

Resep Cooking with Style Agustus 2002

Double Chocolate Brownies

Kontributor: Odilia Winneke; Foto: G-Shot

Kalau *nggak* pernah bikin kue, cobalah resep yang satu ini Dijamin pasti jadi. Takaran coklat yang royal membuat brownies ini lembut, lembap, sekaligus legit. Taburi dengan coklat bubuk agar berkesan lebih mewah.

Bahan:

350 g dark cooking chocolate, potong kecil
250 g mentega tawar
3 butir telur ayam
250 g gula palem
75 g tepung terigu
1 sdt baking powder
1/8 sdt garam

Cara membuat:

Alasi loyang segi empat 23 cm dengan kertas. Semir margarin. Sisihkan.

Panaskan oven pada suhu 170 C.

Taruh coklat dan mentega dalam mangkuk tahan panas. Taruh di atas wajan atau panci berisi air. Tim hingga coklat dan mentega leleh. Angkat, aduk-aduk hingga hangat.

Kocok telur dan gula hingga gula larut dan kental.

Masukkan coklat leleh, aduk rata.

Tambahkan tepung terigu, aduk rata.

Tuangkan adonan ke dalam loyang, ratakan.

Panggang dalam oven yang sudah panas (170 C) selama 35 menit hingga matang dan permukaannya retak-retak. Angkat dan dinginkan.

Potong-potong, sajikan.

Untuk 16 potong

Puding isi crepes:

Rien

Bahan:

1 resep dasar crepes

selai strawberry utk olesan/bisa diganti dengan vla strawberry

puding:

600ml susu cair

125ml krim

1 kuning telur, kocok lepas dengan dicampur kira 20ml dari 600ml susu cair

100gr gula pasir

1 bungkus agar-2 warna putih

sedikit vanili (jika suka)

Caranya:

1. goreng crepes seperti biasa (kira-2 jadi 15buah), kemudian susun 3 lembar crepes berjajar saling berimpitan sisinya, shingga membentuk crepes panjang, olesi selai lalu gulung padat. (kemaren 1 bahan dasar crepes jadi 15 bh crepes, utk puding kira-2 9bh, tapi tergantung selera)

2. Puding: campur susu cair, gula pasir, agar-2, kuning telur, aduk diatas api sedang hingga mendidih, kemudian masukkan krim dan aduk hingga rata, angkat.

3. siapkan loyang cincin bergaris tengah yg sudah dibasahi dengan air terlebih dahulu (klo ga punya loyang seperti itu, yg segiempat boleh-2 aja koq), tuang sebagian adonan puding hingga sedikit agak beku kemudian masukkan semua gulungan crepes secara melingkar dan agak ditekan sedikit.

Tuang sisa adonan puding kedalam loyang. Simpan dalam lemari es hingga mengeras. sajikan dengan fruit cocktail/setup buah.

Cake Cokelat

Susan Sumali

BAHAN CREPE:

75 gram tepung terigu
175 gram susu
25 gram gula pasir
1 butir telur
2 sendok makan margarin dilelehkan

BAHAN CAKE:

250 gram margarin
50 gram gula palem
150 gram gula pasir
5 butir telur
125 gram tepung terigu
25 gram susu bubuk
20 gram cokelat bubuk
1/2 sendok teh baking powder
100 gram buah kering

Cara Membuat:

1. Aduk bahan crepe lalu buat dadar di pan dadar anti lengket 22 cm sampai adonan habis. Sisihkan.
2. Kocok gula dan margarin sampai lembut. Masukkan telur satu per satu sambil terus dikocok hingga lembut
3. Masukkan ayakkan tepung terigu, susu, cokelat bubuk, dan baking powder. Aduk rata. Tambahkan buah kering. Aduk kembali sampai buah menyebar.
4. Masukkan dua sendok sayur adonan ke dalam cetakan bulat ukuran 22 cm yang telah dialasi kertas dan diolesi margarin. Tutup dengan selembar crepe. Tuangkan kembali adonan kue dalam jumlah yang sama. Tutup kembali dengan selembar crepe. Lakukan hal yang sama sampai crepe dan adonan kue habis.
5. Oven kue sampai matang

Combro

Dapurbunda

BAHAN :

1 kg Singkong parut
1/2 butir kelapa parut
1 sendok teh garam

ISI :

4 buah bawang merah dan
2 siung bawang putih dihaluskan
1 mangkok kecil tempe bungkil/oncom (potong
kecil-kecil)

Cabai rawit menurut selera

3 batang daun bawang dirajang

3 batang daun seledri dirajang

BUMBU:

Garam, merica, kecap manis
gula secukupnya [pengganti MSG]

CARA MEMBUATNYA :

Singkong parut di campur bersama kelapa parut, garam dan gula.

Tumis bawang merah dan bawang putih halus, lalu masukkan oncom, garam,
merica, kecap manis, penyedap masakan cabai rawit, daun bawang dan seledri.

Ambil adonan sebesar bola pingpong, pipihkan dan isi dengan adonan isi, lalu bentuk bulat
lonjong lalu goreng dalam minyak panas.

Sambal Oncom

Bahan:

1/2 butir kelapa, bakar(a)
1 buah oncom, ± 10x10 cm, iris tipis-tipis, bakar(b)

Bumbu dihaluskan:

10 buah cabai merah, bakar

4 buah cabai rawit, bakar

4 siung bawang putih, bakar

1 sdt terasi, bakar

1 cm kencur

1 cm jahe

1 sdt garam

3 sdt gula jawa

Cara Membuat:

Campurkan bumbu yang sudah dihaluskan dengan oncom
dan kelapa parut. Aduk hingga rata

Hidangkan sambal dengan lontong atau ketupat

Catatan:

kelapa dibuang batoknya, biarkan kulit arinya yang coklat. Belah dua, bakar dengan api
langsung, bolak-balik hingga hangus, coklat kehitaman Oncom bisa dipanggang di oven
atau sangrai di wajan yang ditutup, dengan menggunakan api kecil

Sup Sarang Lebah

Fatmah

Bahan:

A: 3 bh wortel, potong dadu kecil, rebus, tiriskan
4 bh sosis, potong dadu kecil
1/2 kg daging sapi giling
1 bks kaldu sapi (royco, maggi or sasa)
4 sdm terigu
1/2 sdt merica bubuk
1/2 sdt garam
2 btr telur, kocok lepas
1/2 pak makaroni panjang, rebus, potong sepanjang
uk. loyang
margarine u/ mengoles

B: 1 liter air

1 bks kaldu sapi
garam
1 btg daun bawang, potong2
3 btg seledri, iris halus
2 bh wortel potong melintang
100 gr kc polong
1 sdm bw merah goreng

Cara membuat:

Campur semua bahan A kecuali makaroni

Olesi loyang persegi (loyang loaf) dg margarine.

Ratakan selapis adonan A pd dasar loyang, atur

makaroni memanjang diatas adonan A. Beri jarak sedikit antara makaroni. Tuang lagi selapis adonan A, ratakan sambil agak ditekan. Susun lagi makaroni diatasnya.

Ulangi sampai adonan A-makaroni habis.

Kukus sampai matang. Dinginkan lalu potong setebal 2cm.

Didihkan air, masukkan wortel, kc polong & kaldu sapi.

Masak sampai sayuran matang. Terakhir masukkan daunbawang. Aduk sebentar. Angkat.

Penyajian:

Taruh beberapa potong sarang lebah dalam mangkuk saji, taburi seledri & bw. goreng.

Siram dg kuah panas

Bolkus

Christina

4 telur buang 2 putih telurnya

1/4 kg terigu 1/4 kg gula

1 sdt baking powder 1 sdt SP

1 botol kecil sprite

cara membuat:

kocok telur + gula, tambahkan SP kocok sampai kaku... masukan tepung (baking powder udah didalemnya)... aduk sampai rata... masukkan sprite... aduk

lagi... ambil dikit kasih warna... masukkan ke cetakan... kukus...

resep ini menurutku cocok bagi pemula spt daku...klu darurat nggak ada kue

yach bikin ini aja...

selamat bikin sambil merem2 yach para bunda...hehehe....

Serabi

Inong

BAHAN :

600 ml santan dari 1 butir kelapa
3 lembar daun pandan
1/4 sendok teh garam
225 gram tepung beras
60 gram gula pasir
1 sendok teh ragi instan
minyak untuk memoles wajan

BAHAN KUAH :

500 ml santan dari 1/2 butir kelapa
100 gram gula merah, disisir halus
25 gram gula pasir
2 lembar daun pandan
1/2 sendok teh garam

CARA MEMBUAT :

1. Aduk tepung terigu, baking powder, garam, dan telur. Tuang setengah bagian santan ke dalamnya sambil diaduk hingga rata.
 2. Keprak-keprak dengan sendok sayur selama 20 menit. Diamkan 30 menit.
 3. Tambahkan sisa santan lalu keprak-keprak lagi hingga berbusa. Diamkan 4 jam lalu masukkan baking powder.
 4. Panaskan wajan dari tanah, oles dengan sedikit minyak goreng. Tuang satu sendok sayur adonan lalu masak sampai matang. Sajikan dengan juruh.
 5. Rebus bahan kuah sambil diaduk sampai mendidih. Angkat lalu saring. Sajikan setelah dingin dengan serabi.
- Untuk 20 buah

Ketan Uli

Fatmah

kalau ketan uli aja sich mudah Nov, bikinnya.

