

## Donat Kentang

Kontributor: Odilia Winneke

### **Bahan:**

275 g tepung terigu  
2 sdt baking powder  
¼ sdt garam  
¼ sdt soda kue  
100 g gula pasir  
2 butir telur ayam, kocok  
50 g mentega, lelehkan  
125 ml susu cair, aduk dengan ½ sdm air jeruk nipis  
150 g kentang, kupas, kukus, haluskan  
minyak goreng

### **Cara membuat:**

Campur semua bahan kering menjadi satu. Buat lubang di tengahnya.  
Masukkan telur dan mentega leleh sambil aduk hingga rata.  
Tuangi susu sedikit-sedikit sambil uleni hingga licin.  
Tambahkan kentang halus, aduk hingga adonan tidak lengket di tangan.  
Bentuk adonan menjadi bola-bola atau bentuk cincin.  
Goreng dalam minyak banyak di atas api kecil hingga donat kuning kecokelatan.  
Angkat dan tiriskan.  
Taburi gula bubuk, jika suka.  
Sajikan.  
Untuk 16 buah

## Nastar ala detikFood

Kontributor: Odilia Winneke; *Foto&Food Stylist: OD*

Kue klasik yang jadi ciri khas Lebaran ini memang banyak variasi. Kali ini boleh Anda coba nastar keju khas detikfood. Isinya nggak terlalu manis dan keju Belanda membuat kue jadi gurih. Soal rasa ? Dijamin ketagihan!

### **Bahan Selai nanas:**

150 g nanas, parut  
100 g gula pasir  
2 cm kayu manis

### **Kue:**

150 g margarin  
50 g mentega  
2 kuning telur ayam  
1 putih telur ayam  
275 g tepung terigu  
¼ sdt vanili bubuk  
100 g [keju edam](#), parut

### **Olesan:**

2 kuning telur ayam, kocok

### **Taburan:**

100 g keju Cheddar parut

### **Cara membuat:**

*Selai nanas:* Masak semua bahan di atas api kecil hingga kental dan warnanya agak kecokelatan. Angkat, dinginkan. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan kecil. Sisihkan.

*Kue:* Kocok margarin dan mentega hingga lembut.

Masukkan telur satu per satu sambil kocok hingga rata.

Masukkan tepung terigu, vanili dan keju Edam. Aduk hingga rata. Diamkan selama 30 menit.

Ambil 1 sdm adonan kue, pipihkan. Isi dengan bulatan selai nanas, bentuk kembali menjadi bola-bola. Kerjakan yang sama dengan sisa adonan.

Taruh di loyang datar yang bersemir margarin. Olesi permukaannya dengan telur kocok.

Taburi keju Cheddar parut. Panggang dalam oven panas 160 C selama 25 menit hingga kuning kecokelatan. Angkat dan dinginkan.

Simpan dalam wadah kering bertutup.

Untuk 600 gram

# Kroket Kentang

Kontributor: Odilia Winneke

## **Bahan Isi:**

1 sdm margarin  
25 g bawang Bombay, cincang halus  
150 g daging sapi cincang  
100 g wortel, kupas, potong kecil  
75 g buncis muda, iris halus  
1 batang daun bawang, iris halus  
50 ml air  
1 sdm kecap manis  
½ sdt merica bubuk  
½ sdt pala bubuk  
1 sdt garam  
1 sdm tepung terigu  
minyak untuk menggoreng

## **Adonan Kentang:**

500 g kentang tua, kupas, kukus  
2 sdm susu bubuk  
¼ sdt pala bubuk  
¼ sdt merica bubuk  
½ sdt garam

## **Lapisan:**

1 butir telur ayam, kocok  
100 g tepung panir

## **Cara membuat:**

*Isi:* Panaskan margarin hingga leleh. Tumis bawang Bombay hingga layu.

Masukkan daging cincang, aduk hingga kering.

Tambahkan sayuran, air, dan bumbu. Aduk hingga layu dan mendidih.

Taburi tepung terigu, aduk hingga kental dan kering. Angkat.

Haluskan kentang selagi panas.

Tambahkan bahan lainnya. Aduk hingga rata.

Ambil 2 sdm kentang, pipihkan. Isi dengan adonan isi. Bentuk bulat lonjong.

