

# RESEP MASAKAN

## TRADISIONAL NUSANTARA



JILID I





## KATA PENGANTAR

Ebook ini berisi kumpulan resep masakan tradisional nusantara yang saya kumpulkan dari internet. Tapi karena saking banyaknya resep dan memang pada mulanya dimaksudkan hanya untuk konsumsi pribadi, saya tak sempat mencantumkan sumber dari mana resep itu saya ambil. Oleh karenanya, jika dalam perjalanannya saya dianggap melanggar hak cipta saya mohon maaf yang sebesar-besarnya.

Dalam ebook ini saya membagi resep-resep ke dalam beberapa kategori yakni: Aneka Jajanan Pinggir Jalan, Aneka Kue dan Penganan Tradisional, Aneka Olahan Ayam dan Bebek, Aneka Olahan Berbahan Sayur dan Tempe, Aneka Olahan Daging Sapi, Aneka Olahan Ikan dan Udang, Aneka Olahan Nasi, dan Aneka Sambal. Pengelompokkan ini sendiri dimaksudkan agar pembaca lebih mudah untuk mendapatkan resep-resep yang dicarinya.

Akhir kata, semoga ebook yang sederhana ini bisa bermanfaat bagi kita semua. Amiin.

Cirebon, 01 April 2011

**Penyusun**

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ii
<b>ANEKA JAJANAN PINGGIR JALAN</b> .....	1
BUBUR AYAM ISTIMEWA.....	2
E M P A L (JAWA BARAT).....	4
GADO-GADO PADANG (PADANG).....	6
GADO-GADO SIRAM .....	8
KAREDOK (JAWA BARAT).....	10
KETOPRAK (JAKARTA) .....	12
KETUPAT SAYUR (BETAWI).....	13
KULIT PANGSIT BEREMPAH (MALANG).....	14
KUPAT TAHU (JAKARTA) .....	15
LOTEK (JAWA BARAT) .....	17
NASI LENGKO (CIREBON).....	19
NASI UDUK (JAKARTA).....	21
SATE MARANGGI (PURWAKARTA).....	23
SATE PADANG (PADANG).....	25
SIOMAY BANDUNG (BANDUNG).....	27
SOTO BANDUNG (BANDUNG).....	29
SOTO KUDUS (KUDUS).....	31
SOTO MAKASAR (MAKASAR).....	33
SOTO PADANG (PADANG) .....	35
SOTO PEKALONGAN (PEKALONGAN).....	37
SOTO SOKARAJA (SOKARAJA) .....	39
<b>ANEKA KUE DAN PENGANAN TRADISIONAL</b> .....	41
BOLU KOJA.....	42
BUBUR LEMU (JAWA BARAT).....	43
BUBUR SEKOI (KALIMANTAN).....	45
GETUK LINDRI (JAWA).....	46
PUTU MAYANG.....	47
<b>ANEKA OLAHAN AYAM DAN BEBEK</b> .....	49
AYAM BAKAR BETUTU (BALI) .....	50
AYAM BAKAR RICA-RICA (MANADO) .....	52
AYAM BUMBU HIJAU (MANADO) .....	54
AYAM GORENG .....	56
AYAM KREMES.....	58
AYAM PENYET.....	60
BEBEK BAKAR BUMBU KEMIRI .....	62
LAKSA AYAM (BETAWI).....	63
OPOR AYAM DAN TELUR (BETAWI).....	65
SEMUR BETAWI (BETAWI) .....	67
<b>ANEKA OLAHAN BERBAHAN SAYUR DAN TEMPE</b> .....	68
BUNTIL (JAWA TENGAH).....	69
GUDEG CEKER (JOGJAKARTA).....	71
GULAI JANTUNG PISANG .....	73
TEMPE TAHU BACEM .....	75
TUMIS ONCOM (BANDUNG).....	76

---

<b>ANEKA OLAHAN DAGING SAPI</b> .....	77
DENDENG BALADO (PADANG).....	78
DENDENG BATOKOK (PADANG).....	80
SAYUR LODEH BUMBU KUNING.....	82
<b>ANEKA OLAHAN IKAN DAN UDANG</b> .....	84
GULAI KARI IKAN KAKAP (ACEH).....	85
GURAME PEPES .....	87
PEPES IKAN MAS .....	88
SAYUR ASAM KEPALA PATIN (BANJAR).....	90
UDANG MASAK TEMPUYAK.....	92
<b>ANEKA OLAHAN NASI</b> .....	93
NASI AYAM .....	94
NASI BAMBU (LOMBOK).....	96
NASI KUNING KOMPLIT.....	97
NASI LIWET (JAWA).....	99
<b>ANEKA SAMBAL</b> .....	100
SAMBAL DABU-DABU LILANG (MANADO).....	101
SAMBAL GORENG HATI AYAM .....	102
SAMBAL KALUKU (UJUNG PANDANG).....	104



## **ANEKA JAJANAN PINGGIR JALAN**

## **BUBUR AYAM ISTIMEWA**



### **BAHAN:**

- ⊖ 2 sdm minyak goreng
- ⊖ 1 sdm minyak wijen
- ⊖ 5 siung bawang putih, cincang
- ⊖ 100 gr bawang bombay, cincang
- ⊖ 1/2 ayam, potong kecil-kecil
- ⊖ 2 sdm saus tiram
- ⊖ 1 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk
- ⊖ 1 sdm ROYCO rasa ayam
- ⊖ 150 gr jamur kancing kaleng, iris
- ⊖ 150 gr jagung manis pipilan

### **Bubur:**

- ⊖ 150 gr beras
- ⊖ 800 ml air
- ⊖ 3 cm jahe, memarkan
- ⊖ 2 batang serai, memarkan

**Taburan:** kulit pangsit, iris, goreng; daun ketumbar

**Pelengkap:** saus sambal botolan dan acar ketimun

### **CARA MEMBUAT:**

1. Bubur: masak beras bersama air, jahe, dan serai hingga menjadi bubur setengah matang, angkat.



2. Panaskan minyak bersama minyak wijen, tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Masukkan ayam, saus tiram, garam, dan merica bubuk, masak hingga ayam berubah warna. Tambahkan ROYCO rasa ayam, jamur, dan jagung, masak hingga ayam lunak, angkat. Masukkan ke dalam bubur, aduk rata.
3. Masak bubur bersama ayam hingga bumbu merata dan ayam lunak, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi pangsit goreng dan daun ketumbar. Lengkapi dengan saus sambal dan acar.