1kg ketan, 1 butir kelapa parut kasar, air mendidih lk. 70 cc
rendam ketan sebentar, lalu kukus hingga panas.

siram-siram dengan air panas mendidih sambil diaduk hingga menjadi aron.

kukus lagi hingga matang, sementara ditempat lain kukus juga kelapa parut.

angkat dan campur kelapa kukus dan ketan kukus yg sudah matang.

tumbuk hingga liat dan teksturnya menyatu.

tuang dalam loyang beralas daun (kalau nggak ada pakai plastik), ratakan
biarkan sampai dingin dan siap dipotong.

nah, ketan uli ini bisa dibakar, digoreng, dipanir dulu trus digoreng, atau
dimakan begitu saja. aku biasa menyajikannya bersama tempe dan tahu bacem,

enak lho.....terakhir kalau lagi marah yg buat

nimpuk...hi..hi..hi....

Serabi Kinca Nangka

Ani

Bahan:

300 gr tepung terigu

150 gr tepung beras

2 mangkuk kelapa parut

2 buah kemiri, haluskan

santan encer 3 gelas belimbing

garam secukupnya

Bahan saus :

santan 3 gelas belimbing

400 gr gula merah

200 gr nangka , dihaluskan

100 gr nangka potong , diris dadu

daun pandan secukupnya

Cara Membuat :

1. Terigu, tepung beras, kelapa parut dan garam, dicampur menjadi satu. Aduk rata. Tambahkan santan sedikit demi sedikit, masukkan garam dan kemiri. Tambahkan lagi santan sampai habis dan adonan cukup mengental.
2. Panaskan penggorengan serabi , masak sampai matang (sekitar 5 menit per buah).
3. Untuk emmbuat kinca nangka : gula merah dan daun pandan di masak dengan air santan sampai mencair. Masukkan nangka halus dan nangka potong. Sajikan serabi dengan kinca nangka.

Serabi

Ani

Bahan:

175 gr tepung beras

75 gr tepung kanji

25 gr tepung terigu

2 sdt garam

2sdm gula pasir

125 ml santan dari 1/2 butir kelapa

400 ml santan dari 1/2 butir kelapa

2 sdm air suji yang dibuat dari 15 lb daun suji dan 2 lb daun pandan lalu ditumbuk dan

diperas dengan 100 ml air. (kemudian campur dengan santan encer).

Biang:

25 gr tepung terigu

1/4 sdt soda kue

50 ml air

Bahan saus:

500 ml santan dari 1 butir kelapa

175 gr gula merah, diiris tipis

2 sdm gula pasir

1/4 sdt garam

2 lb daun pandan

Cara membuat:

1. Aduk bahan biang, lalu diamkan 15 menit. Sementara itu aduk tepung beras, tepung kanji, dan tepung terigu, tambahkan garam, gula, lalu masukkan santan encer sambil diuleni selama 30 menit.

2. Masukkan biang lalu uleni lagi sambil dikeprok-keprok. Sambil dituang santan hingga habis. Terakhir masukkan santan kental.

3. Panaskan cetakan pofferces/cetakan serabi. Isi dengan ampas kelapa agar tidak lengket. Setelah panasnya rata, tuang adonan, lalu masak sampai matang.

4. Rebus bahan saus sampai mendidih sambil diaduk lalu saring. Sajikan serabi dengan saus.

Untuk 20 buah.

Tips :

1. Pilih soda kue yang masih baik kualitasnya agar kue mengembang sempurna.

2. Cetakan diisi dengan kelapa parut /ampas kelapa dan dibiarkan agak lama supaya kelapa tidak menempel.

3. Pukul2 serabi dengan kuat 15 menit.

Serabi

Inong

Bahan:

200 gram tepung terigu

1 sdt baking powder

300 cc santan dari ¼ butir kelapa

50 cc air daun suji atau pandan

1 butir telur

¼ sdt garam

Minyak sayur untuk olesan

Bahan Saus:

500 cc santan dari 1 butir kelapa

1 sdm gula pasir

1 sdt garam

1 lembar daun pandan

Cara Membuat:

Campur tepung terigu dan baking powder. Ayak, lalu letakkan ke dalam satu baskom.

Kocok telur dan garam sampai berbuih lalu masukkan santan dan air daun suji, aduk sampai rata.

Tuang adonan telur ke dalam campuran terigu dan baking powder sedikit demi sedikit, uleni sampai rata dan halus. Biarkan selama 1-2 jam.

Panaskan wajan serabi (wajan kecil), olesi minyak. Tuang 3-4 sdm adonan. Tunggu sampai permukaan serabi muncul pori-pori, lalu ditutup. Masak sampai matang. Angkat dari wajan.

Ulang proses ini sampai adonan habis.

Siap dihidangkan dengan sausnya.

Cara Membuat Saus:

Didihkan semua bahan sambil diaduk supaya santan tidak pecah, angkat dan dinginkan.

Untuk 15-20 serabi.

Lamb Chops Panggang

(Kambing Panggang)

Inong fr Femina online

(Menimbulkan rasa sayang dan persahabatan)

BAHAN:

• 6 potong (500 g) iga kambing muda, bersihkan • 100 g terung ungu, potong melintang 1/2 cm • 100 g bawang Bombay, iris melintang 1/2 cm • 150 g paprika hijau, iris membujur 2 cm • 100 g tomat merah, potong melintang 1/2 cm • 6 sdm dry sherry *)

Pelengkap: • 2 sdm mentega • 300 g kentang kecil, rebus, kupas • 1/2 sdt garam • 1/4 sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

- Siapkan pinggan tahan panas persegi ukuran 25 x 30 x 6 cm. Sisihkan.
- Siapkan 6 potong kertas alumunium @ ukuran 25 x 30 cm untuk membungkus iga kambing. Sisihkan.
- Letakkan masing-masing potongan iga kambing di atas kertas alumunium, atur di atasnya potongan terung, bawang Bombay, paprika hijau dan tomat merah.
- Tuangi masing-masing 1 sdm sherry, bungkus rapat kertas alumunium bentuk amplop.
- Atur masing-masing bungkus di dalam pinggan tahan panas. Panggang dalam oven panas suhu 180° C selama 1 jam hingga matang. Angkat. Sisihkan.
- Pelengkap: Lelehkan mentega di atas api sedang. Tumis kentang, aduk rata. Tambahkan garam dan merica bubuk. Angkat. Sisihkan.
- Penyajian: Sajikan lamb chops bersama pelengkap.

Untuk 6 porsi

*) Dry Sherry: Sejenis minuman anggur yang cita rasanya tidak begitu manis. Berwarna merah dan beraroma khas. Dijual dalam kemasan botol di pasar swalayan terkemuka

Bolkus

Christine

Bahan:

4 telur buang 2 putih telurnya

1/4 kg terigu 1/4 kg gula

1 sdt baking powder 1 sdt SP

1 botol kecil sprite

Cara membuat:

kocok telur + gula, tambahkan SP kocok sampai kaku... masukin tepung (baking powder udah didalemnya)... aduk sampai rata... masukkan sprite... aduk lagi... ambil dikit kasih warna... masukkan ke cetakan... kukus...

resep ini menurutku cocok bagi pemula spt daku...klu darurat nggak ada kue yach bikin ini aja...

selamat bikin sambil merem2 yach para bunda...hehehe....

Nasi Liwet Kari Ayam

Inong

Bahan:

2 sdm minyak goreng
2 siung bawang putih, cincang halus
75 gr bawang bombay, cincang kasar
250 gr dada ayam, potong dadu 1,5 x 1,5 x 1,5 cm
2 buah cabe merah, buang bijinya, iris serong tipis
1 sdt bumbu kari bubuk
1/2 sdt merica bubuk
750 gr beras
800 ml kaldu ayam

Taburan:

2 batang daun bawang, iris halus
2 batang daun ketumbar, iris halus
2 sdm bawang goreng

Cara membuatnya:

Panaskan minyak di panci, tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum.

Masukkan potongan daging ayam, aduk hingga berubah warna. Tambahkan cabe merah dan aduk hingga layu.

Masukkan beras, bubuk kari, merica dan garam dan aduk hingga semua tercampur. Tuangi kaldu ayam.

Masak dengan api kecil hingga beras matang dan kuah kering. Angkat

Hidangkan dengan menaburi bahan taburan di atasnya.

Kari Kambing

Inong

Bahan:

1 kg daging kambing
300 ml santan kental
1000 ml santan cair
Bumbu halus:
3 siung bawang putih
7 siung bawang merah
3 cm jahe
3 cm kunyit
5 butir kemiri, sangrai
7 buahcabe merah
5 cmlengkuas
1 sdt jinten
1/2 sdt merica
garam

Bumbu kasar:

kapulaga 3 butir
bunga lawang 1 buah
cengkeh 5 buah
asam kandis 2 buah
sereh, memarkan 1 batang
daun jeruk purut 2 lembar
daun salam 3 lembar
adas 1 batang
kayumanis 1 batang

Cara membuatnya:

Daging kambing dipotong-potong menurut selera.

