, pala, gula, dan mentega.

Cara membuat: Makaroni direbus dengan air dan sedikit garam sampai matang. Ambil pinggan *schotel* atau pinggan pastel yang sudah diolesi mentega. Masukkan 1 lapis makaroni, taburi keju parut dan ham, lapis lagi dengan makaroni dan seterusnya sampai penuh, tuangi telur kocok campur susu dan bumbu. Panggang di oven dengan api bawah dan atas, api bawah kecil saja. Sesudah permukaan mulai berkerak, angkat.

165. STOOF JAGUNG MUDA

Bahan: Jagung muda, susu, pala, merica, mentega, garam, sedikit gula, maizena.

Cara membuat: ± 50 gram butir jagung muda direbus dengan ± 250 cc susu, beri sedikit garam, merica, pala, dan gula. Sesudah matang, kentalkan kuah dengan sedikit maizena yang sudah dicairkan dengan sedikit air dan beri 1 sendok mentega. Aduk sebentar dan angkat.

166. HUZARENSLA

Bahan: 250 gram daging rebus, 250 gram kentang rebus, 2 umbi bit yang direbus matang, $\frac{1}{2}$ nanas, 3 timun, 3 batang daun bawang, daun selada, 3 tomat, 2 telur rebus, garam, merica, peterseli dan saus mayones (lihat resep No.167).

Cara membuat: Daging, kentang, bit, timun dan nanas dipotong persegi kecil. Daun bawang diambil bagian yang putih saja, iris halus. Semua ini dicampur dengan $\frac{3}{4}$ bagian dari saus mayones, merica, dan garam, dan diaduk sampai rata.

Saran penyajian: Ambil piring datar atau pinggan bulat atau panjang, tuangkan huzarensla di piring yang tepinya sudah dihiasi daun selada. Tata dengan rapi dan tuangkan $\frac{1}{4}$ bagian saus mayones di tengah huzarensla. Hias sekitar saus dengan irisan tomat dan telur.

167. MAJONAISE SAUS (MAYONES)

Bahan: 2 kuning telur, 40 gram terigu, 150 cc air, 200 cc minyak selada atau *braadolie* (minyak goreng), $\pm$ 50 cc *kruidenazijn* (cuka), merica, garam, moster, dan gula.

Cara membuat: Terigu dan air dicampur dan dimasak menjadi bubur sampai matang. Angkat panci dari api, masukkan kuning telur yang sudah dikocok sebentar, dan kocok lagi. Tuang minyak dan cuka bergantian sedikit demi sedikit ke dalam adonan sambil diaduk terus. Jika minyak dan cuka sudah tercampur, tambahkan moster, merica, garam, dan sedikit gula. Moster yang akan dicampur harus dicairkan dulu dengan adonan supaya tidak mengeras. Jika ada, beri sedikit saus *maggi* supaya lebih sedap.

168. BIEFSTUK DAGING (BISTIK/ STEAK SAPI)

Bahan: $\frac{1}{2}$ kg *binnen haas* (daging sapi bagian lulur/has dalam), pala, merica, garam, 1 sendok makan cuka, 1 sendok makan kecap, $\pm$ 60 cc susu, mentega, gula, kentang goreng, selada, telur

rebus, acar campur (lihat resep No. 354) *gestoofde groenten* (lihat resep No. 172).

Cara membuat: Daging dibersihkan uratnya, dipukul dengan pemukul daging sampai empuk atau ditusuk-tusuk dengan garpu. Ambil piring, tuangkan kecap dan cuka, masukkan merica, pala, dan garam. Aduk kemudian masukkan daging yang sudah dipukul empuk. Remas sebentar supaya bumbu benar-benar meresap, biarkan 2–3 jam baru goreng.

Cara menggoreng: Ambil wajan. Tuang beberapa sendok makan mentega, panaskan sampai berasap, masukkan daging (daging saja tanpa kecap dll.). Goreng sampai tepinya berkerak kecokelatan baru dibalik. Sesudah matang, angkat. Tuangi kecap dan cuka bekas rendaman daging ke dalam wajan bekas menggoreng. Tambahkan kaldu sapi (kalau tidak ada, dapat diganti air), $\pm$ 60 ml susu, garam, merica, pala, sedikit gula, dan 1 sendok makan mentega, kentalkan dengan sedikit terigu atau tepung kanji yang sudah dilarutkan dengan sedikit air. Didihkan sebentar dan angkat. Daging dipotong tipis, tata dalam piring dengan sayuran, kentang goreng, telur rebus, dan acar. Telur rebus dipotong dengan pemotong telur. Tepat sebelum dimakan, sirami dengan kuah daging.

169. BIEFSTUK AYAM (BISTIK AYAM)

Bahan: Daging ayam bagian dada, tepung roti, putih telur, merica, pala, garam, mentega, saus tomat, *gestoofde groenten*, selada, kentang goreng, acar campur, telur rebus.

Cara membuat: Daging ayam dibuang tulang, dipotong lebar setebal $\pm \frac{1}{2}$ cm, kemudian dipukul-pukul dengan pemukul daging sampai empuk. Beri merica, pala, dan garam, remas sebentar supaya rata, gulung di tepung roti, celup di putih telur, gulung lagi di tepung roti, kemudian goreng dengan mentega yang panas sekali. Sajikan dengan saus tomat (lihat resep No. 171), acar campur

(lihat resep No. 354), *gestoofde groenten* (lihat resep No. 172), selada, kentang goreng, dan telur rebus.

170. BIEFSTUK LIDAH (BISTIK LIDAH)

Bahan: Satu lidah sapi, 1 sendok makan cuka, kecap manis, garam, merica, pala, dan mentega.

Cara membuat: Lidah direndam dengan air selama 1-2 jam, cuci bersih, dan rebus dengan api besar. Setelah mendidih, kecilkan api dan biarkan lidah di panci tertutup sampai $\pm$ 3 jam. Sesudah itu angkat lidah, masukkan ke dalam air dingin sampai benar-benar dingin lalu kupas kulitnya. Tusuk-tusuk dengan garpu dan pukul-pukul dengan pemukul daging sampai empuk, tetapi jaga jangan sampai hancur. Letakkan dalam piring, tuangi 1 sendok makan kecap, cuka, beri merica, pala, dan garam, balik-balik supaya bumbu tercampur dan meresap. Biarkan $\pm$ 1 jam, goreng dengan beberapa sendok makan mentega sampai tepinya berkerak kecokelatan, dan angkat. Mentega yang masih di wajan dibiarkan, tuangi $\pm$ 250 cc kaldu lidah, beri merica, pala, garam dan beberapa sendok makan kecap. Sesudah mendidih, angkat. Lidah yang sudah digoreng dipotong tipis serong, sajikan di piring, dan disirami kuah. Dihidangkan dengan kentang goreng dan acar moster (lihat resep No. 359), dapat juga diberi saus tomat (lihat resep No. 171) dan disajikan dengan *gestoofde groenten* (lihat resep No. 172) seperti bistik daging.

171. TOMATEN SAUS (SAUS TOMAT)

Bahan: 2-3 tomat merah, 1 sendok bawang iris, *bouillon* (kaldu) sapi, beberapa sendok makan kecap, pala, merica, gula, garam, tepung terigu.

Cara membuat: Tomat direbus, peras dan saring. Goreng bawang setengah matang, tuangi *bouillon*, beri beberapa sendok makan kecap, pala, merica, gula, dan garam kemudian masukkan di perasan tomat. Kentalkan dengan sedikit tepung terigu.

172. GESTOOFDE GROENTEN (SETUP SAYURAN)

Bahan: Wortel, buncis, *bloemkool* (kembang kol), *bouillon* (kaldu), pala, merica, garam, gula, susu, mentega.

Cara membuat: Wortel dan buncis dipotong memanjang. Rebus dalam kaldu dengan pala, merica, garam, sedikit gula, dan tambahi sedikit mentega dan susu. Masak sampai matang dan kuah mengering.

173. VERSCHOLEN EIEREN (TELUR BUNGKUS DAGING)

(cukup untuk 8 orang).

Bahan: 150 gram daging sapi bagian *haas*, 150 gram daging babi bagian paha yang agak bergajih, 4 telur ayam rebus, pala, merica, garam, 1 telur ayam mentah, tepung roti, dan *braadolie* (minyak goreng), saus tomat (lihat resep No. 171), *gestoofde groenten* (lihat resep no. 172), kentang goreng dan acar campur (lihat resep No. 354).

Untuk menghias (*garnering*): 2 telur ayam rebus dipotong rapi dengan pemotong telur, 8 tomat yang segar dan merah digurat berbentuk bunga, dan daun selada muda yang keriting.

Cara membuat: 2 macam daging dicincang sampai sangat halus, beri merica, pala, garam, dan kuning telur. Tiap telur rebus yang sudah dikupas dibungkus dengan daging cincang, celupkan di putih telur, gulung di tepung roti. Goreng dengan minyak goreng sampai matang. Kalau sudah dingin, potong menjadi dua dengan pisau yang tajam.

Saran penyajian: Ambil $\frac{1}{2}$ potong telur, tata di pinggan saji, hias di sisi kanan dan kiri dengan *gestoofde groenten*, telur rebus, acar, dll. Tomat yang berbentuk bunga diletakkan di atas daun selada supaya terlihat menarik. Kuah (saus tomat) disajikan dalam wadah terpisah dan dituang di piring makan masing-masing.

174. BLINDEN VINKEN DENGAN KENTANG PUREE (DAGING ISI DAGING CINCANG DENGAN PURE KENTANG)

Bahan: $\frac{1}{2}$ kg *buiten haas* (lemusir atau has luar), $\frac{1}{2}$ ons *gerookte spek* (daging babi asap), 1 ons daging cincang, merica, pala, garam, telur ayam, tepung roti, mentega, *pure* kentang, wortel.

Cara membuat: Daging dipotong tipis selebar ± 5 cm dan dipukul-pukul dengan pemukul daging, hati-hati supaya daging melebar dan tipis tetapi jaga jangan sampai putus. Remas daging dengan merica dan garam, letakkan 1 lembar *gerookte spek* dan sedikit daging cincang yang dibumbui merica, pala, dan garam di tengahnya, gulung dan ikat sisi kanan dan kiri dengan benang, celup ke dalam telur kocok, gulung dengan tepung roti, lalu goreng dengan mentega yang sangat panas sampai berwarna merah kecokelatan. Disajikan dengan *bruine saus* (lihat resep No. 158) atau saus tomat (lihat resep No. 171). Sebelum disajikan, lepaskan terlebih dulu tali pengikatnya dan tata dalam piringan saji yang sudah diisi *pure* kentang (lihat resep No. 157). Hiasi tepi piring dengan wortel rebus yang dipotong memanjang. Tuang saus dalam mangkuk khusus untuk saus.

175. HUTSPOT

Bahan: $\frac{1}{2}$ kg kentang berukuran sedang, 25 gram wortel yang dipotong persegi panjang sepanjang ± 3 cm, 25 gram buncis yang dipotong seperti wortel, 25 gram daging sapi rebus yang sudah empuk juga dipotong seperti wortel, 4–5 lembar kol yang dipotong persegi lebar, ± 10 bawang merah yang besar dibelah dua, 2–3 sendok makan mentega, merica, pala, garam secukupnya, dan ± 250 cc *bouillon* atau air biasa.

Cara membuat: *Bouillon* (kaldu) atau air dengan sedikit garam dididihkan dan masukkan wortel. Sesudah wortel setengah matang, masukkan daging, kentang yang dikupas dan dibelah dua dan sayuran lainnya, masak sampai empuk, kemudian masukkan mentega dan bumbu. Semua dimasak di dalam panci

tertutup dengan api kecil. Air jangan terlalu banyak, supaya saat semua bahan matang, kuah habis atau tinggal sedikit. Jika kuah memakai air biasa sebaiknya diberi 1 *buillonblok* (kaldu blok) supaya terasa lebih sedap. *Buillonblok* dimasukkan bersama dengan bumbu-bumbu.

176. FILLET IKAN

Bahan: 1 ekor ikan kakap besar atau jenis lainnya, terigu, garam, merica, mentega, 1 jeruk lemon atau nipis, peterseli, timun, dan kentang.

Cara membuat: Ikan dicuci bersih, buang sisik dan dipotong melebar setebal ± 1 cm. Remas dengan merica, garam, sampai bumbu benar-benar meresap dan gulung di tepung terigu. Goreng dengan mentega dan sedikit minyak goreng yang panas sampai matang. Sajikan dalam piring saji panjang, hiasi dengan kentang goreng, timun dan peterseli. Kentang dipotong panjang dan tebal. Timun dikupas dan potong berbentuk bunga. Peterseli dibiarkan dengan tangkainya.

177. HACHEE (SEMUR DAGING ALA BELANDA)

Bahan: 600 gr *buiten haas* (daging lemusir), 300 gram bawang merah, ± 60 cc kecap manis, beberapa sendok makan cuka, beberapa lembar daun salam, 5 butir cengkeh, garam, merica, sedikit gula, ± 2 sendok makan terigu, 80 gram mentega, ± 750 cc kaldu kental atau air biasa.

Cara membuat: Daging direbus untuk menghasilkan kaldu kental, kemudian dipotong tipis. Bawang merah juga dipotong dan digoreng dengan mentega sampai setengah matang, masukkan daun salam dan daging yang sudah dipotong, kemudian tuangi kaldu kental atau air, masukkan juga bumbu dan kecap. Rebus dalam panci tertutup dengan api kecil sampai daging empuk. Kentalkan dengan 2 sendok tepung terigu yang sudah dilarutkan dengan sedikit air, aduk sampai kental lalu angkat.

Cara membuat kaldu kental: Panaskan beberapa sendok mentega yang dicampur sedikit minyak goreng sampai panas dan berwarna kecokelatan. Masukkan daging (untuk membuat kaldu kental lebih baik biarkan daging utuh atau dipotong menjadi 2 bagian). Tuangi sedikit air, tutup wajan atau panci, dan biarkan di atas api kecil untuk waktu yang lama. Air yang keluar dari daging berwarna kecokelatan dan merupakan kaldu kental. Jika kaldu kental sudah berwarna cukup cokelat, angkat daging dan cairkan kaldu kental dengan air secukupnya. Untuk *hachee* hanya dibutuhkan 750 cc kaldu kental.

178. CORNED BEEF

Bahan: $\frac{1}{2}$ kg daging sapi yang bagus, $\pm$ 1 sendok makan pengempuk daging, garam secukupnya, 10 butir merica utuh, $\frac{1}{2}$ biji pala, $\pm$ 4 sendok makan mentega.

Cara membuat: Potong daging menjadi 4. Remas dengan garam dan pengempuk daging sampai lama dan biarkan semalam. Keesokannya cuci daging sampai bersih, rebus dengan beberapa cangkir air. Masukkan merica, pala, dan tambahkan sedikit garam. Rebus dengan api yang besar sampai mendidih, kemudian kecilkan api dan rebus daging sampai lama dan empuk. Jika airnya habis sebelum daging cukup empuk, boleh ditambah air lagi. Sesudah daging empuk dan kuah hampir habis, angkat daging dan letakkan dalam piring atau mangkuk, beri mentega dan kukus selama $\pm$ 1 jam.

179. TERONG DENGAN TOMATEN SAUS

Bahan: 2 terung ungu berukuran sedang, 3 tomat, 2 telur ayam, 2 sendok makan terigu, 5 bawang merah, merica, pala, garam, gula, kecap manis, dan mentega atau *braadolie* (minyak goreng).

Cara membuat: Terung dikupas kemudian dipotong bulat setebal $\pm$ 1 cm. Kocok telur, campurkan terigu, tambah sedikit air dan garam. Masukkan terung ke dalam adonan tepung dan goreng seperti menggoreng pisang goreng.

Untuk kuah: Tomat direbus dan peras. Bawang merah dipotong memanjang menjadi 2 atau 3, goreng setengah matang dan tuangi air tomat dan kaldu atau air biasa, masukkan bumbu dan beberapa sendok makan kecap. Sesudah mendidih masukkan terung, didihkan sebentar dan angkat. Masakan terung ini dapat dihidangkan bersama dengan kapri, kol dan wortel.

180. MACARONI SOEP (SUP MAKARONI)

Bahan: 35 gram makaroni, 1 liter kaldu sapi atau ayam, 50 gram keju parut, 35 gram tepung terigu, 1 sendok makan mentega, 1 kuning telur ayam, $\pm$ 60 cc *geevaporeerde melk* (susu terevaporasi), pala, merica, dan garam.

Cara membuat: Terigu digoreng sebentar dengan mentega, tuangi kaldu, dan masukkan bumbu serta makaroni yang sudah direbus. Biarkan sampai mendidih kemudian angkat dan tuang beserta kuning telur yang sudah dikocok sebentar dan dicampur dengan susu, aduk sampai rata dan masukkan keju parut dan aduk lagi.

181. ERWTEN SOEP (SUP KACANG POLONG)

Bahan: 500 gram *spliterwtten* (kacang polong), 1 kaki babi, beberapa batang seledri, daun bawang, merica, garam secukupnya, 1 bawang bombay atau 2 bawang merah, *worst* atau *gebraden saucijsjes* (sisis), roti yang dipotong persegi kecil dan digoreng, mentega.

Cara membuat: Kacang polong dicuci bersih kemudian direndam semalam dan direbus dengan air bekas rendamannya sampai empuk. Haluskan dan saring dengan saringan berkawat kasar seperti menghaluskan tomat untuk *tomaten saus* (lihat resep No.171). Kaki babi direbus dengan sedikit garam sampai setengah empuk, angkat, buang tulang, potong persegi kecil; campurkan dengan air atau kaldu kacang polong yang sudah disaring. Campurkan juga bawang, seledri, dan daun bawang yang sudah diiris halus dan ditumis dengan mentega, serta

bumbu, kemudian rebus sampai mendidih. Sesudah mendidih kecilkan api dan rebus terus sambil kadang diaduk sampai daging kaki babi empuk. Sajikan hangat dengan potongan roti goreng dan potongan sosis.

P.S. Jika tidak suka sup halus, biarkan kacang polong utuh.

182. GROENTEN SOEP MET BALLETTJES GEHAKT (SUP SAYUR DAN BAKSO DAGING CINCANG)

Bahan: 1 liter *bouillon* (kaldu) sapi, 1 ons daging cincang, wortel kecil, buncis, daun bawang, 2-3 tomat, peterseli, 2-3 sendok makan bawang merah iris, mentega, merica, garam, pala, 1 sendok teh gula, 1 sendok makan tepung kanji, dan ½ telur ayam.

Cara membuat: Bawang digoreng sampai setengah matang dengan $\pm$ 1 sendok makan mentega, tuang kaldu sapi, beri garam, pala, dan merica. Kalau sudah mendidih, masukkan wortel dan buncis yang sudah dipotong. Jika buncisnya sudah matang, masukkan daun bawang yang sudah dipotong dan *balletjes gehakt* (bakso daging cincang) yang sudah dipulung bulat berukuran sedang. Tomat dipotong dibagi 4-6 bagian. Jika wortelnya sudah empuk, masukkan tomat, tambahkan *balletjes gehakt* $\pm$ 1 sendok teh gula, didihkan sebentar dan angkat.

Cara membuat balletjes gehakt (bakso daging cincang). Daging cincang dicampur dengan 1 sendok makan tepung kanji, ½ telur ayam, sedikit merica, dan garam, aduk sampai rata dan pulung.

183. BRUINE SOEP (SUP COKELAT)

Bahan: ½ kg daging, $\pm$ 1 liter air, 2 sendok makan terigu, 2 sendok makan mentega, 1 sendok makan bawang merah iris, pala, merica, garam, sedikit gula, 2 sendok makan kecap, 2 sendok makan *madera* (sejenis anggur), *balletjes gehakt* (lihat resep No.182), peterseli, dan roti goreng.

Cara membuat: Rebus daging dengan 1 liter air dan garam, dengan api kecil. Rebus cukup lama supaya kaldu terasa enak untuk kuah sup. Tepung disangrai sampai warnanya coklat muda, tuang kaldu sedikit demi sedikit sambil terus diaduk supaya hasilnya halus merata kemudian masukkan peterseli, bumbu, dan kecap. Bawang digoreng dengan mentega sampai setengah matang, masukkan ke dalam kaldu, biarkan mendidih dan masukkan *balletjes gehakt*. Sesudah bakso mengapung, angkat dan tuangi 2 sendok makan *madera*. Sajikan dengan roti tawar yang dipotong persegi sebesar $\pm 1 \times 1$ cm dan digoreng kering dengan mentega atau minyak goreng.

Untuk *balletjes gehakt* (resep No.182) sebaiknya menggunakan 50 gram daging sapi dan 50 gram daging babi yang bergajih supaya lebih lezat dan empuk.

184. PASTEI SOEP

Bahan: ± 1 liter *bouillon* (kaldu) ayam, 2 lembar kol, sedikit jamur kuping, 100 gram kapri, 2 telur rebus, 25 gram daging ayam yang dipotong persegi kecil, 1 sendok makan mentega, 2 sendok makan bawang merah iris, merica, garam, dan seledri yang diiris halus.

Cara membuat: Goreng bawang setengah matang, kemudian tuangi kaldu. Sesudah kaldu mendidih, masukkan daging dan jamur kuping yang sudah direndam air. Bumbui dengan merica dan garam. Sebelum sup diangkat dari api, masukkan kapri dan kol yang sudah dipotong persegi. Tuang dalam mangkuk saji dan beri potongan telur (1 telur dibelah 4) dan seledri.

185. RAGOUT SOEP

Bahan: 1 ons daging babi cincang, 1 ons daging sapi cincang, 1 potong roti tawar, 1 butir telur ayam, garam, merica, pala, 25 gram *champignon* (jamur kancing), 25 gram wortel, peterseli, 1 sendok bawang merah iris, 2 sendok makan mentega, 4 sendok makan terigu, ± 625 cc kaldu sapi atau ayam.

Cara membuat: Bakso dibuat dari 2 macam daging, roti, telur, merica, dan garam. Campur semua menjadi satu, remas sampai rata, dan pulung bulat kecil. Didihkan kaldu, masukkan bakso dan masak sampai mengapung. Bawang merah digoreng dengan mentega sampai setengah matang, masukkan tepung, aduk sebentar dan tuangkan kaldu dan bakso, masukkan juga wortel yang sudah direbus dan dipotong persegi kecil dan *champignon* yang sudah dipotong-potong. Bumbui dengan merica, pala, dan garam, didihkan sebentar sampai jamur matang. Masukkan peterseli yang sudah diiris halus, kemudian angkat.

186. SUP JAGUNG

Bahan: 10 jagung muda, 1 liter susu, 2 sendok makan mentega, sedikit maizena, $\frac{1}{2}$ sendok teh garam, merica, dan paprika bubuk

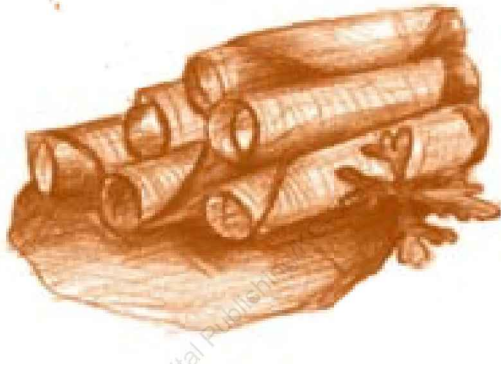
Cara membuat: Jagung dipipil, masukkan dalam susu, rebus sampai empuk ($\pm \frac{1}{2}$ jam), saring dengan saringan kawat sampai jagung halus (tekan-tekan dengan sendok), buang ampasnya. Sesudah itu didihkan lagi, masukkan mentega dan bumbu, kentalkan dengan sedikit maizena yang sudah dilarutkan dengan sedikit air.

187. BLOEMKOOL SOEP (SUP KEMBANG KOL)

Bahan: 1 kembang kol, 1 liter air atau *boullion* (kaldu), 40 gram tepung terigu, 45 gram mentega, 50 cc susu, merica, pala, dan garam.

Cara membuat: Kembang kol dibuang daunnya dan dipotong batangnya, kemudian direbus dengan air atau kaldu sampai matang. Mentega dipanaskan, masukkan tepung dan goreng sampai matang, tuangi air bekas rebusan kembang kol sedikit demi sedikit sambil diaduk terus supaya hasilnya halus. Tuangkan susu dan kembang kol yang sudah dipotong kecil. Tambahkan bumbu dan angkat.

- VIII - Olahan Asap



188. DAGING ASAP

Bahan: 1 kg daging babi, 50 gram garam, 10 gram gula, 2 sendok teh pengempuk daging.

Cara membuat: Daging diremas dengan bahan-bahan di atas sampai meresap betul, letakkan di loyang atau pinggan, tekan atasnya dengan loyang atau pinggan dan beri pemberat (misalnya batu besar). Biarkan daging selama 2 hari supaya garam meresap betul, kemudian diasap.

Cara mengasap: Buat api dari potongan kecil kayu jati dan letakkan agak banyak ampas tebu di atas api sampai mengeluarkan banyak asap. Gantung daging di atas api selama $\pm$ satu hari.

189. LIDAH ASAP

Bahan: 1 lidah sapi, $\pm$ 1 genggam garam, 1 sendok teh pengempuk daging, $\frac{1}{3}$ sendok teh asam salisilat (*salicylzuur*), dan air garam.

Cara membuat: Untuk membuat lidah asap, lidah harus diasinkan dulu. Lidah diremas dengan bumbu-bumbu (kecuali air garam) untuk waktu cukup lama supaya bumbu meresap betul. Letakkan lidah dalam pinggan atau loyang yang cukup panjang. Letakkan sebilah papan di atasnya dan beri pemberat (misalnya batu besar) di atas papan. Biarkan selama sehari. Keesokan harinya keluarkan lidah. Lidah ini biasanya mengeluarkan lendir dan darah. Bersihkan dengan cara menyeka dengan kain lap (jangan dicuci) sampai bersih dan kering betul; ambil 1 gelas garam, rebus dengan ± 375 cc air sampai mendidih dan garam larut, kemudian dinginkan. Masukkan lidah yang sudah dibersihkan dalam loyang atau pinggan (yang juga sudah dibersihkan dan dikeringkan). Letakkan papan dan pemberat di atas lidah, kemudian siramkan air garam sampai lidah terendam seluruhnya. Setiap hari tuang air garam ke dalam panci, hangatkan sampai mendidih, dinginkan dan tuangkan lagi ke atas lidah. Ulangi ± 6 kali, kemudian lidah dapat diasap dengan cara yang sama seperti cara mengasap daging (resep No.188).

190. BANDENG ASAP

Bahan: 1 kg bandeng dan 60 gram garam.

Cara membuat: Bandeng dibuang sisiknya dan dibersihkan bagian dalamnya (perutnya). Remas dengan garam sampai meresap betul dan biarkan selama sehari. Keesokan harinya gantung bandeng di tempat pengasapan. Gantungkan tegak lurus, dan asapi dengan cara mengasap seperti membuat daging asap (lihat resep No.188), selama ± 8 jam.

191. ROOKWORST

Bahan: $1\frac{1}{2}$ kg daging babi, $1\frac{1}{2}$ ons *spek* (gajih babi), 3 ons daging sapi, ± 3 sendok teh merica bubuk, 1 sendok teh pala, 3 sendok garam, 1 sendok teh pengempuk daging, usus babi yang sudah dibersihkan (dapat juga menggunakan usus kering).