**Untuk: 6 orang**

## ***EMPA L (JAWA BARAT)***



### **BAHAN:**

- ⊖ 1 kg daging sapi bagian gandik/ paha
- ⊖ 4 lembar daun salam
- ⊖ 250 ml santan kental
- ⊖ minyak untuk menggoreng

### **Haluskan :**

- ⊖ 10 butir bawang merah
- ⊖ 6 siung bawang putih
- ⊖ 1 sdm ketumbar, sangrai
- ⊖ 2 sdt garam
- ⊖ 1 sdm gula merah iris

### **Taburan :**

- ⊖ Bawang goreng

### **CARA MEMBUAT:**

1. Rebus daging sapi bagian gandik sampai lunak, angkat. Potong daging selebar 5 cm mengikuti serat dan tebal 1 cm, memarkan.
2. Didihkan santan bersama bumbu halus dan daun salam. Masukkan daging dan masak sampai santan menyusut, angkat.
3. Suwir-suwir sebagian daging, sisihkan.

4. Panaskan minyak, goreng daging hingga kecoklatan, angkat, tiriskan.
5. Sajikan sebagai pelengkap nasi rawon dengan taburan bawang goreng.

**Untuk : 8 orang**

## ***GADO-GADO PADANG (PADANG)***



### **Bahan:**

- ⊖ 100 gram mie
- ⊖ 150 gram kol iris halus
- ⊖ 200 gram kentang rebus, iris tipis
- ⊖ 1 ikat selada, diiris
- ⊖ 1 buah ketimun, diiris tipis
- ⊖ 3 butir telur rebus, masing-masing dipotong 6

### **Saus:**

- ⊖ 5 sendok makan minyak goreng untuk menumis
- ⊖ 200 gram kacang tanah
- ⊖ 3 buah cabe merah
- ⊖ 3 siung bawang putih
- ⊖ 5 butir bawang merah
- ⊖ 3 butir merica
- ⊖ 1 lembar daun salam
- ⊖ 2 cm lengkuas dimemarkan
- ⊖ 450 ml air
- ⊖ 1 sendok makan garam
- ⊖ ½ sendok makan gula merah

**Cara membuat:**

1. Goreng kacang tanah, cabai, bawang merah, dan bawang putih
2. Haluskan bumbu goreng bersama merica
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun salam, lengkuas sampai harum. Tambahkan air, garam dan gula merah. Masak dan aduk sampai mendidih.
4. Susun mie, kol, kentang, selada, ketimun, telur lalu siram dengan sausnya.
5. Taburi gado-gado dengan kerupuk dan bawang goreng.

**Porsi untuk 6 orang**

## **GADO-GADO SIRAM**

### **BAHAN:**

- ⊖ 150 gram kol, iris
- ⊖ 1 ikat bayam, siangi
- ⊖ 50 gram taoge, siangi
- ⊖ 6 lonjor kacang panjang, potong 4 cm
- ⊖ 1 buah tahu putih, goreng
- ⊖ 150 gram tempe, goreng
- ⊖ 1 buah ketimun, potong dadu
- ⊖ 2 butir telur, rebus matang
- ⊖ Emping goreng secukupnya

### **Bumbu Kacang:**

- ⊖ 300 gram kacang tanah, goreng, haluskan
- ⊖ 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- ⊖ 1 batang serai, memarkan
- ⊖ 2 lembar daun jeruk
- ⊖ 4 sdm saus tomat botolan
- ⊖ 2 sdm kecap manis
- ⊖ 2 sdm minyak goreng
- ⊖ 1 sdm penyedap rasa ayam

### **Haluskan:**

- ⊖ 2 cabe merah
- ⊖ 5 siung bawang merah
- ⊖ 3 siung bawang putih
- ⊖ 2 cm kencur
- ⊖ 1 sdt garam

**Pelengkap:** Daun selada, tomat, dan telur rebus

**Taburan:** Bawang goreng

**CARA MEMBUAT:**

1. Saus: panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Campur tumisan bumbu dengan kacang tanah, santan, serai, daun jeruk, saus tomat, kecap manis, dan penyedap rasa ayam, aduk rata, masak hingga mendidih, angkat.
2. Rebus sayuran hingga matang, angkat, tiriskan.
3. Siapkan piring, tata sayuran, tahu, dan tempe. Tuangkan bumbu kacang atau sajian terpisah, taburi bawang goreng. Lengkapi dengan telur rebus dan emping goreng, sajikan.

**Untuk: 6 orang.**

## **KAREDOK (JAWA BARAT)**



### **BAHAN:**

#### **Bumbu Saus:**

- ⊖ 250 gram kacang tanah,goreng,haluskan
- ⊖ 6 buah cabai rawit merah rebus
- ⊖ 6 buah cabai merah besar rebus
- ⊖ 5 cm kencur
- ⊖ 3 siung bawang putih
- ⊖ 1 sdm gula merah sisir
- ⊖ 1 sdt garam
- ⊖ 1 jeruk limau,peras airnya
- ⊖ 1 sdm cuka masak
- ⊖ 150 ml air matang
- ⊖ 150 gram oncom,bakar

#### **Sayuran:**

- ⊖ 5 lonjor kacang panjang, iris halus
- ⊖ 2 lembar kol, iris halus
- ⊖ 3 terong lalap, potong dadu kecil
- ⊖ 1 buah ketimun, iris
- ⊖ 50 gram taoge, siangi, rebus sebentar
- ⊖ 50 kemangi



**Pelengkap:** Kerupuk merah/sagu

**CARA MEMBUAT:**

1. Bumbu/saus: haluskan kacang tanah bersama cabai merah besar, cabai rawit, bawang putih, gula merah, dan garam, aduk rata. Tambahkan air, oncom remas, masukan kedalam bumbu, beri air jeruk limau, aduk rata.
2. Penyajian: cuci bersih sayuran, iris lalu masukan ke dalam bumbu, aduk rata, tambahkan kemangi, aduk rata, sajikan.

**Untuk:4 orang**

## **KETOPRAK (JAKARTA)**



### **BAHAN:**

- ⊖ 5 buah tahu putih ukuran 6x6x2 cm
- ⊖ 50 gram bihun, rendam air dingin hingga lunak, tiriskan
- ⊖ 250 gram taoge, siangi cuci bersih dan seduh dengan air panas, angkat.
- ⊖ 4 buah ketupat

### **Saus:**

- ⊖ 250 gram kacang tanah, goreng, haluskan
- ⊖ 6 siung bawang putih
- ⊖ 5 buah cabai rawit merah, goreng sebentar
- ⊖ 100 ml air hangat
- ⊖ 1 sdt garam
- ⊖ kecap manis secukupnya

**Pelengkap:** bawang goreng, irisan seledri, dan kerupuk merah.

### **CARA MEMBUAT:**

1. Goreng tahu setengah matang, angkat tiriskan, potong menurut selera
2. Saus: haluskan bawang putih bersama cabai rawit dan garam. Tambahkan kacang, air dan kecap manis, haluskan, aduk rata, sisihkan.
3. Siapkan pinggan, tata ketupat, bihun, taouge dan tahu. Tuangkan saus diberi kecap manis. Taburi bawang goreng, irisan seledri dan kerupuk merah. Sajikan segera.