Panaskan 2 sdm minyak dalam panci dan oseng bumbu halus hingga harum dan tambahkan santan cair, masak hingga mendidih

Masukkan daging kambing dan bumbu kasar. Masak dengan api sedang hingga kuah tinggal setengahnya.

Masukkan santan kental dan aduk sekali-kali hingga daging empuk.

Sajikan dengan roti jala.

Sup Krim Asparagus

Fatmah

Bahan :

500 gr asparagus hijau (segar atau kalengan)
1.250 ml kaldu ayam
100 gr bawang bombay
3 - 4 btg peterseli
1 sdt garam
40 gr mentega (alaaa.....pokoknya 2 sdm gitu dech)
30 gr terigu
1 ptg bunga pala
2 btr kuning telur
125 ml krim kental
crouton ato roti bawang dikeringin.

Cara membuat:

- asparagus cuci bersih, potong-potong (kalau kalengan tinggal ditiriskan saja), sisihkan
 - cincang asparagus, masukkan dalam panci bersama kaldu, bawang bombay cincang, peterseli, garam dan merica, masak dengan api kecil hingga lunak.dinginkan hingga agak hangat
 - Blender hingga halus, atau saring.
 - lelehkan mentega dalam wajan, masukkan terigu, aduk sampai licin, masukkan adonan asparagus, aduk rata, masukkan bunga pala.
 - kocok kuning telur asal campur, ambil sedikit kuah asparagus panas tuang kedalam kuning telur kocok aduk, tuang lagi kedalam sup pana, didihkan sekali lagi.
 - hidangkan dengan crouton atau roti tawar kering juga oke.
- Semoga bermanfaat.

Fruit Cake

Riny

Bahan:

3 kuning telur

3 putih telur kocok kaku

100gr terigu

150 gr gula pasir halus (bisa dikurangi 2-3sdm biar ga terlalu manis)

1/2 buah kulit lemon yg diparut

1/2 buah perasan air lemon

6-7sdm air matang

hiasan:

strawbery+kiwi yg sudah dipotong-2

jelly/ 1/2sdt agar-2 (dicampur dengan 250cc + air jeruk + gula dikit2)

Caranya:

1. kocok kuning telur+gula pasir+kulit lemon+air lemon, setelah gula larut, masukkan terigu, aduk rata, tambahkan 6-7sdm air matang, setelah rata dan tercampur semua, masukkan putih telur yg telah dikocok sebelumnya, aduk lagi hingga rata.
2. Siapkan loyang bulat standar (bisa menggunakan loyang pie bongkar pasang, atau loyang bulat yg bisa dilepas, yg kayak punya kancing disekelilingnya) yg sudah dibedakin tebal sama mentega dan tepung, masukkan adonan, kemudian masukkan kedalam oven yg sudah dipanaskan.
3. Setelah matang, dinginkan sebentar, kemudian lepas perlahan-2 (klo pake kancing kancingnya tinggal dibuka), kemudian susun buah-2an diatas bolu, kemudian oleskan agar-2 yg sudah dimasak, simpan dalam kulkas, enakya dimakan pas udah dingin...empukkkk...

Tips

Fatmah

Menggoreng Risoles, Krokot, Bitter ballen, bahkan perkedel sering menemui masalah spt pecah saat digoreng, atau gosong terkena rontokan panir. untuk itu coba dilakukan hal sbb :

1. selalu gunakan kentang Tes, sehingga hasilnya akan lebih bagus dan tidak mudah "mbyar"
2. Kentang jangan sekali-kali direbus, cukup dikukus atau digoreng. Merebus akan menjadikan kandungan air dalam kentang semakin banyak.
3. Memanir yang baik adalah mencelupkan krokot dll kedalam telur kocok (bukan putih telur), biarkan terselimuti telur lalu celupkan dalam tepung panir.
4. jangan lupa sebelum digoreng masukkan dulu kedalam lemari pendingin selama lk. 3 jam.
5. Khusus untuk risoles, saat membuat Dadar gunakan tepung dengan gluten sedang (dikenal dengan tepung segitiga biru - eks. Bogasari). sehingga dadar tidak mudah robek.
6. menggoreng dalam jumlah banyak, dapat digunakan 2 wajan untuk menghindari mudah gosong. Spt yg dibilang Erna, satu wajan dipakai menggoreng, satu lagi biarkan menunggu. begitu mulai banyak endapan panir, tuang minyak bening kedalam wajan waiting least teruskan menggoreng dalam wajan baru ini sementara wajan pertama bisa dibersihkan untuk kemudian menunggu dipakai lagi.

Putu Ayu

Sintha Kania

- 5 butir telur
- 250 gr gula pasir
- 1 sdt TBM
- 250 cc santan kental
- pewarna kue warna hijau (pasta pandan)
- 1 butir kelapa parut

Cara membuat

1. Kocok telur dan gula hingga halus
2. Masukkan TBM dan tepung beras sambil terus dikocok hingga mengembang.
3. Masukkan santan sesikit demi sedikit, aduk rata. Beri sedikit pasta panda , aduk.
4. Siapkan cetakan putu ayu dari plastik, beri sedikit kelapa parut didasar cetakan. Tuang 2-3 sendok makan adonan di atasnya. Kukus hingga matang. Angkat dan hidangkan setelah dingin.

Pepes Ikan Asin Peda

Novi IT

Bahan:

2 Ekor ikan asin peda, bagus yang putih bukan peda merah, biar gak ancur.

Santan kental

1 ikat daun singkong, petiki, dan rebus, setelah matang rajang halus.

Daun kemangi, petiki daunnya

Cabe merah diiris miring

Tomat dan cebe rawit , diiris, bila suka

Salam, sereh, daun jeruk

garam & gula

daun pisang

Bumbu yang dihaluskan :

Kunyit

Bawang merah

Bawang putih

Kemiri

Cara membuat :

TUmis bumbu halus sampai wangi, masukkan salam,sereh, daun jeruk.

Masukkan santan kental, daun singkong, dan ikan peda.

Beri gram-gula sesuai selera.

Setelah kuah jadi sedikit / agak kering, matikan api.

Letakkan ikan peda dan teman-temannya dalam daun pisang yang sudah dilemaskan, beri irisan tomat, cabe merah/rawit, dan daun kemangi...jangan lupa kuah yang sudah sedikit itu juga dibawa ya.

Terserah deh ngebungkusnya gimana hehehe.

Kukus lalu bakar atau bakar langsung..terserah juga.

Makan dengan nasi hangat.....

Ikan pedanya klu gak suka, bisa diganti dg ayam klu mau. Bebaslah.: -D

Risoles

Susan

Bahan kulit:

250 gr terigu cakra

50 gr tepung tapioka

1 butir telur

1 sdm margarine, lelehkan

garam secukupnya

telur untuk panir

tepung roti secukupnya

air secukupnya

Isi:

smoked beef

telur rebus

keju

Cara Membuat:

1. Campur & aduk terigu & tapioka, masukkan telur & garam, aduk.

2. Tambahkan air, aduk rata. Supaya tercampur rata aku mixer aja,

tambahkan air sampai adonan tidak terlalu kental, masukkan margarine leleh, mixer lagi.

3. Panaskan wajan teflon diameter 20-22 cm, olesi mentega, tuang 1 sendok adonan kulit ke wajan.

4. Isikan smoked beef, keju & telur rebus, lipat kulit seperti melipat risoles.

5. Gulingkan ke telur yang sudah dikocok, lalu gulingkan di tepung roti.

6. Goreng di minyak panas yang banyak. untuk 15 buah

PS: Bisa diisi ragout / isian lain sesuai selera.

Sagu Keju

Christina Eka (actually fr Ita)

Bahan:

1 kg tp tapioka
100 gr tp terigu
5 lbr daun pandan
3/4 kg margarine (kalau mau ditambah mentega, tinggal kurangi margarine sebanyak mentega yang dipakai)
6 btr kuning telur
500 gr gula pasir
300 gr keju parut

Cara membuat:

Sangrai tp terigu, tp sagu dan pandan sampai wangi dan warna tepungnya jadi kekuningan. Dinginkan.

Mentega & gula dikocok sampai putih, lalu masukkan telur 1 per 1, sambil terus dikocok.

Masukkan tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai rata.

Masukkan keju parut, masukkan ke spuit bentuk bintang.. cetak (bentuk bulat, S, atau apa aja suka2) diatas loyang yg sudah dioles margarine panggang sampai matang.

Pudding Roti Prancis

Fatmah

Bahan :

- 1/2 bh roti prancis potong melintang (eh, ini maksudnya setengah tongkat yach !...)
- 2 sdm mentega untuk olesan
- 1 kaleng nanas kalengan (isi lk. 200gr) tiriskan potong dadu
- 1 sdm almond keping.