Cara membuat: Daging babi dan sapi dicincang atau digiling sampai halus. *Spek* dipotong persegi kecil dan dicampurkan dengan campuran daging. Beri bumbu, aduk sampai merata dan isikan ke dalam usus babi, jaga jangan sampai terlalu penuh. Ikat ujungnya setiap ruas sepanjang ± 20 cm, kemudian gantung di tempat pengasapan. Cara mengasap sama seperti mengasap daging (resep No.188). *Rookworst* semakin lama diasap akan terasa semakin lezat. Boleh dibiarkan sampai 2–3 hari.

- IX - Kue Basah dan Kue- Kue Jawa



PETUNJUK

Tepung beras atau tepung ketan yang dipakai untuk resep-resep di bawah ini harus tepung yang baru ditumbuk. Jika tepung telah ditumbuk sehari sebelumnya lebih baik diangin-anginkan daripada dijemur karena tepung yang sudah dijemur kering tidak bagus untuk membuat kue basah yang lezat.

192. KUE MANGKOK

Bahan: $\pm$ 450 gram tepung beras, $\pm$ 225 gram gula halus, $\pm$ 2 sendok makan tape beras, air kelapa, dan legen (air dari bunga pohon siwalan).

Cara membuat: Campur $\pm$ 125 cc legen dan $\pm$ 250 cc air kelapa dan rendam tape selama $\pm$ 2 jam. Saring sambil diremas dan buang ampasnya. Tuang air tape ke tepung beras, aduk sampai menjadi adonan yang dapat dipulung, kemudian uleni sampai

lama seperti menguleni adonan roti. Tambahkan sisa air kelapa dan legen sehingga adonan menjadi sedikit cair. Biarkan adonan ini setengah hari atau lebih supaya naik (mengembang) dan campurkan gula. Kalau adonan masih kurang cair dapat ditambah dengan sedikit air biasa sampai menjadi adonan yang sedikit lebih cair daripada adonan pisang goreng. Tuang dalam cetakan berbentuk mangkuk kecil, letakkan dalam kukusan yang airnya sudah mendidih. Api harus besar sekali. Jangan buka kukusan sebelum $\frac{1}{4}$ jam, karena kalau dibuka kue akan kurang mekar. Adonan dapat diberi pewarna kue warna kuning, merah muda, dll. Pastikan api tetap menyala dan setelah $\pm \frac{1}{2}$ jam kue ini sudah matang.

193. KUE CARABIKANG

Bahan: $\pm$ 340 gram tepung beras, santan dari 1 kelapa, sedikit garam, gula jawa, gula pasir, sedikit minyak kelapa.

Cara membuat: Santan dan garam direbus sebentar sampai hangat, tetapi jangan sampai mendidih. Campur tepung dan gula dengan santan, uleni terus sampai lama dan adonan tidak melekat di panci. Cairkan dengan santan sampai sedikit lebih cair daripada adonan pisang goreng. Sediakan cetakan carabikang, panaskan di api sampai berasap, olesi dengan minyak kelapa, dan tuangkan adonan tetapi jangan terlalu penuh supaya tidak tumpah ketika kue mengembang dan naik. Sesudah kue berlubang-lubang dan tidak basah lagi berarti kue sudah matang. Gunakan pisau untuk membantu mengeluarkan kue dari cetakan.

194. KUE KU KETAN

Bahan: $\pm$ 450 gram tepung ketan, santan dari $\frac{1}{2}$ kelapa, $1\frac{1}{2}$ sendok makan gula pasir, sedikit garam, pewarna kue merah, minyak kelapa, dan daun pisang.

Buat isi: 250 cc kacang hijau yang disangrai, gula jawa, dan gula pasir sesuai selera.

Cara membuat: Santan direbus sebentar sampai panas (jangan sampai mendidih). Tuangkan ke dalam tepung yang sudah dicampur dengan 1½ sendok makan gula dan sedikit garam, aduk sampai rata dan dapat dipulung, kemudian uleni.

Kacang hijau disangrai dan dibuang kulitnya, rebus sampai empuk dan tiriskan dalam saringan. Airnya jangan dibuang. Giling atau tumbuk kacang hijau sampai halus. Rebus gula jawa dengan air rebusan kacang hijau. Setelah gula jawa larut, campur dengan kacang hijau yang sudah digiling halus; masak kembali sambil diaduk terus sampai kental. Setelah adonan isi dingin, pulung memanjang sebesar ± 3 cm, bungkus dengan adonan ketan. Gulungkan dalam tepung ketan supaya tidak melekat, kemudian cetak dengan cetakan kue ku. Letakkan kue di atas sepotong daun pisang yang bagian tengahnya sudah diolesi sedikit minjak kelapa, masukkan dalam kukusan yang airnya sudah mendidih, dan kukus sampai matang. Setelah matang, olesi kue dengan minyak kelapa ketika masih panas supaya mengilap.

195. KUE BUGIS

Bahan: ± 450 gram tepung ketan, santan cair secukupnya, ± 125 cc santan kental, sedikit garam, daun pisang, dan sedikit kembang telang kering.

Isi (unti): 1 kelapa muda, gula pasir atau gula jawa sesuai selera, dan ± 1 sendok makan tepung ketan.

Cara membuat: Santan cair dihangatkan sebentar. Kembang telang diseduh dengan sedikit air panas, peras dan saring. Campur tepung ketan dan sedikit garam dan dibuat adonan yang dapat dipulung dengan santan hangat dan air kembang telang. Isi dengan unti yang sudah dipulung bulat, tutup dan bulatkan. Letakkan di atas daun pisang yang sudah dipotong persegi lebar, beri 1 sendok santan kental yang direbus dengan sedikit garam sampai berminyak. Bungkus bentuk persegi dan kukus. Kalau sudah matang daun

pembungkus biasanya akan berkerut. Rapikan dan potong ujung daunnya.

Membuat unti: Kelapa dikupas dan diparut. Rebus gula jawa atau gula pasir atau campuran gula jawa, gula pasir, dan sedikit air. Masukkan kelapa, beri 1 sendok makan tepung ketan supaya kental, aduk sampai mengental. Dinginkan, kemudian pulung membulat.

196. KUE JONGKONG KOPYOR

Bahan: $\pm$ 100 gram tepung kanji, $\pm$ 225 gram tepung beras, $\pm$ 1125 cc santan cair, daun pandan, dan kapur sirih.

Kuah: Santan dari 1 kelapa, gula pasir sesuai selera, dan sedikit garam.

Cara membuat: Daun pandan ditumbuk halus, beri $\frac{1}{2}$ sendok teh kapur sirih, campurkan dengan santan, kemudian saring. Dua macam tepung dibubur dengan santan hijau dan dinginkan. Ambil pembungkus jongkong kopyor, isi dengan 1 sendok makan penuh bubur, tuangi santan yang sudah dicampur dengan gula dan garam secukupnya. Tutup bungkus dengan biting lidi (semat), kukus sebentar sampai santan matang, angkat.

197. NOGOSARI/ NAGASARI

Bahan: $\pm$ 450 gram tepung beras, $\pm$ 100 gram tepung kanji, santan dari 1 kelapa, sedikit garam, $\pm$ 1 sendok makan gula pasir, pisang raja yang tua, dan daun pisang muda yang dipotong persegi panjang.

Cara membuat: Pisang dipotong-potong, satu pisang dijadikan 4 potong. Dua macam tepung dicampur menjadi satu, tuangi santan yang sudah dihangatkan, uleni sampai rata, kemudian campurkan gula dan garam. Jika ingin memastikan apakah adonan sudah cukup cair, ambil sesendok adonan, bungkus dengan daun dan kukus sebentar. Periksa apakah hasilnya cukup lemas. Daun pisang digulung, letakkan 1 potong pisang pada setiap gulungan, tuangi adonan secukupnya, lipat dan kukus sampai matang.

198. KUE PISANG

Bahan: Pisang kepok atau raja yang matang, 1 liter santan, $\pm$ 50 gram gula pasir, $\frac{1}{2}$ sendok teh garam, 1 bungkus tepung hunkwe cap Bunga No.1, daun pisang muda yang sudah dipotong persegi.

Cara membuat: Pisang dikukus, kupas dan potong, satu pisang dijadikan 4 potong. Tepung hunkwe, santan, garam, dan gula dicampur menjadi satu, masak sambil diaduk sampai matang. Ambil daun pisang, beri 1 sendok makan adonan, letakkan pisang rebus, tutup dengan adonan, gulung daunnya, buat bungkusan persegi seperti bungkusan kue bugis. Biarkan sampai dingin.

199. KUE TALAM PISANG

Bahan: Pisang raja atau kepok yang tua, $\pm$ 450 gram tepung beras, $\pm$ 100 gram tepung kanji, santan dari 1 kelapa, gula jawa sesuai selera, beberapa sendok makan gula pasir, dan sedikit garam.

Cara membuat: Pisang dipotong bulat tipis, sedikit lebih tebal daripada uang logam. Campur 2 macam tepung, uleni dengan santan yang sudah dihangatkan, masukkan gula dan garam, kemudian cairkan dengan santan. Ambil mangkuk kecil, tuang adonan, beri beberapa potong pisang di atasnya, letakkan dalam kukusan yang airnya sudah mendidih, kemudian kukus sampai matang.

200. KUE APEM PISANG

Bahan: 4 pisang ambon matang, $\pm$ 450 gram tepung beras, 1 sendok makan tape beras, air kelapa, santan kental dari $\pm$ 1 kelapa, gula sesuai selera, dan sedikit garam.

Cara membuat: Pisang diremas hingga halus, campurkan tepung dan tapenya, uleni menjadi satu, tuangi air kelapa, uleni terus sampai lama, dan tuangi air kelapa sampai lemas. Biarkan adonan sampai naik (mengembang) selama $\pm$ $\frac{1}{2}$ hari. Kalau adonan sudah naik, beri gula sesuai selera dan santan kental. Olesi wajan dengan minyak kelapa, letakkan di atas api yang kecil

saja. Masukkan adonan $\pm$ 1 sendok sayur, tutup dengan tutup panci, kalau sudah matang, angkat.

201. PECEL PISANG

Bahan: Pisang kepok yang $\frac{1}{2}$ matang, santan, gula pasir, sedikit garam, dan es batu.

Cara membuat: Pisang dikupas dan dipanggang dengan pemanggangan di atas api kecil. Kalau sudah $\frac{1}{2}$ matang angkat, letakkan di atas daun pisang. Letakkan daun pisang di atasnya dan tekan dengan sebuah papan sampai setipis $\pm \frac{1}{2}$ cm, kemudian panggang sampai matang. Potong persegi kecil, letakkan dalam piring saji dan tuangkan santan yang sudah diberi sedikit garam dan gula sesuai selera dan es yang sudah dipukul-pukul. Enak disajikan ketika cuaca panas.

202. BUBUR TEPUNG PISANG (BACOVEPAP)

Bahan: Tepung pisang, susu, dan gula.

Cara membuat: Tepung pisang diberi susu secukupnya dan sedikit gula, lalu dibubur sampai matang. Dapat juga dibubur dengan santan, sedikit garam dan gula jawa.

203. KUE BAPEL VANILI

Bahan: 250 gram tepung terigu, 250 gram gula halus, 6 telur ayam, $\pm$ 125 cc air, $\pm$ 250 cc santan kental (dimasak dengan sedikit garam sampai mengental), 2 sendok makan mentega, 1 batang vanili, $\pm$ 200 gram biang roti (*brooddeeg*).

Cara membuat: Gula, telur, dan vanila dikocok sampai putih dan berbusa. Terigu dan biang roti diaduk menjadi satu, tuangi $\pm$ 125 cc air, uleni sampai rata dan campurkan santannya. Biarkan adonan $\pm \frac{1}{2}$ hari supaya mengembang (naik), isikan ke dalam cetakan kue bapel, kemudian panggang. Pastikan api rata supaya warna kue bagus. Dapat juga memakai penambah rasa (*essence*) yang lain, misalnya frambozen.

204. KUE BAPEL COKELAT

Cara membuatnya sama dengan bapel vanili (resep No. 203) tetapi menggunakan cokelat bubuk.

Cara mencampurkan cokelat: sebelum mencampurkan ke dalam santan, cokelat dicairkan dulu dengan sedikit santan sampai rata sebelum dicampurkan dengan adonan. Jumlah bubuk cokelat yang akan digunakan dapat dikira-kira. Biasanya jumlah cokelat bubuk sudah cukup jika warna santan terlihat kecokelatan.

205. KUE BAPEL SUSU

Bahan: Cara membuatnya sama dengan kue bapel vanili (lihat resep No. 203), tetapi santannya diganti dengan susu.

206. KUE BAPEL PISANG

Cara membuatnya sama dengan kue bapel vanili (lihat resep No. 203), tetapi memakai pisang. Pisang yang baik dan enak yang digunakan untuk resep ini adalah pisang ambon lumut yang matang. Campurkan setelah tepung terigu, biang roti, dan air sudah diuleni rata, kemudian masukkan 2–3 pisang yang sudah diremas halus.

207. KUE WINGKO BABAT

Bahan: 600 gram tepung ketan yang baru ditumbuk (jangan dijemur), 600 gram gula pasir, 600 gram kelapa parut (pilih kelapa yang agak muda), 2–3 butir telur ayam, dan sedikit garam.

Cara membuat: Kelapa, gula, dan sedikit garam diuleni sampai lama dan menjadi cair. Masukkan tepung ketan dan aduk menjadi satu sampai tercampur rata, kemudian campurkan telur yang sudah dikocok sebentar. Setelah semua tercampur rata, ambil loyang bulat, olesi sedikit minyak kelapa, letakkan adonan di atas loyang, ratakan sampai setipis $\pm \frac{1}{2}$ cm dan panggang dalam oven dengan api atas dan bawah. Panggang sampai berwarna kuning, kemudian angkat.

208. KUE BIKANG AMBON/BIKA AMBON

Bahan: 250 gram tepung kanji, 250 gram gula, 8 telur ayam, 170 cc air kelapa, 170 cc santan kental yang telah dimasak sampai berminyak, 3 sendok tape beras, dan 1 batang vanila.

Cara membuat: Tepung kanji disangrai sebentar. Telur, gula, dan vanila dikocok sampai putih. Tape dan air kelapa dicampur, remas-remas dan disaring dengan menggunakan saringan kawat yang kasar. Tuang campuran ini ke dalam tepung kanji, uleni sebentar, tuang telur dan gula kocok sedikit demi sedikit sampai tercampur rata, kemudian masukkan santan yang sudah dididihkan dengan sedikit garam (santan ini dimasukkan sesudah dingin). Aduk sampai rata dan biarkan semalam ($\pm$ 12 jam).

Keesokan harinya, sebelum kue dipanggang, aduk adonan supaya tepungnya tidak mengendap. Sediakan loyang kue yang sudah diolesi mentega, dan tuang adonan. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan terlebih dulu. Mula-mula dipanggang dengan api bawah. Sesudah kue mengembang dan naik ($\pm$ $\frac{1}{2}$ jam) dan sudah setengah matang, kecilkan api bawah dan nyalakan api atas, panggang dengan api kecil. Sesudah bagian atas menguning, angkat, keluarkan kue panas dari loyang, dinginkan dan potong-potong.

209. ROTI KUKUS

Bahan: 500 gram terigu, 500 gram gula halus, 8 telur ayam, yang 4 butir hanya dipakai bagian kuning dan dibuang bagian putihnya, 1 botol *frambozen limonade* (minuman rasa *frambose*).

Cara membuat: Telur dan gula dikocok sampai putih. Tuangkan *frambozen limonade*, masukkan tepung. Aduk sampai rata, isikan ke dalam cetakan roti kukus. Cetakan yang digunakan adalah cetakan kue mangkok yang terbuat dari kaleng dan berlubang. Alasi bagian dalam cetakan dengan kertas minyak supaya adonan tidak menetes keluar. Isi dan langsung dikukus dengan api besar supaya kue mekar dengan bagus.

210. LEMPER AYAM

Bahan: $\frac{1}{2}$ kg ketan, $\frac{1}{2}$ ekor ayam, 375 cc santan kental, bumbu-bumbu, 4 siung bawang putih, 4 butir bawang merah, 1 sendok teh ketumbar, $\frac{1}{2}$ sendok teh jintan, ± 4 cm terasi, sedikit gula, asam, garam, merica, 3 butir kemiri, ± 4 cm kencur, 2-3 lembar daun jeruk purut, daun pisang muda, dan lidi (biting/semat).

Cara membuat: Ketan dicuci bersih, rendam dalam air selama ± 1 jam dan kukus. Sesudah ketan setengah matang, aroni dengan santan yang diberi sedikit garam. Gunakan ± 180 cc santan, jika kurang lemas tambahi sedikit air. Sesudah diaroni dan diaduk sampai rata, kukus sampai matang, dan tuang di atas tampah yang dialasi dengan daun pisang. Ratakan ketan sampai tipis (setebal $\pm \frac{1}{2}$ cm) dan tekan dengan selembur daun pisang. Sesudah itu kipasi sampai dingin. Garis-garis dengan pisau menjadi persegi panjang dengan ukuran panjang ± 9 cm dan lebar ± 6 cm. Ambil selembur daun pisang, letakkan sepotong ketan, tambahkan ± 1 sendok makan isi lempur di bagian tengah dan gulung sampai isinya tertutup nasi. Ratakan sambungan nasi dengan daun pisang supaya halus, ambil sepotong daun pisang muda, bungkus lempur dan tutup kedua ujungnya dengan biting. Lempur dapat langsung disantap atau dipanggang sebentar sesuai selera.

Isi: Daging ayam direbus dengan sedikit garam, lalu suwir halus. Bumbu kecuali daun jeruk purut dihaluskan, ditumis dengan sedikit minyak kelapa, tuangi santan kental ± 180 cc, masukkan daging ayam yang sudah disuwir dan daun jeruk purut. Masak terus sambil diaduk sampai santan habis. Biarkan dingin sebelum dimasukkan ke dalam ketan.

211. KUE LADU

Bahan: $\pm \frac{1}{2}$ kg tepung cengkaruk yang agak kasar, kelapa parut dari $\frac{1}{2}$ butir kelapa yang disangrai sampai kuning dan ditumbuk halus, santan dari 1 kelapa, gula jawa semanisnya, sedikit garam.

Cara membuat: Santan dan gula dengan sedikit garam direbus agak lama dan hampir berminyak. Cicipi, jika kurang manis dapat ditambah gula. Tepung cengkaruk dan kelapa sangrai dicampur menjadi satu, tuang ke dalam panci atau baskom, tuangi gula rebus, aduk sampai adonan cukup kental dan dapat dipulung. Tuang adonan ke atas loyang atau talenan yang dialasi daun pisang. Ratakan supaya sama tebalnya. Sesudah dingin potong persegi panjang dan bungkus dengan kertas minyak.

212. ATURAN MEMBUAT TEPUNG CENGKARUK

Ketan putih dicuci bersih, kemudian ditiriskan dalam saringan. Angin-anginkan sebentar sampai tidak terlalu basah, kemudian sangrai di wajan sampai matang. Tumbuk kemudian ayak. Waktu menyangrai jaga jangan sampai gosong, gunakan api kecil saja dan aduk cepat. Lebih baik diaduk dengan menggunakan seikat merang.

213. KETAN SIRIKAYA/SRIKAYA

Bahan: ½ kg ketan, pewarna kue hijau, ± 180 cc cangkir santan kental, 3 telur ayam, gula jawa, 500 cc santan yang sedang kentalnya, sedikit garam.

Cara membuat: Ketan dicuci, direndam ± 1 jam, kemudian kukus setengah matang. Aroni dengan ± 180 cc santan kental yang dicampur dengan sedikit garam. Separuh dari ketan diberi pewarna hijau. Separuh sisanya dibiarkan putih. Sesudah diaroni, dikukus sampai matang. Kukus 2 kali, dimulai dengan bagian yang putih.

Jika ketan yang putih sudah matang, letakkan di atas loyang yang sudah dialasi daun pisang, ratakan dan tekan-tekan. Jika ketan yang berwarna hijau sudah matang, tuang di atas ketan yang berwarna putih, ratakan dan tekan-tekan. Sesudah dingin, potong persegi. Ketan ini disajikan dengan srikaya.

Untuk membuat srikaya, gunakan 500 cc santan, campur dengan telur yang sudah dikocok, gula jawa yang sudah direbus dengan sedikit air dan sedikit garam. Tuangi adonan ini di cucing (pengukus kecil) atau mangkuk kecil, selipkan sepotong daun pandan, kemudian kukus sampai matang.

214. KUE LUMPUR A

Bahan: 250 gram tepung terigu, 4 telur ayam, 625 cc santan, 100 gram gula pasir, $\pm$ 25 gram kelapa muda yang sudah dikerok tipis dengan sendok, sedikit garam, sedikit minyak kelapa.

Cara membuat: Gula dan telur dikocok sampai berbusa, tuangi santan, aduk, masukkan tepung; aduk lagi, kemudian campurkan kelapa muda dan sedikit garam. Aduk hingga tercampur rata. Panaskan cetakan kue lumpur. Olesi sedikit minyak kelapa, jika sudah berasap, tuangkan adonan dan tutup cetakan kue. Bagian atas tutup harus terkena panas api juga. Gunakan api atas dan bawah seperti memanggang kue di dalam oven. Sesudah menguning, angkat dan gunakan pisau untuk membantu mengeluarkan kue dari cetakan.

215. KUE LUMPUR B

Bahan: 250 gram terigu, 4 telur ayam, 625 cc susu, 1 batang vanili, 1 sendok makan mentega, 100 gram gula pasir, $\frac{1}{2}$ ons *rozijnen* (kismis kuning), sedikit mentega atau *braadolie* (minyak goreng) untuk mengolesi cetakan.

Cara membuat: Sama dengan resep No.214, mentega dicampurkan sesudah tepung dimasukkan. Seterusnya sama seperti langkah pada resep No. 214.

216. KUE MOHO

Bahan: 250 gram tepung terigu, 125 gram tape beras, $\pm$ 125 cc air kelapa, gula sesuai selera, $\frac{1}{2}$ sendok teh *baking powder*, tepung terigu untuk menambah secukupnya.

Cara membuat: Tahap pertama: Tape direndam di air kelapa $\pm \frac{1}{2}$ jam, remas dan saring dalam saringan. Buang ampasnya. Campuran ini dituang di atas 250 gram tepung terigu di dalam baskom, aduk sampai rata, uleni sampai lama dan banting beberapa kali. Inapkan adonan ini satu hari satu malam. Keesokan harinya adonan akan melar dan lebih cair.

Tahap kedua: Tambahkan beberapa genggam tepung terigu ke dalam adonan sampai adonan cukup lunak untuk dapat dipulung. Adonan harus agak lemas. Sesudah tepung terigu tercampur rata, uleni adonan sampai lama dan banting seperti tahap pertama. Biarkan adonan ini 1 hari 1 malam dan keesokan paginya tahap kedua harus diulangi, ditambah dengan tepung, uleni dan banting. Ini adalah tahap ketiga. Sesudah didiamkan 1 hari 1 malam lagi, tahap keempat dapat dilakukan seperti berikut: Tambah tepung terigu dan gula secukupnya, aduk sampai rata dan menjadi adonan yang cukup lemas untuk dapat dipulung. Adonan ini harus diuleni agak lama dan dibanting-banting baru ditambahkan *baking powder*; campurkan sambil diayak supaya adonan halus. Aduk lagi sampai rata dan benar-benar tercampur, pulung bulat sebesar bola pingpong atau sedikit lebih besar. Letakkan di atas loyang yang sudah dialasi selembat kain basah. Selama mengerjakan tahap keempat, kukusan yang akan digunakan diberi air dan diletakkan di atas api supaya air sudah mendidih saat tahap keempat selesai. Adonan moho yang sudah dipulung segera dimasukkan ke dalam kukusan, tutup dan biarkan $\pm \frac{1}{2}$ jam. Api harus besar dan jangan dibuka sebelum 10 menit agar kue mekar dengan bagus. Moho sebaiknya disantap selagi hangat karena masih empuk. Jika sudah dingin kue cenderung mengeras.

217. KUE KUCI-KUCI

Bahan: $\pm$ 450 gram tepung ketan, 100 gram gula jawa, santan kental, sedikit garam, daun pisang, dan isi kacang hijau seperti isi kue ku (lihat resep No. 194).

Cara membuat: Gula direbus dengan sedikit air sampai larut dan disaring. Campur tepung dengan santan dan gula jawa rebus dan buat adonan yang dapat dipulung. Gula dan santan harus dicampurkan dengan tepung selagi hangat. Remas dan uleni, kemudian pulung bulat-bulat sebesar bola pingpong dan isi dengan isi kacang hijau. Bungkus dengan daun pisang. Buatlah bungkus persegi seperti membungkus kue bugis. Tekan sedikit supaya agak pipih dan kukus.

218. LEPET JAGUNG

Bahan: 10 jagung muda yang masih terbungkus kulitnya, $\frac{1}{2}$ buah kelapa yang agak muda, 3 sendok makan tepung ketan, sedikit garam, $\pm$ 2 sendok makan gula.

Cara membuat: Jagung dikupas dan diparut. Kupas hati-hati supaya kulit terlepas utuh lebar, karena akan digunakan untuk membungkus lepet. Kelapa diparut. Jagung dan kelapa parut dicampur menjadi satu dengan tepung ketan, beri sedikit garam dan gula. Aduk sampai rata. Ambil 1 lembar daun jagung yang lebar, isi 1 sendok makan atau lebih dengan adonan, gulung, dan kukus.

219. SISIR JAGUNG

Bahan: Jagung muda, kelapa, garam.

Cara membuat: Jagung disisir (pipil dengan pisau) dan dikukus. Disantap selagi hangat dengan taburan kelapa parut dan sedikit garam.

220. KUE TALAM JAGUNG

Bahan: 10 jagung muda, $\pm$ 500 cc santan cair, $\pm$ 180 cc santan kental, gula jawa dan gula pasir sesuai selera, sedikit garam, 1 sendok makan tepung beras dan 1 sendok tepung kanji.

Cara membuat: Jagung diparut, tuangi santan cair, aduk dan tiriskan dalam saringan.

Letakkan dalam panci, beri gula jawa, gula pasir, dan sedikit garam, kemudian masak sambil diaduk terus sampai kental dan matang. Tuang bubur ini di atas loyang. Masak santan kental ± 180 cc sambil diaduk dengan ditambahkan sedikit garam dan 2 macam tepung sampai matang kemudian tuang di atas kue yang sudah diletakkan di atas loyang, ratakan dan biarkan dingin, kemudian potong persegi.

221. GETUK UBI

Bahan: Ubi, gula jawa, kelapa parut, garam, dan daun pisang.

Cara membuat: Ubi dikukus dan dikupas selagi panas, tumbuk sampai halus dan beri gula jawa sesuai selera, tumbuk lagi sampai rata dan halus. Gulung getuk dengan daun pisang sebesar lontong. Biarkan ± 1 jam sampai agak kaku dan potong setebal $\pm \frac{1}{2}$ jari. Dihidangkan dengan kelapa parut dan sedikit garam.

222. BUBUR COCO UBI

Bahan: Ubi, tepung sagu, gula jawa, santan kental, garam, dan daun pandan.