**Untuk: 6 orang**

## **KETUPAT SAYUR (BETAWI)**

### **BAHAN:**

- ⊖ 2 sdm minyak goreng
- ⊖ 500 gram pepaya muda, kupas, potong bentuk korek api
- ⊖ 10 lonjor kacang panjang, potong 3 cm
- ⊖ 3 sdm ebi kering
- ⊖ 1,5 liter santan dari 2 butir kelapa
- ⊖ 2 batang serai, memarkan
- ⊖ 3 cm lengkuas, memarkan
- ⊖ 2 lembar daun salam
- ⊖ 1 sdm kaldu bubuk rasa ayam

### **Haluskan :**

- ⊖ 7 cabai merah besar
- ⊖ 8 butir bawang merah
- ⊖ 3 siung bawang putih
- ⊖ 1 sdt terasi goreng
- ⊖ 1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk

**Pelengkap :** ketupat, bawang goreng dan kerupuk

### **CARA MEMBUAT:**

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, masukkan ebi, santan, serai, lengkuas, daun salam, didihkan.
2. Setelah mendidih masukkan pepaya muda, masak hingga lunak, tambahkan kacang panjang, dan kaldu bubuk rasa ayam. Masak sebentar, angkat.
3. Siapkan mangkuk isi dengan ketupat sayur lodeh, taburi dengan bawang goreng dan kerupuk.
4. Sajikan hangat.

**Untuk : 8 orang**

## ***KULIT PANGSIT BEREMPAH (MALANG)***



### **Bahan:**

- ⊖ 20 lembar kulit pangsit segi empat siap beli, potong siagonal menjadi dua
- ⊖ 3 sendok makan mentega, lelehkan
- ⊖ 4 sendok makan keju parmesan
- ⊖ 1 sendok teh daun basil kering, memarkan
- ⊖ 1 sendok teh cabai bubuk

### **Cara Membuat:**

1. Olesi tiap lembaran pangsit dengan mentega cair sampai rata.
2. Campur dan aduk keju dengan basil dan cabai bubuk. Taburkan ke atas kulit pangsit sampai rata
3. Panggang dengan oven dengan panas 180°C selama 7 menit sampai kulit pangsit kering dan bumbu melekat.
4. Angkat

**Untuk 40 lembar.**

## **KUPAT TAHU (JAKARTA)**



### **Bahan yang diperlukan:**

- ⊖ 4 buah tahu dengan ukuran sedang
- ⊖ 2 buah lontong atau ketupat
- ⊖ 100 gram taoage pendek
- ⊖ 4 butir kentang ukuran sedang

### **Bahan untuk membuat sambal:**

- ⊖ 10 cabai rawit atau tergantung selera
- ⊖ 4 siung bawang putih
- ⊖ 100 gr kacang tanah yang telah digoreng
- ⊖ 4 sendok makan petis udang
- ⊖ 8 sendok makan kecap manis
- ⊖ 1 sendok teh cuka
- ⊖ Air matang secukupnya

### **Cara membuat:**

1. Tahu digoreng, tapi jangan terlalu kering. Angkat kemudian potong kecil-kecil.
2. Kentang direbus, kupas lalu potong dadu kecil-kecil.
3. Taoage diseduh air panas, tiriskan.
4. Kemudian, semua bahan tadi taruh dalam piring kemudian siram dengan sambalnya.
5. Tambahkan kerupuk sebagai teman santapan.

**Cara membuat sambal:**

1. Cabai, bawang putih dan kacang digerus. Bubuhi petis dan larutkan dengan beberapa sendok air matang.
2. Tambahkan kecap dan cuka. Sambal pun siap untuk disajikan.

## **LOTEK (JAWA BARAT)**



### **BAHAN:**

- ⊖ 10 lonjor kacang panjang, potong-potong
- ⊖ 1 buah labu siam, rebus matang
- ⊖ 1 ikat kangkung, siangi
- ⊖ 50 gram touge, seduh air panas, tiriskan
- ⊖ 100 gram nangka muda, potong-potong
- ⊖ 100 gram tempe, goreng
- ⊖ 2 buah tahu ukuran sedang goreng

### **Bumbu/Saus:**

- ⊖ 250 gram kacang tanah, goreng
- ⊖ 3 buah cabe merah besar, rebus
- ⊖ 5 buah cabe rawit merah, rebus
- ⊖ 3 cm kencur
- ⊖ 1/2 sdt garam
- ⊖ 1 sdm gula merah sisir
- ⊖ 2 sdm air asam jawa
- ⊖ 100 ml air hangat
- ⊖ **Taburan:** Bawang goreng dan kerupuk

### **CARA MEMBUAT:**

1. Rebus sayuran hingga matang, tiriskan.

2. Bumbu/saus: siapkan cobek batu, haluskan cabe merah, cabe rawit, kencur, garam, dan gula merah, tambahkan kacang tanah, haluskan, aduk rata. Masukkan air asam jawa dan air, aduk rata. Masukkan sepotong nangka yang telah direbus, aduk rata.
3. Penyajian: campur sayuran dengan bumbu, tempe, dan tahu goreng, aduk rata. Tata dalam piring, taburi dengan bawang goreng dan kerupuk merah. Sajikan segera.

**Untuk:4-6 orang**



## **NASI LENGKO (CIREBON)**



### **Bahan:**

- ⊖ 6 piring nasi putih
- ⊖ ½ kg taube rebus
- ⊖ Tempe
- ⊖ Tahu kuning
- ⊖ Daun kucai
- ⊖ Kacang digoreng
- ⊖ 5 buah cabe rawit
- ⊖ 5 buah cabe merah
- ⊖ Bawang putih secukupnya
- ⊖ Asam jawa secukupnya
- ⊖ Gula jawa secukupnya
- ⊖ Kecap manis secukupnya

### **Cara membuat:**

#### ➤ **Sambal kacang:**

1. Haluskan kacang goreng bersama dengan cabe rawit dan cabe merah.
2. Tambahkan bawang putih, garam secukupnya.
3. Setelah itu tambahkan gula jawa dan asam jawa.