Adonan telur :

- 2 btr telur ayam
- 100 gr gula pasir
- 200 ml susu cair
- 100 ml krim kental
- 1/4 sdt vanilli bubuk

Saus vanilla :

- 1 sdm maizena
- 300 ml susu cair
- 1 btr kuning telur
- 50 ml krim encer
- 50 gr gula pasir
- 1/8 sdt garam...
- 1 sdm rhum bila suka.

Cara membuat :

- oles loyang pyrex (tahan panas, nggak pyrex jg boleh) vol. 500 ml dengan mentega.
- Aduk rata adonan telur, sisihkan.
- Olesi kedua sisi roti potongan dengan mentega. sisihkan sisa mentega.
- panggang roti dalam oven panas suhu 180'c selama 15 menit hingga kering.
- atur roti dalam loyang, tuangi adonan telur sedikit demi sedikit, biarkan hingga meresap.
- taburkan nanas kaleng diantara roti-roti potong. taruh potongan sisa mentega diatasnya.
- panggang dalam oven, suhu 180'c selama 40 menit hingga terlihat memadat dan kental.
- keluarkan dari oven, taburi almond keping, oven lagi 10 menit hingga almond kuning kecoklatan. angkat.
- sajikan hangat dengan saus.

Saus Vanilla :

- larutkan maizena dengan sedikit susu cair, campurkan pula kuning telur kocok, aduk rata. sisihkan.
- didihkan susu, krim, gula pasir, dan garam sambil diaduk biar nggak pecah.
- tuangkan larutan maizena, aduk hingga kental dan mendidih. angkat.
- tambahkan rhum bila suka, aduk rata.

Selamat mencoba.

PS: bisa juga diganti dengan roti tawar, atau sisa roti lainnya

Goreng Batang Keju (Cheese Stick)

Fatmah

Bahan:

250 gr tepung terigu
200 gr tepung sagu (tapioka jack !)
150 gr Keju edam, parut
4 btr telur, kocok lepas
2 sdt garam
1 sdt soda kue
1/2 sdt merica bubuk
75 ml air
minyak untuk menggoreng

Cara membuat :

- Campurkan dua jenis tepung, soda kue, keju parut, garam, merica, telur dan air, uleni dengan cara meremas-remas hingga adonan dapat dibentuk.
- Tipiskan adonan lk. 0,25 cm (Nophee,.....nggak usah pakai ukuran kira-kira aja yach !), potong-potong dengan pisau lk. 1 x 10 cm.....(jika udah punya alat, tinggal menggiling aja).
- goreng dalam minyak banyak, dengan panas sedang sampai kuning coklat, tiriskan. Semoga bermanfaat.

Bubur Ayam a la Hongkong

Inong

Bahan:

¼ kg beras, dicuci bersih

1 liter air

½ sdt merica halus

1 ekor ayam, dibelah dua

4 siung bawang putih

garam secukupnya

Telur secukupnya

2 sdm minyak goreng

Bahan Pelengkap:

5 buah cakwe diiris halus

2 sdm daun bawang/tongcay

1 sdm bawang goreng

kecap asin

sambal botol lampung

Cara Membuat:

Rebus ayam dengan 1 liter air dan sedikit garam. Setelah matang angkat lalu tiriskan.

Lepaskan daging ayam dari tulang, potong berbentuk dadu atau disuwir-suwir, sisihkan.

Tumis bawang putih dengan minyak panas sampai harum, masukkan beras, merica, aduk rata selama 3 menit, angkat dari api.

Masukkan tumisan beras ke dalam sisa air rebusan ayam (kaldu), masak hingga menjadi bubur.

Masukkan potongan daging ayam rebus, merica, dan garam.

Cara Menghidangkan:

Siapkan mangkok, pecahkan telur lalu letakkan dalam mangkok.

Tuang bubur panas-panas di atas telur.

Taburi irisan cakwe, daun bawang/tongcay, bawang goreng dan kecap asin kalau kurang asin dan sambal jika ingin pedas.

Untuk 4-5 orang.

Makaroni Skutel

Fatmah

Bahan :

60 gr mentega/margarin
2 siung bawang putih, cincang
200 gr bawang bombay , iris tipis.
400 gr wortel, iris halus spt korek api
700 ml kaldu ayam
2 sdm pasta tomat
1 sdm minyak goreng
225 gr makaroni (persis satu pak merek Honig)
8 btr telur
2 sdt garam
2 sdt merica bubuk
1/2 sdt pala bubuk
400 ml susu cair (kalau pakai krim lebih uenak tenan)
1 klg daging kornet (kaleng kecil 150 gr-lah)
150 gr jamur merang, belah empat.
150 gr smoked beef, iris tipis spt korek api.
200 gr keju cheddar parut
50 gr keju parut lagi buat taburan.

Cara membuat:

- Panaskan margarin, tumis bawang bombay dan bw putih sampai harum, masukkan wortel, tuangi kaldu, masak hingga wortel setengah empuk dan mengental, angkat dinginkan sebentar, blender hingga halus (kira-kira menjadi 700ml).
 - tuang lagi kepanci, beri pasta tomat, aduk.
 - Didihkan air dalam panci, beri 2 sdm minyak goreng, masukkan makaroni, masak hingga empuk, tiriskan.
 - Kocok telur sampai tercampur, beri garam, merica dan pala, aduk, masukkan susu/krim, kornet, jamur dan smoked beef, aduk rata, masukkan makaroni, adonan wortel dan keju parut, aduk yg rata banget. Kalau suka boleh diberi penyedap Royco atau maggi blok, aduk rata.
 - tuang dalam loyang tahan panas volume 2 ltr (lk), ratakan, taburi keju.
 - panggang dalam oven, kira-kira satu jam hingga kecoklatan, angkat.
 - dinginkan sebentar, siap disajikan.
- Semoga bermanfaat.

Pudding Ubi Merah

Fatmah

Bahan:

150 gr biskuit coklat (selamat, atau marie dan sebangsanya)
1 bks agar-agar bubuk putih
200 ml santan
1/4 sdt garam
100 gr gula pasir
200 gr ubi merah, kukus, haluskan dan campur dengan 300 cc santan kental.
6 btr putih telur (atau lk. 180ml -----note buat yg punya sisa putih telur)
2 bks agar2 putih
600 ml santan encer
100 gr gula pasir
1/4 sdt garam
2 lbr daun pandan, sobek-sobek
2 tetes pewarna kuning.

Vla :

masak hingga mendidih :
400 ml santan kental
1/2 sdt garam
1 lbr daun pandan
1 sdm maizena
75 gr gula pasir

Cara membuat :

Pudding Ubi :

Campur agar-agar, santan, garam, dan gula, masak diatas api sedang. setelah mendidih angkat, masukkan adonan ubi, aduk rata, didihkan sekali lagi, angkat, tuang dalam loyang 22 x 22 yg sudah dibasahi air.
susun biskuit berbaris spt tentara baris miring bertumpuk gitu diatas pudding, sisihkan.

Pudding Busa:

Kocok putih telur hingga kaku, sisihkan
masak agar-agar, santan, gula, garam dan daun pandan hingga mendidih, angkat. tuang kedalam putih telur kocok sambil dimixer dengan kecepatan rendah, tambahkan pewarna, aduk lagi hingga rata.
tuang kedalam loyang yg sudah berisi pudding tadi, dinginkan.
Sajikan bersama Vla.

Lapis Legit

Susan

Bahan:

- 350 gr mentega wisjman
- 350 gr gula halus (kastor)
- 30 butir kuning telur
- 2 sendok makan susu bubuk
- 1 sendok makan terigu
- 1 sendok teh bumbu spekoek (atau sesuai selera)
- 1/4 sendok teh vanilla

Cara membuat:

1. Mentega, gula dan vanili dikocok dengan mixer selama 1/2 jam. Diamkan
2. Ayak susu, terigu dan bumbu spekoek
3. Kocok kuning telur dengan mixer selama 1/2 jam
4. Masukkan ayakan (no.3) ke dalam kuning telur, aduk dengan sendok kayu.
5. Masukkan campuran telur, gula & vanili ke dalam campuran kuning telur. Aduk dengan sendok kayu hingga rata.
6. Tuang 2 sdm adonan ke dalam loyang uk. 18 x 18 cm.
7. Masukkan dalam oven, gunakan api bawah selama kurang lebih 2 menit.
8. Bila sudah kering (tusuk dengan tusuk gigi) masukkan lagi 2 sdm adonan. Lakukan dengan api bawah sampai 3 atau 4 lapis. Selanjutnya gunakan api atas sampai semua adonan habis.

Tips :

1. Kocok adonan mentega, gula & vanili malam hari, diamkan sampai pagi.
2. Perhatikan kekuatan mixer pada saat mengocok telur karena ada mixer yang hanya mampu untuk mengocok 10 telur, sehingga hasilnya akan kurang bagus. Paling baik kalau punya 2 mixer, gunakan 2 mixer tsb bersamaan untuk mengocok telur.
3. Pada saat mencampur semua bahan, jangan mengaduk terlalu sering supaya adonan tidak turun. Begitu pula menunggu adonan dimasukkan, adonan JANGAN di-aduk-aduk supaya tidak turun.
4. Mulai nyalakan oven pada saat kita mulai mengocok telur, supaya panas di dalam oven sudah rata pada saat kita akan memanggang. Nah, selamat mencoba .