Cara membuat: Ubi dikukus, dikupas saat masih panas dan ditumbuk sampai halus. Campur dengan tepung sagu sampai dapat dipulung. Digulung memanjang sepanjang ± 4 cm dan dipotong bulat atau serong tipis. Didihkan air, masukkan coco ubi, aduk sampai matang. Beri gula jawa sesuai selera. Sesudah gula larut, angkat. Dihidangkan dengan santan kental yang telah direbus dengan sedikit garam dan beberapa lembar daun pandan.

223. DODOL GARUT

Bahan: $\frac{1}{2}$ kg tepung ketan, 1 kg gula jawa, santan cair dan kental dari 3 buah kelapa.

Cara membuat: Tepung diadoni dengan santan cair dan sedikit garam, kemudian dibubur sampai matang. Gula direbus dengan sedikit santan sampai larut, saring, kemudian masukkan ke dalam

adonan ketan yang telah matang. Aduk terus. Santan kental dicampurkan sambil diaduk terus sampai kental dan keluar minyaknya. Tuang bubur di atas kertas roti yang sudah diolesi minyak. Sesudah dodol mengeras, potong dan bungkus dengan kertas minyak.

224. DODOL LAPIS

Sama seperti resep No. 223. Jika dodol sudah matang, tuang di atas daun pisang atau kertas roti yang telah diolesi minyak. Ratakan dan tekan dengan botol supaya tipis. Bagian atasnya ditaburi dengan gula pasir halus, kemudian gulung. Biarkan ± 2 hari baru dipotong setebal $\pm \frac{1}{2}$ cm, kemudian dibungkus dengan kertas minyak.

225. DODOL DUREN

Sama seperti resep No. 223. Duren dibuang bijinya, campurkan ke dalam adonan, kemudian diaduk terus sampai kental dan keluar minyaknya.

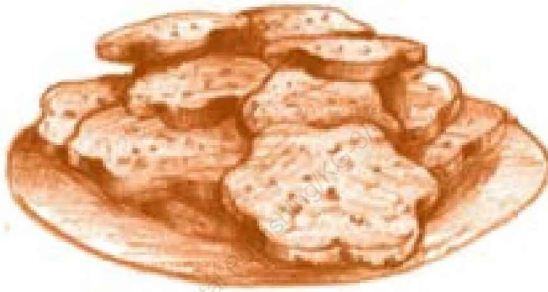
226. DODOL COKELAT

Sama seperti resep No. 223. Adonan ditambah $\frac{1}{2}$ ons cokelat bubuk yang telah dicairkan dengan sedikit santan, kemudian dicampurkan ke adonan. Karena ada campuran cokelat yang membuat rasanya agak pahit, adonan boleh ditambahkan dengan $\pm \frac{1}{2}$ ons gula pasir. Cara membuat selanjutnya sama seperti resep No. 223.

227. DODOL WIJEN

Sama seperti resep No. 223. Sesudah adonan matang dan hampir diangkat, tambahkan 2 ons wijen yang telah disangrai, diaduk sampai rata, kemudian tuang di atas kertas roti yang sudah diolesi minyak. Ratakan, potong, kemudian bungkus.

- X - Kue-Kue Kering (*Drooggebakjes*)



PETUNJUK - PETUNJUK.

Tepung dan gula harus dijemur terlebih dahulu supaya kering betul. *Baking powder* dapat diganti dengan *dubbel koolzure soda* (*baking soda*). Dicampurkan dengan tepung dan diayak sampai rata. Memanggang kue kering dapat menggunakan oven atau pembakaran biasa. Oven atau pembakaran harus dipanaskan terlebih dulu. Sesudah cukup panas (saat dibuka keluar asap), kecilkan api dan masukkan kue yang akan dipanggang. Jika menggunakan pembakaran, api atas harus besar dan api bawah kecil. Kue kering matang dalam waktu $\pm 10-15$ menit. Kue yang baru matang biasanya masih lemas, jadi harus diletakkan di permukaan yang datar dan rata supaya bentuknya bagus. Sesudah dingin, pindahkan kue kering ke dalam stoples dan tutup rapat.

228. SULTANA

Bahan: 300 gram tepung terigu, 200 gram mentega, 100 gram gula halus, 200 gram kismis yang digiling halus.

Cara membuat: Semua bahan kecuali kismis, diaduk menjadi satu sampai menjadi adonan yang dapat dipulung. Sediakan 2 potong kertas roti dengan ukuran 15 x 25 cm.

Letakkan kertas di atas talenan, gilas adonan di atas 2 potong kertas tadi sampai setipis ± 2 mm. Satu bagian di antara dua adonan yang sudah digilas tadi dipulas dengan kismis halus, ratakan, tutup dengan adonan sisanya. Tekan sedikit supaya rata, potong persegi panjang dengan ukuran panjang 5 cm, lebar 3 cm. Olesi atasnya dengan kuning telur yang sudah dicampur dengan sedikit mentega, tusuk-tusuk permukaannya dengan garpu. Angkat kue ini dengan pisau satu per satu dan letakkan di atas loyang, dan panggang.

229. KATTETONGEN (LIDAH KUCING)

Bahan: 200 gram tepung terigu, 200 gram mentega, 200 gram gula halus, 4 telur ayam, vanili.

Cara membuat: Mentega dan gula dikocok sampai putih, telur dimasukkan satu per satu sambil adonan dikocok terus. Masukkan vanili, kemudian tepung, sambil diaduk perlahan sampai merata. Semprot memanjang di atas loyang yang sudah diolesi mentega, dan panggang. Beri jarak antara kue supaya tidak melekat satu sama lain karena kue ini mengembang ketika dipanggang.

230. ZANDKOEKJES

Bahan: 300 gram tepung terigu, 225 gram mentega, 125 gram gula halus, $\frac{1}{2}$ sendok teh soda kue, vanili.

Cara membuat: Semua bahan dicampur menjadi satu, aduk sampai rata dan menjadi adonan yang dapat dipulung. Gilas di kertas roti sampai setipis $\pm \frac{1}{3}$ cm, kemudian cetak. Tata di dalam loyang yang sudah diolesi mentega dan panggang.

231. NOTENKOEKJES (KUE KENARI)

Bahan: 300 gram tepung terigu, 175 gram mentega, 100 gram gula halus, 1 merah telur, 75 gram kenari cincang.

Cara membuat: Mentega dan gula dikocok sampai putih, masukkan kuning telur, kocok sampai tercampur rata, kemudian masukkan tepung yang sudah dicampur dengan kenari. Aduk sampai rata dan dapat dipulung. Cetak dengan cetakan berbentuk kemiri, letakkan dalam loyang yang sudah diolesi mentega, kemudian panggang. Sesudah dingin rekatkan 2 kue dengan selai kental di tengahnya.

232. OLIFANTSOREN (KUE KUPING GAJAH)

Bahan: 300 gram terigu, 200 gram mentega, 150 gram gula halus, 20 gram coklat bubuk, 1 pak vanili bubuk, sedikit air atau susu jika perlu.

Cara membuat: Terigu, mentega, dan gula dibagi dua, letakkan dalam 2 wadah, yang satu diberi coklat bubuk dan yang lain vanili bubuk. Aduk semua bahan kue yang memakai vanili sampai rata dan menjadi adonan yang dapat dipulung.

Sesudahnya aduk bahan yang memakai coklat seperti aturan sebelumnya. Ambil selembar kertas roti yang sudah dipotong persegi panjang, olesi dengan mentega, dan gelas masing-masing adonan sampai setipis $\pm 2\frac{1}{2}$ cm. Letakkan adonan coklat di atas adonan putih, lalu pulung. Biarkan gulungan kue ini di tempat yang dingin, misalnya dalam lemari es selama ± 1 jam sampai menjadi kaku, kemudian potong dengan pisau yang tajam menjadi setipis $\pm \frac{1}{3}$ cm.

Dengan tangan, bentuk potongan kue menyerupai kuping gajah. Letakkan di dalam loyang yang sudah diolesi mentega, kemudian panggang.

233. EIBANKET

Bahan: ± 560 gram tepung terigu, ± 225 gram gula halus, 4 kuning telur, 2 sendok makan susu kental, vanili, $\frac{1}{2}$ sendok teh *baking*

powder, kenari utuh, mentega secukupnya, kuning telur untuk mengolesi bagian atasnya.

Cara membuat: Tepung, *baking powder*, dan gula diaduk menjadi satu, kuning telur, susu kental dan vanili dikocok sebentar, dicampurkan dengan tepung, beri mentega secukupnya sampai menjadi adonan yang dapat dipulung. Pulung adonan sebesar telur burung dara, isi kenari utuh di tengahnya, olesi bagian atasnya dengan kuning telur, letakkan di loyang yang sudah diolesi mentega, panggang.

234. PITMOPPEN

Bahan: 300 gram terigu, 200 gram mentega, 100 gram gula halus. Untuk bagian atasnya: 250 gram kacang tanah yang sudah disangrai, dibuang kulitnya dan dibelah dua. Gula halus secukupnya, 100 gram sukade yang sudah dipotong-potong kecil dan 1 kuning telur.

Cara membuat: Terigu, mentega dan gula diaduk menjadi satu sampai rata, kemudian gilas adonan di atas kertas roti sampai setebal $\pm \frac{1}{2}$ cm. Adonan bagian atasnya diaduk menjadi satu, letakkan di atas adonan kue yang sudah digilas, tutup dengan kertas roti, gilas dengan botol sampai rata, kemudian potong persegi. Pindahkan potongan kue ke loyang yang sudah diolesi mentega, kemudian panggang.

235. THEE BESCHUITJES (BISKUIT PENDAMPING MINUM TEH)

Bahan: 200 gram tepung terigu, 175 gram maizena, 100 gram mentega, 40 gram gula halus, 1 sendok teh *baking powder*, sedikit garam, 100 cc susu, 1 telur ayam.

Cara membuat: 2 macam tepung, *baking powder*, dan gula halus dicampur sampai rata. Telur dikocok sebentar dengan garam, masukkan ke dalam campuran tepung, campurkan juga mentega dan susu, aduk sampai rata. Gilas adonan di atas sepotong kertas roti setebal $\pm \frac{1}{2}$ cm. Cetak bulat sebesar biskuit marie, tusuk-

tusuk dengan garpu. Letakkan di atas loyang yang sudah ditaburi tepung terigu, kemudian panggang.

236. JAN HAGEL

Bahan: 300 gram tepung terigu, 225 gram mentega, 150 gram gula halus, 1 telur ayam, sedikit garam, kenari cincang, gula pasir kasar, kuning telur.

Cara membuat: Mentega dan gula dikocok sampai empuk, masukkan telur dan garam, aduk sampai tercampur, masukkan tepung, aduk sampai menjadi adonan yang dapat dipulung, gilaspipis di loyang yang sudah diolesi dengan mentega. Olesi bagian atasnya dengan kuning telur, lalu taburi kenari cincang yang sudah dicampur dengan gula pasir kasar. Panggang sampai setengah matang, potong-potong persegi panjang, kemudian panggang lagi sampai matang.

237. SUIKERSTAAFJES (KUE TONGKAT GULA)

Bahan: 250 gram tepung terigu, 125 gram mentega, 100 gram gula halus, 1 telur ayam, gula kasar, putih telur.

Cara membuat: Tepung, mentega, telur, dan gula diaduk menjadi satu sampai menjadi adonan yang dapat dipulung. Gilaspipis di atas kertas roti, potong sepanjang ± 4 cm, olesi bagian atasnya dengan putih telur dan taburi dengan gula kasar. Letakkan di loyang yang sudah diolesi mentega, kemudian panggang.

238. BOTERKRANSJES (KUE CINCIN MENTEGA)

Bahan: 200 gram tepung terigu, 150 gram mentega, 100 gram gula halus, 1 kuning telur, sedikit vanili bubuk, gula pasir kasar yang diberi pewarna merah, kuning telur.

Cara membuat: Tepung, mentega, gula, vanili, dan 1 kuning telur diaduk menjadi satu sampai menjadi adonan yang dapat dipulung. Gilaspipis di atas kertas roti, cetak berbentuk lingkaran (*krans*). Olesi bagian atasnya dengan kuning telur dan taburi gula

merah. Letakkan di loyang yang sudah diolesi mentega, kemudian panggang.

239. BOTERBIESJES

Bahan: 300 gram tepung terigu, 250 gram mentega, 150 gram gula halus, 2 putih telur, vanili.

Cara membuat: Mentega, gula, dan vanili dikocok sampai putih dan empuk. Kemudian adonan mentega dan gula dicampur dengan terigu sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan. Masukkan putih telur yang sudah dikocok sampai berbusa. Aduk rata, kemudian disemprot memanjang di loyang dan panggang.

240. KLAPPERKOEKJES (KUE KELAPA)

Bahan: 1 kelapa parut yang tua dan sudah dijemur sampai kering, 100 gram tepung terigu, 100 gram mentega, 1 telur ayam seluruhnya dan 1 kuning telur, $\pm$ 112 gram gula pasir kasar, sedikit vanili, garam.

Cara membuat: Semua bahan diaduk menjadi satu, pulung bulat dan tekan supaya agak tipis. Taruh di atas loyang yang sudah diolesi mentega dan panggang.

241. GELEI KOEKJES (KUE SELAI)

Bahan: 250 gram terigu, 125 gram mentega, 100 gram gula halus, 2-3 sendok makan susu, 1 telur ayam, vanili, kuning telur untuk mengolesi bagian atas kue, selai.

Cara membuat: Telur dikocok sebentar dengan 2-3 sendok susu, tuangkan ke dalam tepung, masukkan gula, vanili, dan mentega, aduk semua menjadi satu sampai menjadi adonan yang dapat dipulung. Sediakan 2 lembar kertas roti, bagi adonan menjadi dua, gilas masing-masing di atas kertas roti sampai tipis dan berbentuk persegi panjang. Olesi salah satu adonan dengan selai, tutup dengan adonan lainnya. Tekan sampai rata, potong berbentuk persegi panjang. Olesi bagian atasnya dengan kuning

telur yang sudah dikocok dengan sedikit air, tusuk-tusuk dengan garpu. Letakkan di loyang yang sudah diolesi mentega, kemudian panggang.

242. BACOVE GEBAKJES (KUE KERING PISANG)

Bahan: ± 450 gram tepung pisang (cara membuat tepung pisang lihat resep No. 398), ± 225 gram gula halus, 5 kuning telur, ½ sendok teh *baking powder*, mentega secukupnya.

Cara membuat: Tepung, gula, dan *baking powder* diaduk menjadi satu, masukkan kuning telur yang sudah dikocok sebentar, adoni dengan mentega sampai menjadi adonan yang dapat dipulung. Gilas adonan di atas kertas roti sampai setipis ± ½ cm dan cetak. Letakkan di loyang yang sudah diolesi mentega dan panggang.

243. HAVERMOUTKOEKJES

Bahan: 100 gram *havermout*, 50 gram mentega, 50 gram gula halus, ½ sendok teh *baking powder*, sedikit garam.

Cara membuat: Semua bahan dicampur menjadi satu sampai menjadi adonan yang dapat dipulung. Gilas tipis di kertas roti, lalu cetak berbentuk bulat atau setengah lingkaran. Letakkan di loyang yang sudah diolesi mentega, dan panggang.

244. KAASSTENGELS (KUE JARI-JARI KEJU)

Bahan: 250 gram terigu, 125 gram mentega, 125 gram keju yang sudah diparut, garam ± 1 sendok teh, 2 sendok makan air, kuning telur untuk mengolesi kuenya.

Cara membuat: Semua bahan kecuali kuning telur diaduk menjadi satu sampai rata, kemudian digulung panjang sebesar jari, potong sepanjang ± 4 cm, olesi bagian atasnya dengan kuning telur yang sudah dikocok dengan sedikit air, kemudian panggang.

245. ZOUTE BOLLEN (KUE BOLA MANIS)

Bahan: 250 gram terigu, 200 gram mentega, garam secukupnya, ½ sendok teh *baking powder*.

Cara membuat: Semua bahan diaduk sampai rata. Jika adonan belum dapat dipulung, tambahi sedikit air selemasnya. Pulung bulat sebesar kelereng. Bagian atasnya diolesi dengan kuning telur, letakkan di loyang yang sudah dipulas dengan mentega, kemudian panggang.

246. ZOUTE KRAKELINGEN

Bahan: 250 gram terigu, 200 gram mentega, 1 kuning telur, garam, sedikit susu.

Cara membuat: Semua bahan kecuali kuning telur diaduk sampai rata betul. Jika masih kurang lemas, tambah sedikit susu. Kemudian digulung panjang dan dibuat bentuk serupa *pretzel*.

Olesi bagian atasnya dengan kuning telur, letakkan di loyang yang sudah diolesi mentega, kemudian panggang.

247. SPECULAAS

Bahan: 250 gram tepung terigu, 100 gram mentega, 125 gram gula jawa, 1 telur ayam, bumbu kayu manis, pala, cengkeh, 1 sendok teh garam, $\frac{1}{2}$ sendok teh *baking powder*, 1 sendok makan cokelat bubuk, kenari, sukade.

Cara membuat: Gula jawa diiris halus, campurkan dengan tepung yang telah dicampur dengan *baking powder*, garam, cokelat bubuk, dan bumbu. Aduk rata, taruh mentega dan telur yang telah dikocok sebentar sampai menjadi adonan yang dapat dipulung, cetak dengan *speculaasplank* (cetakan khusus untuk kue spekulas).

Cara mencetak: Cetakan ditaburi tepung beras supaya adonan tidak mudah melekat. Beri beberapa potong sukade dan kenari yang telah dipotong memanjang dalam cetakan, kemudian tuang adonan kue. Tekan-tekan dan kelebihan adonan dipotong dengan pisau. Ketuk-ketuk cetakan pada talenan untuk melepaskan kue. Hari-hati letakkan kue di loyang yang sudah diolesi mentega, kemudian panggang.

248. SPECULAASPOP (ORANG-ORANGAN SPEKULAS)

Bahan: 400 gram tepung terigu, 200 gram mentega, 200 gram gula palem, 20 gram bumbu spekulas terdiri dari bubuk kayu manis, pala parutan dan bubuk cengkeh, 1 sendok teh *baking powder*, beberapa sendok susu.

Cara membuat: Semua bahan kecuali susu, dicampur menjadi satu, aduk sampai menjadi adonan yang dapat dipulung. Jika kurang lemas, boleh ditambah beberapa sendok makan susu. Lalu adonan digilas tipisnya $\pm \frac{3}{4}$ cm di atas kertas roti. Buatlah gambar boneka (orang-orangan) yang sederhana pada selembar kertas, gunting gambar. Kemudian letakkan di atas adonan yang sudah digilas. Dengan ujung pisau yang tajam, potong adonan mengikuti gambar. Untuk mata, hidung, mulut, dan kancing dari baju, gunakan kacang tanah atau kenari. Gambar tidak perlu sempurna, buatlah yang sangat sederhana supaya mudah memotongnya. Dengan hati-hati boneka kue diangkat dan dipindahkan ke loyang yang sudah diolesi mentega, kemudian panggang. Jika sudah cukup matang, keluarkan loyang dari oven, tetapi kue dibiarkan dalam loyang sampai dingin, baru dilepaskan dari loyang. Kue mudah patah jika dikeluarkan dari loyang dalam keadaan panas.

Jika menggunakan cetakan orang-orangan untuk membuat spekulas, cetakan harus ditaburi tepung beras sebelum adonan dituang ke dalamnya supaya adonan tidak melekat.

249. GEVULDE SPECULAAS

Bahan dan cara membuat adonan sama seperti bahan dan cara pada resep No. 248. Sesudah adonan selesai diolah, gilas adonan di atas kertas roti yang sudah dipotong persegi sampai setebal ± 1 cm. Potong adonan menjadi dua bagian. Yang satu diletakkan di atas loyang yang sudah diolesi mentega. Jangan lupa menyingkirkan kertasnya. Beri *amandelpers*, lihat resep No. 250, ratakan dan tutup dengan adonan sisanya. Tekan sedikit sampai

rata dan buat guratan kotak-kotak dengan menggunakan bagian belakang pisau. Di dalam tiap kotak beri kacang tanah yang dibelah dua sebagai hiasan. Kacang harus ditekan sedikit supaya tidak mudah lepas. Olesi kue dengan kuning telur yang sudah dikocok dengan sedikit mentega, kemudian panggang.

250. AMANDELPERS

Bahan: 250 gram kacang tanah yang telah disangrai setengah matang, 150 gram gula halus, 1 telur ayam, parutan kulit lemon $\pm$ dari $\frac{1}{2}$ jeruk, 1 sendok makan mentega, beberapa tetes penambah rasa (esens) amandel, sedikit garam.

Cara membuat: Kacang tanah dibuang kulitnya, direbus setengah empuk kemudian giling halus. Campurkan telur, gula, garam, mentega, dan kulit jeruk. Aduk sampai tercampur rata, lalu beri esens amandel.

251. CHOCOLADE LETTER (KUE HURUF COKELAT)

Bahan: $\pm$ 112 gram maizena, $\pm$ 75 gram tepung terigu, $\pm$ 37 gram cokelat bubuk, $\pm$ 125 gram gula halus, 3 butir kuning telur, mentega secukupnya, vanili.

Cara membuat: Maizena, terigu, gula, cokelat, dan vanili diaduk menjadi satu, campurkan juga kuning telur, aduk terus, lemaskan adonan dengan mentega sampai dapat dipulung. Buatlah bentuk huruf atau angka sesuai selera. Letakkan di loyang yang sudah diolesi mentega dan panggang. Setelah matang, olesi bagian atasnya dengan *glazuur* (lapiran gula hias) warna putih.

252. WATERGLAZUUR (LAPISAN GULA HIAS)

Bahan: 100 gram gula halus, sedikit air matang, beberapa tetes penambah rasa atau esens lemon (*citroen essence*).

Cara membuat: Gula ditambahkan sedikit air sampai menjadi adonan seperti bubur kental, tambahkan beberapa tetes esens, aduk yang agak lama supaya *glazuur* mengilap.

253. PEPERNOTEN

Bahan: 250 gram tepung terigu, 250 gram gula halus, 3 telur ayam, $\frac{1}{2}$ sendok teh bubuk kayu manis, $\frac{1}{2}$ sendok teh cengkeh, $\frac{1}{2}$ sendok teh pala parut, $\frac{1}{2}$ sendok teh merica, $\frac{1}{2}$ sendok teh *baking powder*, 1 sendok makan kulit lemon parut.

Cara membuat: Gula dan telur dikocok sampai putih. Tepung dicampur dengan bumbu dan *baking powder*, kemudian masukkan ke dalam kocokan telur dan gula. Aduk sampai rata, pulungi bulat kecil dan letakkan di atas loyang yang sudah diolesi mentega. Beri jarak antara kue di loyang karena kue ini mengembang ketika dipanggang.

254. TAAI-TAAI

Bahan: 250 gram tepung terigu, 250 gram sirup gula jawa, dapat juga pakai madu supaya lebih sedap (125 gram sirup gula jawa, 125 gram madu), 5 tetes minyak adas manis, 1 sendok teh *baking soda*, sedikit garam.

Cara membuat: Terigu dicampur dengan *baking powder* dan ayak. Campur semua bahan menjadi satu dan aduk sampai rata. Taruh adonan di atas loyang yang sudah diolesi mentega. Adonan dibuat setebal ± 1 cm. Panggang. Sesudah matang kue dipotong persegi panjang selagi masih panas. Rasa kue lebih enak setelah disimpan 2-3 hari.

255. KERSTKOEKJES (KUE KERING NATAL)

Bahan: 275 gram tepung terigu, 200 gram mentega, 150 gram gula halus, 75 gram *geconfijte kersen* (manisan buah kersen/ceri). Jika tidak ada dapat juga menggunakan manisan kolang-kaling yang diberi pewarna merah, $\frac{1}{2}$ sendok teh *baking powder*, sedikit garam.

Cara membuat: Buah kersen dipotong persegi kecil, campur dengan gula, mentega, dan garam. *Baking powder* dicampur dengan tepung sampai rata, masukkan ke dalam adonan mentega, kersen, dan

garam. Aduk sampai rata, dan letakkan di tempat yang dingin, misalnya dalam lemari es. Diamkan *geconfijte kersen* selama 1–2 jam supaya sedikit kaku, kemudian gilas adonan sampai setipis $\pm \frac{1}{2}$ cm. Cetak bulat. Letakkan di loyang yang sudah diolesi mentega dan panggang.

256. KERSTBOOMRINGEN (KUE CINCIN PENGHIAS POHON NATAL)

Bahan: 200 gram terigu, 150 gram gula halus, 2 kuning telur ayam yang sudah matang (direbus), 1 kuning telur mentah, dan mentega secukupnya.

Cara membuat: Semua bahan diaduk menjadi satu sampai rata, lemaskan dengan mentega sampai menjadi adonan yang dapat dipulung, gulung antara kedua telapak tangan sehingga menyerupai tali sepanjang ± 4 cm, lingkarkan dan rapatkan kedua ujungnya sehingga membentuk gelang. Letakkan di loyang yang sudah diolesi mentega dan panggang. Setelah matang, olesi bagian atasnya dengan *glazuur* merah, putih, kuning, cokelat, atau warna lain. Sesudah *glazuur* kering, ikatkan pita merah pada kue dan gantung di pohon Natal.

257. KERSTKRANSJES (KUE CINCIN NATAL)

Bahan: 250 gram terigu, 150 gram mentega, 125 gram gula halus, 1 telur ayam, parutan kulit jeruk nipis ± 1 sendok makan, 1 telur ayam untuk mengolesi bagian atasnya.

Cara membuat: Mentega, gula, dan parutan jeruk nipis diaduk menjadi satu, masukkan telur kemudian tepung. Aduk perlahan sampai rata dan menjadi adonan yang dapat dipulung. Gilas sampai adonan menjadi setipis $\pm \frac{1}{2}$ cm di atas kertas roti. Gunakan cetakan berbentuk cincin dan cetak adonan. Olesi bagian atasnya dengan kocokan telur, taburi kenari yang sudah dipotong panjang tipis dan gula pasir kasar. Letakkan di loyang yang sudah diolesi mentega, kemudian panggang.

258. KANEELSTERREN (KUE BINTANG)

Bahan: 175 gram tepung terigu, 125 gram mentega, 125 gram gula halus, 1 sendok teh bubuk kayu manis, sedikit kenari yang diiris tipis panjang.

Cara membuat: Terigu, kayu manis, gula, dan mentega dicampur menjadi satu sampai menjadi adonan yang dapat dipulung. Gilas tipis di atas kertas roti, kemudian cetak berbentuk bintang. Hias bagian atasnya dengan beberapa iris kenari yang agak ditekan supaya tidak mudah lepas. Letakkan di loyang yang sudah dipulas dengan mentega, kemudian panggang.

259. SPRITSKOEKJES (KUE SEMPRIT)

Bahan: 300 gram terigu, 150 gram mentega, 125 gram gula halus, 1 telur ayam, 1 bungkus vanili bubuk.

Cara membuat: Mentega, gula, dan vanili bubuk dikocok sampai putih, masukkan telur, kocok sebentar, campurkan tepung sedikit demi sedikit sambil adonan diaduk terus.

Mencampur tepung lebih baik dimasukkan sambil diayak supaya adonan halus. Masukkan adonan ke dalam cetakan kue semprit, semprotkan di loyang yang sudah diolesi mentega, kemudian panggang.