#### ➤ **Nasi lengko:**

1. Letakkan nasi putih ditaruh diatas enam piring.
2. Taburkan tauge rebus dan daun kucai di atasnya.
3. Tambahkan irisan tempe yang dipotong bentuk dadu dengan ukuran sekitar 1x1 cm.
4. Tambahkan pula tahu kuning yang juga dipotong bentuk dadu 1x1 cm.
5. Siram dengan sambal kacang, kemudian siram dengan kecap manis.
6. Hidangkan.

## **NASI UDUK (JAKARTA)**



### **BAHAN :**

- ⊖ 300 gram beras putih
- ⊖ 400 ml santan dari 1 butir kelapa
- ⊖ 2 buah bunga pala
- ⊖ 6 biji cengkih
- ⊖ 5 cm kayu manis
- ⊖ 1 biji pala memarkan
- ⊖ 3 cm lengkuas memarkan
- ⊖ 2 batang serai memarkan
- ⊖ 2 cm jahe memarkan

### **Pelengkap :**

- Sambel kacang: 150 gram kacang tanah goreng, haluskan, 10 cabai rawit merah, haluskan, 2 sdm cuka masak, garam dan bumbu penyedap secukupnya, didihkan hingga mengental.
- Bumbu kacang : 250 gram kacang tanah goreng dan haluskan 1 sdt garam dan 2 sdm gula merah dan air sisa merebus ayam, didihkan hingga mengental.
- Bawang goreng

### **CARA MEMBUAT:**

1. Beras putih cuci bersih rendam selama 30 menit, tiriskan dan kukus selama 30 menit, angkat.

2. Sementara didihkan santan, masukkan bunga pala, cengkih, kayu manis, pala, lengkuas, serai dan jahe. Masak hingga santan harum saring.
3. Campur beras yang dikukus dengan santan panas tanpa api "ARON DARAT" aduk rata hingga seluruh santan dihisap beras.
4. Kukus selama 30 menit hingga 1 jam, hingga nasi lunak, angkat.
5. Sajikan hangat dengan sambel kacang, bawang goreng dan aneka gorengan ayam, empal, usus, tahu tempe dan sate udang.

**Untuk : 6 orang**

## **SATE MARANGGI (PURWAKARTA)**



### **Bahan:**

- ⊖ 350 gr daging has yang dipotong kecil-kecil

### **Bumbu Rendaman:**

- ⊖ 3 Siung bawang putih yang digeprek kemudian di cincang halus
- ⊖ Air lemon, secukupnya
- ⊖ Garam, secukupnya

### **Bumbu Kacang:**

- ⊖ 100 gr kacang mete
- ⊖ 100 gr kacang tanah
- ⊖ 5 sdm kecap manis
- ⊖ Air hangat secukupnya

### **Cara Membuat:**

1. Tusuk daging has yang sudah dipotong kecil-kecil dengan tusuk sate.
2. Campur bumbu rendaman menjadi satu, kemudian rendam daging yang telah ditusuk tersebut ke dalam bumbu rendaman kurang lebih sekitar 3-4 menit agar bumbu rendaman meresap

3. Sementara menunggu sate sedang direndam, buat bumbu kacangnya dengan cara memblender halus kacang mete dengan kacang tanah. Beri kecap manis dan air hangat, kemudian aduk hingga bumbu kacang menjadi kalis dan kental
4. Setelah itu, baru kemudian bakar sate dengan bara yang sempurna. Bolak-balik agar sate matang dengan merata
5. Setelah sate matang, angkat dan sajikan bersama sambal kacang dan sambal kecap yang telah di buat sebelumnya.

## **SATE PADANG (PADANG)**



### **Bahan :**

- ⊖ 350 gram hati sapi, rebus sebentar, potong dadu
- ⊖ 1 lidah sapi, rebus matang, potong dadu
- ⊖ 500 gram daging sapi has dalam, potong dadu
- ⊖ 3 batang serai memarkan
- ⊖ 4 cm jahe memarkan
- ⊖ 2 cm lengkuas memarkan
- ⊖ 1 lembar daun kunyit
- ⊖ 4 lembar daun jeruk
- ⊖ 500 ml air
- ⊖ 50 gram tepung beras, larutkan dengan sedikit air

### **Haluskan :**

- ⊖ 8 cabai merah besar
- ⊖ 10 siung bawang merah
- ⊖ 6 siung bawang putih
- ⊖ 1 sdm ketumbar, sangrai
- ⊖ 1 sdt jintan, sangrai
- ⊖ 5 cm kunyit
- ⊖ 1 sdt garam
- ⊖ ½ sdt merica bubuk

**Pelengkap :** ketupat dan bawang goreng

**Cara membuat :**

1. Campur bumbu yang dihaluskan dengan hati sapi, daging sapi dan lidah sapi, diamkan selama 30 menit.
2. Masak daging bersma rendamannya, serai, jahe, lengkuas, daun kunyit dan daun jeruk hingga matang, angkat daging dan kuah kentalkan dengan larutan tepung beras hingga mengental, angkat.
3. Siapkan tusukan sate. Tusuk 4-5 potong daging dan panggang diatas bara api sebentar, angkat.
4. Siapkan pinggan beri ketupat dan sate, tuangkan sausnya, taburi dengan bawang goreng.

**Untuk : 35 tusuk**



## **SIOMAY BANDUNG (BANDUNG)**



### **Bahan isi siomay:**

- ⊖ 200 gr ayam cincang
- ⊖ 100 gr udang di cincang
- ⊖ 200 gr ikan tenggiri dihaluskan
- ⊖ 2 sdm ebi digoreng dan diulek lemes
- ⊖ 2 batang daun bawang iris halus
- ⊖ 150 gr tepung tapioka
- ⊖ Tepung terigu secukupnya
- ⊖ 150 gr labu siam/bengkoang serut halus
- ⊖ 150 ml air

### **Bumbu dihaluskan :**

- ⊖ 4 siung bawang putih
- ⊖ 4 siung bawang merah
- ⊖ 1 sdt merica
- ⊖ 1 sdt gula
- ⊖ 1 sdt garam
- ⊖ Kecap ikan secukupnya
- ⊖ Sediakan beberapa lembar kulit pangsit

### **Cara membuat :**

1. Campur bahan 1 dan 2 juga bumbu diuleg serta kecap asin, lalu diulet pake tangan, aduk rata. Tambahkan air biasa 150 cc boleh ditambah lagi max 50 cc, disesuaikan, pokoknya tidak terlalu cair, juga tidak terlalu keras.
2. Setelah semua tercampur, harus langsung dibentuk, segera isikan dalam kulit pangsit.
3. Kukus sampai matang.