Celupkan dalam telur kocok. Gulingkan dalam tepung panir hingga terbalut rata.

Goreng dalam minyak panas dan banyak di atas api sedang hingga kuning kecokelatan.

Angkat dan tiriskan.

Untuk 18 buah

## Dadar Gulung Isi Vla

Kontributor: Odilia Winneke

### **Bahan Dadar:**

250 g tepung terigu

3 butir telur

400 ml susu cair

½ sdt garam

½ sdt vanili bubuk

### **Vla:**

500 ml susu cair

150 g gula pasir

¼ sdt vanili

2 kuning telur ayam, kocok

2 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

### **Cara membuat:**

*Dadar:* Aduk semua bahan menjadi satu hingga menjadi adonan yang licin. Diamkan selama 15 menit.

Panaskan wajan dadar 18/20 cm, semir sedikit minyak. Buat adonan menjadi dadar-dadar tipis. Sisihkan.

*Vla:* Rebus susu, gula dan vanili hingga mendidih.

Ambil sedikit adonan panas, aduk bersama kuning telur hingga rata.

Tuangkan kembali ke dalam adonan susu. Aduk hingga mendidih kembali.

Tuangi larutan maizena, aduk hingga kental. Angkat dan dinginkan.

Isi tiap lembar dadar dengan 1 sdm vla, gulung hingga rapi. Sajikan.

Untuk 18 buah

## Ketan Srikaya

Kontributor: Odilia Winneke

### **Bahan Ketan:**

500 g beras ketan, cuci, tiriskan  
250 ml santan dari ½ butir kelapa  
1 sdt garam

### **Srikaya:**

5 butir telur ayam  
300 g gula pasir  
60 g tepung terigu  
½ sdt vanili bubuk  
50 ml air daun suji pandan  
300 ml santan dari ½ butir kelapa parut

### **Cara membuat:**

Rendam ketan dalam air dingin selama 2-3 jam.

Kukus ketan dalam dandang panas selama 30 menit hingga setengah matang. Angkat.

Didihkan santan dan garam.

Tuangkan santan panas ke dalam ketan, aduk hingga santan habis terhisap oleh ketan.

Kukus ketan kembali hingga matang. Angkat.

Taruh ketan dalam loyang segi empat, ratakan.

*Srikaya:* Kocok telur dan gula hingga gula larut.

Campur dengan bahan lainnya, aduk rata.

Tusuk-tusuk ketan dalam loyang. Tuangi adonan srikaya.

Kukus dalam dandang panas selama 40 menit hingga matang dan beku.

Angkat dan dinginkan.

Potong-potong. Sajikan.

Untuk 20 potong

## Wajik

Kontributor: Odilia Winneke

### **Bahan:**

800 g beras ketan putih yang bagus

250 g gula Jawa, sisir

100 g gula pasir

750 ml santan dari 1 1/2 butir kelapa parut

½ sdt garam

3 lembar daun pandan, potong-potong

### **Cara membuat:**

Cuci ketan lalu rendam air dingin selama 3 jam. Tiriskan.

Kukus ketan dalam dandang panas selama 30 menit hingga setengah matang. Angkat.

Masak gula Jawa, gula pasir, santan, garam, dan daun pandan hingga mendidih. Angkat, saring. Jerangkan kembali hingga panas.

Masukkan ketan setengah masak, aduk hingga santan habis terhisap oleh ketan. Angkat.

Kukus dalam dandang panas selama 45 menit hingga matang. Angkat.

Siapkan loyang, alasi daun pisang, olesi minyak. Tuangkan ketan ke dalam loyang dan ratakan sambil tekan-tekan hingga padat. Biarkan hingga dingin.

Potong-potong dan sajikan.

Untuk 32 potong

## Klepon

Kontributor: Odilia Winneke

### **Bahan:**

150 ml air

1 sdm air daun suji pandan

1 sdt air kapur sirih

½ sdt garam

250 g tepung ketan yang bagus mutunya

100 g gula merah, sisir

100 g kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang, kukus

### **Cara membuat:**

Campur air, air suji, air kapur sirih, dan garam.

Tambahkan tepung ketan, aduk dan uleni hingga tercampur rata.

Bentuk tiap 2 sdt adonan menjadi bola-bola.