260. CHOCOLADE SPRITSJES (KUE SEMPRIT COKELAT)

Bahan: 200 gram terigu, 150 gram mentega, 100 gram gula halus, 1 kuning telur, vanili, 40 gram bubuk cokelat.

Cara membuat: Mentega dan gula dikocok sampai putih, masukkan vanili dan kuning telur, kocok sebentar, masukkan tepung dan cokelat, aduk sampai rata, semprotkan di loyang yang sudah diolesi mentega, kemudian panggang.

261. ARROWROOT SPRITSJES (KUE SEMPRIT UMBI GARUT)

Bahan: Tepung *arrowroot* (kairoot/umbi garut), 250 gram mentega, 4 kuning telur, $\pm$ 112 gram gula halus, vanili.

Cara membuat: Mentega dan gula dikocok sampai putih, kuning telur dicampurkan satu per satu sambil adonan dikocok terus. Masukkan vanili, aduk rata, kemudian campurkan tepung. Aduk dengan sendok kayu sampai rata menjadi adonan yang lemas (seperti adonan kue semprit).

Jumlah tepung yang digunakan dapat dikira-kira sendiri. Cetak dengan cetakan kue semprit, letakkan di loyang yang sudah diolesi mentega, kemudian panggang.

262. SEMPRIT KELAPA

Bahan: Tepung beras yang telah disangrai sampai kuning secukupnya, $\pm$ 125 cc telur ayam, $\pm$ 337 gram gula halus, vanili, sedikit garam, kelapa parut yang disangrai dan ditumbuk halus.

Cara membuat: Telur, garam, gula, dan vanili dikocok sampai putih berbusa. Masukkan kelapa dan tepung beras masing-masing sama banyaknya sampai menjadi adonan yang lemas (dapat disemprotkan). Semprotkan adonan untuk membentuk kembang di atas loyang yang diolesi mentega, kemudian panggang.

263. SEMPRIT MAWAR

Bahan: 250 gram tepung terigu, 100 gram maizena, 200 gram mentega, 160 gram gula halus, 4 kuning telur, vanili.

Cara membuat: Mentega dikocok dengan gula sampai putih, masukkan vanili dan kuning telur satu per satu, sambil adonan dikocok terus. Masukkan 2 macam tepung, aduk sampai rata, kemudian semprotkan berbentuk kembang mawar di loyang yang diolesi mentega dan panggang.

264. BANKET KERING

Bahan: 250 gram tepung terigu, 125 gram mentega, 100 gram gula halus, 2 kuning telur, $\frac{1}{2}$ ons kenari cincang, $\frac{1}{2}$ ons kismis, $\frac{1}{2}$ ons *tangkwe*, 1 sendok *oranye snippers* (manisan kulit jeruk), vanili, $\frac{1}{2}$ sendok teh soda kue.

Cara membuat: Kismis dipotong menjadi 4, *tangkwe* dipotong persegi kecil, *oranje snippers* diiris halus. Semua bahan diaduk menjadi satu sampai menjadi adonan yang dapat dipulung. Jika adonan kurang lemas boleh ditambah sedikit mentega. Pulung bulat sebesar kemiri, tekan supaya agak pipih, letakkan di loyang yang diolesi mentega, kemudian panggang.

265. BANKET KENARI

Bahan: 200 gram tepung terigu, 100 gram tepung *arrowroot* (kairoot/umbi garut), mentega secukupnya, 250 gram gula halus, 3 kuning telur, 1 ons kenari cincang, vanili, ½ sendok teh soda kue. Untuk menghias: kue kenari yang sudah dipotong tipis memanjang, kismis, dan putih telur.

Cara membuat: 2 macam tepung, gula, kenari cincang, soda kue, dan vanili dicampur menjadi satu, masukkan juga kuning telur, aduk dan lemaskan dengan mentega sampai menjadi adonan yang dapat dipulung. Gilas adonan di atas kertas roti, cetak bulat atau berbentuk bunga, olesi putih telur, beri sebuah kismis di tengahnya dan potongan kenari di sekitarnya. Letakkan di loyang yang diolesi mentega, kemudian panggang.

266. PEDARAN BANJAR

Bahan: ± 225 gram tepung cengkaruk halus, ± 112 gram tepung aren. Jika tak ada dapat menggunakan tepung kanji, ± 112 gram gula halus, ± 250 cc telur ayam.

Cara membuat: Telur dan gula dikocok sampai putih, masukkan 2 macam tepung, aduk sampai rata, kemudian tumbuk adonan agak lama. Jika adonan tidak ditumbuk, kue akan menjadi keras. Setelah ditumbuk cukup lama, pulung adonan menjadi bulat sebesar kelereng. Dapat juga dibuat seperti cempaluk (asam muda) dll. sesuai selera masing-masing. Letakkan di atas loyang yang sudah diolesi mentega, kemudian panggang. Aturan membuat tepung cengkaruk dapat dilihat pada resep No. 212.

267. KUE WIJEN

Bahan: Tepung beras dan tepung ketan yang sudah disangrai, dengan perbandingan 2 dan 1 (misalnya tepung beras ± 225 gram, tepung ketan ± 122 gram), 5 telur ayam, 300 gram gula halus, wijen, putih telur.

Cara membuat: Telur dan gula dikocok sampai putih, masukkan 2 macam tepung secukupnya, jangan sampai terlalu keras. Lebih baik sedikit lunak asal dapat dicetak. Olesi bagian atasnya dengan putih telur, celupkan ke dalam wijen, letakkan di loyang yang diolesi mentega, kemudian panggang.

268. KUE GAPLEK

Bahan: Tepung gaplek (tepung singkong) yang telah disangrai, ± 125 cc telur ayam, ± 337 gram gula halus, ± 112 gram kacang cincang yang sudah disangrai dan dibuang kulitnya.

Pala parut, kayu manis bubuk, kuning telur, gula pasir kasar.

Cara membuat: Telur dan gula dikocok sampai putih, masukkan kacang cincang, bumbu, dan tepung gaplek secukupnya sampai adonan dapat dipulung. Cetak dengan cetakan bulat atau cetakan bentuk lain, olesi bagian atasnya dengan kuning telur, kemudian taburi gula pasir, dan dipanggang.

269. OPAK GULUNG A

Bahan: 250 gram tepung terigu, 50 gram mentega, 1–2 telur ayam, 175 gram gula, 200 cc air, susu, sedikit vanili, sedikit garam.

Cara membuat: Mentega dilelehkan. Setelah dingin dituang ke dalam tepung yang sudah dicampur dengan gula dan vanili. Masukkan juga telur ayam yang sudah dikocok dengan sedikit garam, aduk sebentar, tuangkan sedikit demi sedikit susu dan air, sambil adonan diaduk terus.

Gunakan cetakan kue opak (kue semprong). Olesi mentega, panaskan di atas api. Jika sudah berasap, buka cetakan dan tuangkan sedikit adonan, tutup cetakannya, dan panggang kedua bagian sampai kuning. Buka cetakannya, angkat kue, segera gulung.

270. OPAK GULUNG B

Bahan: $\pm$ 225 gram tepung beras, $\pm$ 225 gram tepung *arrowroot* (*kairoot*/umbi garut), 2 telur ayam, santan kental dari $\pm$ 1 kelapa, gula secukupnya, sedikit garam.

Cara membuat: 2 macam tepung dan gula dicampurkan menjadi satu, telur ayam dikocok sebentar dengan sedikit garam, masukkan ke dalam tepung dan tuangkan juga $\pm$ 4–5 cangkir santan. Aduk sampai rata dan panggang. Aturan memanggang sama seperti pada resep No. 269.

271. OPAK GULUNG C

Bahan: $\pm$ 450 gram tepung *arrowroot* (*kairoot*/umbi garut), 2 telur ayam, gula secukupnya, santan kental dari $\pm$ 1 kelapa (500–625 cc), sedikit garam.

Cara membuat: Sama seperti resep No. 269 dan No. 270.

272. OPAK GAMBIR

Membuat opak gambir hampir sama dengan membuat opak gulung, tetapi adonannya tidak boleh terlalu cair karena harus dapat dipulung. Bahan dan cara membuat pada No. 269, No. 270, dan No. 271 dapat digunakan untuk membuat opak gambir, tetapi gunakan sedikit santan yang sangat kental. Cara memasaknya juga sama tetapi adonan tidak dituangkan melainkan dipulung bulat $\pm$ sebesar buah cermai, dijepit dengan cetakan, dan dipanggang.

273. SOPIA

Bahan: Untuk kulit:

$\pm$ 2,25 kg tepung terigu, $\pm$ 625 cc minyak babi, $\pm$ 875 cc air mendidih.

Untuk isinya: 50 gram gajih babi yang direbus dan dipotong persegi kecil sebesar biji delima, ± 37 gram *tangkwe* yang dipotong seperti gajih babi, 2 sendok makan manisan jeruk kipia (sejenis jeruk sunkist) yang diiris halus, 4 sendok makan bawang merah goreng, 3 sendok makan bawang putih goreng, 2 sendok teh pekak bubuk, merica, garam secukupnya, sedikit gula halus.

Cara membuat: Kulit: Ambil ± 675 gram terigu, campur dengan ± 375 cc minyak babi, aduk sampai rata.

Campur $\pm 1,5$ kg terigu, ± 250 cc minyak babi, dan 875 cc air mendidih. Minyak babi terlebih dulu dicampur dengan air mendidih, kemudian masukkan tepung dan aduk sampai rata dan menjadi adonan yang dapat dipulung. Adonan yang menggunakan air dipulung bulat sebesar jeruk limau. Hitung dulu adonan dapat dijadikan berapa butir, kemudian bagi adonan yang lain supaya sama jumlahnya. Sesudah itu, adonan yang menggunakan minyak babi dan air digilas setipis $\pm \frac{1}{2}$ cm, letakkan adonan yang hanya menggunakan minyak babi di atasnya (di tengah-tengah), lipat menjadi 3 di bagian panjang dan bagian lebarnya seperti membuat *bladerdeeg* (lihat resep No. 313). Gilas lagi sampai setipis $\pm \frac{1}{2}$ cm, lipat sekali lagi, gilas sampai tipis dan isi dengan isi pia. Bulatkan dan tekan sedikit supaya agak pipih, letakkan bagian sambungan di bawah. Olesi bagian atasnya dengan sirup gula yang kental dan gulungkan di wijen. Letakkan di atas loyang yang sudah dipulas dengan sedikit minyak babi, dan panggang dengan api kecil.

Isi: Semua bahan dicampur menjadi satu, rasakan, sesuaikan untuk menghasilkan cita rasa yang lezat.

274. PIA KACANG HIJAU

Bahan: untuk kulit sama seperti sopia (resep No. 273).

Untuk isi: kacang hijau, bawang merah iris, gula, garam, merica, dan minyak babi.

Cara membuat: Kulit: sama seperti cara membuat kulit sopia.

Isi: Kacang hijau disangrai sampai matang dan dibuang kulitnya. Rebus sampai empuk dan tumbuk sampai halus. Tuang beberapa sendok makan minyak babi (agak banyak) dalam wajan, masukkan bawang merah iris, goreng sampai setengah matang. Masukkan kacang hijau yang sudah ditumbuk, beri gula, garam, dan merica secukupnya. Jika adonan melekat di wajan dapat ditambahkan minyak, aduk sampai rata dan angkat.

Jika sudah dingin boleh diisikan. Cara mengisi dan memanggang sama seperti cara membuat sopia, tetapi sesudah dibulatkan pia kacang hijau ini tidak perlu diolesi gula dan tidak digulung dalam wijen.

- XI - Kue Tart, Cake, dsb.



PETUNJUK - PETUNJUK

Tepung dan gula perlu dijemur dan diayak. *Baking powder* dapat diganti dengan baking soda, dicampur dengan tepung dan diayak sampai rata. Peralatan untuk mengocok telur harus bersih, jangan basah atau terkena minyak. Mengocok telur harus lama sekali supaya kue mengembang dengan bagus dan empuk. Agar putih telur dapat berbusa dan kental, sewaktu mengocok diberi sedikit gula pasir kasar; untuk 4 putih telur campurkan 1 sendok peres gula pasir kasar. Putih telur baru mulai dikocok tidak lama sebelum dicampurkan dengan adonan yang lain. Jika dikocok terlebih dulu dan dibiarkan menunggu sampai tahap lain selesai, dapat menjadi cair dan kurang baik untuk membuat kue. Isi cetakan $\pm 2/8$ penuh karena kue akan mengembang ketika dipanggang. Kue dapat dipanggang dengan menggunakan oven atau pembakaran yang dipanaskan terlebih dahulu. Sesudah oven atau pembakaran berasap dan cukup panas ketika dibuka,

kecilkan api dan masukkan kue yang akan dipanggang. Jika menggunakan pembakaran, gunakan api bawah besar dan api atas kecil. Oven tidak boleh sering dibuka sesudah kue dimasukkan ke dalamnya, karena kue tidak dapat mengembang dengan bagus. Jika kue belum matang tetapi sudah cukup kuning bagian atasnya, dapat ditutup bagian atasnya dengan selembat kaleng atau kertas roti yang sudah diolesi mentega supaya kue tetap bagus dan tidak hangus. Untuk mengetahui apakah kue sudah matang atau belum, tusuklah kue dengan lidi. Jika tidak terdapat adonan kue yang melekat pada lidi, berarti kue sudah matang. Jika kue sulit dikeluarkan dari cetakan, letakkan cetakan di atas serbet basah selama beberapa menit. Sesudahnya kue dapat lebih mudah dikeluarkan.

275. KRUIDTAART

Bahan: 100 gram tepung terigu, 125 gram mentega, 125 gram gula jawa, 3 telur ayam, 1 sendok teh bubuk kayu manis, $\frac{1}{2}$ sendok teh parutan pala, $\frac{1}{2}$ sendok teh bubuk cengkeh, 50 gram *rozijnen* (kismis kuning), 50 gram sukade yang sudah dipotong persegi kecil.

Cara membuat: Mentega dan gula jawa yang sudah diparut dikocok sampai lama, masukkan telur satu per satu sambil adonan dikocok terus. Kalau sudah tercampur rata, masukkan tepung yang sudah dicampur dengan bumbu, sukade, dan *rozijnen*. Aduk perlahan sampai rata, kemudian tuang adonan ini di loyang yang sudah diolesi mentega dan ditaburi tepung roti, kemudian panggang.

276. MARMERTAART

Bahan: 150 gram terigu, 150 gram mentega, 150 gram gula halus, 6 telur ayam, vanili, cokelat bubuk, parutan pala, bubuk kayu manis.

Cara membuat: Gula, mentega, dan vanili dikocok sampai putih, masukkan kuning telur satu per satu sambil adonan dikocok terus, masukkan juga tepung dan aduk sampai rata, kemudian tuangkan putih telur yang sudah dikocok sampai putih dan berbusa. Aduk sampai benar-benar rata, dan ambil $\pm \frac{1}{4}$ bagian dari adonan, beri bumbu dan cokelat bubuk sampai berwarna cukup cokelat. Sediakan

1 loyang kue yang sudah diolesi mentega dan ditaburi tepung terigu, kemudian tuangkan adonan yang putih. Sesudah itu campurkan adonan berwarna coklat. Setiap kali tuangkan 1 sendok adonan. Tusukkan sendok yang terisi adonan coklat ke dalam adonan putih, dan aduk memutar seperti membuat huruf S. Masukkan terus adonan dengan cara ini sampai semua adonan habis, kemudian panggang.

277. VERSJAARSTAART (KUE TART ULANG TAHUN)

Bahan: 200 gram terigu, 175 gram mentega, 175 gram gula halus, 8 telur ayam, vanili.

Cara membuat: Mentega dan vanili dikocok sampai putih. Gula dan kuning telur dikocok sampai lama dan empuk. Kemudian adonan telur dan gula dituangkan sedikit demi sedikit ke mentega yang telah dikocok, aduk dengan perlahan sampai rata, campurkan tepung, aduk dan kemudian masukkan putih telur yang terlebih dulu dikocok sampai putih dan berbusa. Aduk adonan ini sampai rata, kemudian tuang di dalam 3 cetakan kue tart yang bulat dalam berbagai ukuran: kecil, sedang, dan besar. Cetakan harus diolesi mentega dan ditaburi tepung terigu. Panggang kue sampai matang, biarkan dingin baru dibelah dua. Isi tengahnya dengan *banketbakkersroom* (krim pabri).

Cara menghias kue: Letakkan kue yang paling besar di bawah, olesi seluruh permukaan atasnya dengan *botercrème* (krim mentega), letakkan kue yang berukuran sedang di atasnya dan olesi seluruh bagian atasnya dengan *chocolade-crème* (krim coklat), kemudian letakkan kue yang kecil di atasnya, olesi juga dengan krim mentega.

Pasang 1 lilin yang agak besar di tengah kue yang paling atas. Lubangi kue di bagian tengahnya; bungkus bagian bawah lilin yang akan dipasang ke dalam kue dengan kertas, dan masukkan lilin di lubang itu. Lilin lainnya ditata di kue yang paling bawah. Jumlah lilin harus sama dengan umur anak yang berulang tahun.

Sesudah semua lilin dipasang pada kue, dapat dilakukan *garneren* (menghias kue) sesuai selera.

278. BANKETBAKKERSROOM (KRIM PASTRI/PASTRY CREAM)

Bahan: ½ liter susu, 75 gram tepung terigu, 100 gram gula, 4 kuning telur, sedikit garam, 1 batang vanili.

Cara membuat: Kuning telur dan gula dikocok sebentar, masukkan tepung dan garam, tuangi ± 125 cc susu, dan aduk hingga merupakan adonan yang rata dan agak cair. Sisa susu dan vanili dididihkan; tuang ± 125 cc ke adonan tepung, aduk, tuangkan semua ke dalam susu yang mendidih, aduk terus sampai matang dan angkat. Aduk terus sampai dingin, baru dioleskan pada kue.

279. BOTER-CRÈME (KRIM MENTEGA/BUTTER CREAM)

Bahan: 200 gram mentega, 100 gram gula halus, esens atau rum.

Cara membuat: Mentega dan gula dikocok sampai putih dan empuk sekali, kemudian beri beberapa tetes penambah rasa (esens) atau rum.

280. CHOCOLADE-CRÈME (KRIM COKELAT)

Bahan: 100 gram mentega, 50 gram gula halus, cokelat bubuk, esens *citroen* (lemon).

Cara membuat: Mentega dan gula dikocok sampai empuk sekali, beri beberapa tetes esens *citroen* dan cokelat bubuk sampai berwarna cukup cokelat. Campurkan setelah diayak.

281. ZANDTAART

Bahan: 75 gram tepung terigu yang sudah disangrai sampai berwarna kekuningan, 100 gram mentega, 160 gram gula halus, 8 telur ayam, 2 butir di antaranya dibuang putihnya, vanili.

Cara membuat: Kocok gula dan telur sampai putih dan mengembang. Mentega dan vanili dikocok dalam wadah terpisah sampai putih sekali. Masukkan terigu perlahan-lahan ke dalam kocokan telur dan

gula, aduk. Sesudah rata, masukkan mentega. Jangan terlalu sering diaduk karena kue akan gagal mengembang. Tuang adonan di loyang yang sudah diolesi mentega, kemudian panggang.

282. CITROENTAART (KUE TART JERUK)

Bahan: 75 gram tepung *arrowroot* (*kairoot*/umbi garut) yang disangrai, 75 gram tepung beras, 150 gram gula halus, 6 telur ayam, 1 buah lemon diperas, kalau tidak ada dapat juga diganti dengan 2 buah jeruk nipis.

Cara membuat: Gula dan kuning telur dikocok sampai empuk, masukkan 2 macam tepung yang sudah dicampur, aduk perlahan sampai rata, kemudian masukkan putih telur yang sudah dikocok sampai putih dan berbusa sekali. Aduk sampai rata, tuangkan air jeruk, aduk lagi sebentar sampai tercampur. Ambil loyang kue, olesi mentega, tuang $\frac{1}{3}$ bagian adonan dan panggang. Kue ini akan menjadi 3 lapis. Jika 3 lapis kue ini sudah matang semua, biarkan dingin, kemudian disusun dengan olesan selai di antaranya. Bagian atasnya diolesi *eiwit glazuur* warna kuning muda.

283. EIWIT GLAZUUR (LAPISAN GULA PUTIH TELUR)

Bahan: $\pm$ 150 gram gula halus, 1 putih telur, 1 sendok makan air jeruk nipis, pewarna kue.

Cara membuat: Putih telur dikocok sampai putih dan berbusa sekali, masukkan gula sedikit demi sedikit sambil adonan dikocok terus. Beri sedikit pewarna kue dan air jeruk nipis. Aduk sampai rata dan oleskan pada kue. *Glazuur* untuk dioleskan pada kue harus agak lemas sehingga mudah dioleskan. Jika kurang lemas boleh ditambah air jeruk. *Glazuur* untuk menghias kue (disemprot) harus lebih kental; jika kurang kental boleh ditambah gula.

284. FANTASIE TAART

Bahan: 160 gram tepung terigu, 150 gram mentega, 200 gram gula, 15 kuning telur, 5 putih telur, vanili bubuk, pewarna kue warna merah, cokelat bubuk, dan vanili bubuk.

Cara membuat: Mentega dikocok sampai putih, gula, dan kuning telur dikocok sampai lama dan empuk. Masukkan sedikit demi sedikit ke mentega kocok, aduk dan masukkan tepung, kemudian putih telur yang sudah dikocok sampai putih dan berbusa. Aduk lagi dengan perlahan sampai tercampur rata. Bagi adonan menjadi tiga bagian, yang pertama diberi sedikit pewarna merah sehingga berwarna merah muda, yang kedua dibiarkan putih dan yang ketiga diberi cokelat bubuk sehingga menjadi cokelat. Ambil loyang kue berbentuk bulat, olesi mentega, dan tuangkan adonan. Setiap adonan dipanggang terpisah. Jika semua sudah matang dan benar-benar dingin, susunlah kue berlapis dengan krim mentega di antaranya (lihat resep No. 279). Olesi bagian atas dan sampingnya juga dengan krim mentega, dan lakukan *garneren* (menghias kue) menurut selera.

285. KONINGINNE TAART (KUE TART RAJA)

Bahan: 125 gram tepung terigu, 250 gram mentega, 250 gram gula halus, 12 telur ayam, vanili.

Cara membuat: Kuning telur dan gula dikocok sampai lama dan empuk sekali. Mentega dan vanili dikocok terpisah sampai putih. Campurkan adonan telur dan gula sedikit demi sedikit ke dalam kocokan mentega, campurkan tepung, aduk sampai rata. Masukkan putih telur yang sudah dikocok sampai putih dan berbusa, aduk perlahan sampai rata. Adonan dibagi empat bagian, dituang ke dalam loyang kue yang sudah diolesi mentega, kemudian panggang. Sesudah 4 kue matang, biarkan dingin baru diolesi selai dan *banketbakkersroom*/krim pastri (lihat resep No. 287) dan disusun menjadi satu. Kue yang paling atas diolesi *eiwitglazuur* (lihat resep No. 283).

286. KLAPPERTAART (KUE KELAPA)

Bahan: 10 sendok makan kelapa muda, 4 sendok makan tepung terigu, 1 sendok makan mentega, 7 sendok makan gula halus, 4 telur ayam, $\pm$ 250 cc santan, sedikit garam, vanili.

Cara membuat: Telur, gula, dan garam dikocok sampai putih, masukkan tepung dan kelapa (kelapa cukup dikerok tipis dengan sendok). Mentega dicairkan terlebih dahulu, sesudah dingin dituangkan ke dalam adonan telur, tepung, dan lainnya. Aduk sampai rata, kemudian tuangkan ke loyang kue yang sudah diolesi mentega, dan panggang.

287. KERSTTAART

Bahan: 300 gram tepung terigu, 225 gram mentega, 120 gram gula halus.

Untuk isi: crème au beurre (krim mentega Prancis) terbuat dari 200 gram mentega dan 75 gram gula halus, *vla* yang kental terbuat dari 300 cc susu, 25 gram maizena atau bubuk *custard*, 30 gram gula, sedikit garam, 1 sendok rum.

Untuk menghias: hagelslag (meises) putih, *zilver pilletjes* (kembang gula berbentuk pil warna perak), beberapa kue kering berbentuk bintang, selai merah.

Cara membuat: Kue: Tepung, mentega, dan gula diaduk menjadi satu sampai menjadi adonan yang dapat dipulung. Bagi adonan menjadi tiga, setiap bagian diletakkan di loyang kue bulat, tipiskan dan tekan supaya rata, dan panggang sampai kuning.

Cara membuat: Isi: (crème au beurre/krim mentega Prancis): Mentega dan gula dikocok, campurkan *vla* yang sudah didinginkan sedikit demi sedikit sambil adonan dikocok terus sampai *vla* habis dan tercampur rata, baru campurkan rum. Sesudah itu, olesi bagian atas 2 lapis kue tart dengan *crème au beurre*. Susun dengan rapi dan letakkan lapisan ketiga di atasnya. Olesi bagian paling atas dengan selai merah dan tepinya dengan *crème au beurre*, kemudian taburi *hagelslag* putih. Kelebihan *crème au beurre* disemprot berbentuk bunga di atas kue tart dan hiasi tengahnya dengan *zilver pilletjes*. Letakkan kue bintang pada bagian paling atasnya setelah diolesi *crème au beurre* dan ditaburi *hagelslag* putih sesuai selera.

288. KERSTKLOKKEN (KUE LONCENG NATAL)

Bahan: 200 gram tepung terigu, 200 gram mentega, 200 gram gula halus, 6 telur ayam, $\frac{1}{2}$ sendok *baking powder*, vanili, *abrikozen gelei* (selai aprikot) atau *frambozen gelei* (selai stroberi), meises putih, ceri, dan sukade.

Cara membuat: Gula dikocok dengan mentega dan vanili sampai putih, campurkan telur satu per satu sambil adonan dikocok terus. Sesudah telur tercampur semua, masukkan tepung yang sudah dicampur dengan *baking powder*. Aduk perlahan sampai rata, tuang adonan dalam cetakan berbentuk mangkuk yang diolesi mentega, dan panggang. Isi $\pm \frac{1}{2}$ bagian saja, karena kue ini mengembang ketika dipanggang. Sesudah matang, keluarkan kue dari cetakan, biarkan dingin dulu, olesi selai yang sudah dihangatkan supaya sedikit mencair dan mudah dioleskan, dan gulingkan pada meises putih. Hiasi bagian tengah atas dengan 1 manisan ceri dan di kiri kanannya dihias dengan sukade yang sudah dipotong bentuk daun.

289. KERSTGEBAKJES

Bahan: 200 gram tepung terigu, 125 gram mentega, 125 gram gula halus, 3 telur ayam, vanili, $\frac{1}{2}$ sendok teh *baking powder*.

Untuk menghias kue: *botercrème* (krim mentega), meises, manisan ceri atau manisan kolang-kaling yang diberi pewarna merah, *glazuur* putih.

Cara membuat: Mentega, gula, dan vanili dikocok sampai putih, masukkan kuning telur satu per satu sambil adonan dikocok terus. Sesudah adonan tercampur semua, masukkan tepung yang sudah dicampur dengan *baking powder*, aduk perlahan sampai rata, masukkan putih telur yang sudah dikocok sampai putih dan sangat berbusa. Gunakan loyang persegi besar, olesi mentega, tuang adonan dan panggang.