Jagung Gelas

Inong

Bahan: Jagung biji/jagung kaleng 3 gelas

Bumbu: Garam 1/4 sdt; Susu Kental 2 sdm; Mentega 2 sdt, air secukupnya.

Cara Memasak:

-Kukus jagung biji dengan air tidak melebihi tingginya jagung di dalam panci. Biarkan mendidih sambil diaduk sebentar. Buang air jagung, dan campurkan mentega selagi panas. Tambahkan garam dan susu kental sambil diaduk-aduk. Siap dihidangkan selagi masih hangat.

Roti Kering

Christina Eka

Bahan:

1 bks roti tawar
200 gr mentega
100 gr gula pasir

Cara Membuat:

1. Oles roti tawar dgn mentega hingga rata.
2. Taburkan gula pasir ke seluruh permukaan roti.
3. Potong memanjang dgn lebar 2 cm.
4. Oven selama 20 menit dgn suhu 140 derajat celcius.

Tips

§ Untuk memperoleh nasi yang lebih pulen dan lembut, tambahkan 2 sdm beras ketan putih pada tiap 1 kg beras. Campur dan cuci kedua jenis beras lalu olah seperti biasa.

§ Aroma daging ayam ras/broiler biasanya sangat tajam dan khas. Untuk mengurangi aroma ini, lumuri tiap 1 kg potongan daging ayam ras dengan 1 sdt bawang putih parut dan 1 sdt jahe parut. Diamkan minimal selama 30 menit, tiriskan lalu olah sesuai resep Anda.

§ Agar gula merah atau gula Jawa tidak mudah leleh waktu disimpan, taruh gula Jawa dalam wadah kering bertutup dan simpan dalam lemari es. Gula Jawa akan tetap kering dan lebih tahan lama.

§ Saat mengolah udang segar, baik direbus maupun digoreng, pilih udang yang benar-benar segar. Gunakan api sedang, jika daging udang sudah berwarna kemerah-merahan segera angkat. Jika terlalu lama dimasak di atas api daging udang akan liat dan rasanya kurang gurih.

§ Sebelum mencampurkan tepung terigu dalam adonan kue, ayaklah dua hingga tiga kali agar lebih banyak udara tertangkap oleh tepung. Hasilnya, tepung terigu lebih terurai dan mudah bercampur dengan adonan telur saat diaduk.

Salad Buah Campur

Dapurbunda (utk diabetes)

Bahan:

200 gram pepaya dipotong dadu

200 gram nenas dipotong dadu

200 gram melon dipotong dadu

Strawberry dan kiwi untuk hiasan

Bahan Dressing:

300 gram alpukat diblender halus

5 sendok makan mayonnaise

8 bungkus Diasweet

2 sendok makan air jeruk lemon

Cara Membuat:

Buat dressing, campur alpukat yang telah diblender halus dengan mayonnaise. Beri 8 bungkus Diasweet, kocok dengan mixer sampai rata, beri air jeruk lemon, aduk rata.

Buah diatur dalam mangkuk saji lalu siram dengan dressing.

Buah Hidangkan dingin.

Untuk 6 porsi

(1 porsi = 176 kalori)

Crepe Tart Buah

Bahan Crepe:

300 gram tepung terigu
4 butir kuning telur ayam
4 butir putih telur ayam
500 mililiter air
Sedikit garam

Bahan Vla:

500 mililiter susu
60 gram tepung maizena
100 gram margarin
2 butir kuning telur
10 bungkus Diasweet
Sedikit vanila

Hiasan Buah:

2 buah kiwi
100 gram strawberry
200 gram anggur
150 gram anggur
150 mililiter air
1 sendok teh agar-agar bubuk
Almond slice secukupnya

Bahan Olesan:

250 gram merry whipmentega putih
10 bungkus Diasweet

Buat Olesan:

Campur semua bahan hingga tercampur rata dengan mixer

Cara Membuat:

Buat Crepe

Campur 4 kuning telur dengan tepung terigu, aduk air sedikit demi sedikit sampai tercampur rata. Sementara itu kocok putih telur sampai kaku. Masukkan adonan tepung ke dalam kocokan putih telur sedikit demi sedikit sambil diaduk, beri garam, aduk rata. Panaskan wajan Telfon yang telah diolesi dengan margarin, tuangi adonan crepe, dimasak sambil dibalik-balik, buat menjadi 10 lembar, sisihkan.

Buat Vla

Panaskan susu, sebekumnya ambil sebagian susu dan campur dengan tepung maizena. Setelah susu mendidih, masukkan campuran maizena tadi ke dalam susu, aduk rata. Sementara itu kocok kuning telur dengan garpu, kecilkan api, masukkan kocokan kuning telur ke dalam vla, aduk hingga rata, angkat. Beri 10 bungkus Diasweet dan vanila, aduk rata, biarkan dingin. Setelah dingin beri margarin lalu kocok dengan mixer, sisihkan. Ambil 1 lembar crepe, olesi vla, ratakan, tutup dengan selebar crepe dan olesi dengan vla. Kerjakan seterusnya sampai crepe habis. Olesi bagian tepi dan atas crepe dengan bahan olesan, hiasi dengan strawberry dan buah serta almond sesuai selera. Rebus air dengan agar-agar, setelah mendidih angkat. Oleskan agar-agar di atas buah supaya buah melekat. Dinginkan, setelah itu hidangkan dengan dipotong-potong. Untuk 12 potong (1 potong - 306 kalori)

Resep Obat Tradisional

Penyakit Umum

Sakit kepala

kepala sakit atau pusing bisa disebabkan oleh beberapa hal antara lain : kelemahan tubuh, terlalu capek, kepenatan, keracunan makanan, sakit ginjal dan sakit maag.

Beberapa resep untuk mengatasi hal di atas :

Resep 1

Bahan :

Ketumbar 20 butir

Madu 1 sendok makan

Caranya :

Ketumbar dicuci bersih lalu digiling halus, seduh dengan air panas 1 cangkir dan tambahkan madu . setelah suam suam kuku di minum sekali habis. Lakukan dua kali sehari.

Resep 2

Bahan :

Kacang hijau 1 cangkir

Caranya :

Kacang hijau 1 cangkir dicuci lalu direbus dengan 3 gelas air sampai mendidih biarkan selama 15 menit suam-suam kuku airnya diminum dan kacangnya dimakan 2 kali sehari.

Resep 3

Ambil kangkung secukupnya (2 genggam) dicuci lalu ditumbuk dan diberi air.masak kemudian diperas dan disaring. Minumlah air perasan tersebut disaat terserang sakit atau bisa juga dimakan sebagai lalapan bersama nasi setelah diasapkan beberapa saat terlebih dahulu.

Resep 4

Ambil 10 lembar daun sosor bebek. Dicuci bersih lalu digiling halus.

Tambahkan sedikit air garam.gunakan untuk menggosok dahi dan pelipis 1-2 kali sebanyak yang diperlukan.

Sakit Gigi

Bila anda sakit gigi, terutama yang berlubang sakitnya bukan kepalang. Cobalah resep tradisional dibawah ini.

Bahan :

Daun Pare 5 lembar

Sedikit garam

Caranya :

Daun Pare dikucek atau remas-remas dengan diberi sedikit garam dan air suam-suam kuku, peras airnya dan ambil airnya.

Pemakaian :

Gunakan untuk berkumur, lakukan 3 (tiga) kali sehari. Insya Allah anda akan sembuh.

Sakit Diare

Adakalanya seorang anggota keluarga yang tiba-tiba terserang diare (mencret) sepanjang hari. Untuk mengatasinya Gunakan resep dibawah ini.

Bahan :

Jantung Pisang kepok

Bumbu urap

Caranya :

Pisang dibakar dalam bara api sampai dalamnya masak, setelah itu kita ambil yang tidak hangus, diberi bumbu urap memakai kelapa muda dan makankan pada sisakit. Dalam waktu singkat sisakit akan sembuh.

Sakit Diabetes (Kencing manis)

Bahan :

Empedu Ayam 2 buah

Caranya :

Empedu dicuci dengan air hangat-hangat kuku hingga bersih. Tentu saja mencucinya harus hati-hati jangan sampai pecah. Setelah itu telan sebanyak 2 buah. Hasilnya akan terasa Cobalah.

Sakit Batuk

Bila anda sakit gigi, terutama yang berlubang sakitnya bukan kepalang. Cobalah resep tradisional dibawah ini.

Bahan :

Daun Sirih segenggam

Adas Pulosari satu jari

Kayu Manis satu jari

Bawang merah 3 biji

Kemukus 5 buah

Air 3 gelas

Caranya :

Semua ramuan dimasak, hingga air rebusan jadi tinggal segelas. Bubuhi setengah gelas madu dan aduk yang rata hingga merupakan sirup.

Pemakaian :

Minum 3 atau 4 kali sehari dan sisanya dapat disimpan untuk lain waktu.