Pipihkan, isi dengan sedikit gula merah, bulatkan kembali.

Rebus bola-bola hingga mengapung dan matang.

Angkat dan tiriskan.

Gulingkan dalam kelapa parut hingga terbalut rata.

Sajikan.

Untuk 40 buah

## Pukis

Kontributor: Odilia Winneke

### **Bahan:**

180 ml santan

½ sdm ragi instan

60 ml air hangat

3 butir telur ayam

100 g gula pasir

150 g tepung terigu

### **Cara membuat:**

Masak santan hingga mendidih. Angkat. Diamkan hingga hangat.

Aduk ragi dengan air hangat hingga berbuih.

Kocok telur dan gula hingga kental dan mengembang.

Tambahkan terigu sedikit-sedikit sambil aduk hingga rata.

Masukkan larutan ragi. Aduk rata.

Tambahkan santan, aduk rata. Diamkan selama 15 menit.

Panaskan cetakan pukis di atas api sedang, semir dengan sedikit minyak sayur/ margarin.

Tuangkan adonan ke dalam lubang cetakan hingga hampir penuh.

Setelah pinggirnya kering. Angkat pukis.

Untuk 20 buah



## Donat

Kontributor: Odilia Winneke

### **Bahan:**

300 g tepung terigu

1/2 bks (5,5 g) ragi instan

3 kuning telur ayam, kocok

2 sdm margarin

150 ml susu cair hangat

minyak untuk menggoreng

### **Olesan:**

100 g cokelat masak pekat, lelehkan

100 g meises/cokelat beras

### **Cara membuat:**

Campur tepung terigu dan ragi, aduk rata.

Tambahkan telur dan margarin sambil uleni hingga rata.

Tuangkan susu sedikit demi sedikit sambil uleni hingga kalis benar. Bulatkan adonan, taruh di tempat hangat selama 45 menit hingga mengembang dua kali semula.

Kempiskan adonan, bagi menjadi 12 bagian. Bulatkan masing-masing lalu bentuk dengan tangan hingga berlubang tengahnya.

Taruh di loyang bersemita minyak dan biarkan selama 10 menit hingga mengembang.

Panaskan minyak banyak di atas api kecil. Goreng donat hingga kecokelatan dan matang. Angkat, tiriskan dan dinginkan.

Olesi permukaan tiap donat dengan cokelat leleh. Taburi dengan cokelat dan diamkan hingga mengeras. Sajikan.

Untuk 12 buah

## Puding Mandarin

Kontributor: Odilia Winneke

### **Bahan:**

1 gulung bolu gulung siap pakai  
1200 ml susu segar  
2 bungkus agar-agar bubuk putih  
125 g gula pasir  
2 kuning telur ayam, kocok  
pewarna kuning  
esens jeruk manis  
200 g jeruk Mandarin kalengan, tiriskan

### **Cara membuat:**

Siapkan loyang bongkar pasang (spring form) diameter 21 cm.  
Iris bolu gulung melintang 0,75 cm.  
Susun irisan bolu gulung di dasar dan keliling loyang.  
Masak susu, gula, dan agar-agar sambil aduk-aduk hingga mendidih. Kecilkan api.  
Ambil sedikit adonan agar-agar panas, aduk dengan kuning telur hingga rata.  
Tuangkan kembali ke dalam adonan panas. Aduk rata.  
Beri setetes pewarna kuning dan setetes esens jeruk. Aduk rata. Angkat.  
Masukkan jeruk Mandarin, aduk rata hingga uapnya hilang.  
Tuangkan ke dalam loyang berisi bolu gulung dan biarkan hingga dingin dan keras.  
Potong-potong. Sajikan bersama vla, jika suka.  
Untuk 16 potong

# Macaroni Schotel

Kontributor: Odilia Winneke

## **Bahan:**

1 bungkus (225 g) makaroni panjang kering  
2 liter air  
1 sdt garam  
2 sdm margarin  
100 g bawang Bombay, cincang  
1 siung bawang putih, cincang  
50 g tepung terigu  
500 ml susu segar  
1 sdt merica bubuk  
½ sdt pala bubuk  
1 sdt mustard pasta  
300 g daging kornet sapi kalengan  
3 butir telur ayam, kocok  
200 g keju Cheddar, parut

## **Cara membuat:**

Potong-potong makaroni 5 cm. Rebus dalam air dan garam hingga lunak. Angkat dan tiriskan.