Sesudah kue dingin, potong persegi ± 5 cm. Setiap potong dibelah menjadi dua lapis, olesi dengan *botercrème* (lihat resep No. 279).

Tepinya diolesi *botercrème* juga, dan taburi meises warna merah dan putih. Olesi bagian atasnya dengan *glazuur* putih (lihat resep No. 252) dan hiasi dengan manisan ceri.

290. BACOVE TAART (KUE TART PISANG)

Bahan: $\pm$ 112 gram tepung pisang, $\pm$ 112 gram mentega, $\pm$ 112 gram gula halus, $\pm$ 125 cc telur ayam.

Cara membuat: Mentega dikocok sampai putih, kuning telur dikocok dengan gula sampai lama dan empuk sekali, campurkan sedikit demi sedikit ke dalam mentega sambil diaduk, masukkan tepung, aduk rata, masukkan putih telur yang sudah dikocok sampai putih dan berbusa. Tuangkan ke dalam loyang kue yang sudah diolesi mentega dan ditaburi tepung roti, kemudian panggang. Kue ini juga dapat dibuat berlapis-lapis seperti *spekkoek*, dengan 4 atau 5 lapis.

291. MERDEKA TAART

Bahan: $\pm$ 170 gram tepung beras, $\pm$ 112 gram gula halus, $\pm$ 125 cc santan areh (santan kental yang sudah dimasak dengan sedikit garam sampai berminyak), $\pm$ 112 gram tape singkong, $\pm$ 125 cc telur ayam.

Cara membuat: Telur dan gula dikocok sampai putih, tape dihaluskan dan dicampurkan dengan areh. Masukkan sedikit demi sedikit ke dalam adonan telur dan gula, aduk perlahan sampai rata, kemudian masukkan tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai tercampur rata. Tuang ke dalam loyang kue yang sudah diolesi mentega, panggang dengan api bawah terlebih dulu, sesudah mengembang tinggi, baru dipanaskan dengan api atas yang kecil saja. Jika sudah kuning, angkat.

292. MAC MAHON TAARTJES

Bahan: 300 gram tepung terigu, 200 gram mentega, 125 gram gula halus, 1 telur ayam, $\frac{1}{4}$ sendok teh *baking powder*.

Cara membuat: Terigu, gula, *baking powder* diaduk sampai rata, masukkan mentega dan telur, aduk lagi sampai menjadi adonan yang dapat dipulung. Gilas setebal $\pm \frac{1}{2}$ cm, cetak dengan gelas atau cetakan bulat. Letakkan dalam loyang yang diolesi mentega, kemudian panggang sampai matang. Sesudah dingin susun dua, isi bagian tengahnya dengan *banketbakkersroom*/krim pastri (lihat resep No. 278) atau selai. Hias bagian atasnya dengan kembang dari *botercrème*/krim mentega (resep No. 279).

293. VANILLA CAKE

Bahan: 250 gram tepung terigu, 250 gram mentega, 250 gram gula halus, 6 telur ayam, 2 batang vanili, $\frac{1}{2}$ sendok teh *baking powder*.

Cara membuat: Mentega dikocok dengan gula dan vanili sampai putih, masukkan kuning telur satu per satu sambil adonan dikocok terus, masukkan tepung yang sudah dicampur dengan *baking powder*, aduk sampai rata. Masukkan putih telur yang sudah dikocok sampai putih dan berbusa, aduk sampai rata, tuang di loyang yang sudah diolesi mentega kemudian panggang.

294. CHOCOLADE MELK CAKE (KUE COKELAT SUSU)

Bahan: 150 gram tepung terigu, 150 gram mentega, 150 gram gula halus, 3 telur ayam, 75 gram cokelat parut (kurang lebih 3 batang cokelat), $\frac{1}{2}$ sendok teh *baking powder*, 2 sendok makan susu kental.

Cara membuat: Mentega dan gula dikocok sampai putih sekali, masukkan telur satu per satu sambil adonan dikocok terus. Sesudah telur tercampur semua, masukkan susu dan cokelat parut, kocok lagi sebentar baru masukkan tepung yang sudah dicampur dengan *baking powder*. Aduk perlahan sampai merata, tuang di loyang kue yang sudah diolesi mentega, kemudian panggang. Jika sudah matang dan dingin, olesi bagian atasnya dengan *chocolade-glazuur* (resep No. 295).

295. CHOCOLADE GLAZUUR (LAPISAN GULA HIAS COKELAT)

Bahan: 1 putih telur yang sudah dikocok sampai putih dan berbusa sekali, 125–150 gram gula halus, ± 1 sendok makan cokelat bubuk.

Cara membuat: Gula dan cokelat bubuk dicampur dengan putih telur, aduk sampai kekentalannya menyerupai salep. *Glazuur* dioleskan di atas kue dengan menggunakan pisau hias.

296. KERST CAKE

Bahan: 200 gram tepung terigu, 250 gram mentega, 250 gram gula halus, 8 telur ayam, $\pm$ 1 sendok makan parutan kulit jeruk lemon atau nipis, 1 ons kenari cincang, $\frac{1}{2}$ ons sukade yang dipotong persegi kecil, 1 ons *rozijnen* (kismis kuning), 1 ons *krenten* (kismis hitam), 2 sendok *brandy*.

Cara membuat: Mentega dan gula dikocok sampai putih, kemudian masukkan kuning telur satu per satu sambil adonan dikocok terus. Masukkan *brandy*, kocok lagi sebentar sampai tercampur rata, kemudian masukkan tepung yang dicampur dengan kenari cincang dan parutan kulit jeruk nipis. Aduk perlahan dengan sendok kayu, dan campurkan *krenten*, *rozijnen*, dan sukade yang sudah ditaburi sedikit tepung terigu supaya tidak melekat satu sama lain. Masukkan putih telur yang sudah dikocok sampai putih dan berbusa. Aduk perlahan sampai rata, tuang di loyang kue yang sudah diolesi mentega dan panggang. Sesudah kue matang dan dingin, taburi gula halus untuk menciptakan kesan salju.

297. LAPIS LEGIT

Bahan: 150 gram tepung terigu, 500 gram mentega, 300 gram gula halus, 20 butir kuning telur, 7 putih telur, 3 sendok susu kaleng (*evaporated milk*), 3–4 sendok kenari cincang, bumbu: 1 sendok teh bubuk kayu manis, 1 sendok teh parutan pala, 1 sendok teh bubuk kapulaga, vanili.

Cara membuat: Mentega dan vanili dikocok sampai putih. Kuning telur dan gula dikocok dalam wadah terpisah sampai lama dan empuk sekali, campurkan sedikit demi sedikit ke dalam mentega kocokan, sambil adonan diaduk, tuangkan susu, aduk dan masukkan terigu yang sudah dicampur dengan kenari cincang dan bumbu. Aduk perlahan dengan sendok kayu, kemudian campurkan putih telur yang sudah dikocok sampai putih dan berbusa.

Gunakan loyang bulat yang sudah diolesi mentega. Panggang lapisan pertama dengan api atas dan api bawah, lapisan kedua dan seterusnya juga dipanggang dengan api atas dan api bawah, tetapi api bawah semakin lama harus semakin diperkecil supaya kue tidak hangus. Tuang lapisan tipis-tipis. Setiap lapisan yang sudah matang harus ditekan dengan bagian bawah gelas supaya rata. Memanggang lapis legit lebih baik menggunakan pembakaran supaya tingkat kematangannya merata.

298. LAPIS COKELAT

Adonan yang digunakan untuk resep ini sama seperti lapis legit, tetapi tidak menggunakan kenari dan bumbu-bumbu. Adonan dibagi menjadi 5 bagian; 3 bagian dicampur coklat bubuk sampai berwarna cukup coklat, tambahkan beberapa tetes esens lemon, dua bagian lainnya dibiarkan putih, boleh diberi sedikit vanili. Panggang dengan menggunakan pembakaran dengan api atas dan api bawah, mulai dengan lapisan coklat, tuangkan setiap lapis tebal-tebal, 3 lapisan warna coklat, dan 2 lapisan putih; yang paling atas dan bawah harus lapisan yang berwarna coklat.

299. BOLU (COLUMBIJN)

Bahan: 125 gram tepung terigu, 6 telur ayam, 125 gram gula pasir, vanili.

Cara membuat: Telur dan gula dikocok sampai putih dan mengembang, masukkan vanili, kocok sebentar, masukkan tepung; aduk sampai rata, tuang ke dalam cetakan yang sudah diolesi mentega dan ditaburi tepung terigu, kemudian panggang.

300. BOLU TAPE

Bahan: 100 gram tepung beras, $\pm$ 112 gram gula halus, $\pm$ 112 gram tape singkong yang sudah diremas dan dibuang uratnya, 5 telur ayam.

Cara membuat: Telur dan gula dikocok sampai putih, masukkan tape sedikit demi sedikit dan aduk perlahan sampai tercampur rata,

kemudian masukkan tepung. Aduk sampai rata, tuang ke dalam loyang kue yang sudah diolesi mentega, dan panggang.

301. TULBAND

Bahan: 300 gram tepung terigu, 200 gram mentega, 250 gram gula halus, 100 cc susu, 6 telur ayam, 100 gram *krenten* (kismis hitam), 100 gram *rozijnen* (kismis kuning), sedikit *orangesnippers* (manisan kulit jeruk), jika tidak ada dapat diganti dengan parutan kulit jeruk nipis atau lemon, 1 sendok teh *baking powder*.

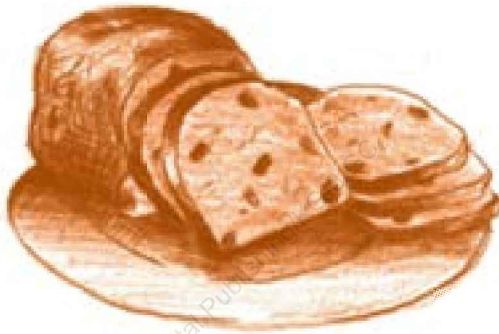
Cara membuat: Mentega dan gula dikocok sampai putih, masukkan kuning telur satu per satu sambil adonan dikocok terus. Masukkan susu, tepung yang sudah dicampur dengan *baking powder*, aduk, masukkan *krenten*, *rozijnen*, dan *orangesnippers* yang sudah ditaburi sedikit tepung terigu. Kemudian campurkan putih telur yang sudah dikocok sampai putih dan berbusa. Sesudah adonan tercampur rata, tuangkan ke loyang yang sudah diolesi mentega, kemudian panggang.

302. KONINGSKOEK

Bahan: 500 gram tepung terigu, 250 gram mentega, 200 gram gula halus, 4 telur ayam, 125 cc susu, 1 sendok teh *baking powder*, 150 gram *krenten* (kismis hitam), 150 gram *rozijnen* (kismis kuning), 50 gram sukade yang sudah dipotong persegi kecil, 1 sendok parutan kulit lemon.

Cara membuat: Mentega dan gula dikocok sampai putih, masukkan kuning telur satu per satu sambil adonan dikocok terus, masukkan tepung yang sudah dicampur dengan *baking powder*, aduk perlahan, tuangkan juga susu sedikit demi sedikit sambil diaduk. Masukkan *krenten*, *rozijnen*, dan sukade yang sudah ditaburi tepung supaya tidak melekat satu sama lain, kemudian campurkan putih telur yang sudah dikocok sampai putih dan berbusa. Aduk sampai rata, tuang di loyang kue yang sudah diolesi mentega dan ditaburi tepung, kemudian panggang.

- XII - Macam- Macam Roti



PETUNJUK - PETUNJUK:

Membuat roti harus sangat sabar. Sebelum dipanggang, adonan harus dimelarkan tiga kali. Terdapat banyak jenis roti, tetapi cara membuatnya sama. Perbedaan hanya terdapat pada campurannya. Mengembangnya adonan roti tidak dapat dipastikan, tergantung pada suhu udara, cara mengerjakannya (membanting dan menguleni), campuran bahan roti, dan mutu tepung.

Cuaca panas membuat adonan lebih cepat mengembang, sementara dalam cuaca musim hujan untuk mempersingkat waktu untuk mengembang, adonan harus didekatkan ke api. Jika dikerjakan dengan sepuh tenaga, adonan akan lebih cepat mengembang. Jika adonan roti mengandung banyak campuran bahan yang manis, misalnya gula atau *krenten*, sukade dll. butuh waktu lebih lama bagi roti untuk mengembang. Untuk mempersingkat waktu pengembangan, dapat ditambahkan pemakaian *gistkorrels* (ragi kering aktif berbentuk butiran). Roti

dipanggang di oven atau pembakaran yang terlebih dulu sudah dipanaskan dengan api yang besar. Jika menggunakan pembakaran, sesudah dipanaskan, api atas dimatikan, baru masukkan roti. Sesudah roti setengah matang, beri api atas dan kurangi api bawah.

303. ROTI TAWAR (ROTI PUTIH BIASA)

Bahan: 500 gram tepung terigu, 8 gram *gistkorrels* (ragi kering aktif), 25 gram gula halus, 10 gram garam, 300 gram air.

Cara membuat: Buat *brooddeeg* (biang roti) dari 200 gram tepung terigu, 8 gram ragi, dan 150 gram air. Ragi direndam terlebih dahulu dengan 150 gram air sampai benar-benar larut ($\pm \frac{1}{2}$ jam), kemudian dituang ke dalam 200 gram terigu, aduk sampai rata, uleni untuk waktu yang lama, sampai adonan kalis (tidak melekat lagi ke wadahnya), banting-banting atau pukul-pukul dengan tangan beberapa kali. Tutup dengan serbet basah supaya adonan tidak berselaput. Diamkan $\pm 2-3$ jam supaya mengembang, tambahkan kelebihan tepung terigu 300 gram, 25 gram gula, garam, dan 150 gram air. Aduk menjadi satu, uleni untuk waktu yang lama dan banting-banting dengan kuat. Tutup dengan serbet basah, diamkan $\pm 3-4$ jam supaya mengembang, masukkan ke dalam cetakan roti yang sudah diolesi mentega. Adonan ini cukup untuk 1 cetakan berukuran panjang 27 cm, lebar 12 cm dan tinggi 9 cm. Biarkan 1-2 jam, jika sudah mengembang lagi, panggang dalam oven atau pembakaran yang sudah dipanaskan. Sesudah cukup matang, angkat, olesi atasnya dengan air supaya terlihat bagus dan menarik. Keluarkan dari cetakannya.

304. ROTI TAWAR (ROTI PUTIH ISTIMEWA)

Bahan: 500 gram tepung terigu, 8 gram *gistkorrels*, 25 gram gula halus, 10 gram garam, 150 gram air, 100 gram susu, 50 gram mentega, 2 telur ayam.

Cara membuat: Buat *brooddeeg* (biang roti) dari 200 gram terigu, 8 gram ragi dan 150 gram air (lihat resep No. 303).

Jika biang roti ini sudah melar, ditambah dengan kelebihan tepung terigu 300 gram, gula, garam, susu dan telur yang sudah dikocok. Aduk sampai rata, uleni dan banting sampai bagus, beri mentega; campurkan sedikit demi sedikit sambil adonan diuleni terus sampai mentega tercampur semua. Tahap seterusnya sama seperti resep No. 303.

305. ROTI MANIS (WARMBOLLEN).

Bahan: 500 gram tepung terigu, 10 gram *gistkorrels*, 125 gram gula halus, 7 gram garam, 150 gram susu, 150 gram air, 50 gram mentega, 3 kuning telur.

Cara membuat: Buat *brooddeeg* (biang roti) dari 200 gram tepung terigu, 10 gram *gistkorrels*, dan 150 gram air (lihat resep No. 303). Jika biang roti ini sudah melar, tambahkan dengan 300 gram tepung terigu, gula, garam, susu, dan kuning telur yang sudah dikocok. Aduk sampai rata, uleni dan banting sampai bagus, beri mentega, campurkan sedikit demi sedikit sambil adonan diuleni terus sampai menteganya tercampur semua. Tutup dengan serbet basah, diamkan 3-4 jam supaya mengembang, pulung bulat-bulat. Letakkan di loyang yang sudah diolesi mentega, tunggu sampai mengembang baru dipanggang. Setelah matang, olesi bagian atasnya dengan mentega. Adonan roti manis dapat ditambah potongan *tangkwe* supaya lebih enak.

306. ROTI KISMIS (KRENTENBROOD)

Bahan: 500 gram tepung terigu, 12 gram *gistkorrels*, 150 gram gula halus, 7 gram garam, 75 gram mentega, 2 butir kuning telur ayam, 150 gram air, 150 gram susu, 100 gram *krenten* (kismis hitam), 100 gram *rozijnen* (kismis kuning), 50 gram sukade.

Cara membuat: Buat *brooddeeg* (biang roti) dari 200 gram tepung terigu, 12 gram *gistkorrels*, dan 150 gram air (lihat resep No. 303). Jika biang roti ini sudah melar, ditambahkan dengan 300 gram tepung terigu, gula halus, kuning telur yang sudah dikocok, dan susu. Aduk sampai rata, uleni dan banting sampai bagus baru diberi mentega,

campurkan sedikit demi sedikit sambil adonan diuleni terus sampai menteganya tercampur semua. Tutup dengan serbet basah, diamkan 3-4 jam supaya mengembang, kemudian campurkan *krenten*, *rozijnen*, dan sukade yang sudah dipotong-potong. Jika sudah rata, letakkan di dalam cetakan persegi panjang dengan ukuran panjang 27 cm, lebar 12 cm dan tinggi 9 cm yang sudah diolesi mentega. Diamkan sampai adonan mengembang, kemudian panggang. Sesudah matang, olesi bagian atasnya dengan mentega.

307. ROTI KISMIS (*KRENTENBOLLEN*)

Sama seperti resep No. 306, sesudah kismis dan sukade dicampurkan, pulungi bulat dan letakkan di loyang yang sudah diolesi mentega, tunggu sampai mengembang, panggang sampai matang, kemudian olesi bagian atasnya dengan mentega.

308. ROTI KEJU (*KAASBROODJES*)

Bahan: 500 gram tepung terigu, 8 gram *gistkorrels*, 100 gram gula halus, 10 gram garam, 50 gram mentega, 2 kuning telur ayam, 150 gram air, 150 gram susu.

Isi: 100 gram keju parut diaduk dengan 50 gram mentega sehingga tercampur rata.

Cara membuat: Buat *brooddeeg* (biang roti) dari 200 gram tepung terigu, 8 gram *gistkorrels*, dan 150 gram air (lihat resep No. 303). Jika biang roti sudah mengembang, ditambahkan 300 gram tepung terigu, gula, garam, kuning telur yang telah dikocok, dan susu. Aduk sampai rata, uleni dan banting sampai bagus, beri mentega, campurkan sedikit demi sedikit sambil adonan diuleni terus sampai mentega tercampur semua. Tutup dengan serbet basah, diamkan 3-4 jam sampai mengembang, potong sebesar jambu, gilas supaya bentuknya agak memanjang setebal $\pm \frac{1}{2}$ cm, olesi dengan isi keju dan gulung memanjang. Olesi bagian atasnya dengan telur yang sudah dikocok dengan sedikit garam. Letakkan di loyang yang sudah diolesi mentega, biarkan mengembang dan panggang sampai matang.

309. ROTI BASO

Bahan: 500 gram tepung terigu, 8 gram *gistkorrels*, 60 gram gula halus, 10 gram garam, 60 gram mentega, 6 kuning telur, 150 gram air, 100 gram susu.

Isinya: ½ kg daging babi cincang, 2 siung bawang putih, 5 bawang merah, 4 batang daun bawang, merica, 1 sendok makan kecap asin, sedikit gula, garam, minyak babi.

Bawang merah, bawang putih, serta daun bawang diiris halus, tumis dengan sedikit minyak babi, masukkan daging cincang, kecap, dan semua bumbu, aduk sampai matang dan angkat.

Cara membuat: Sama seperti resep No. 308.

Sesudah mengembang 2 kali, dipotong sebesar jambu, isi dengan isi daging, buat bentuk oval memanjang. Letakkan di loyang yang sudah diolesi mentega, biarkan mengembang lagi, panggang sampai matang, olesi bagian atasnya dengan mentega.

310. ROTI BESET

Bahan: 500 gram tepung terigu, 10 gram *gistkorrels*, 75 gram gula halus, 10 gram garam, 150 gram air, 150 gram susu, 60 gram mentega, 1 telur ayam.

Cara membuat: Sama seperti resep No. 305. Sediakan cetakan persegi panjang dengan ukuran panjang 27 cm, lebar 12 cm, dan tinggi 9 cm. Jika adonan sudah mengembang 2 kali, pulung sepanjang ± 4 cm, letakkan di cetakannya sebelah menyebelah (*naast elkaar*) sampai cetakannya terisi penuh. Biarkan adonan sampai mengembang lagi, panggang sampai matang, olesi bagian atasnya dengan air.

311. KERSTBROOD (WEIHNACHTSSTOLLE)

Bahan: 500 gram tepung terigu, 12 gram *gistkorrels*, 100 gram gula halus, 7 gram garam, 150 gram air, 100 gram susu, 50 gram mentega, 2 telur ayam, 75 gram *rozijnen* (kismis kuning), 50 gram

krenten (kismis hitam), 50 gram sukade, 25 gram *oranje snippers*, 50 gram *amandelen* (kenari), parutan kulit lemon dari 1 jeruk, 1 sendok teh bubuk kayu manis.

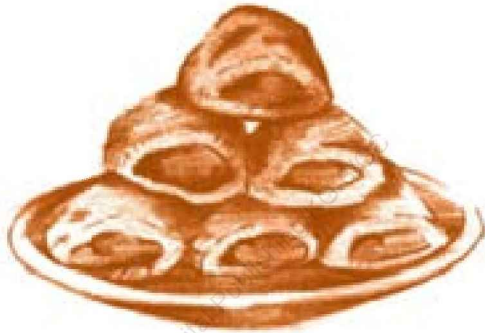
Cara membuat: Seperti No. 306, sesudah adonan mengembang 2 kali, campurkan *krenten*, *rozijnen*, sukade, dan *oranje snippers* yang sudah diiris-iris, *amandelen* yang sudah dicincang halus, parutan kulit lemon dan bubuk kayu manis. Aduk sampai rata, bulatkan, letakkan di talenan yang sudah ditaburi tepung terigu, gelas supaya bentuknya oval setebal ± 5 cm. Pulas dengan air, tangkupkan (lipat menjadi dua) sedemikian sehingga bagian bawah tidak tertutup semua dan masih tersisa sedikit. Letakkan di loyang yang sudah diolesi mentega, diamkan ± 1 jam sampai mengembang, olesi bagian atasnya dengan mentega yang telah dicairkan, panggang sampai matang. Selagi panas bagian atasnya diolesi mentega, dan taburi gula halus sehingga memberi kesan seperti tertutup salju.

312. BLOEDER

Bahan: 500 gram tepung terigu, 10 gram *gistkorrels*, 225 gram gula halus, 5 gram garam, 250 gram air, vanili, 15 kuning telur, 2 putih telur.

Cara membuat: Buat *brooddeeg* (biang roti) dari 200 gram tepung terigu, 10 gram *gistkorrels*, dan 150 gram air (lihat resep No. 303). Dua macam telur dikocok dengan gula dan vanili sampai lembut sekali. Jika biang roti sudah mengembang, tambahkan 300 gram tepung terigu, beri garam dan 100 gram air, aduk sampai rata, tambahkan ± 125 cc telur kocokan sehingga menjadi adonan yang dapat dipulung. Uleni yang lama sampai adonan kalis (tidak melekat pada wadahnya), banting sampai lama dan hasilnya bagus. Campurkan kelebihan telur kocok sedikit demi sedikit sampai habis dan tercampur rata, biarkan mengembang dulu, kemudian tuang di cetakan *bloeder* yang sudah diolesi mentega, biarkan mengembang dan panggang.

- XIII - Kue- Kue dari Bladerdeeg



313. BLADERDEEG

Bahan: 250 gram tepung terigu, 125 gram *korsvet* (lemak pastri), 100 gram air, 1 telur ayam, 1 sendok teh garam.

Cara membuat: I. Tepung terigu, telur, dan garam diaduk menjadi satu, tuangkan airnya (sisakan sedikit untuk berjaga-jaga seandainya adonan terlalu lemas, sebab setiap jenis tepung membutuhkan jumlah campuran air yang berbeda-beda). Aduk dengan cepat sampai menjadi adonan yang dapat dipulung. Gilas adonan di atas talenan yang sudah ditaburi tepung terigu sampai berbentuk lembar persegi panjang setipis $\pm \frac{1}{4}$ cm.

II. *Korsvet* dilemaskan dulu dengan diulek kemudian dibagi tiga. Adonan yang sudah digilas digurat di tengah (mengguratnya perlahan saja agar adonan tidak putus), separuhnya diolesi *korsvet* dengan rata, lipat dua sehingga *korsvet* tertutup. Sesudah itu

lipat tiga di bagian panjang dan juga di bagian lebar. Bungkus adonan dalam daun pisang, biarkan di tempat yang dingin, misalnya di dalam lemari es selama $\pm \frac{1}{4}$ jam.

III. Sesudah itu daun dibuka, gilas lagi adonan di atas talenan yang sudah ditaburi terigu, sampai berbentuk lembar persegi panjang setipis $\pm \frac{1}{4}$ cm. Gurat tengah, kemudian kerjakan semuanya seperti langkah No. II.

IV. Sesudah didiamkan $\pm \frac{1}{4}$ jam gilas tipis lagi, gurat tengah dan seterusnya seperti langkah No. II dan No. III.

V. Sesudah didiamkan $\pm \frac{1}{4}$ jam, gilas tipis $\pm$ setebal $\frac{1}{4}$ cm di atas talenan yang sudah ditaburi tepung terigu, kemudian potong sesuai selera. Panggang di oven atau pembakaran yang terlebih dulu sudah dipanaskan. Gunakan api besar.

314. SAUCIJSBROODJES

Bahan: *Bladerdeeg* (lihat resep No. 313).

Untuk isinya: 3 ons daging babi yang sudah dicincang, 2 potong roti tawar yang sudah direndam susu, 1 telur ayam, 2 sendok makan mentega, pala, merica, garam, 1 sendok teh gula.

Cara membuat: Bahan untuk isi diaduk menjadi satu sampai menjadi adonan yang dapat dipulung.

Bladerdeeg digilas sampai kira-kira setipis batang korek api, potong dengan ukuran panjang 12 cm dan lebar 5 cm. Letakkan isi yang sudah dipulung panjang di tengah. Bagian tepi diolesi dengan air, lipat dua atau gulung. Letakkan di atas loyang yang sudah diolesi air, gurat bagian atasnya dengan sisi punggung pisau, olesi dengan kuning telur yang sudah dikocok dengan sedikit air dan garam. Panggang di oven atau pembakaran yang terlebih dulu sudah dipanaskan. Gunakan api besar. Jika sudah kuning, angkat.

315. GARNALENBROODJES

Sama seperti resep No. 314 untuk membuat *saucijbrood*, hanya untuk isinya gunakan: *Ragout* udang terbuat dari: 300 gram udang, yang sudah direbus dan diiris persegi kecil, 2–3 wortel rebus yang sudah diiris persegi kecil, 50 gram tepung terigu, $\pm$ 250 cc susu, $\pm$ 250 cc kaldu udang, 2 sendok makan mentega, 2 sendok bawang merah irisan, 1 sendok seledri yang sudah diiris halus, merica, pala, garam, dan gula secukupnya.