**Saus Kacang :**

- ⊖ 200 gr kacang tanah goreng
- ⊖ Gula merah
- ⊖ 1 sdt garam
- ⊖ Kecap sedikit
- ⊖ 3 siung bawang putih
- ⊖ 50 gr kentang rebus, haluskan
- ⊖ santan encer

Haluskan dan campur bahan saus semua, masak di api kecil sampe mengental dan berminyak

**Penyajian:**

Sajikan siomay bersama Kol rebus yg digulung, kentang rebus, tahu dan telur (jika suka tambahkan paria). Siram dengan saus kacang. Lengkapi dengan saus sambal, sambal dan kecap.

## **SOTO BANDUNG (BANDUNG)**



### **Bahan :**

- ⊖ 750 gram daging sapi sandung lamur
- ⊖ 2 liter air
- ⊖ 250 gram kacang kedelai
- ⊖ 3 cm jahe, memarkan
- ⊖ 2 batang serai, memarkan
- ⊖ 2 sdm kecap manis
- ⊖ 1 buah lobak iris tipis
- ⊖ 2 sdm kaldu rasa sapi

### **Bumbu halus :**

- ⊖ 10 butir bawang merah
- ⊖ 8 siung bawang putih
- ⊖ 1 sdt garam
- ⊖ ½ sdt merica bubuk

**Pelengkap :** irisan daun bawang, irisan seledri, bawang goreng dan sambal rebus.

### **Cara membuat :**

1. Rendam kedelai selama 1 jam, tiriskan. Panaskan minyak, goreng hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Rebuskan daging hingga lunak. Ambil daging dan potong menurut selera.

3. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan kedalam kaldu hingga, didihkan kembali. masukkan daging dan irisan lobak, kaldu rasa sapi, dan kecap. Masak sebentar, angkat.
4. Sajikan soto hangat, taburi dengan irisan daun bawang, seledri, bawang goreng, kedelai goreng, dan sambal rebus.

**Untuk : 6 orang**

## **SOTO KUDUS (KUDUS)**



### **Bahan :**

- ⊖ 1 ekor ayam
- ⊖ 2 liter air
- ⊖ 4 cm jahe, memarkan
- ⊖ 12 siung bawang merah, iris halus
- ⊖ 5 butir telur ayam, rebus
- ⊖ 100 gram taoge, seduh dengan air panas
- ⊖ 6 sdm daun seledri, iris
- ⊖ 2 sdm minyak goreng
- ⊖ 3 sdm kecap rasa manis

### **Bumbu halus :**

- ⊖ 8 siung bawang putih
- ⊖ 1 sdt jintan, sangrai
- ⊖ 1 sdt ketumbar, sangrai
- ⊖ 8 buah kemiri, sangrai
- ⊖ 2 cm kunyit, bakar
- ⊖ 1 sdt garam
- ⊖ ½ sdt merica bubuk

**sambal kecap :** 8 buah cabai rawit hijau, 3 siung bawang putih tumis sebentar dan haluskan, campur dengan 100 ml kecap manis.

### **Cara membuat :**

1. Rebus ayam, masukan jahe dan serai, masak hingga ayam lunak, angkat. Sisihkan kuah kaldunya.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawangmerah dan bumbu halus hingga harum. Masukan ke dalam kaldu. tambahkan kecap manis lalu didihkan.
3. Suwir-suwir ayam, sisihkan.
4. Siapkan mangkuk, tata taoge, ayam siwir, dan telur rebus. Tuangkan kuah dalam mangkuk, taburi dengan irisan daun seledri.
5. Sajikan soto dengan sambal kecap dan telur rebus.

**Untuk : 8 orang**

## **SOTO MAKASAR (MAKASAR)**



### **BAHAN:**

- ⊖ 500 gram daging sapi, sandung lamur
- ⊖ 500 gram babat, rebus matang
- ⊖ 300 gram hati sapi, rebus matang
- ⊖ 200 gram jantung sapi, rebus matang
- ⊖ 5 batang serai memarkan
- ⊖ 4 sm lengkuas memarkan
- ⊖ 2 cm jahe memarkan
- ⊖ 5 lembar daun salam
- ⊖ 250 gram kacang tanah, goreng haluskan
- ⊖ 2,5 liter air cuci beras/tajin
- ⊖ 1 sdm bumbu kaldu bubuk rasa sapi
- ⊖ 6 sdm minyak sayur

### **Haluskan :**

- ⊖ 10 siung bawang putih
- ⊖ 8 butir kemiri sangrai
- ⊖ 1 sdm ketumbar sangrai
- ⊖ 1 sdt jintan sangrai
- ⊖ 1 sdt garam dan 1 sdt merica butiran

**Pelengkap:**

Bawang goreng, irisan daun bawang dan irisan seledri, sambal taoco.

**Haluskan:**

10 bawang merah, 5 siung bawang putih, 10 cabai keriting rebus sebentar, 100 gram taoco, tumis dengan 6 sdm minyak sayur hingga matang, haluskan tambahkan garam dan gula merah.

**CARA MEMBUAT:**

1. Rebus daging sapi, babat, hati dan jantung, beri serai, lengkuas, jahe dan salam setelah matang angkat, tiriskan, potong dadu. Jerohan sapi matang, potong dadu. Sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, masukkan kedalam kaldu, tambahkan kacang tanah goreng, didihkan.
3. Penyajian, siapkan mangkuk, isi dengan daging dan jerohan beri kuahnya, taburi bawang goreng, irisan daun bawang dan seledri sajikan dengan buras dan sambal taoco.
4. Sajikan hangat.

**Untuk : 6 orang**



## **SOTO PADANG (PADANG)**



### **BAHAN:**

- ⊖ 500 gr daging sapi
- ⊖ 1 potong tulang sengkel sapi
- ⊖ 2 liter air
- ⊖ 2 lembar daun salam
- ⊖ 3 lembar daun jeruk
- ⊖ 2 batang serai, memarkan
- ⊖ 2 sdm bumbu soto padang basah siap pakai
- ⊖ 1 sdt kaldu bubuk rasa sapi

### **Haluskan:**

- ⊖ 8 butir bawang merah
- ⊖ 5 siung bawang putih
- ⊖ 1 sdt merica butiran
- ⊖ 2 sdt garam
- ⊖ 2 cm jahe
- ⊖ 2 cm lengkuas
- ⊖ 3 cm kunyit, bakar
- ⊖ 3 sdm minyak goreng

### **Pelengkap:**

- 100 gr soun, rendam hingga lunak, tiriskan
- Perkedel kentang, sambal rebus, irisan seledri, daun bawang, dan bawang goreng
- Paru goreng kering dan kerupuk merah
- Nasi putih

**CARA MEMBUAT:**

1. Rebus daging sapi dan tulang sengel hingga lunak, angkat dagingnya dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama daun salam, daun jeruk, dan bumbu siap pakai sampai harum. Masukkan ke dalam kaldu, didihkan.
3. Tambahkan kaldu bubuk, aduk rata, angkat.
4. Goreng daging sapi secara utuh sampai kecokelatan, angkat, lalu potong dadu, sisihkan.
5. Penyajian: siapkan mangkuk, isi dengan soun, potongan daging atau paru goreng, dan perkedel. Tuangkan kuahnya, taburi dengan bawang goreng, seledri, daun bawang, dan kerupuk merah. Lengkapi dengan sambal rebus.
6. Sajikan hangat.