Panaskan margarin hingga leleh. Tumis bawang Bombay dan bawang putih hingga layu.

Taburi tepung terigu, aduk hingga rata.

Tuangi susu, aduk hingga rata. Tambahkan merica, pala, dan mustard. Aduk rata.

Tambahkan makaroni, kornet, dan telur. Aduk hingga kental.

Tambahkan sebagian keju, aduk rata. Angkat.

Siapkan piring tahan panas, semir margarin. Tuang adonan makaroni, ratakan. Taburi keju Cheddar hingga rata.

Panggang dalam oven panas selama 180 C selama 30 menit hingga matang dan permukaannya kering. Angkat.

Untuk 10 orang

# Puding Mangga

Kontributor: Odilia Winneke

## **Bahan:**

300 g daging buah mangga Arummanis, potong-potong

100 ml susu segar

1 bungkus agar-agar bubuk putih

75 g gula pasir

4 putih telur ayam

## **Cara membuat:**

Masukkan potongan mangga dalam mangkuk blender, tambahkan sedikit air. Proses hingga halus. Ukur hingga menjadi 500 ml.

Tuangkan dalam panci, tambahkan susu, agar-agar, dan gula. Masak hingga mendidih dan kental. Angkat.

Kocok putih telur hingga kaku, masukkan adonan mangga sambil kocok rata.

Tuangkan dalam cetakan. Biarkan hingga dingin dan keras.

Sajikan.

Untuk 6 orang

# Getas

Kontributor: Odilia Winneke

## **Bahan:**

200 g tepung ketan

400 g kelapa sedang, kupas, parut memanjang

1 sdt air kapur sirih

1 sdt garam

¼ sdt vanili bubuk

150 ml santan

minyak goreng

## **Lapisan:**

100 g gula pasir

50 ml air

## **Cara membuat:**

Campur tepung ketan, kelapa, air kapur, garam, dan vanili. Aduk rata.

Tuangi santan sambil aduk-aduk hingga rata.

Bentuk adonan menjadi bulat lonjong lalu pipihkan.

Goreng dalam minyak panas dan banyak hingga kuning kecokelatan.

Angkat dan tiriskan.

*Lapisan: Masak gula dan air hingga leleh dan mendidih.*

*Masukkan getas goreng, aduk hingga terbalur rata. Angkat.*

*Biarkan hingga dingin mengeras.*

*Untuk 30 buah*

## Melting Moment biscuit

Bahan :

250 gr margarine

250 gr gula halus

1 sdt garam

2 btr telur

1 sdt baking powder

1/2 sdt vanilli

500 gr terigu (segitiga)

150 gr corn flake

Cara membuat:

Kocok margarine, gula & garam s/ mengembang & putih

Masukkan telur 1 per 1 sambil terus diaduk

Masukkan vanilli, baking powder & terigu. Aduk rata

Hancurkan corn flake s/ agak halus

Ambil 1 sdt adonan, bulatkan sebesar kemiri

Gulirkan bulatan2 adonan tsb. ke dlm cornflake yg sdh dihancurkan.

Letakkan diloyang yg sudah dioles margarine

Masukkan dlm oven dg temp. 180°C selama ± 15 menit.

## Tar Susu

Kontributor: Odilia Winneke

### **Bahan Lapisan Bawah:**

10 kuning telur ayam

150 g gula pasir

¼ sdt garam

½ st vanili bubuk

3 sdm tepung terigu

1 kaleng (375 ml) susu evaporated

### **Lapisan Atas:**

10 putih telur ayam

100 g gula pasir

¼ sdt garam

¼ sdt cream of tartar

1 sdm kismis

### **Cara membuat:**

*Lapisan Bawah:* Kocok telur, gula, garam, dan vanili hingga rata.

Tambahkan susu dan terigu, aduk rata.

Tuangkan adonan ke dalam loyang/mangkuk tahan panas diameter 21 cm.

Panggang dalam oven panas 180 C selama 20 menit hingga adonan beku/kental.

Keluarkan dari oven.

*Lapisan Atas:* Kocok putih telur bersama gula, garam dan cream of tartar hingga kaku.