Bawal Bumbu Kuning

Utk diabetes

BAHAN :

500 gram ikan bawal
2 ikat kecil daun kemangi
1 buah jeruk nipis
1 sendok makan minyak goreng
Bumbu Halus:
5 butir bawang merah
2 siung bawang putih
3 cm kunyit
5 butir kemiri

CARA MEMBUAT :

Bersihkan ikan, cuci, dan buat goresan pada ikan. Beri perasan jeruk nipis.
Tumis bumbu sampai harum.
Masukkan ikan dan tambahkan air.
Masukkan daun kemangi dan masak sampai matang.
Untuk 6 porsi

Es Ceria

BAHAN :

200 gram melon, kerok dengan sendok
100 gram biji mutiara (siap rebus)
1 bungkus agar-agar merah
1 buah kelapa muda
100 ml susu non fat
sirup merah

CARA MEMBUAT :

Rebus biji mutiara sampai masak.

Kerok daging kelapa.

Buat agar-agar, setelah dingin dan mengeras, potong dadu.

Cara Menghidangkan:

Campurkan sirup dengan semua bahan ke dalam air kelapa. Tambahkan sirup merah.

Untuk 8 porsi

Telur Isi

BAHAN :

4 butir telur ayam
100 gram wortel, kupas lalu potong kotak kecil
50 gram daging ayam giling
10 gram daun seledri
Bumbu Halus:
1/2 sendok teh ketumbar
1/4 sendok teh merica bubuk
garam secukupnya
Bahan Tepung:
100 gram tepung terigu
100 ml air
2 sendok teh minyak goreng
garam secukupnya

CARA MEMBUAT :

Rebus telur sampai masak. Kupas lalu belah 2.
Kuning telur dikeluarkan lalu dihaluskan.
Aduk kuning telur, wortel, ayam, daun seledri, dan bumbu halus.
Bagi adonan menjadi 16 bagian lalu masukkan kembali ke dalam telur.
Dalam wadah lain, aduk bahan tepung. Celupkan telur dalam adonan tepung lalu goreng dalam minyak yang tidak terlalu banyak sampai kecokelatan.
Untuk 8 porsi

Falloda

BAHAN:

1 bungkus agar-agar merah
1 bungkus agar-agar hijau
400 ml susu non fat
sirop diet warna merah
1 buah avokad dikerok/dipotong dadu

CARA MEMBUAT :

Buat agar-agar warna merah, hijau, dan putih dengan merebus masing-masing agar dalam 400 ml air. Setelah itu masukkan dalam mangkuk kecil, dinginkan. Setelah beku, potong-potong dadu.

Cara Menyajikan:

Campurkan potongan agar-agar, avokad, susu, dan sirup.
Dapat ditambahkan es pasrah/ es serut.
Untuk 10 porsi

Bitterballen (resep I)

Susan

Bahan:

1/2 kilogram kentang yang tua
2 butir telur ayam
1/2 ons daging asap
1 magiblok
merica
pala
garam
2 batang daun bawang diiris halus
tepung panir
minyak goreng.

Cara Membuat:

Kentang dikukus, panas-panas dikupas, lumatkan.

Campur dengan 1 butir telur dan bahan-bahan lainnya, uleni sampai bersatu, lalu pulungi bulat-bulat sebesar buah duku.

Celup ke dalam telur yang sudah dikocok lalu gulingkan kedalam tepung panir.

Goreng dengan minyak panas sampai berwarna kuning kecokelatan.

Dihidangkan panas-panas dengan pelengkap saus mustard dan saus chili.

Bitterballen (resepII)

Bahan:

200 g daging ayam / sapi rebus yang sudah diiris persegi kecil
30 g margarine
30 g tepung terigu
200 cc kaldu sapi
merica
garam
tepung panir
minyak goreng
1 butir telur ayam.

Cara Membuat:

Panaskan margarine di wajan, masukkan terigunya sambil diaduk 1-2 menit lalu tuangkan kaldu sambil diaduk-aduk sampai merupakan adonan yang rata

Masukkan irisan daging dan bumbu-bumbu, lalu rasakan. Taruh adonan ini di piring supaya lekas dingin.

Pulungi bulat sebesar duku, gulingkan di tepung panir, celupkan di telur yang sudah dikocok dengan ditambah 1 sendok makan air, lalu gulingkan pula di tepung panir.

Panaskan minyak di wajan lalu goreng sampai berwarna kuning kecokelatan.

Dihidangkan panas-panas dengan pelengkap saus mustard dan saus chili.

Tips

§ Untuk memperoleh biji ketumbar yang harum baunya, pilih biji ketumbar yang tua yaitu utuh dan agak besar. Sangrai biji ketumbar lalu simpan dalam wadah tertutup. Haluskan ketumbar sejumlah yang diperlukan agar aromanya selalu harum dan segar.

§ Agar kering tempe hasilnya renyah dan tidak hancur saat digoreng, pilih tempe berkualitas bagus. Potong-potong tempe lalu jemur sebentar di bawah sinar matahari agar tidak terlalu lembab.

Setelah agak kering, goreng dalam minyak panas dan banyak hingga kuning kecokelatan lalu tiriskan.

§ Sebelum mengolah mi basah/segar, siram dahulu mi dengan air panas agar minyak yang berlebihan, kotoran, dan air abu yang melekat larut bersama air. Tiriskan mi lalu bumbui sesuai resep Anda.

§ Agar sayuran dalam salad renyah dan segar, cuci bersih sayuran lalu lap hingga kering. Masukkan ke dalam kantong plastik atau wadah dan simpan dalam lemari es selama 1 jam sebelum disajikan.

§ Saat mengaduk adonan pie, gunakan ujung-ujung jari dan jangan menekan dengan telapak tangan. Tekanan yang terlalu kuat atau panas telapak tangan akan membuat adonan menjadi bantat atau keras dan tidak renyah.

Nasi Ayam Hainan

Susan

Bahan:

Kaldu:

1 ekor (800 gr) ayam buras (kampung)

2 sdm air jeruk nipis

4 batang daun bawang, ambil bagian putihnya, potong melintang 3 cm

150 g bawang Bombay, iris tipis melintang

4 siung bawang putih, cincang

10 cm jahe, memarkan

2 L air / kaldu ayam

1 sdt garam

½ sdt merica bubuk

2 sdm kecap asin

2 sdt minyak wijen untuk olesan

Nasi Hainan:

2 sdm mentega

4 siung bawang putih, cincang halus

600 g beras pulen, cuci, tiriskan

Cara membuat:

Kaldu:

Siangi ayam, buang lubang kotoran ayam. Cuci bersih, tiriskan.

Lumuri ayam dengan air jeruk nipis, cuci, tiriskan.

Rebus ayam dengan air / kaldu ayam, daun bawang, bawang Bombay, bawang putih dan jahe.

Tambahkan garam, merica, dan kecap asin.

Rebus hingga ayam empuk.

Saring kaldu ayam, sisihkan.

Nasi Hainan:

Panaskan mentega, tumis bawang putih hingga harum.

Masukkan beras, aduk rata. Tuangi 900 ml kaldu ayam, masak hingga kaldu meresap.

Angkat, kukus dalam dandang panas selama 30 menit hingga matang. Angkat.

Penyajian: Potong ayam menjadi beberapa bagian. Olesi dengan minyak wijen.

Sajikan ayam bersama nasi Hainan, kaldu panas, dan acar cabai

Nasi Ayam Hainan

Fatmah

Bahan Ayam:

Ayam Kampung

Bawang Putih digeprek

Daun Bawang [yg bagian putih] digeprek

Garam

Merica

[kalau aku] gula secukupnya

Air

Cara:

Rebus ayam, bawang putih, daun bawang, garam, merica, sampe matang.

Angkat ayam. Sisihkan

Bahan Nasi Hainan:

Beras

Air rebusan ayam

Jamur merang

Bawang putih

Bawang bombay

mentega

garam

merica

cara:

bawang putih & bawang bombay dicincang, tumis pakai mentega, masukan jamur, garam dan merica, aduk sampai rata.

Masukan beras dan air rebusan ayam, aduk lagi sampai jadi aronan.

Kukus hingga matang.

Bahan Kaldu:

Air rebusan ayam tadi

minyak wijen

kecap asin

kecap manis

irisan daun bawang yang hijaunya

Cara: masak sampai mendidih.

Nasi siap dihidangkan bersama ayam dan kaldunya. Sip deh. gampang dan cepat.

Pastel

Riny

Bahan Adonan Kulit:

250 g tepung terigu

½ sdt garam

1 butir telur ayam, kocok

50 g margarin

75 ml air es

minyak goreng

Isi:

2 sdm minyak sayur

4 butir bawang merah, cincang

2 siung bawang putih, cincang

1 batang daun bawang, iris halus

1 batang seledri, iris halus

100 g daging ayam , cincang

100 g udang kupas, cincang

50 g buncis, iris halus

50 g wortel, iris halus

25 g suun kering, rendam air hingga lunak, iris halus

1 sdt garam

½ sdt merica bubuk

50 ml air

2 butir telur rebus, kupas, potong kecil

Cara membuat:

Adonan kulit: Campur tepung terigu, garam, dan telur. Aduk hingga rata. Tambahkan margarin, aduk rata. Tuangi air sambil uleni hingga terbentuk adonan yang licin/kalis. Gilas adonan hingga tipis. Cetak menjadi bundaran 8-10 cm.