**Untuk: 6 orang**

## **SOTO PEKALONGAN (PEKALONGAN)**



### **Bahan :**

- ⊖ 750 gram daging sandung lamur
- ⊖ 3 cm jahe, memarkan
- ⊖ 3 batang serai, memarkan
- ⊖ 3 lembar daun jeruk
- ⊖ 3 sdm taoco manis
- ⊖ 2 sdm kecap manis
- ⊖ 1,5 liter air

### **Haluskan :**

- ⊖ 6 cabai merah besar
- ⊖ 8 bawang merah
- ⊖ 6 siung bawang putih
- ⊖ 2 sdt garam dan 1 sdt merica butiran
- ⊖ 3 cm kunyit bakar

**Pelengkap :** bawang goreng, irisan seledri, telur rebus dan emping goreng, air jeruk nipis.

### **Cara membuat :**

1. Rebus daging dengan jahe, serai daun jeruk hingga lunak, angkat potong menurut selera, sisihkan.

2. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu yang dihaluskan, potongan daging taoco dan kecap manis, aduk rata, masukkan kembali ke dalam kaldu dan masak sebentar, angkat.
3. Siapkan mangkuk isi dengan soto lengkapi dengan irisan telur rebus, bawang goreng, irisan seledri dan emping goreng.
4. Sajikan hangat.

**Untuk : 6 orang**

## **SOTO SOKARAJA (SOKARAJA)**



### **Bahan :**

- ⊖ 1 Kg daging sapi
- ⊖ 2 Liter air
- ⊖ 100 Gram soun, rendam air dingin, tiriskan.
- ⊖ 100 Gram taoge pendek, cuci bersih
- ⊖ 150 Gram kedelai, rendam air hingga lunak lalu goreng.
- ⊖ 3 cm jahe, memarkan
- ⊖ 2 batang serai, memarkan
- ⊖ 2 cm lengkuas, memarkan
- ⊖ 3 sdm kecap manis

### **Haluskan :**

- ⊖ 7 butir bawang merah
- ⊖ 5 siung bawang putih
- ⊖ 3 cm kunyit, bakar
- ⊖ 5 butir kemiri, sangrai
- ⊖ 1 sdt garam,
- ⊖ ½ sdt merica bubuk

**Pelengkap:** Irisan daun bawang, irisan seledri, bawang goreng, dan kerupuk

**Sambal soto:**

150 gram kacang tanah, goreng, lalu haluskan. Haluskan: 7 buah cabai rawit merah, 3 butir bawang merah, 2 siung bawang putih, 1 sdt garam, 1 sdm gula merah, dab 1 sdm air asam. Panaskan 2 sdm minyak goreng, tambahkan air 250 ml hingga menjadi sambal yang kental, angkat.

**Cara membuat :**

1. Rebus daging hingga setengah matang, angkat.
2. Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum, masukan kedalam kaldu tambahkan jahe, serai, lengkuas dan kecap manis. Masak hingga daging lunak dan bumbu merata, angkat. potong-potong daging, sisihkan.
3. Panyajian : Siapkan mangkuk, isi dengan soun, tauge pendek dan kuah soto. Taburi irisan daun bawang, seledri, bawang goreng, kedelai goreng, dan sambal soto.
4. Sajikan hangat dengan lontong atau nasi.

**Untuk : 8 orang**

## **ANEKA KUE DAN PENGANAN TRADISIONAL**

## **BOLU KOJA**



### **Bahan:**

- ⊖ 3 gelas tepung terigu
- ⊖ 6 butir telur ayam
- ⊖ ½ kg gula halus
- ⊖ 6 gelas santan kental
- ⊖ 1 gelas daun suji + pandan wangi
- ⊖ ¼ mentega, sedikit vanili

### **Cara Membuat:**

1. Santan direbus sampai mendidih kemudian dinginkan, tuang air daun suji ke dalamnya.
2. Telur, gula dan mentega dikocok sampai putih mengembang, tuangkan santannya, aduk merata. Masukkan tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai tercampur benar. Tuang adonan ke dalam loyang yang berlubang ditengahnya, sebelumnya loyang sudah di semir mentega dan di taburi tepung sedikit. Panggang dalam oven sampai matang



## **BUBUR LEMU (JAWA BARAT)**



### **Bahan:**

- ⊖ 500 gram tepung beras
- ⊖ 1 sdt garam
- ⊖ 2 lembar daun pandan
- ⊖ 1 sdt pasta pandan
- ⊖ 2,5 liter santan dari 1 butir kelapa
- ⊖ Es batu secukupnya

### **Saus Gula:**

- ⊖ 250 gram gula merah
- ⊖ 100 ml gram gula pasir
- ⊖ 400 ml air
- ⊖ ½ sdt maizena, larutkan dengan 3 sdm air

### **Saus Santan:**

- ⊖ 500 ml santan kental
- ⊖ ½ sdt garam

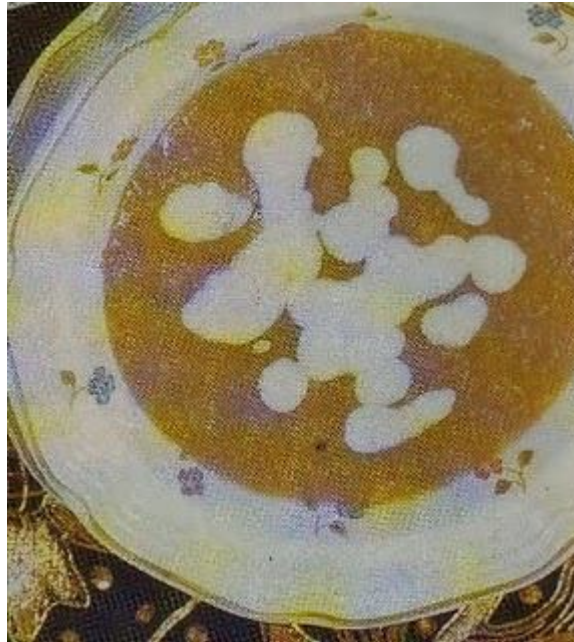
### **Cara Membuat Resep Masakan Bubur Lemu (Jawa barat):**

1. Larutkan tepung beras dengan santan, aduk rata. Tambahkan garam, daun pandan dan pasta pandan. Didihkan di atas api kecil sambildiaduk-aduk sampai bubur kental dan matang. Angkat, dinginkan.