Cara membuat: Bawang digoreng dengan mentega sampai setengah matang, masukkan terigu, goreng terus sampai terigu matang, tuangi susu dan kaldu udang. Aduk terus sampai rata, masukkan udang, wortel, seledri, dan bumbu-bumbu. Aduk sampai rata dan angkat. Jika sudah dingin, isikan ke *bladerdeeg* yang telah dipotong (lihat resep No. 314).

316. AMANDELBROODJES

Sama seperti resep No. 314 untuk membuat *saucijbrood*, hanya diisi dengan *amandel pers* (lihat resep No. 250).

317. LETTERENDJES

Seperti *amandelbrood* No. 316 tetapi ukurannya kecil. Digulung sebesar jari dan dipotong sepanjang $\pm$ 2 cm. Sesudah dipotong, potongan jangan dilepaskan satu sama lain melainkan dibiarkan berbaris, olesi dengan kuning telur, dan panggang. Sesudah matang baru dilepaskan.

318. ROOMHOORNS

Bladerdeeg (lihat resep No. 313) dipotong serong sepanjang 40 cm dan lebarnya bagian besar 3 cm dan bagian kecil 1 cm. Olesi dengan air, gulung di cetakan *roomhoorn*. Lipatan yang terakhir ada di bagian bawah. Bagian atas diolesi dengan kuning telur, taburi dengan gula pasir kasar. Letakkan di loyang yang terlebih dulu sudah diolesi dengan air dan panggang. Sesudah matang, keluarkan kue dari cetakan, putar sedikit agar tidak putus.

Kadang-kadang jika ada bagian dalam kue yang kurang matang, panggang lagi sesudah dilepas dari cetakan. Sesudah kue dingin diisi dengan *banketbakkersroom* (krim pastri) (lihat resep No. 278).

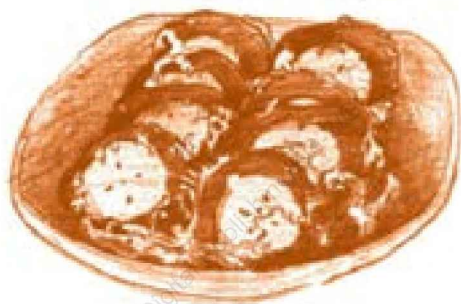
319. KERSTKRANS

Bahan: Bladerdeeg (lihat resep No. 313).

Isinya: Amandelpers (lihat resep No. 250).

Cara membuat: Bladerdeeg digilas sampai berbentuk lembar persegi panjang selebar ± 10 cm dan setebal batang korek api. *Amandelpers* dipulung memanjang dan diletakkan di tengah potongan *bladerdeeg*, bagian tepinya diolesi dengan air, gulung menjadi bentuk cincin. Ujung yang satu dimasukkan di ujung yang lain, sehingga menjadi cincin yang bulat. Tusuk di sana-sini dengan lidi supaya udara keluar dari kue dan kue tidak mudah patah. Olesi dengan kuning telur dan panggang. Sesudah matang, olesi kue dengan selai merah dan *glazuur* putih (lihat resep No. 252) dan hias bagian atasnya dengan manisan *kersen* dan *oranje snippers*.

Hidangan - XIV - yang Digoreng



320. KUE RODA

Bahan: $\frac{1}{2}$ kg ubi, $\frac{1}{2}$ kelapa, gula jawa semanisnya, tepung kanji, sedikit garam, minyak kelapa.

Cara membuat: Ubi direbus sampai matang, dikupas selagi panas, kemudian ditumbuk sampai halus, campur dengan kelapa yang telah diparut, garam, dan gula jawa, beri tepung kanji, aduk dan uleni dengan rata sehingga menjadi adonan yang dapat dipulung. Pilin panjang sebesar jari, dan bulatkan, rapatkan sambungannya, dan goreng kue ini dengan minyak kelapa yang panas sampai kuning.

321. KUE TIMUS

Bahan: $\frac{1}{2}$ kg ubi, tepung terigu, gula pasir, 1 telur ayam, tangkwe yang sudah dipotong persegi kecil, minyak kelapa.

Cara membuat: Ubi direbus sampai matang, dikupas selagi panas, kemudian ditumbuk sampai halus, beri telur ayam, gula pasir semanisnya, dan tepung terigu sehingga adonan dapat dipulung. Campurkan juga tangkwenya, pulung panjang dan goreng sampai kuning.

322. KUE WALANG-WALANG

Bahan: Ubi, gula pasir, minyak kelapa.

Cara membuat: Ubi mentah dikupas, dipotong tipis panjang seperti batang korek api. Diremas dengan gula semanisnya sampai keluar airnya, tiriskan, kemudian goreng dengan minyak yang sangat panas sambil kadang diaduk sampai setengah matang. Bentuk menjadi serupa telur ayam yang tipis saja supaya matang merata, goreng lagi sampai kering, angkat.

323. GULA GETAS KETAN

Bahan: $\pm$ 225 gram tepung ketan, $\pm$ 225 gram kelapa parut, $\pm$ 125 cc santan, sedikit garam, gula jawa semanisnya, minyak kelapa.

Cara membuat: Tepung, kelapa parut, dan garam dicampur menjadi satu, adoni dengan santan sehingga dapat dipulung, pulung sepanjang $\pm$ 3 cm sebesar ibu jari, goreng dengan minyak kelapa yang sangat panas sampai kuning. Angkat dan gulai dengan gula djawa.

Aturan menggulainya: Gula jawa diiris halus, masukkan dalam wajan, tuangi sedikit air, masak sampai kental, masukkan kue Gula Getas Ketan. Aduk terus sampai kering, kemudian angkat.

324. GULA GETAS POHONG

Bahan: Ketela pohon (singkong), sedikit garam, gula pasir, minyak kelapa.

Cara membuat: Ketela pohon dikupas dan diparut halus. Beri sedikit garam, pulung sebesar telur ayam, tekan sedikit supaya agak tipis.

Goreng dengan minyak kelapa yang sangat panas. Jika sudah matang, digulai dengan gula pasir. Aturan menggulai sama seperti resep No. 323.

325. CARANG MADU

Bahan: $\pm$ 112 gram tepung ketan, $\pm$ 112 gram tepung beras, $\pm$ 112 gram tepung kanji, sedikit garam, santan kental, minyak kelapa, gula jawa.

Cara membuat: Tiga macam tepung dicampur dengan sedikit garam, adoni dengan santan sampai menjadi adonan yang agak lebih cair dari adonan pisang goreng. Buat contong (corong) dari daun pisang, gunting sedikit ujungnya sebesar beras, isi dengan adonan dan goreng.

Aturan menggorengnya: Gunakan wajan yang cekung dan kecil, isi minyak $\pm$ 60 cc, masak dengan api kecil saja. Sesudah minyak mulai panas, alirkan adonan dari contong dengan bentuk memutar di atas wajan sampai berbentuk seperti obat nyamuk (spiral). Sesudah kue menjadi kaku, angkat. Keesokan harinya kue digoreng lagi dengan minyak panas. Dapat menggunakan wajan besar dengan banyak minyak. Sesudah minyak panas, masukkan beberapa kue sekaligus, goreng sampai kuning, dan angkat. Jika sudah selesai, kue digulai.

Aturan menggulai: Gula jawa diiris tipis, kukus sampai meleleh, alirkan gula ini dengan sendok di atas kue, angin-anginkan sebentar sampai gulanya kering, dan simpan di wadah yang tertutup rapat. Jika gulanya mengental, boleh dilelehkan lagi di atas api supaya mudah mengalirkannya di atas kue.

326. KUE JINTAN

Bahan: Tepung ketan, 5 telur ayam, gula halus, minyak kelapa.

Cara membuat: Telur dikocok, adoni dengan tepung ketan dan sedikit gula sampai terasa sedikit manis dan menjadi adonan yang

dapat dipulung. Gilas di atas talenan yang sudah ditaburi dengan tepung ketan sampai setipis batang korek api, potong persegi serong. Jika ada, potong dengan pisau yang bergerigi. Goreng dengan minyak hangat. Sesudah kue mengembang, besarkan api.

327. JAGUNG GORENG

Bahan: Jagung muda, jangan yang terlalu muda, sehingga dapat dilepaskan dari tongkolnya. Mentega atau *braadolie* (minyak goreng), sedikit garam.

Cara membuat: Jagung dilepaskan dari tongkolnya, digoreng jangan terlalu kering, supaya masih empuk. Tiriskan minyak dan beri sedikit garam. Enak disantap selagi hangat.

328. PEUYEUMBOL

Bahan: ½ kg peuyeum (tape singkong), 1 telur ayam, gula semanisnya, tepung terigu, minyak kelapa.

Cara membuat: Peuyeum dibuang serat tengahnya, haluskan, beri telur ayam, gula, dan tepung terigu secukupnya, sehingga menjadi adonan yang dapat dipulung, pulung bulat dan goreng sampai kuning.

329. GETES

Bahan: 200 gram daging ikan tenggiri, 400 gram tepung aren (aci kawung), jika tidak ada dapat juga menggunakan tepung kanji, tetapi rasanya kurang empuk (renyah), 1 telur bebek, air garam, minyak kelapa.

Cara membuat: Ikan tenggiri dicuci bersih dan diambil dagingnya, tumbuk sampai halus, campurkan tepung, telur yang telah dikocok dan tuangkan air garam sedikit demi sedikit, sambil diuleni terus sampai menjadi adonan yang dapat dipulung. Uleni agak lama, gilas di atas talenan yang sudah ditaburi tepung kanji. Gilas hingga setipis $\pm \frac{1}{2}$ cm, potong dengan ukuran lebar 1 cm, panjang 5 cm, kemudian goreng.

Cara menggorengnya: Menggoreng getes sulit sekali, harus dengan sangat sabar supaya getesnya menjadi bagus dan enak. Tuang minyak kelapa dalam jumlah banyak ke dalam wajan. Sesudah minyak mulai hangat (agak panas) masukkan getes. Biarkan apinya kecil dulu, jika getes sudah mengembang, besarkan api sedikit demi sedikit sampai getes matang. Menggoreng terlalu cepat dapat mengakibatkan getes menjadi keras dan bagian tengahnya belum sepenuhnya matang. Hal ini dapat diperbaiki dengan menggorengnya lagi dengan minyak yang panas sekali keesokan harinya.

330. PISANG BEIGNETS

Bahan: 200 gram tepung terigu, beberapa pisang raja yang sudah matang, 2 telur ayam, 100 cc susu, 2 sendok mentega yang telah dilumerkan, 2 sendok teh *baking powder*, *braadolie* (minyak goreng), dan sedikit garam.

Cara membuat: Terigu dengan *baking powder* diaduk rata, kuning telur dikocok dengan garam dan mentega, tuangkan susu, aduk rata, masukkan tepung, aduk sampai benar-benar tercampur, masukkan putih telur yang sudah dikocok sampai putih berbusa, aduk sampai rata. Pisang raja dikupas, potong menjadi empat bagian, celupkan ke dalam adonan kemudian goreng seperti menggoreng pisang goreng. Api jangan terlalu besar, supaya matang merata sampai ke bagian dalamnya. Disajikan selagi hangat dengan ditaburi gula halus.

331. OLIEBOLLEN

Bahan: 250 gram tepung terigu, 2 sendok teh *baking powder*, 200 cc susu, sedikit garam, 1 telur ayam, 50 gram *krenten* (kismis hitam), 50 gram *rozijnen* (kismis kuning), 50 gr. sukade, *braadolie* (minyak goreng).

Cara membuat: Tepung dicampur dengan *baking powder*, garam, *krenten*, *rozijnen*, sukade, lalu tuangkan susu dan telur yang telah

dikocok, aduk sampai rata kemudian goreng adonan dengan ukuran sendok makan. Sendok setiap kali dicelupkan ke dalam minyak goreng supaya adonan tidak melekat ke sendok. Gunakan api sedang saja. Harus rajin membolak-baliknya supaya tidak mudah gosong. Sajikan selagi panas dengan ditaburi gula halus.

332. MUTSELTJES

Bahan: 250 gram tepung terigu, sedikit garam, 25 gram mentega, 60 gram gula, 2 telur ayam, 70 cc susu, $\frac{1}{4}$ sendok teh *baking powder*, *braadolie* (minyak goreng) untuk menggoreng.

Cara membuat: Semua bahan diaduk menjadi satu sampai menjadi adonan dapat dipulung, gilas tipis di atas talenan yang sudah ditaburi tepung terigu, potong panjang sebesar jari, $\pm$ 4 cm, kemudian goreng.

- XV - Selai dan Manisan



PETUNJUK - PETUNJUK:

Banyak macam buah yang dapat dibuat menjadi selai dan manisan. Cara memilihnya:

Buah yang segar, bagus, dan cukup matang. Jangan gunakan buah yang sudah terlalu matang atau setengah busuk. Pengolahan harus dilakukan dengan teliti, semua alat yang dipakai harus bersih dan paling baik gunakan wadah beremail dan gunakan sendok kayu untuk mengaduk. Sebelum mulai mengerjakan, sediakan botol-botol yang sudah dicuci bersih dan sudah dikeringkan untuk wadah selai.

Cara membuat bermacam-macam selai hampir semua sama. Perbandingan antara buah dan gula adalah 1 : 1.

Untuk penggunaan buah seberat 1 kg (sesudah terkupas), gunakan gula $\pm$ 1 kg. Jumlah pemakaian gula tidak dapat dipastikan,

tergantung jenis buah yang digunakan, ada yang manis, sedang dan asam. Jika pemakaian gula terlalu sedikit, selai dapat cepat rusak. Oleh sebab itu untuk 1 kg buah, gunakan gula tidak kurang dari $\frac{3}{4}$ kg.

Masak selai di atas api yang kecil saja sambil terus diaduk. Untuk mengetahui apakah selai sudah cukup kental, teteskan sedikit di piring dan dinginkan, jika sudah tidak mengalir lagi dan warna sudah cukup tua, dapat diangkat, tuang ke wadah dari kaca/gelas selagi panas, tutup dengan kertas roti yang sudah dicelupkan ke dalam alkohol atau air panas dan ditutup rapat.

333. SELAI NANAS

Bahan: Nanas, gula pasir, sedikit air jeruk nipis.

Cara membuat: Nanas dikupas, dibuang matanya dan digarami. Biarkan 1-2 menit, kemudian cuci. Belah empat, buang hati nanas yaitu bagian tengahnya yang keras, kemudian timbang. Untuk setiap 1 kg nanas diberi 800 gram gula. Sesudah ditimbang, diparut, masukkan ke dalam panci dengan gula, kemudian masak sambil diaduk terus sampai kental. Beri sedikit air jeruk nipis, aduk sebentar, angkat dan tuang ke dalam wadah dari kaca/gelas. Tutup dengan kertas roti yang sudah dicelup dalam alkohol atau air panas dan tutup rapat.

334. SELAI DUREN

Bahan: Duren, gula pasir.

Cara membuat: Duren dikupas, dibuang bijinya dan ditimbang. Untuk 1 kg duren diberi 750 gram gula. Masukkan duren dalam panci, beri sedikit air dan rebus sampai lunak baru masukkan gula. Aduk terus sampai cukup kental, angkat dan tuang ke dalam wadah dari kaca/gelas.

335. SELAI JAMBU BIJI

Bahan: Jambu biji yang sudah matang tetapi jangan yang lunak, gula pasir, air jeruk nipis.

Cara membuat: Jambu dikupas, dibelah empat dan direbus dengan sedikit air sampai empuk, remas dan saring dengan saringan. Buang bijinya. Jambu yang sudah disaring ditimbang, untuk setiap 1 kg bubur jambu diberi 1 kg gula pasir. Aduk di atas api sampai cukup kental. Beri sedikit air jeruk nipis, aduk sebentar, kemudian angkat dan tuang ke dalam wadah penyimpanan.

336. SELAI RAMBUTAN

Bahan: Rambutan, gula pasir, air jeruk nipis.

Cara membuat: Jenis rambutan yang paling baik untuk dibuat selai adalah rambutan aceh lebak bulus atau aceh macan. Rambutan dikupas, disayat dan ditimbang. Untuk 1 kg daging rambutan diberi 750 gram gula. Rebus rambutan dengan sedikit air sampai lunak, saring dan remas di saringan, kemudian campur bubur rambutan dengan gula, aduk sampai cukup kental, beri sedikit air jeruk nipis, aduk sampai rata, angkat dan tuang ke dalam wadah penyimpanan.

337. SELAI JAMBU BOL

Bahan: Jambu bol yang matang betul, gula pasir, air jeruk nipis.

Cara membuat: Jambu dibelah empat, dibuang bijinya dan ditimbang. Untuk setiap 1 kg jambu diberi 1 kg gula. Jambu direbus dengan sedikit air sampai empuk sekali, remas dan saring dengan saringan. Tambahkan gula, aduk sampai cukup kental, masukkan air jeruk nipis, aduk sampai rata, dan angkat. Tuang ke dalam wadah penyimpanan.

338. SELAI SIRSAK

Bahan: Sirsak, gula pasir.

Cara membuat: Sirsak dikupas, dibuang bijinya, dan direbus dengan sedikit air sampai lunak, lalu disaring. Bubur sirsak ditimbang.

Untuk setiap 1 kg bubur sirsak diberi 1 kg gula, aduk sampai cukup kental, angkat dan tuang ke dalam wadah penyimpanan.

339. MANISAN NANAS

Bahan: Nanas, gula pasir.

Cara membuat: Nanas dikupas, dibuang mata dan hatinya (bagian tengah yang keras), potong persegi atau sesuai selera.

Buatlah air gula (1 kg gula dengan $\frac{1}{2}$ kg air), masukkan nanas, rebus sampai nanas matang, kemudian angkat. Keesokan harinya nanas ditiriskan di saringan dan hangatkan air gula sampai mendidih. Jika sudah dingin baru masukkan nanas.

Pekerjaan ini diulang 3 x lagi, pada langkah terakhir waktu menghangatkan nanas jangan dipisah, dimasak juga dengan air gula sampai mendidih, angkat, tiriskan di saringan, gulung dalam gula pasir kasar, dan jemur sampai kering sekali.

340. MANISAN CERMAI

Bahan: Cermai yang cukup tua, gula pasir, air kapur.

Cara membuat: Cermai digilas sampai keluar airnya, rendam dalam air kapur semalam. Keesokan harinya dicuci sampai bersih dan air cucian menjadi jernih. Buat air gula yang sekental sirup biasa (1 kg air gula dengan $\frac{1}{2}$ kg air). Sesudah mendidih masukkan cermai, rebus sebentar, kemudian angkat. Setiap pagi rebusan cermai ini dihangatkan, didihkan sebentar. Semakin lama warna cermai akan menjadi lebih merah dan gula menjadi lebih kental. Setelah diulang 4-5 kali, tiriskan cermai di saringan. Jika sudah tiris betul, boleh dijemur di tampah yang sudah ditataki merang. Sirup (bekas rebusan cermai) dapat direbus lagi sampai kental menjadi selai dan enak untuk teman makan roti.

341. MANISAN RAMBUTAN

Bahan: Rambutan, gula pasir.

Cara membuat: Rambutan dikupas dan disayat, diberi gula. Untuk 1 kg rambutan diberi $\pm 1/2$ kg gula, diaduk di atas api yang kecil sampai kental sekali. Masukkan dalam wadah dan ditutup rapat. Enak untuk dioleskan pada roti.

342. MANISAN MANGGA MUDA A

Bahan: Mangga muda, gula pasir, sedikit garam.

Cara membuat: Mangga muda dikupas, dibuang biji, iris tipis melebar kemudian remas dengan sedikit garam supaya tidak terlalu asam. Cuci bersih dan tiriskan di saringan. Masak gula pasir sampai agak kental (1 kg gula dengan 150 gram air), masukkan mangga iris. Aduk sekali-sekali. Jika sudah cukup manis, angkat. Taruh di botol atau stoples dan tutup rapat. Enak untuk makan roti.

343. MANISAN MANGGA MUDA B

Bahan: Mangga muda jangan yang terlalu muda, lebih baik gunakan mangga yang sudah mengkal (setengah matang), warnanya sudah agak kuning dan bijinya sudah keras, gula pasir, kapur sirih.

Cara membuat: Mangga dikupas, dipotong persegi atau panjang tebal. Rendam 2 malam dalam air kapur. Keesokannya cuci bersih dan tiriskan di saringan.

Masak air gula sekental sirup biasa (1 kg gula dengan $1/2$ kg air). Rebus mangga dalam sirup gula sampai kira-kira setengah matang dan angkat. Keesokannya manisan ditiriskan di saringan, air gula dihangatkan sampai mendidih. Jika air gula sudah dingin masukkan lagi mangga.

Langkah ini diulang sampai 4-5 kali. Pada langkah terakhir air gula direbus dengan mangga (tidak dipisah) sampai mendidih,

angkat, tiriskan di saringan, kemudian jemur di tampah sampai kering betul.

344. MANISAN PALA

Bahan: Buah pala, air garam, air kapur, air gula, gula pasir.

Cara membuat: Buah pala dikupas tipis atau dikerik dengan pisau yang sangat tajam, belah dua, buang biji, rendam $\pm$ 2 jam dalam air garam, sayat menjadi bentuk kembang atau kipas, rendam lagi dalam air kapur 1 malam. Keesokannya dicuci bersih, tiriskan di saringan. Buat air gula dari $1\frac{1}{2}$ kg gula dan 1 kg air.

Masukkan pala, jika sudah mendidih angkat, biarkan pala terendam dalam air gula sampai 1 malam.

Esok harinya tiriskan pala di saringan, hangatkan air gula sampai mendidih. Jika sudah dingin, masukkan kembali pala ke dalam air gula.

Langkah ini dapat diulang 2-3 kali lagi. Pada langkah yang terakhir, pala direbus bersama air gula sampai mendidih; angkat, dan tiriskan di saringan. Jika sudah tiris betul, gulung di gula pasir, dan jemur sampai kering sekali.

345. MANISAN KULIT JERUK KEPROK

Bahan: Kulit jeruk keprok, gula pasir.

Cara membuat: Buat air gula sekental sirup biasa (1 kg gula dengan $\frac{1}{2}$ kg air). Masukkan kulit jeruk, rebus sebentar, kemudian angkat. Biarkan kulit jeruk dalam air gula sampai 2-3 hari, kemudian hangatkan sampai mendidih agak lama, tiriskan di saringan, kemudian jemur sampai kering sekali.

346. MANISAN BELIGO (TANGKWE)

Bahan: Buah beligo yang sudah matang, kapur sirih, gula pasir.

Cara membuat: Beligo dikupas dan dibelah empat. Bagian tengah yang empuk dan banyak biji dibuang. Potong persegi panjang sebesar jari. Rendam di air kapur selama 1 malam. Esok harinya dicuci bersih, rebus sebentar ($\pm 1 \times$ mendidih) dan angkat. Tiriskan di saringan. Masak air gula (1 kg gula dengan $\frac{1}{2}$ kg air) sampai mendidih dan gula larut. Masukkan beligo yang sudah ditiriskan, biarkan sebentar sampai air gula mendidih lagi, dan angkat. Esok harinya beligo dipisah dari air gula, tiriskan di saringan. Air gula akan menjadi lebih cair karena tercampur air beligo, dihangatkan lagi sampai mendidih dengan ditambah sedikit gula. Jika sudah dingin, masukkan lagi beligo. Langkah ini dapat diulang 3–4 kali lagi. Setiap kali air gula ditambah sedikit gula. Pada langkah yang terakhir, waktu menghangatkan air gula, beligo jangan dipisah, direbus bersama-sama sampai mendidih, kemudian angkat, dan tiriskan di saringan. Sekarang masak gula pasir dengan sedikit air, jika gula sudah tua (agak kental) masukkan beligo, aduk terus sampai gula kering, kemudian angkat dan jemur sampai kering sekali.

347. MANISAN BELIMBING BESAR

Bahan: Buah belimbing besar yang mengkal, gula karamel, gula pasir, garam.

Cara membuat: Belimbing ditusuk-tusuk dengan garpu, kemudian rendam dalam air garam selama 1 malam. Esoknya dicuci bersih. Buat air gula (1 kg gula dengan $\frac{1}{2}$ kg air), sesudah gula larut dan mendidih, masukkan belimbing, rebus sebentar, dan angkat. Esoknya belimbing ditiriskan di saringan, air gula ditambah sedikit gula gosong (karamel) sehingga warnanya merah kecokelatan, didihkan, dan angkat. Jika sudah dingin, masukkan belimbing. Langkah ini diulang sampai 5-6 kali sampai belimbing berwarna coklat. Pada langkah terakhir belimbing jangan

dipisah dari air gula waktu menghangatkan. Didihkan bersama, dan angkat. Tiriskan di saringan dan jemur sampai kering.

348. MANISAN BELIMBING WULUH

Bahan: Belimbing wuluh (yang biasa digunakan untuk sayur), yang tua dan besar.

Cara membuat: Sama seperti cara membuat manisan cermai, lihat resep No. 340.

349. PISANG SALÉ

Bahan: Untuk pisang salé paling tepat menggunakan pisang ambon. Supaya hasilnya bagus, berwarna cokelat muda kemerah-merahan harus menggunakan pisang yang benar-benar tua dan sedang matangnya. Kalau pisang terlalu matang, hasilnya kurang bagus, tidak dapat kering betul dan warnanya kurang menarik, hitam kecokelatan.

Cara membuat: Pisang dikupas. Dapat dibiarkan utuh atau dibelah dua. Jika dibelah dua, karena lebih tipis, akan lebih cepat kering. Ada 2 cara untuk membuat pisang salé:

- 1) Dipanggang dalam oven dengan api kecil saja (bukan untuk mematangkan, tetapi hanya untuk mengeringkan). Jika pisang sudah setengah kering, tekan supaya agak pipih (tipis) kemudian panggang lagi sampai cukup kering.
- 2) Dijemur biasa. Jika menurut aturan No. 1, hasilnya lebih bagus, lebih cepat dan warnanya bagus juga. Aturan No. 2 dapat dipakai juga, tetapi hasilnya kurang memuaskan, lama keringnya dan warnanya kurang menarik. Jika tidak ada matahari atau panasnya kurang, pisang menjadi lunak sekali dan sulit kering. Jika musim banyak lalat, menjemur pisang salé harus ditutup dengan kain kasa supaya tidak dihindangi lalat. Jika pisang dihindangi lalat dapat berakibat terkena telur lalat sehingga jika disimpan lama mungkin keluar ulatnya.

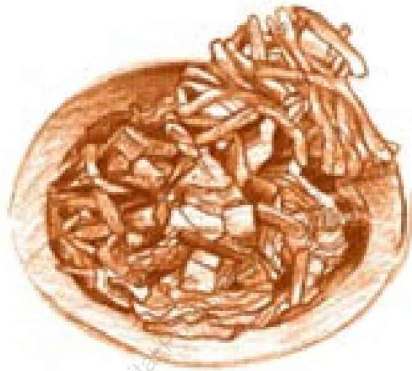
Pisang salé sesudah kering dibungkus dengan kertas minyak, dan dapat disimpan. Jika disimpan lama sewaktu-waktu harus dikeluarkan, dan diangin-anginkan. Ada juga pisang salé yang setelah kering, dilapis dengan sirup, tetapi jangan terlalu basah. Pisang salé ini tampilannya lebih mengilap, tetapi tidak dapat benar-benar kering, agak basah dan lengket (*kleverig*), dan rasanya lebih manis.