Isi: Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga layu. Masukkan daun bawang dan seleri, aduk rata. Tambahkan ayam dan udang, aduk hingga berubah warna. Masukkan wortel, buncis, suun, garam, merica, dan air. Aduk rata hingga airnya habis.

Angkat. Tambahkan telur rebus, aduk rata.

Isi tiap lembar adonan dengan 1 sdm adonan isi. Lipat dua, pilin keliling sisinya hingga rapat. Kerjakan yang sama dengan sisa adonan.

Goreng dalam minyak panas dan banyak hingga kuning kecokelatan.

Angkat dan tiriskan. Sajikan hangat.

Untuk 16 buah

Yamien + Ceker

Susan

Bahan-bahan:

1. 100 gr jamur merang, dipotong menurut selera (mau dibelah 2, belah 4 atau diiris tipis)
2. 250 gr fillet ayam dipotong menurut selera
3. Bawang putih dicincang
4. Jahe seruas jari digeprek
5. kecap ikan
6. 1 sdm minyak wijen
7. Kecap asin
8. 1 sdt merica
9. Minyak sayur untuk menumis
10. Kecap manis secukupnya
11. Air untuk merebus
12. Ceker ayam digeprek (biar kaldunya banyak keluar)
13. Daun bawang dirajang halus
14. Sawi / bokcoy
15. Mie (beli jadi aja, tapi jangan yang buat mie goreng)
16. Bsao sapi / ikan sesuai selera

Cara membuat:

Rebus ayam & ceker hingga empuk dan matang. Ambil dagingnya, sisihkan kuahnya.

Tumis bawang putih hingga harum, masukkan daging ayam dan minyak wijen tumis hingga berubah warna. Masukkan jamur, kecap ikan, kecap asin & kecap manis, garam dan merica. Tambahkan dua hingga tiga sendok makan kaldu ayam. Tutup panci dan masak hingga air habis. Angkat.

Panaskan kembali kuah ayam, tambahkan garam dan merica. Rebus bakso didalamnya hingga terapung, masukkan rajangan daun bawang. Masukkan sawi yang telah dipotong-potong selama 3 menit dan angkat sawinya.

Siapkan mie sesuai petunjuk memasaknya. Setelah masak tiriskan airnya dan tuang 1 sdm minyak wijen, minyak goreng, kecap asin dan kecap manis, aduk dengan sumpit supaya tidak lengket.

Taruh mie dalam mangkok, beri dua sendok ayam dan jamur ditengahnya, dua tiga lembar daun sawi / bokcoi. Hidangkan bersama bakso dan kuahnya yang terpisah.

Martabak Manis Bandung

Susan

Resep kiriman **Poerwati Halim**

Bahan:

- 300 gr tepung terigu
- 75 gr gula pasir
- 3 btr telur, dikocok sebentar
- 500 cc susu hangat
- 5 gr ragi instant
- 1/2 sdt baking powder
- 1/2 sdt garam

Cara membuat:

1. Campur bahan yang kering-kering
2. Masukkan telur, aduk rata
3. Tuangi susu hangat, aduk rata. Tutup dengan lap
4. Diamkan adonan hingga mengembang, kira-kira 2 jam
5. Masak dalam wajan anti lengket(kalau bisa wajannya tebal) dengan api sedang. Jika sudah lobang- lobang baru tutup
6. Jika api kurang panas adonan bisa tidak berlobang
7. Isinya dapat divariasikan dengan wijen, keju, kacang atau coklat sesuai dengan selera masing-masing

Bolu Pandan

Fatmah

Bahan:

8 btr telur

200 gr gula pasir

1 sdm emulsifier (optional)

200 gr terigu

100 gr mentega, lelehkan

50 ml air suji & pandan (bisa diganti dengan 1 sdm pasta pandan)

Cara membuat :

- Kocok telur dan gula hingga setengah naik, masukkan emulsifier (aku biasanya pakai Sponge 28), kocok terus hingga kental dan mengembang.
 - masukkan terigu dengan cara mengayakkan diatas adonan secara bertahap (2 atau 3 kali), sambil diaduk hingga rata, masukkan air suji dan mentega leleh secara bergantian sambil diaduk (perhatikan bila adonan sudah cukup encer hentikan pemberian air suji, gantikan dengan pasta pandan).
 - tuang dalam loyang tulban ukuran 12 telur (ini yg bikin ukuran tukang loyang, aku lupa grs tengah brp), atau gunakan loyang chiffon 20cm.
 - panggang dalam oven suhu 180', hingga matang. dinginkan, siap dipotong-potong.
- Cake ini mudah sekali bikinnya dan bisa dimodel-model, mau coklat ganti sebagian tepung dengan coklat bubuk, mau orange ganti pandan pasta dengan essence orange, dst, dst.....trus bagian atasnya bisa dihias dengan almond slice ato keju iris yg diletakkan modis, trus klu udah mateng aku suka genit tak taburi gula bubuk dengan motif-motif ayakan macem-macem, jadi yg beli suka banget krn cantik pede aja buat kiriman kepada kerabat maupun dikasih lilin atasnya bak kue ultah, padahal maaaaccchhhh.....bolu pandan doang.

Lezat & Praktis

Iga Bakar Bawang Putih

Ani

Iga sapi bakar bergaya resto ternyata nggak sulit dibuat. Iga sapi berbumbu bawang putih ini dijamin membuat Anda ketagihan. Sedap aromanya dan mudah dibuat. Sajikan hangat dengan kentang goreng atau kentang panggang plus saus cabai. Hmm...yummy!

Bahan:

500 g iga sapi berdaging, potong 5 cm

500 ml air

Bumbu, aduk rata:

2 sdm kecap asin

1 sdm saus Inggris

3 siung bawang putih, cincang halus

½ sdt jahe parut

1 sdt arak masak

1 sdt gula pasir

Cara membuat:

Aduk iga sapi dengan Bumbu hingga rata. Diamkan selama 30 menit.

Taruh iga berbumbu dalam panci, tuangi air. Jerangkan di atas api sedang hingga daging iga empuk dan kuah habis atau mengental.

Angkat iga, tiriskan.

Bakar potongan iga di atas bara api sambil balik-balik hingga kering. Olesi sisa bumbu sekali-sekali. Angkat.

Sajikan hangat.

Untuk 3 orang

Iga Bumbu Bawang Putih

Daging iga sapi yang berlemak sangat enak diungkep dengan bumbu yang sarat. Agar tak repot, lepaskan tulangnya sebelum diolah. Pilih iga sapi yang berdaging dan panggang dalam oven jika ingin lebih kering. Cuma ada satu kata, lezat!

Bahan:

500 g daging iga sapi yang sudah dilepas tulangnya dan diiris tipis
1 sdm tepung terigu
1 sdm mentega
2 sdm minyak sayur
50 g bawang Bombay, cincang
3 siung bawang putih, cincang
75 ml air

Bumbu, aduk rata:

1 siung bawang putih, parut
1 sdm kecap asin
1 sdm kecap manis
1 sdm saus hoisin
½ sdt merica bubuk
1 sdt garam

Cara membuat:

Lumuri daging iga dengan Bumbu hingga rata. Diamkan selama 1 jam agar bumbu meresap.

Tiriskan daging iga, Taburi dengan tepung terigu hingga rata.

Panaskan mentega hingga leleh. Masukkan iga sapi berbumbu, masak hingga kecokelatan kedua sisinya. Angkat.

Panaskan minyak, tumis bawang Bombay dan bawang putih hingga layu.

Masukkan iga sapi, aduk rata. Tuangi air, dan masak hingga bumbu meresap dan kuah kering. Jika suka, bisa dipanggang dalam oven panas selama 15 menit agar lebih kering. Angkat. Sajikan hangat.

Untuk 4 orang

Sambal Bajak

Susan

Bahan:

1/2 sdt garam
5 sdm minyak goreng
2 buah tomat, iris
1 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
1 cm lengkuas, memarkan
2 sdm asam jawa, larutkan dalam sedikit air
Bumbu yang diulek kasar:
10 buah cabai merah
1 sdm terasi
2 sdm gula jawa

Cara Membuat:

Panaskan minyak, tumis ulekan campuran cabai.
Masukkan irisan tomat, daun salam, serai, dan lengkuas, aduk-aduk.
Masak dengan api kecil hingga matang. Angkat.
Hidangkan sambal sebagai pendamping nasi dan lauk gorengan

Sambal Bajak Spesial

Inong

Bahan:

75 ml minyak sayur
3 lembar daun jeruk purut muda, buang tulang daunnya, iris halus
20 buah cabai rawit merah, buang tangkainya

Haluskan:

100 g cabai merah keriting
10 buah cabai rawit hijau
7 butir bawang merah
4 siung bawang putih
½ sdt terasi goreng
1 sdt garam
1 sdt gula merah sisir halus

Cara membuat:

Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga wangi.
Tambahkan daun jeruk dan cabai rawit. Aduk hingga layu dan sambal matang.
Angkat, dinginkan.
Simpan dalam wadah bersih, kering, dan bertutup.
Untuk 150 gram

Bika Ambon

Dapurbunda

Bahan yang diperlukan:

Bahan untuk bibit:

- Yeast 1 sendok makan
- Air hangat 100 cc
- Tepung terigu cakra kembar 100 gr
- Gula pasir 1 sendok teh
- Tepung beras 50 gr
- Tepung sagu 250 gr
- Gula pasir 275 gr
- Kuning telur 9 butir
- Santan cair 200 cc
- Air kelapa 100 cc
- Santan kental 200 cc

Proses pembuatannya, yeast direndam dengan air hanya sebanyak 100 cc.