2. Saus Gula: campur gula merah, gula pasir dan air. Rebus sampai mendidih dan gula larut. Tuang larutan maizena sedikit-sedikit sambil terus di aduk, angkat.
3. Saus Santan: Campur santan dan garam. Rebus sampai mendidih sambil diaduk-aduk. Angkat, sisihkan.
4. Ambil bubur lemu dengan menggunakan pisau (membentuk lembaran tebal). Masukkan dalam mangkuk. Siram dengan saus gula dan saus santan. Tambahkan es batu, sajikan dingin.

**Untuk 4-5 Orang**

### **BUBUR SEKOI (KALIMANTAN)**



#### **Bahan:**

- ⊖ 1 gelas sekoi
- ⊖ 1 gelas gula merah diiris halus, atau tergantung selera Anda pada kadar manisnya
- ⊖ 1 gelas santan cair
- ⊖ 1 gelas santan kental
- ⊖ ½ kg ubi jalar. Potong kecil-kecil
- ⊖ ½ sendok teh garam
- ⊖ 2 lembar daun pandan
- ⊖ 1 potong jahe yang dimemarkan.

#### **Cara membuat:**

1. Setelah sekoi dibersihkan dan ubi direbus dengan air secukupnya sampai empuk. Tambahkan gula merah dan santan cair. Aduk-aduk terus sampai menjadi bubur dan mengental.
2. Santan kental direbus tersendiri, tambahkan sedikit garam sampaimendidih
3. Hidangkan bubur sekoi dengan menuangkan santan kental di atasnya.
4. Hidangkan kala panas

## **GETUK LINDRI (JAWA)**



### **Bahan:**

- ⊖ ¼ kg singkong, dikukus
- ⊖ ¼ butir kelapa, diparut, dikukus
- ⊖ 50 g gula pasir
- ⊖ Garam
- ⊖ Esens mawar, vanili atau pandan, cacao

### **Cara Membuat:**

1. Campur semua bahan dalam keadaan panas, haluskan tapi jangan terlalu diaduk-aduk.
2. Kukus selama 20 menit hingga masak.
3. Angkat dan masukkan ke dalam gilingan daging atau cetakan kue kering dan bentuk seperti kue wajik.
4. Sajikan dengan kelapa tabur.

## **PUTU MAYANG**



### **Bahan:**

- ⊖ 300 gr tepung beras
- ⊖ 2 sdm gula pasir
- ⊖ 1 sdt garam
- ⊖ 100 gr tepung kanji
- ⊖ 550 ml santan dari 1 btr kelapa
- ⊖ daun pisang utk alasnya

### **Saus:**

- ⊖ 200 gr gula jawa, disisir halus
- ⊖ 25 gr gula pasir
- ⊖ 500 ml santan dari 1 btr kelapa
- ⊖ 1 lbr daun pandan
- ⊖ ¼ sdt garam

### **Cara membuat:**

1. Masak tepung beras, gula, garam & santan. Sambil di aduk hingga menggumpal.
2. Tambahkan tepung kanji sambil diuleni.
3. Masukkan adonan ke dalam cetakan kue putu mayang. Tekan sambil di tampung di daun pisang yang diolesi minyak goreng
4. Kukus selama 15 menit

5. Sajikan dengan saus

**Untuk saus:**

Semua bahan saus di masak sampai mendidih. Angkat kemudian saring.

## **ANEKA OLAHAN AYAM DAN BEBEK**

## **AYAM BAKAR BETUTU (BALI)**



### **Bahan :**

- ⊖ 1 ekor ayam, ambil bagian dalam isi ayam
- ⊖ 1 buah jeruk nipis
- ⊖ 1 sendok teh garam
- ⊖ 100 gram daun singkong rebus, iris halus
- ⊖ 2 batang serai, iris bagian yang putih
- ⊖ 4 lembar daun jeruk
- ⊖ 3 sendok makan minyak untuk menumis
- ⊖ Daun pisang secukupnya

### **Bumbu halus :**

- ⊖ 7 siung bawang merah
- ⊖ 5 siung bawang putih
- ⊖ 6 buah cabai merah
- ⊖ 4 buah cabai rawit merah
- ⊖ 1 sendok teh terasi
- ⊖ 2 cm kunyit
- ⊖ ½ sendok makan ketumbar
- ⊖ 2 cm jahe, parut
- ⊖ 2 cm lengkuas, parut
- ⊖ Garam dan gula merah secukupnya

### **Cara membuat :**



1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 10 menit, sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum, tambahkan dengan serai Iris. Aduk rata, angkat
3. Bagi bumbu tumis menjadi dua, satu bagian campur dengan daun singkong dan daun jeruk, aduk rata. Sisanya lumurkan pada seluruh bagian luar ayam
4. Masukkan daun singkong yang telah dibumbui ke dalam rongga ayam
5. Bungkus ayam dengan daun pisang. Panaskan panci pengukus, kukus ayam selama 20 menit, angkat.
6. Panggang ayam yang telah dikukus hingga matang, angkat.
7. Sajikan ayam dengan cara dibelah dengan isinya.

**Untuk 8 orang.**

## **AYAM BAKAR RICA-RICA (MANADO)**



### **Bahan :**

- ⊖ 1 ekor ayam kampung, belah menjadi delapan
- ⊖ 800 cc air
- ⊖ 1 sendok teh garam
- ⊖ 1 sendok teh air jeruk nipis
- ⊖ 4 sendok makan minyak untuk menumis
- ⊖ 3 cm jahe, memarkan
- ⊖ 5 lembar daun jeruk

### **Bumbu Rica-Rica :**

- ⊖ 7 buah cabai merah
- ⊖ 10 buah cabai rawit merah
- ⊖ 6 siung bawang merah
- ⊖ 1 buah tomat merah, iris
- ⊖ 1 sendok teh merica
- ⊖ 1 sendok teh gula pasir
- ⊖ Garam secukupnya

### **Cara membuat :**

1. Lumuri ayam dengan garam dan air jeruk nipis, diamkan selama 10 menit, sisihkan.
2. Haluskan bumbu rica-rica, sisihkan

3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan daun jeruk, jahe dan ayam. Tambahkan dengan air, tutup pancinya, masak hingga bumbu meresap dan ayam lunak. Masak kurang lebih selama 30 menit, angkat.
4. Bakar ayam sambil sesekali diolesi dengan sisa bumbu
5. Sajikan ayam bakar rica dengan sisa bumbu memasak ayam dan nasi hangat.