350. MANISAN KOLANG-KALING

Bahan: Kolang-kaling, gula pasir, pewarna kue.

Cara membuat: Kolang-kaling dicuci bersih, direbus sebentar dengan sedikit air, buang airnya, dan tiriskan kolang-kaling di saringan. Rebus air gula (1 kg gula dengan $\frac{1}{2}$ kg air), beri pewarna kue merah atau hijau, masukkan kolang-kaling, didihkan lagi dan angkat. Setiap pagi kolang-kaling dipisah dari air gula, tiriskan di saringan, hangatkan air gula sampai mendidih. Sesudah air gula dingin, masukkan kolang-kaling. Langkah ini harus diulang setiap pagi sampai air gula menjadi kental. Manisan ini dapat digunakan untuk menghias kue, sebagai pengganti *geconfijte vruchtjes* (manisan buah).

- XVI - Asinan dan Acar



351. SALAK ASIN

Bahan: Salak, garam, gula, dan air.

Cara membuat: Salak dicuci bersih, dikeringkan, dan disusun di dalam stoples. Masak air dengan garam dan gula. Untuk 1 liter air diberi 6 sendok makan garam dan 3 sendok makan gula.

Masak gula dan garam sampai larut, selagi panas dituangkan ke atas salak. Biarkan dingin sekali baru stoples ditutup.

352. SAWI ASIN

Bahan: 1 ikat sawi hijau, 1 genggam beras, $\pm$ 750 cc air, garam.

Cara membuat: Sawi dicuci sampai bersih, kemudian jemur. Sesudah setengah kering, angkat, uleni dengan garam dalam jumlah yang banyak. Peras airnya dan potong-potong. Dapat juga dilipat menjadi 2 atau 3 dan diikat dengan merang. Beras dimasak dengan 750 cc air, sesudah beras cukup empuk, angkat

dan saring. Siramkan air beras yang sudah dingin sekali ke atas sawi yang sudah disusun di dalam stoples dan ditutup. Sesudah 2-3 hari sawi asin ini sudah siap dipakai.

353. TELUR ASIN

Bahan: 10 telur bebek yang masih baru (segar), 4 cangkir peres bata yang sudah ditumbuk dan diayak, 7-8 sendok makan munjung garam, sedikit air.

Cara membuat: Bata dan garam dicampur menjadi satu, tuangi air sampai adonan dapat dipulung. Telur dicuci bersih, setiap butir dibungkus dengan adonan bata dan garam.

Letakkan telur di dalam peti kayu. Sesudah 2 minggu telur sudah dapat digunakan, sudah cukup asin, tetapi bagian kuningnya belum berminyak. Kalau ingin kuning telur berminyak, biarkan sampai 3 minggu.

354. ACAR CAMPUR-ADUK (ACAR CAMPUR)

Bahan: Berbagai sayuran diiris halus, misalnya wortel, kol, timun, cabai merah, ± 375 cc cuka, ± 4 cm jahe, ± 4 cm kunyit (diparut), 3 siung bawang putih, gula, garam secukupnya, sedikit minyak kelapa untuk menumis bawang putih, 1 sendok makan moster.

Cara membuat: Sayuran dipotong, direbus sebentar, ditiriskan di saringan, kemudian dijemur atau diangin-anginkan sampai tidak mengandung air lagi. Cuka, garam, dan gula dimasak; kunyit dan jahe diparut, diperas airnya, campurkan dengan moster, dan masukkan ke dalam cuka. Sesudah mendidih, masukkan bawang putih goreng. Tuangkan ke sayuran yang telah disusun di dalam stoples. Sesudah acar dingin, stoples ditutup rapat. Acar ini sesudah 2-3 hari sudah enak dimakan.

355. ACAR TIMUN

Bahan: 5 timun, ± 375 cc cuka, 4 sendok makan gula, garam secukupnya, 3 cabai merah.

Cara membuat: Timun dibelah empat dan dibuang bijinya. Potong persegi kecil. Cabai diiris bulat, campurkan dengan timun, remas dengan sedikit garam. Letakkan di saringan dan jemur atau angin-anginkan sehingga tidak mengandung air. Cuka dimasak dengan gula dan garam. Sesudah gula larut dan cuka mendidih, masukkan timun dan cabai. Sesudah cuka mendidih, angkat dan tuang ke dalam stoples yang kering. Biarkan sampai dingin sekali baru stoples ditutup.

356. ACAR TIMUN MENTAH

Bahan: 3 timun, 1 cabai merah, air matang yang sudah dingin, garam, gula, dan cuka secukupnya.

Cara membuat: Timun dikupas, dipotong (biji jangan dibuang). Cabai diiris tipis. Ambil $\pm$ 375 cc air matang, beri cuka, garam, dan gula sampai terasa cukup manis, asin, dan asam. Masukkan timun, sesudah 1 jam acar sudah enak dimakan.

357. ACAR MANIS MANGGA MUDA

Bahan: 10 mangga muda, $\frac{1}{2}$ liter cuka, 375 gram gula pasir, beberapa butir cengkeh, 1 batang kayu manis, 4–5 potong jahe kering, 1 potong kulit jeruk lemon, garam secukupnya.

Cara membuat: Mangga dikupas, dibelah dua dan dibuang biji. Remas dengan garam, letakkan di dalam panci atau wadah lain. Letakkan batu yang berat di atasnya, biarkan 1 malam. Esok harinya mangga pasti sudah mengeluarkan banyak air. Tiriskan dulu di saringan dan angin-anginkan supaya agak kering. Masukkan mangga ke dalam stoples yang bersih, tuangi cuka yang sudah dimasak dengan bumbu-bumbu dan gula. Menuangkannya kalau sudah benar-benar dingin. Esok harinya cuka dituang di panci dan dimasak lagi sampai mendidih. Dinginkan, dan tuangkan ke dalam stoples lagi. Langkah ini diulang sampai cuka berubah menjadi sekental selai.

358. CHUTNEY MANGGA MUDA

Bahan: 10 mangga muda, 250 gram gula jawa, 100 gram gula pasir, 100 gram garam, 4 siung bawang putih, 50 gram jahe, 2 bawang bombay, atau 5 bawang merah biasa, 5 cabai merah yang sudah dibuang biji, 1 botol cuka.

Cara membuat: Mangga muda dikupas dan dibuang bijinya. Potong tipis, masak dengan sedikit cuka sampai matang dan empuk.

Garam, bawang putih, bawang bombay, dan separuh jahe ditumbuk halus. Gula dimasak dengan sedikit air sampai larut dan menjadi sirup yang kental. Masukkan mangga muda yang telah direbus, bumbu-bumbu yang sudah ditumbuk halus, jahe yang separuhnya sudah diiris halus panjang, cabai yang sudah diiris halus dan cuka. Masak terus sampai kental baru angkat.

359. ACAR MOSTER

Bahan: Timun, wortel, buncis, kembang kol, cabai merah, $\frac{1}{2}$ liter cuka, 2-3 sendok bubuk moster, 1 sendok garam, 3 sendok gula pasir.

Cara membuat: Timun dibelah 4, buang bijinya, dan potong persegi panjang. Wortel sesudah dikupas juga dipotong seperti timun.

Begitu juga buncis. Cabai dibuang bijinya, potong bulat atau persegi panjang. Kembang kol dipotong sekitar 1 cm. Timun, wortel, dan buncis diremas dengan garam, cuci, dan tiriskan di saringan. Bubuk moster dicampurkan dengan cuka, masukkan juga gula dan garam, kemudian masak sampai mendidih.

Rasakan dulu, kalau kurang manis atau kurang asin boleh ditambah dengan gula atau garam. Masukkan cabai, wortel, buncis, dan kembang kol, masak sebentar, kemudian masukkan timun. Kalau sudah mendidih lagi, angkat. Biarkan sampai benar-benar dingin, masukkan ke dalam botol atau stoples yang kering dan tutup.

- X V II- Puding, Es Krim, dan Minuman



360. MARMERPUDDING

Bahan: 1 batang agar-agar (7 gram), 200 cc air, 300 cc susu, gula pasir, 1 batang vanili, 1 kuning telur, buah kalengan (*vruchten op water*), es yang dihancurkan.

Cara membuat: Agar-agar dicuci, direndam 10 menit dengan 200 cc air lalu dimasak sampai hancur. Susu direbus dengan gula dan vanili sampai mendidih, campurkan beberapa sendok ke kuning telur yang sudah dikocok, aduk sampai rata. Susu yang sudah mendidih dicampurkan ke agar-agar, saring, masak sampai mendidih. Angkat dari api, masukkan kuning telur yang sudah dikocok dengan sedikit susu panas, dan aduk sampai rata. Dari adonan itu ambil ± 125 cc dan campur dengan kira-kira 1 sendok makan bubuk cokelat yang sudah dicairkan dengan sedikit air panas, aduk sampai rata. Adonan puding yang putih diaduk terus sampai hampir kental, tuang di cetakan puding yang sudah dibasahi

dengan air. Masukkan adonan cokelat sambil diaduk dengan sendok ke dalam puding putih. Jika adonan cokelat sudah mengental sebelum dicampurkan ke adonan putih, dapat dilumerkan lagi di atas api. Biarkan puding dingin sekali baru dipotong. Sajikan dengan buah kalengan, sirup, dan es yang dihancurkan.

361. CHOCOLADE PUDDING (PUDING COKELAT)

Bahan: 1 liter susu, 80 gram maizena, 150 gram gula, 2 telur ayam, 70 gram cokelat bubuk, 1 batang vanili.

Cara membuat: Telur dikocok dan dicampur dengan $\pm$ 125 cc susu, cokelat bubuk, dan maizena, aduk sampai rata dan halus. Susu direbus dengan gula dan vanili sampai mendidih, tuangkan adonan maizena, telur, dan cokelat. Aduk sampai matang, angkat, dan tuang ke dalam cetakan puding atau loyang kue biasa yang sudah dibasahi. Biarkan sampai dingin betul, baru dipotong. Disajikan dengan saus rum.

362. RUM SAUS (SAUS RUM)

Bahan: 750 cc susu, 150 gram gula, 20 gram maizena, 3 telur ayam, 50 cc rum.

Cara membuat: Susu dimasak dengan gula sampai mendidih dan gula larut. Maizena dicampur dengan sedikit susu dingin dan kuning telur yang sudah dikocok, tuangkan ke dalam susu mendidih, aduk sampai matang, kemudian angkat. Putih telur dikocok sampai putih dan berbusa, tuangkan adonan panas sedikit demi sedikit sambil adonan dikocok terus, masukkan rum dan aduk sampai rata.

363. REGENBOOG-PUDDING (PUDING PELANGI)

Bahan: 1 batang agar-agar (7 gram), 200 cc air, 300 cc susu, 60 gram gula pasir, pewarna kue merah, hijau, dan cokelat bubuk, sirup vanili, susu manis kental dalam kaleng, es yang dihancurkan.

Cara membuat: Agar-agar dicuci, direndam 10 menit dalam 200 cc air, masak sampai larut. Susu direbus dengan gula sampai

mendidih, campurkan ke agar-agar, saring, bagi adonan menjadi 4 bagian. Bagian I biarkan putih, bagian II diwarnai hijau, bagian III merah dan yang bagian IV cokelat.

Mencampurkan cokelat bubuk harus dicairkan dengan sedikit air panas, baru dicampurkan ke adonan puding. Setelahnya bermacam-macam adonan disusun di cetakan puding yang sudah dibasahi, mulai dengan adonan I, jika adonan I sudah $\frac{1}{2}$ dingin tuang adonan II dan seterusnya. Jika adonan yang akan dituangkan sudah mengental, lelehkan dulu sambil diaduk sebentar di atas api. Puding dipotong sesudah dingin. Sajikan dengan sirup vanili ditambah dengan susu kental dan es yang dihancurkan.

364. SCHUIM-PUDDING (PUDING BUSA)

Bahan: $1\frac{1}{2}$ batang agar-agar, 150 gram gula pasir, 250 gram air, 1 sendok air jeruk nipis, 7 putih telur, buah air, es.

Cara membuat: Agar-agar dicuci, direndam 10 menit dalam 250 gram air, masak sampai larut, masukkan gula. Beri pewarna merah. Sesudah gula larut, saring, masukkan air jeruk nipis. Putih telur dikocok sampai berbusa dan putih, tuang adonan agar-agar sedikit demi sedikit ke dalam putih telur sambil adonan dikocok terus. Sesudah tercampur semua, tuang di cetakan puding yang terlebih dulu sudah dibasahi.

Biarkan dingin lalu dipotong-potong; dihidangkan dengan buah kalengan (*vruchten op water*) dan es yang dihancurkan.

365. PUDING TIGA WARNA

Bahan: $1\frac{1}{2}$ batang agar-agar, 450 cc susu, 200 gram air, 100 gram gula pasir, 2 telur ayam, vanili, cokelat bubuk, sumba (pewarna makanan) merah, sirup stroberi, es yang dihancurkan.

Cara membuat: Agar-agar dicuci, direndam 10 menit dalam 200 cc air, dan masak sampai larut. Susu dimasak dengan gula dan vanili sampai mendidih dan gula larut, campurkan dengan agar-agar, dan

saring. Dididihkan lagi, angkat dari api dan masukkan kuning telur yang sudah dikocok dan dicampur dengan sedikit susu panas; aduk-aduk sampai rata. Putih telur dikocok sampai berbusa. Campurkan adonan agar-agar sedikit demi sedikit ke putih telur sampai tercampur rata. Bagi adonan menjadi 3 bagian.

Adonan I diberi pewarna merah, adonan II dibiarkan putih dan adonan III diberi sedikit bubuk cokelat. Tuangkan puding berlapis merah, putih, dan cokelat. Cara membuat lapisan sama seperti resep No. 363. Disajikan dengan sirup stroberi dan es yang dihancurkan.

366. VRUCHTEN CARAMEL-PUDDING

Bahan: 1 batang agar-agar, 200 cc air, 300 cc susu, 100 gram gula pasir, 1 kuning telur, 1 batang vanili, *fruit cocktail* (buah campur kalengan), es yang dihancurkan.

Cara membuat: Agar-agar dicuci, direndam 10 menit dalam 200 cc air, kemudian masak sampai hancur. Buat karamel (gula gosong) dari 60 gram gula, lelehkan di wajan sampai warnanya kuning kecokelatan, tuangkan susu, masukkan juga vanili dan masak sampai gula larut, campurkan ke adonan agar-agar, saring, dididihkan kembali dan angkat. Masukkan kuning telur yang sudah dikocok dan dituangi sedikit adonan panas. Aduk sampai setengah dingin, masukkan buah kalengan (tanpa airnya). Jika sudah tercampur rata, tuang ke dalam cetakan puding yang sudah dibasahi. Dihidangkan dengan buah kalengan dan es yang sudah dihancurkan. Jika kurang manis boleh ditambah dengan sirup *frambose* (stroberi).

367. DIPLOMAAT-PUDDING

Bahan: 1½ batang agar-agar, 200 cc air, 400 cc susu, 90 gram gula pasir, 3 kuning telur, 1 batang vanili, 1 kaleng buah campur, es yang dihancurkan.

Cara membuat: Sama seperti resep No. 366, tetapi gula tidak perlu dibuat menjadi karamel terlebih dahulu.

ATURAN DAN PETUNJUK UNTUK MEMBUAT ES KRIM DENGAN MENGGUNAKAN IJSBUS (ALAT PEMBUAT ES KRIM MANUAL)

Bahan-bahan es krim yang penting adalah susu, telur, dan gula. Ada juga yang menggunakan tepung maizena. Adonan yang menggunakan campuran tepung harus dimasak agak lama, karena tepung harus matang. Adonan yang tidak menggunakan campuran tepung tidak boleh dimasak sampai mendidih. Sesudah adonan mulai kental (hampir mendidih) harus langsung diangkat. Jika adonan sampai mendidih, telur akan matang dan adonan tidak akan halus, tetapi cair dan tidak dapat mengental. Ini yang disebut “*schiften*”. Adonan seperti ini tidak dapat dipakai lagi. Sesudah adonan diangkat dari api kadang-kadang harus diaduk supaya tidak membentuk selaput. Jika sudah dingin sekali, dituang ke dalam *ijsbus*. Di bagian luar *ijsbus* (di sekelilingnya) diletakkan es batu dan garam. Lebih banyak potongan es dan garam, lebih bagus dan halus es krim yang dihasilkan. Sesudah diberi es dan garam secukupnya, boleh diputar. Jika putaran terasa berat sekali, berarti es krim sudah cukup kental dan dapat langsung dihidangkan.

368. VANILLE-IJS (ES KRIM VANILI)

Bahan: 1 liter susu, 10 gram maizena, 200 gram gula halus, 4 kuning telur, 2 batang vanili.

Cara membuat: Susu dimasak dengan vanili sampai mendidih. Kuning telur dikocok dengan gula sampai putih, campur dengan maizena dan sedikit susu dingin, aduk sampai rata, tuangi susu panas $\pm$ 60 cc, aduk lagi, kemudian tuangkan adonan ini ke dalam susu yang sedang mendidih, aduk terus sampai adonan matang, kemudian angkat. Jika sudah dingin, tuangkan ke dalam *ijsbus* dan putar.

369. CHOCOLADE-IJS (ES KRIM COKELAT)

Bahan: 1 liter susu, 250 gram gula halus, 6 telur ayam, 1 batang vanili, 4 sendok makan cokelat bubuk.

Cara membuat: Susu dimasak dengan vanili sampai mendidih dan angkat. Kuning telur dikocok dengan gula sampai putih; putih telur dikocok juga sampai putih dan keras, campurkan dengan kuning telur yang sudah dikocok. Sesudah susu setengah dingin, keluarkan vanili, masukkan dua macam telur kocokan sambil adonan diaduk sampai rata. Letakkan adonan di atas api, aduk terus, tuangkan cokelat yang sudah dicairkan dengan sedikit susu, aduk terus sampai adonan menjadi kental, dan segera angkat. Jika sudah dingin, tuang ke dalam *ijsbus*, dan putar.

370. KOFFIE-IJS (ES KRIM KOPI)

Bahan: $\frac{3}{4}$ liter susu, 250 gram gula halus, 50 gram kopi bubuk, 250 cc air, 1 batang vanili, 8 kuning telur ayam.

Cara membuat: Kopi direbus dengan 250 cc air sampai mendidih, angkat dari api. Biarkan tertutup $\pm$ 1 jam, dan saring. Susu dimasak dengan vanili sampai mendidih, angkat, dan campurkan kopi. Kuning telur dikocok dengan gula sampai putih, masukkan ke dalam campuran kopi dan susu yang sudah setengah dingin. Aduk, lalu letakkan di atas api sambil diaduk terus sampai kental, kemudian segera angkat. Sesudah dingin, tuang ke dalam *ijsbus* dan putar.

371. CAMEL-IJS (ES KRIM KAMEL)

Bahan: 1 liter susu, 175 gram gula halus, 100 gram gula kasar (lelehkan sampai warnanya kuning kecokelatan), 6 telur ayam, 1 batang vanili.

Cara membuat: 100 gram gula dilelehkan sampai warnanya cukup kuning, masukkan susu dan vanili. Jika sudah mendidih, angkat. Kuning telur dengan 175 gram gula dikocok sampai putih. Putih telur dikocok sampai putih dan berbusa, kemudian campurkan

ke kuning telur. Sesudah susu setengah dingin, buang batang vanili dan campurkan dengan 2 macam telur yang sudah dikocok. Aduk, letakkan di atas api, aduk sampai kental dan segera angkat. Sesudah dingin, tuangkan ke dalam *ijsbus* dan putar.

372. MOCCA-IJS (ES KRIM MOKA)

Bahan: 1 liter susu, 10 gram maizena, 200 gram gula halus, 75 gram gula kasar, 4 kuning telur, 1 batang vanili, beberapa sendok ekstrak kopi.

Cara membuat: Gula kasar dilelehkan dalam wajan sampai warnanya kuning kecokelatan, tuangkan susu, masak sampai mendidih dengan vanili. Langkah seterusnya sama seperti resep No. 368.

373. AARDBEIEN-IJS (ES KRIM STROBERI)

Bahan: 1 liter susu, 200 gram gula, 1 kaleng stroberi kalengan (*aardbeien op water*).

Cara membuat: Susu dimasak dengan gula sampai mendidih. Dinginkan dan campurkan *aardbeien*. Masukkan ke dalam *ijsbus* dan putar.

374. GEMBER-IJS (ES KRIM JAHE)

Bahan: 1 liter susu, 250 gram manisan jahe, 2 sendok makan air jeruk nipis, 200 gram gula.

Cara membuat: Susu dimasak dengan gula sampai mendidih dan dinginkan. Manisan jahe dipotong kecil, masukkan ke dalam susu yang sudah dingin serta air jeruk nipis. Tuang ke dalam *ijsbus* dan putar.

375. KLAPPER-IJS (ES KRIM KELAPA MUDA)

Bahan: 1 liter susu, 1 kelapa muda, 250 gram gula, 1 batang vanili, pewarna merah muda.

Cara membuat: Kelapa dikerok dengan kerokan kelapa atau sendok. Susu dimasak dengan gula dan vanili sampai mendidih, biarkan

dingin, campurkan kelapa dan beri sedikit pewarna merah. Tuang ke dalam *ijsbus* dan putar.

376. NOUGAT PRALINE-IJS (ES KRIM NUGAT)

Bahan: 1 liter susu, 225 gram gula halus, 6 kuning telur, 4 putih telur, 1 batang vanili, pewarna kuning, 1 ons nugat.

Cara membuat: Susu dengan vanili dimasak sampai mendidih, kemudian angkat. Kuning telur dikocok dengan gula sampai putih; putih telur dikocok terpisah sampai putih berbusa. Tuangkan kuning telur kocok ke susu yang sudah setengah dingin sambil diaduk, masak sampai kental dan angkat. Tambahkan pewarna kuning. Sesudah adonan dingin, masukkan ke dalam *ijsbus*, putar sampai adonan jadi setengah kental, masukkan nugat yang sudah dihancurkan dan putih telur yang telah dikocok sampai putih dan berbusa. Aduk dan putar lagi sampai es krim mengental.

377. MARASQUINE-IJS (ES KRIM CERI)

Bahan: 1 liter susu, 200 gram gula, 2 sendok makan air jeruk nipis, 100 cc *marasquine* (minuman keras rasa ceri).

Cara membuat: Susu dengan gula dimasak sampai mendidih, dinginkan, tuang ke dalam *ijsbus*, dan putar. Jika adonan sudah $\frac{1}{2}$ kental, masukkan *marasquine* dan air jeruk nipis, dan putar lagi sampai adonan menjadi sangat kental.

378. CRÈME BRULEE IJS (ES KRIM KARAMEL)

Bahan: 1 liter susu, 150 gram gula halus, 150 gram gula kasar, 9 kuning telur, 4 putih telur, $\pm$ 125 cc air, 1 batang vanili.

Cara membuat: Buat karamel (gula hangus) dari 150 gram gula, sesudah gula cukup berwarna merah, tuangi $\pm$ 125 cc air dan biarkan karamel larut lagi, campurkan susu dengan vanili, dan masak sampai mendidih. Kuning telur dikocok dengan 150 gram gula halus sampai putih, kemudian masak dengan metode *au bain marie* (caranya: telur dan gula kocok diletakkan dalam panci. Sediakan panci yang lebih besar, isi dengan air kira-kira $\frac{1}{3}$ bagian,

letakkan di atas api, kemudian didihkan; masukkan panci yang berisi telur kocok di atasnya, kemudian aduk terus sampai kental). Tuangkan susu karamel yang sedang mendidih sedikit demi sedikit ke dalam adonan telur sambil diaduk terus sampai tercampur rata, kemudian angkat. Sesudah dingin, tuang ke dalam *ijsbuis* dan putar. Sesudah es krim $\frac{1}{2}$ kental, campurkan putih telur yang telah dikocok sampai berbusa. Aduk sampai rata dan putar lagi sampai es krim menjadi kental.

379. BOWL (ES BUAH ISTIMEWA)

Bahan: 600 cc anggur merah, 200 cc *champagne*, 100 cc *marasquine*, 1 kaleng buah, es batu, gula secukupnya.

Cara membuat: Semua bahan dicampur menjadi satu. Sajikan dalam gelas *bowl* dengan 1 potong es batu.

380. BOWL (ES BUAH SEDERHANA)

Bahan: 1 nanas, 1 ikat rambutan, $\frac{1}{4}$ pepaya semangka (pepaya berdaging merah), 1 botol anggur merah, 1 botol air belanda (soda), sirup *frambose* secukupnya, es batu.

Cara membuat: Nanas dikupas dan dibuang matanya, dibelah 4, potong persegi kecil. Rambutan dikupas dan disayat. Pepaya dikupas, buang biji, potong persegi kecil. Masukkan buah-buah ke dalam panci, taburi gula pasir, aduk sebentar, biarkan panci tertutup $\pm$ 1 jam atau lebih. Sebelum disajikan, tuangi soda. Tuang dalam gelas *bowl* dengan diberi 1 potong es batu.

381. FROSCO (ES COKELAT)

Bahan: 4 ons gula pasir, 1 ons bubuk cokelat, $\frac{1}{4}$ liter air, 1 batang vanili.

Cara membuat: Air dan vanili dimasak sampai mendidih, gula dan cokelat dicampur, cairkan dengan sedikit air sampai menjadi adonan yang rata, tuang ke air mendidih. Rebus kira-kira 5 menit, angkat dan saring; tuang ke dalam botol yang bersih dan kering. Sesudah dingin, tutup. Sebelum dihidangkan, ambil $\pm$ 1 sendok

makan ekstrak *fosco*, campur dengan susu kental secukupnya, tuangi air dan beri 1 potong es batu.

382. TEH YAN O

Bahan: Yan O (sarang burung), lengkung kering, gula batu.

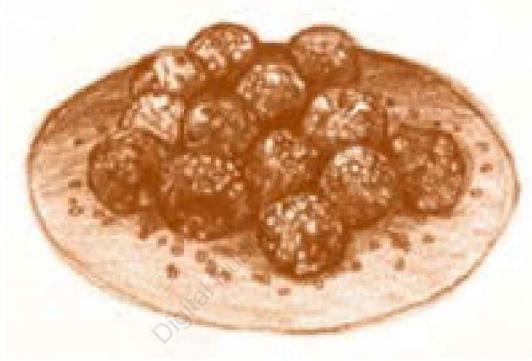
Cara membuat: Yan O sesudah dibersihkan direndam di air, kemudian tiriskan di saringan. Lengkeng diiris halus. Masak air secukupnya dengan gula batu. Sesudah mendidih, saring, tuang ke dalam panci, masukkan yan-o dan lengkung iris dan rebus lagi di atas api kecil sampai 3-4 jam; jika airnya habis, tambahkan lagi. Teh ini sangat nikmat jika dihidangkan hangat-hangat.

383. TEH SEKOTENG

Bahan: 50 gram sekoteng, $\frac{1}{2}$ ons lengkung kering, 1 ons *tangkwe*, $\frac{1}{4}$ ons *kipia* atau manisan kulit jeruk keprok, $\frac{1}{2}$ ons *lian hoa tjie* (biji teratai) yang dapat dibeli di rumah obat Tionghoa, sedikit *jaij-yan* (agar-agar rumput). $\pm$ 6 cm jahe bakar, 2 batang serai, gula secukupnya.