Kemudian, tambahkan 1 sendok teh gula pasir, dan diamkan kira-kira 15 menit.

Selanjutnya, tuang campuran tadi ke dalam 100 gr tepung terigu Cakra Kembar, sambil diaduk sampai rata. Kemudian, diuleni. Diamkan 1 jam. Campur adonan tadi dengan tepung beras dan tepung sagu, aduk sampai rata. Kocok kuning telur sampai kental, kemudian masukkan ke dalam adonan sedikit demi sedikit sambil uleni terus. Masukkan juga air kelapa dan santan kental. Jika sudah tercampur rata, diamkan lagi kira-kira 2 jam.

Sementara itu, gula pasir direbus dengan santan cair. Kalau sudah dingin, campurkan dengan adonan. Selanjutnya, sediakan loyang bulat garis tengah 22 cm dan beri alas kertas roti. Tuang adonan ke dalam loyang, kemudian panggang dalam oven yang sebelumnya sudah dipanaskan terlebih dahulu. Jika adonan sudah naik dan berlubang, pindahkan api ke atas. Jika bagian atasnya sudah agak kuning kecoklatan, angkat dan keluarkan dari cetakan.

Bika Ambon

Riny

Bahan:

5 kuning telur ayam, kocok lepas
200gr gula pasir
1 sdm susu kental manis
1 sdt vanili bubuk
150gr tepung sagu obie
1 sdm mentega, lelehkan
25 gr almond keping siap pakai
25 gr keju cheddar parut
Rebus hingga mendidih:
750 ml santan kental dari 2btr kelapa parut
10lbr daun jeruk purut
5lbr daun pandan simpulkan

Adonan Biang:

1 sdt ragi butiran instan
1 sdm tepung terigu
1 sdm gula pasir
3sdm gula pasir

Caranya:

Adonan biang: Aduk rata semua bahan, taruh ditempat hangat hingga mengembang sishkan

- Campur kuning telur dan gula, aduk hingga gula larut. Masukkan susu kental, vanili bubuk dan tepung sagu, aduk kembali hingga rata.

- Tambahkan adonan biang, aduk rata, saring. Diamkan ditempat hangat selama 30menit, sishkan

- Panaskan wajan datar hingga benar-2 panas. Letakkan loyang oval bervolume 75ml diatasnya, panaskan kembali hingga benar-2 panas. tuang adonan hingga 1/2 penuh. (Loyang digunakan hrs berdasar tebal spt loyang utk membuat martabak manis)

- Masak diatas api sedang selama 10mnt hingga kue mengembang dan berlubang-2. Angkat.

- Taburi almond keping atau keju parut panggang kembali dalam oven menggunakan api atas selama 2menit hingga bagian atasnya kuning kecoklatan. angkat.

- Lepaskan kue dari cetakan, sajika

Bolu Trio Kukus

6 butir telur
250 gram gula
setengah st Vanilie
setengah st garam
1 st tbm (optional)
175 cc santen
200 gram terigu
baking powder (optional) - boleh pake, 'gak juga gpp

Cara membuatnya

Santen dipanaskan, masukkan garam (dan untuk lebih wangi, masukkan daun pandan)

Telur, gula & vanilie dikocok sampai mengembang
Lalu masukkan tbm, baking powder (terserah mau/tidak)

Lalu masukkan santan & terigu. diaduk dengan spatula -*jangan dikocok sama mixer (santan dan terigu selalu terakhir)

Bagi menjadi 3 warna. (merah hijau putih - terserah pake mocca juga enak)

Loyang dioles mentega, tatakin kertas & poles mentega lagi.

Dikukus selama kurang/lebih 8 - 10 menit.

Tuang adonan/warna ke 2, kukus lagi (kalau mau make sure udah matang, ditusuk aja tengahnya sama toothpick).

**jangan lupa ingat pesan Fatmah, air harus panas, 'gak boleh dibuka2 dan 'gak boleh ada air yg netes dari tutup kualikukusan.

Selamat mencoba, ini resep kue kukus yg 'gak merekah alias cuma 'botak' aja, tapi rasanya yummy juga kok.

Cheers

-Nia-

Kue Lumpur Kukus

bahan:

- | | |
|--------------------------|----------|
| 1.santan kental | 800 cc. |
| 2.daun jeruk purut | 5 lbr. |
| 3.daun pandan | 2 lbr. |
| 4.garam | 1/2sdt. |
| 5.telur | 3 btr. |
| 6.kentang kukus haluskan | 300 grm. |
| 7.tepung terigu | 225 grm. |
| 8.gula pasir | 225 grm. |
| 9. coklat bubuk | 1sdm. |

Cara membual:

1. didihkan santen dgn daun jeruk, pandan, garam. sisihkan.
2. kocok telur dan gula hingga mengembang, masukkan kentang halus, aduk rata. tuang santan sedikit demi sedikit sambil terus di aduk. tambahkan terigu, adu rata.
3. bagi adona jd 2 bagian. masing-2 beri pewarna kuning, dan coklat bubuk, aduk rata.
4. panaskan cetakan kue talam atau bika ambon yg telah di olesi mentega dlm kukusan, tuang adonan kuning hingga 3/4 penuh, beri adonan coklat. kukus hingga matang. ulangi hal sama secara bergantian hingga adonan habis, angkat hidangkan.

Rujak Cirebon

Dapurbunda

BAHAN :

100 gram kangkung, rebus
50 gram kecipir, potong tipis, rebus
100 gram taoge, rebus
50 gram kacang panjang, potong 3 cm, rebus
50 gram daun melinjo, rebus

BAHAN SAUS, HALUSKAN:

100 gram kacang tanah, goreng
1 buah pisang batu
2 buah cabai merah
3 buah cabai rawit
1 sendok makan gula merah
1 sendok teh garam
1/2 sendok teh terasi
1 sendok teh asam
3 sendok makan kecap manis
100 ml air

CARA MEMBUAT :

Campur semua saus lalu tambahkan air. Aduk sampai kental.
Susun sayuran di atas piring. Siramkan saus.

Sate Kentang

Dapurbunda

BAHAN :

250 gram kentang kecil, direbus lalu dikupas

1/8 butir kelapa parut, sangrai lalu tumbuk

1 lembar daun salam

2 cm kayumanis

50 cc air

2 sendok makan kecap manis

tusuk sate secukupnya

2 sendok makan minyak untuk menumis

BUMBU HALUS :

5 butir bawang merah

2 siung bawang putih

1 sendok teh ketumbar

2 sendok makan gula merah

garam dan gula secukupnya

CARA MEMBUAT :

Tumis bumbu halus. Masukkan kelapa, salam, dan kayumanis. Aduk terus sampai matang.

Tambahkan kentang, air, dan kecap manis. Aduk rata sampai kering.

Tusuk beberapa potong kentang dengan tusuk sate.

Docang

Dapurbunda

BAHAN :

100 gram daun singkong, rebus

100 gram taoge rebus

50 gram oncom, dihaluskan

BAHAN KUAH:

1 liter kaldu

1 lembar daun salam

1 tangkai serai

1 cm jahe, dimemarkan

BUMBU HALUS :

1 sendok teh ketumbar

3 butir bawang merah

2 siung bawang putih

1/2 sendok makan garam

PELENGKAP:

10 buah lontong

1/2 butir kelapa muda parut kasar

kerupuk ikan

CARA MEMBUAT :

Rebus kaldu, oncom, bumbu halus, salam, serai, jahe hingga matang dan bumbu meresap.

Susun dalam mangkuk, lontong, daun singkong, taoge, kelapa parut.

Tuangkan kuah. Taburkan kerupuk dan hidangkan hangat.

Es Cuing

Dapurbunda

BAHAN :

250 gram cincau hijau (siap beli)

500 cc santan kental, direbus bersama sedikit garam dan 2 lembar daun pandan

100 gram gula merah

200 ml air

1/2 sendok teh vanili

garam secukupnya

es serut

CARA MEMBUAT:

Masak gula merah bersama air, vanili, dan garam sambil diaduk hingga mendidih dan kental.

Masukkan cincau dalam gelas. Siramkan larutan gula yang telah dingin.

Tuangkan santan. Tambahkan es serut.