Tuangkan ke atas loyang berisi adonan kue. Ratakan. Taburi kismis.

Panggang kembali dalam oven selama 20 menit hingga kecokelatan permukaannya. Angkat, dinginkan. Sajikan.

Untuk 14 orang

## Kerak Telor

Kontributor: Odilia Winneke

### **Bahan:**

500 g beras ketan putih, rendam air dingin semalaman

10 butir telur ayam, kocok

100 g ebi, rendam air panas, tumbuk, sangrai kering

6 sdm bawang merah goreng

### **Bumbu, haluskan:**

150 g kelapa, kupas, parut, sangrai

5 buah cabai merah

4 cm kencur

3 cm jahe

1 sdt merica butiran

1 sdt garam

1 sdt gula pasir

### **Cara membuat:**

Panaskan wajan di atas api. Taruh 2-3 sdm ketan sambil tekan-tekan hingga menempel di wajan dan membentuk lingkaran dengan diameter 12 cm. Tutup wajan, masak hingga matang dan kering.

Tuangkan 5 sdm telur kocok, 1 sdm bumbu halus, taburi ebi dan bawang merah goreng. Aduk-aduk ringan hingga semuanya tercampur dengan telur tetapi tidak merusak ketan.

Masak kembali hingga kering. Angkat.

Beri sedikit bumbu halus, ebi dan bawang goreng.

Sajikan panas.

Untuk 14 buah



## Bagelen Kering

Kontributor: Odilia Winneke

### **Bahan:**

10 buah roti manis bundar kecil

### **Olesan, kocok rata:**

150 g margarin

75 g gula bubuk

¼ sdt vanili bubuk

### **Cara membuat:**

Belah membujur tiap roti menjadi dua.

Olesi bekas belahannya dengan bahan Olesan hingga rata.

Taruh di atas loyang datar. Panggang dalam oven panas 160 C selama 20 menit hingga kering. Angkat.

Dinginkan. Satukan roti kembali. Sajikan.

Untuk 10 buah

# Sambosa

Kontributor: Odilia Winneke

## **Bahan:**

Minyak goreng

## **Kulit:**

250 g tepung terigu

50 ml air

1 butir telur ayam, kocok

1 sdm mentega, lelehkan

## **Isi:**

1 sdm mentega

75 g bawang Bombay, cincang

1 batang daun bawang, iris halus

200 g daging kambing cincang

## **Haluskan:**

3 cm kunyit

1 siung bawang putih

2 cm jahe

1 sdt garam

## **Cara membuat:**

*Kulit:* Campur dan aduk semua bahan menjadi satu. Uleni hingga adonan kalis.

Diamkan selama 30 menit.

Gilas adonan hingga tipis. Potong ukuran 7x7 cm. Sisihkan.

*Isi:* Panaskan mentega hingga leleh.

Tumis bawang Bombay, daun bawang dan bumbu halus hingga harum.

Masukkan daging kambing, aduk hingga berubah warna dan kering. Angkat. Dinginkan.

Isi tiap potongan adonan dengan 1 sdm adonan isi. Lipat bentuk segitiga. Tekan-tekan kelilingnya hingga rapat.

Goreng dalam minyak panas di atas api sedang hingga kuning kecokelatan.

Angkat dan tiriskan.

Untuk 16 buah

## Masubah

Kontributor: Odilia Winneke

### **Bahan:**

125 g margarin

150 g gula pasir

10 butir telur ayam

500 ml susu kental manis putih

½ sdt vanili bubuk

125 g tepung terigu

### **Cara membuat:**

Siapkan loyang segi empat 20 cm, alasi kertas, semir margarin hingga rata. Sisihkan.

Kocok margarin dan gula hingga lembut.

Masukkan telur satu per satu sambil kocok hingga kental.

Tambahkan susu dan vanili, aduk rata.

Masukkan terigu, aduk rata.

Panaskan loyang sebentar dalam oven panas. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api kecil (140 C) hingga kuning kecokelatan.

Tuangi sesendok adonan lagi, tekan-tekan dengan punggung sendok, panggang kembali. Lakukan berulang hingga adonan habis.

Panggang kembali selama 10 menit dengan api atas dan bawah hingga seluruhnya matang. Angkat dan dinginkan.

Untuk 24 potong