Cara membuat: Jika memakai sekoteng kering, rendam dulu dalam air. Sesudah lunak, tiriskan dan masukkan ke dalam air mendidih, rebus sampai matang, tuang di saringan dan siram dengan air dingin. Setelah ditiriskan, masukkan ke dalam air gula. Lengkeng dan *kipia* diiris halus, *tangkwe* diiris persegi kecil seukuran biji delima. *Lian hoa tjie* dicuci bersih, rendam sampai empuk dan rebus. Untuk kuah, masak air secukupnya, beri gula, jahe bakar, dan serai yang sudah dimemarkan. Didihkan dan kecilkan api. Rebus yang lama sampai kuah menebarkan wangi jahe dan serai, kemudian saring. Masukkan *kipia*, lengkung, *tangkwe*, dan *lian hoa tjie* yang sudah direbus, tuang ke dalam panci, dan masak di atas api kecil supaya tetap hangat. Sajikan dalam mangkuk, masukkan $\pm$ 1 atau 2 sendok makan sekoteng rebus, tuangi kuah dan beri sedikit *jaij-yan* yang sudah dipotong sepanjang $\pm$ 3 cm. Hidangkan panas-panas.

Hidangan - XVIII - yang Dibuat dari Gula



PETUNJUK - PETUNJUK :

Gula dimasak dengan api besar sampai larut, kemudian kecilkan apinya. Larutan tidak boleh diaduk terus, karena gula dapat menjadi masir (mengkristal). Untuk mengetahui apakah gula sudah cukup matang atau belum, teteskan sedikit gula dalam air. Jika sudah keras tandanya gula sudah cukup tua untuk pembuatan *hopjes*. Untuk *borstplaat* dan *cocosballetjes*, jika gulanya ditetaskan dalam air dan sudah dapat dipulung, berarti gulanya sudah siap.

384. HOPJES

Bahan: 500 gram gula pasir, 75 cc susu kental, 25 cc ekstrak kopi, 35 gram *roomboter*, esens vanili.

Cara membuat: Susu dan ekstrak kopi dicampur menjadi satu. Gula dibuat karamel (dilelehkan di wajan sampai berwarna

kuning kecokelatan), masukkan mentega, aduk di atas api kecil sampai tercampur rata. Masukkan susu dan ekstrak kopi, aduk sebentar dan masak terus sampai kental, coba teteskan sedikit adonan dalam air, jika sudah tidak meleleh berarti sudah cukup kental. Masukkan esens vanili dan tuang di cetakan *hopjes* yang sudah diolesi mentega. Jika tidak ada cetakan *hopjes* dapat juga menggunakan tutup kaleng biskuit yang diolesi mentega. Sesudah $\frac{1}{2}$ dingin, *hopjes* dapat dipotong persegi. Biarkan dingin dan bungkus dengan kertas minyak.

385. HOPJES INDONESIA

Bahan: 250 gram gula pasir, 50 gram gula aren, 25 gram mentega, 40 gram ekstrak kopi, sedikit esens vanili, 2-3 sendok makan air gula.

Cara membuat: Gula pasir dilelehkan sampai berwarna kuning kecokelatan, masukkan mentega, aduk sampai rata di atas api yang kecil. Jika sudah rata, tuangkan air gula serta kopi ekstrak, aduk-aduk sebentar. Jika sudah kental diberi beberapa tetes. Langkah seterusnya lihat resep No. 384.

Air gula: masak 2 sendok makan gula pasir dengan 2 sendok air sampai larut, kemudian masukkan gula jawa yang sudah diiris halus.

386. HAAGSE HOPJES

Bahan: 225 gram gula pasir, 2-3 sendok makan air gula, 50 gram *roomboter* (mentega), 60 gram susu kental, 15 gram ekstrak kopi.

Cara membuat: Sama seperti resep No. 384 dan 385.

387. CHOCOLADE BLOKJES (BALOK COKELAT)

Bahan: 350 gram gula, 100 cc susu kental, 50 gram coklat bubuk, 30 gram *roomboter* (mentega), esens vanili.

Cara membuat: Gula dan bubuk cokelat dicampur menjadi satu, tuangkan juga susu dan mentega. Semua dimasak sampai kental, angkat, dan beri beberapa tetes esens vanili. Langkah seterusnya lihat resep No. 384.

388. COCOSBALLETJES (BOLA KELAPA PARUT)

Bahan: 1 ons kelapa parutan yang sudah dijemur, 500 gram gula pasir, 150 cc air, pewarna kue hijau dan merah, esens vanili.

Cara membuat: Gula dan air dimasak di atas api kecil saja sampai kental. Tidak boleh terlalu sering diaduk karena gula dapat menjadi masir. Sesudah gula cukup kental, angkat, masukkan kelapa dan esens vanili. Bagi tiga dan masukkan dalam tiga wadah; yang satu biarkan putih dan yang dua lainnya diberi pewarna merah dan hijau. Masing-masing diaduk sampai hampir kental. Ambil sedikit adonan dari setiap warna, pulung bulat sebesar *knikker* (kelereng).

389. CHOCOLADE TRUFFELS A

Bahan: 200 gram gula halus, 100 gram *havermout*, 50 gram mentega, 1 ½ sendok makan bubuk cokelat, beberapa tetes esens *marasquine*, meises cokelat.

Cara membuat: *Havermout* digiling sampai halus, dicampur dengan gula, mentega, bubuk cokelat, dan esens *marasquine* sampai dapat dipulung; jika kurang lemas dapat ditambah sedikit air matang. Biarkan adonan di tempat yang dingin sebentar supaya mengeras, kemudian pulung bulat sebesar gundu. Gulung adonan di meises cokelat dan simpan di dalam stoples.

390. CHOCOLADE TRUFFELS B

Bahan: 4 *repen chocola* (batang cokelat), 50 gram mentega, 30 gram gula halus, meises cokelat.

Cara membuat: Batang cokelat diiris halus dan dikukus sebentar sampai meleleh. Mentega diaduk dengan gula sampai sekental

zalf (salep), kemudian campurkan cokelat yang sudah dilelehkan. Diamkan adonan di tempat yang dingin sebentar supaya mengeras. Pulung bulat sebesar *knikker* (kelereng) dan gulung di meises cokelat.

391. MARSEPEIN (MARZIPAN)

Bahan: 250 gram *amandelen* (dapat digantikan dengan kenari atau kacang tanah), 250 gram gula halus, 1 putih telur, 1 sendok teh esens amandel.

Cara membuat: *Amandelen* atau kenari diseduh sebentar dengan air panas, kemudian dikupas. Jika menggunakan kacang tanah, disangrai sebentar, buang kulitnya dan rebus kira-kira sampai setengah matang. Masukkan ke penggiling daging dengan pengaturan kasar dan giling. Campur dengan gula halus, masukkan ke penggiling dengan pengaturan halus dan giling. Kemudian campur dengan putih telur, beri beberapa tetes esens amandel dan uleni. Gilas di talenan yang sudah ditaburi gula halus, cetak atau dibuat berbagai bentuk, misalnya buah atau binatang. Jika perlu *marsepein* dapat diberi sedikit pewarna makanan.

392. IMITATIE WORST (SOSIS TIRUAN)

Bahan: Sama seperti resep No. 391.

Cara membuat: Cara membuatnya sama seperti resep No. 391. Sesudah adonan rata, ambil $\frac{1}{3}$ bagian adonan, gilas tipis di atas kertas roti sampai menjadi lembar persegi panjang setipis $\frac{1}{2}$ cm. Ambil $\pm \frac{1}{4}$ bagian dari adonan yang tersisa, bagi 5 dan gulung memanjang sepanjang lembar di atas. Sisa adonan diberi ± 2 sendok makan bubuk cokelat, campur sampai rata dan gilas juga sampai menjadi lembar persegi panjang yang sedikit lebih kecil daripada adonan putih. Di atas lembar *marsepein* cokelat ini diletakkan 5 potong adonan putih yang sudah digulung. Letakkan jarang-jarang dan gulung lembar *marsepein* cokelat. Sesudahnya

digulung lagi dengan lembar *marsepein* putih. Bagian sambungan direkatkan dengan putih telur. Lengkungkan sedikit dan hias dengan pita merah.

393. BORSTPLAATTABLETJES

Bahan: 500 gram gula, 300 cc air, esens amandel, pewarna kue.

Cara membuat: Gula dan air dimasak di atas api kecil sampai kental. Coba masukkan setetes di dalam air. Jika tetesan gula sudah dapat dipulung, boleh diangkat. Masukkan pewarna makanan dan esens amandel, aduk terus sampai gula mengental dan warnanya keruh, kemudian tuangkan di cetakan *borstplaat* yang terlebih dulu sudah dibasahi dengan air. Cetakan *borstplaat* adalah selembat karet tebal dengan lubang-lubang sebesar permen pedas. Jika *borstplaat* sudah kering, tekan satu per satu untuk melepaskan permen dari cetakan.

394. NOUGAT

Bahan: 150 gram kacang tanah, 300 gram gula pasir, 20 gram mentega, 1 sendok teh cuka.

Cara membuat: Kacang tanah disangrai sampai kuning, buang kulitnya, kemudian cincang atau potong tipis. Lelehkan gula dan mentega sampai berwarna kuning kecokelatan. Masukkan kacang dan cuka ke dalam gula, angkat dan aduk sampai rata. Tuang di loyang yang sudah diolesi mentega. Gilas tipis dengan botol yang sudah diolesi mentega. Sesudah sedikit mengeras, segera potong berbentuk persegi panjang.

395. TENG-TENG KACANG

Bahan: 225 gram kacang tanah, 112 gram gula pasir, 1 sendok teh cuka.

Cara membuat: Kacang disangrai sampai kuning, dibuang kulitnya dan dibelah dua.

Gula dilelehkan di wajan sampai warnanya kuning kecokelatan, lalu masukkan kacang dan cuka, angkat, aduk sampai rata. Tuang di talenan yang sudah ditaburi kacang cincang. Gilas tipis dengan botol yang sudah diolesi mentega. Jika sudah setengah dingin, potong berbentuk persegi panjang.

396. TENG-TENG GEPUK

Bahan: Sama seperti resep No. 395.

Sesudah adonan dituang di talenan, adonan gula dan kacang dipukul dengan palu dari kayu yang sudah diolesi mentega atau minyak kelapa. Pukul terus sampai kacang hancur. Lepaskan jika melekat pada talenan, kemudian talenan ditaburi juga dengan kacang cincang. Selagi masih panas, gulung memanjang seperti lontong. Supaya mudah, gulung dengan kertas roti yang sudah diolesi minyak. Sesudah gulungan terlihat rapi, lepaskan kertas, dan potong persegi serong.

- XIX - Tambahan



397. ATURAN MEMASAK SIRUP

Jika akan membuat sirup, terlebih dulu harus memasak air gula yang terdiri dari 3 kg gula pasir putih, 1½ liter air, 1 butir putih telur. Gula dan air dimasukkan di dalam panci yang bersih, masak sampai mendidih, kemudian masukkan putih telur yang sudah dikocok sampai berbusa. Putih telur berguna untuk membuang kotoran yang terdapat di dalam gula. Dibersihkan dengan putih telur, air gula menjadi sangat jernih. Sesudah gula larut, angkat dan saring dengan kain tipis. Air gula dapat dibuat menjadi berbagai sirup, misalnya sirup frambos, sirup *citroen*, sirup nanas dll. Kita hanya perlu memberi warna dan aroma saja. Warna untuk sirup frambos biasanya merah, untuk sirup *citroen* hijau, dan untuk sirup nanas kuning. Lebih baik menggunakan pewarna makanan yang sudah dilarutkan dengan air mendidih dan sudah disaring. Untuk menambahkan aroma frambos, *citroen*,

nanas, dll., beri beberapa tetes esens (penambah rasa). Tidak dapat dipastikan beberapa tetes, tergantung jenis esens, ada yang keras, sedang, dan kurang keras. Harus dikira-kira sendiri. Mencampur esens harus menunggu sampai air gula sudah dingin betul supaya aroma tidak menguap. Jika ingin sirup yang enak sekali, supaya rasanya bertambah segar, di samping bahan-bahan tsb. dapat ditambahkan air asam. Air asam dapat dibuat dari 100 gram *citroen zuur* dan 100 gr air, dimasak sampai mendidih. Sesudah dingin, disaring.

Untuk 1 kg air gula ditambah 15 gr air asam. Mencampurkannya dengan cara diaduk biasa dengan air gula dan bahan-bahan di atas sampai tercampur rata.

398. ATURAN MEMBUAT TEPUNG PISANG

Untuk tepung pisang, bahan yang paling baik adalah pisang kepok atau pisang saba yang masih mentah (masih keras, warna kulit masih hijau). Sesudah dikupas, dibelah dua, dijemur sampai kering betul, ditumbuk dan diayak.

399. KECAP MANIS

Bahan: 10 kg gula pasir merah, 2 kg garam, 3 kg kedelai hitam, 1 sendok teh ketumbar, 1 sendok makan pekak, 2 bonggol bawang putih, 6 batang serai, kurang lebih 6 cm lengkuas, 2 sendok teh adas.

Cara membuat: Kedelai direndam semalam, paginya ditiriskan, kemudian dikukus sampai matang dan tiriskan di saringan besar. Sesudah itu diletakkan di tempat yang lebar, misalnya tampah, kemudian diangin-anginkan supaya tidak mengandung air. Jika diraba sudah tidak basah, ditutup dengan merang sampai kedelai tidak kelihatan sama sekali. Merang ditutup lagi dengan karung goni supaya hangat. Biarkan kira-kira 8 hari, kemudian dibuka. Kedelai pasti sudah penuh dengan cendawan (jamur kuning). Jemur kedelai sampai benar-benar kering, kira-kira dua hari dan

bersihkan dari jamur. Gosok-gosok dengan serbet sampai jamur terlepas dari kedelai. Tampi kedelai. Didihkan air kira-kira 5 liter, masukkan garam. Biarkan garam sampai larut. Sesudah air garam dingin sekali, masukkan kedelai. Kedelai rendaman dijemur setiap hari sampai kira-kira 20 hari, kemudian saring. Kedelai dimasak dengan 10 liter air. Masak untuk waktu yang lama dan saring. Setelah dipisah dari air rebusan, rebus lagi dengan 10 liter air sampai kedelai empuk sekali dan tidak ada rasanya. Saring. Air rebusan ke-II dicampur dengan air rebusan ke-I dan air garam untuk merendam kedelai sebelum direbus. Saatnya untuk memasak gula. Di dalam wajan yang besar sekali atau tempat yang serupa, gula dilelehkan sampai berwarna kuning kecoklatan, masukkan semua air kedelai. Bumbu seperti ketumbar, adas, dan pekak disangrai, juga bawang putih sesudah dipotong tipis (sangrai sampai kering). Lengkuas dibakar dan dipukul sampai memar. Ketumbar, adas, dan pekak ditumbuk halus. Serai dibiarkan utuh. Bumbu-bumbu dimasukkan sekaligus dan masak kecap sampai cukup kental. Sesudah matang kecap menjadi kira-kira 15 liter.

400. KECAP ASIN

Membuat kecap ini serupa dengan cara membuat kecap manis, tetapi garam ditambah atau gula dikurangi.

- XX - isi buku menurut abjad

A.

Aardbeien ijs 373
 Abon 20
 Abon ayam 22
 Abon Surabaya 21
 Acar campur aduk 354
 Acar ketimun 355
 Acar ketimun mentah 356
 Acar manis mangga muda 357
 Acar mostar 359
 Amandel broodjes 316
 Amandelpers 250
 Ang Sia Kian Ko 122
 Ang Sio Hie 125
 Arrowroot spritsjes 261
 Aturan memasak sirup 397
 Aturan membuat tepung cengkaruk 272
 Aturan membuat tepung pisang 398
 Ayam champignon 124
 Ayam goreng Jawa 56
 Ayam kelia 55
 Ayam panggang 52

Ayam panggang bumbu besengek 53
 Ayam panike 54
 Ayam semur Jawa 60

B.

Babi kecap 133
 Bacove gebakjes 242
 Bacove taart 290
 Bahu 146
 Bakso ikan 109
 Bakso pong 113
 Bakso sapi 108
 Bakso tahu goreng 110
 Bandeng asap 190
 Bandeng isi 48
 Bandeng masak Bali 46
 Banket bakkersroom 278
 Banket kenari 265
 Banket kering 264
 Baso gosong 112
 Ba-theng 140
 Ba-tjian 139
 Bebek – O 147
 Besengek telur 40

Biefstuk ayam 169
 Biefstuk daging 168
 Biefstuk lidah 170
 Bitterballen 154
 Bladerdeeg 313
 Blinde vinken dengan kentang
 pure 174
 Bloeder 312
 Bloemkool soep 187
 Bolu (Colombijn) 299
 Bolu tape 300
 Bong cha kee 123
 Borstplaat tabletjes 393
 Boterbiesjes 239
 Boter-crème 279
 Boterkransjes 238
 Bowl 379
 Bowl sederhana 380
 Bruine saus 158
 Bruine soep 183
 Bubur babi 142
 Bubur coco ubi 222
 Bubur tepung pisang 202
 Bumbu cuka 100
 Bumbu lumpia 105
 Bumbu siamay 98

C.

Cap cay goreng 129
 Cap cay kuah 130
 Caramel-ijs 371
 Carang madu 325
 Chauw-to 148
 Chay siem cha 126
 Chocolate blokjes 337

Chocolate crème 280
 Chocolate glazuur 295
 Chocolate letter 251
 Chocolate melk cake 294
 Chocolate pudding 361
 Chocolate spritjes 260
 Chocolate truffels A. 389
 Chocolate truffels B. 390
 Chocolate-ijs 369
 Chutney mangga muda 358
 Citroentaart 282
 Cocos balletjes 388
 Corned beef 178
 Creme brule ijs 378

D.

Daging asap 188
 Daging masak Bali 45
 Dendeng bumbu 65
 Dendeng manis 63
 Dendeng ragi 64
 Diplomat pudding 367
 Dodol cokelat 226
 Dodol duren 225
 Dodol Garut 223
 Dodol lapis 224
 Dodol wijen 227

E.

Einbanket 233
 Eiwit glazuur 283
 Empal pedes 76
 Erwtensoepp 181

F.

Fantasie taart 284
 Fillet ikan 176
 Fosco 381
 Frituurtjes 149
 Fu Yung Hay 120

G.

Gado-gado Jakarta 17
 Garam asam Bandeng 51
 Garnalen broodjes 315
 Gelei koekjes 241
 Gember-ijs 374
 Gerinting udang basah 90
 Gestooftde Groenten 172
 Getes 329
 Getuk ubi 221
 Gevulde speculaas 249
 Gevulde tomaten 156
 Gimbale udang 91
 Groentensoep met balletjes
 gehakt 182
 Gudeg 62
 Gula getas ketan 323
 Gula getas pohong 324

H.

Haagse hopjes 386
 Hachee 177
 Havermoutkoekjes 243
 He-Kioe 141
 Hopyes 384
 Hopyes Indonesia 385

Hutspot 175
 Huzaren sla 166

I.

Ifu mie cha 114
 Ikan cuka 94
 Ikan pindang tumis 93
 Imitatie worst 392

J.

Jagung goreng 327
 Jagung sup 186
 Jan Hagel 236
 Juhi cha pakai rebung 128

K.

Kaasstengels 244
 Kaneelsterren 258
 Kari ayam 58
 Kari Jawa 78
 Kattetongen 78
 Kecap asin 400
 Kecap manis 399
 Kee pak lay cha 127
 Kentang pure 157
 Kepiting goreng 121
 Kerstboomringen 256
 Kerstbrood
 (Weihnachtsstolle) 311
 Kerstcake 296
 Kerstgebakjes 289
 Kerstklokken 288
 Kerstkoekjes 255

Kerstkranjes 257
 Kerstkrans 319
 Kersttaart 287
 Ketan sirikaya 213
 Ketupat 13
 Klapper-ijs 375
 Klapperkoekjes 240
 Klappertaart 286
 Koffie-ijs 375
 Koninginnetaart 285
 Koningskoek 302
 Kroket makaroni 153
 Kroket udang 152
 Kroketjes 151
 Kruidtaart 275
 Kue apem pisang 200
 Kue bapel coklat 204
 Kue bapel pisang 206
 Kue bapel susu 205
 Kue bapel vanilla 203
 Kue bikang Ambon 208
 Kue bugis 195
 Kue cara bikang 193
 Kue gaplek 268
 Kue jinten 128
 Kue jongkong kopyor 196
 Kue ku ketan 194
 Kue kuci-kuci 217
 Kue ladu 211
 Kue lumpur A. 214
 Kue lumpur B. 215
 Kue mangkok 192
 Kue moho 216

Kue pisang 198
 Kue roda 320
 Kue talam jagung 220
 Kue talam pisang 199
 Kue timus 321
 Kue walang-walang 322
 Kue wijen 267
 Kue wingko babat 207
 Kulit lumpia 103

L.

Lapis coklat 298
 Lapis legit 297
 Lembarang 57
 Lemper ayam 210
 Lepet jagung 218
 Letterendjes 317
 Lidah asap 189
 Lontong 12
 Lotek 18
 Lumpia basah 106
 Lumpia goreng 104

M.

Macaroni schotel 163
 Macaroni soep 180
 Macaroni stoof 164
 Mac-Mahon taartjes 292
 Manisan beligo (tangkwe) 346
 Manisan belimbing besar 347
 Manisan belimbing
 wuluh 348
 Manisan cereme 340

- Manisan kolang-kaling 350
- Manisan kulit jeruk
keprok 345
- Manisan mangga
muda A. 342
- Manisan mangga
muda B. 343
- Manisan nenas 339
- Manisan pala 344
- Manisan rambutan 341
- Marasquine-ijs 377
- Marmer pudding 360
- Marmer taart 276
- Marsepein 391
- Masak bakso 107
- Masak campur 118
- Masak cien 137
- Masak kepiting pakai
ham 119
- Mayonaise saus 167
- Merdeka taart 291
- Mie Jawa 14
- Mie panjang umur 115
- Mocca-ijs 372
- Mutseltjes 332
- N.**
- Nasi angi 9
- Nasi ayam 5
- Nasi goreng istimewa 11
- Nasi goreng Jawa 10
- Nasi kebuli 4
- Nasi kuning 3
- Nasi langi 7
- Nasi putih a,b,c 1
- Nasi rames 8
- Nasi uduk (nasi gurih) 2
- Nasi ulam 6
- Nogosari 197
- Notenkoekjes 231
- Nougat 394
- Nougat praline-ijs 376
- O.**
- Oliebollen 331
- Olifantsoren 232
- Opak gambir 272
- Opak gulung A. 269
- Opak gulung B. 270
- Opak gulung C. 271
- Opor ayam 59
- Opor bebek 68
- P.**
- Pai kacang hijau 274
- Panggang bandeng 49
- Pangsit goreng 99
- Pangsit goreng dengan
kuah 101
- Pangsit rebus dengan
kuah 102
- Pastei soep 184
- Pastel ayam 161
- Pastel makaroni 160
- Pastel sayuran 162
- Pauw hie masak kuah 136
- Pecel pisang 201
- Pedaran Banjar 266

Pepernoten 253
 Pepesan ikan peda 92
 Perkedel bandeng 50
 Perkedel daging 95
 Perkedel jagung 96
 Peuyeum bol 328
 Pindang bandeng 47
 Pindang daging ati 72
 Pindang daging dengan
 kol 73
 Pindang keluwek 74
 Pindang telur 41
 Pisang beignet 330
 Pisang sale 349
 Pitmoppen 234
 Podomoro 84
 Puding tiga warna 365

R.

Ragout 150
 Ragout soep 185
 Ragoutbroodjes 155
 Rawon 82
 Regenboog pudding 363
 Rendang 75
 Rhum saus 362
 Rookworst 191
 Roomhoorns 318
 Roti bakso 309
 Roti beset 310
 Roti keju (kaasbroodjes) 308
 Roti kismis
 (krentenbollen) 307

Roti kismis
 (krentenbrood) 306
 Roti kukus 209
 Roti manis 305
 Roti tawar (roti putih
 biasa) 303
 Roti tawar (roti putih
 istimewa) 304

S.

Salak asin 351
 Sambal bajak 25
 Sambal cuka 111
 Sambal dendeng 26
 Sambal goreng jerohan 31
 Sambal goreng kering
 kentang 38
 Sambal goreng kering
 tempe 39
 Sambal goreng sayuran 36
 Sambal goreng tahu 34
 Sambal goreng tahu dengan
 waluh 33
 Sambal goreng taoco 32
 Sambal goreng tempe 35
 Sambal goreng udang 30
 Sambal goreng udang pete 37
 Sambal kelapa 29
 Sambal ketimun 28
 Sambal lingkung 24
 Sambal teri 27
 Sambal udang kering 23
 Sate ayam Surabaya 61

- Sate daging 66
- Sate manis 67
- Sate toahoan 132
- Saucijsbroodjes 314
- Sawi asin 352
- Sayur asam 85
- Sayur bayem bumbu kunci 87
- Sayur lemeng 63
- Sayur lodeh Betawi 86
- Sayur misoa 144
- Sayur pe-tsjay 143
- Sayur sawi asin 145
- Schuim-pudding 364
- Selai duren 334
- Selai jambu biji 335
- Selai jambu bol 337
- Selai nenas 333
- Selai rambutan 336
- Selai sirsak 338
- Sempurit kelapa 262
- Sempurit mawar 263
- Semur ikan asin 71
- Semur kentang 69
- Semur terong 70
- Serundeng A, B, C. 19
- Sio tikoa 135
- Siomay 97
- Sisir jagung 219
- Soesmaker 159
- Sopia 273
- Sosis merah 138
- Soto daging 79
- Soto Madura (ayam) 81
- Soto Madura (sapi) 80
- Speculaas 247
- Speculaaspop 248
- Spritskoekjes 259
- Stoof jagung muda 165
- Suikerstaafjes 237
- Sultana 228
- Sup kembang telur 117
- Sup sarang burung 116
- T.
- Taai-taai 254
- Tahu campur 15
- Tahu telur 16
- Teh sekoteng 383
- Teh yan-o 382
- Telur asin 353
- Telur bumbon petis 42
- Telur dadar bumbu 43
- Telur masak Bali 44
- Tempe asam-manis 88
- Tempe goreng dengan
bumbu 89
- Teng-teng gepuk 396
- Teng-teng kacang 395
- Terik 77
- Terong dengan tomaten
saus 179
- Thee beschuitjes 235
- Tite campur 134
- Toahoan goreng 131
- Tomaten saus 171
- Tulband 301

v.

- Vanille cake 293
- Vanille-ijs 368
- Verjaarstaart 277
- Versholen eieren 173
- Vruchten-caramel pudding 368

w.

- Waterglazuur 252

z.

- Zandkoekjes 230
- Zandtaart 281
- Zoute krakelingen 246
- Zoutebollen 245

Resep-resep di sini adalah kumpulan dan pilihan resep-resep tempo dulu, yang dimuat di kolom “Rahasia Dapur” di mingguan *Star Weekly* sekitar tahun 1950–60-an. Diurutkan sesuai abjad menurut jenis masakan membuat pembacanya mudah mencari resep yang dikehendaknya.

Di masanya buku ini telah mengalami cetak ulang lebih dari sepuluh kali, karena resep-resepnya memang menghasilkan masakan yang lezat, hemat, dan sehat.