**Untuk 4 porsi.**

## **AYAM BUMBU HIJAU (MANADO)**



### **Bahan:**

- ⊖ ½ ekor ayam negeri, potong 4 bagian
- ⊖ 1 butir jeruk nipis, ambil airnya
- ⊖ 1 sdt garam
- ⊖ 3 sdm minyak, untuk menumis
- ⊖ 2 lembar daun jeruk, iris halus
- ⊖ 1 lembar daun kunyit, iris halus
- ⊖ 1 batang serai, memarkan, iris
- ⊖ 100 ml air
- ⊖ 1 batang daun bawang, iris tipis
- ⊖ 1 ikat kecil kemangi, ambil daunnya

### **Haluskan:**

- ⊖ 3 siung bawang putih
- ⊖ 4 butir bawang merah
- ⊖ 5 buah cabai hijau besar
- ⊖ 6 buah cabai rawit hijau
- ⊖ 1 cm jahe
- ⊖ 1 cm kunyit
- ⊖ 3 butir kemiri
- ⊖ 1 sdt garam
- ⊖ ½ sdt kaldu instan (jika suka)

**Cara Membuat Resep Masakan Ayam Bumbu Hijau (Manado):**

1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan garam. Biarkan selama 15 menit.
2. Tumis bumbu halus bersama daun jeruk, daun kunyit dan serai sampai harum.
3. Masukkan daging ayam, air dan daun bawang. Tutup rapat wajan, lalu masak di atas api kecil sampai daging ayam empuk. Beri daun kemangi, masak sebentar. Angkat.

**Untuk 4-5 Orang**

## AYAM GORENG



### **Bahan :**

- ⊖ 1 ekor ayam kampung potong 4 bagian
- ⊖ 2 batang serai memarkan
- ⊖ 3 cm lengkuas memarkan
- ⊖ 3 lembar daun salam
- ⊖ 1 sdm gula merah sisir
- ⊖ 2 sdm air asem jawa
- ⊖ 1 biji pala memarkan
- ⊖ 1 sdt kaldu bubuk rasa ayam
- ⊖ 250 ml santan dari ½ butir kelapa
- ⊖ Minyak untuk menggoreng secukupnya

### **Haluskan :**

- ⊖ 8 butir bawang merah
- ⊖ 5 siung bawang putih
- ⊖ 1 sdm jintan sangrai
- ⊖ 1 sdt jintan sangrai
- ⊖ 1 sdt merica butiran
- ⊖ 5 butir kemiri sangrai
- ⊖ 5 cm kunyit baker
- ⊖ 1 cm jahe

**Cara membuat :**

1. Ayam setelah dicuci bersih, tiriskan.
2. Siapkan wajan, taruh ayam lumuri dengan bumbu halus masukkan serai, lengkuas, daun salam, gula merah, air asem, pala, kaldu bubuk dan santan.
3. Masak dengan api sedang hingga ayam lunak, angkat.
4. Sajikan bersama nasi uduk.

**Untuk : 4 orang**

## **AYAM KREMES**



### **Bahan :**

- ⊖ 1 ekor ayam kampung ukuran kecil
- ⊖ 2 lembar daun salam
- ⊖ 4 lembar daun jeruk purut
- ⊖ 1 batang serai, memarkan
- ⊖ 1 ibu jari lengkuas, memarkan
- ⊖ 1 ½ liter air untuk merebus
- ⊖ 2 sdm tepung kanji
- ⊖ 2 sdm tepung beras
- ⊖ ½ sdt baking powder
- ⊖ Minyak untuk menggoreng

### **Haluskan :**

- ⊖ 1 sdt ketumbar sangrai
- ⊖ ½ sdt merica butir
- ⊖ ½ sdt jinten
- ⊖ 6 butir bawang merah
- ⊖ 3 siung bawang putih
- ⊖ Garam secukupnya



**Cara membuat :**

1. Buat ayam menjadi bekakak ( dibelah, dilebarkan, lalu digoreng utuh ), kemudian satukan dengan bumbu yang dihaluskan, Daun salam, daun jeruk, serai, lengkuas dan air. Masak dengan api sedang sampai ayam matang.
2. Goreng ayam dalam minyak panas dan banyak sampai kuning kecoklatan. Angkat.
3. Saring air kaldu sisa rebusan ayam, kemudian panaskan kembali. Larutkan tepung kanji dan tepung beras yang sudah di campur baking powder dengan sedikit air.
4. Masukkan kedalam kaldu ayam. aduk sampai kental. Angkat. Goreng kaldu yang sudah dikentalkan sesendok demi sesendok dalam minyak panas yang banyak. Angkat dan tiriskan. Taburkan kremesan kedalam ayam goreng.

**Disajikan untuk 4 orang.**

## **AYAM PENYET**



### **Bahan:**

- ⊖ 1 ekor ayam negeri, potong empat bagian.
- ⊖ 200 ml air.
- ⊖ 2 cm jahe, memarkan.
- ⊖ 1 lembar daun salam.
- ⊖ Minyak secukupnya, untuk menggoreng.

### **Haluskan:**

- ⊖ 4 siung bawang putih.
- ⊖ 1 sdt ketumbar.
- ⊖ 1 cm kunyit.
- ⊖ Garam secukupnya.

### **Sambal:**

- ⊖ 7 buah cabe merah keriting.
- ⊖ 7 buah cabe rawit merah.
- ⊖ ½ buah tomat merah.
- ⊖ ½ sdt terasi, dibakar.
- ⊖ 2 lembar daun jeruk purut, buang batang daunnya.

- ⊖ ½ sdt gula (irisian gula merah).
- ⊖ Garam secukupnya.
- ⊖ 2 tangkai kemangi ambil daunnya.

**Cara membuat:**

1. Campur dengan air, bumbu yang dihaluskan, jahe, lengkuas, dan daun salam. Masak dengan api kecil sambil ditutup sampai ayam matang dan bumbu meresap. Angkat.
2. Goreng daging ayam hingga berwarna kuning. Angkat dan sisihkan.
3. Haluskan semua bahan sambal, masukkan daun kemangi, tumbuk kasar. Masukkan ayam goreng, tekan2 (penyet) dengan ulekan hingga sambal menempel pada dagingnya.

## **BEBEK BAKAR BUMBU KEMIRI**



### **Bahan:**

- ⊖ 1 ekor bebek, potong jadi 4 bagian
- ⊖ 1 lembar daun salam
- ⊖ 2 btg serai, memarkan
- ⊖ 3 lembar daun jeruk
- ⊖ 1 ltr air

### **Haluskan:**

- ⊖ 8 buah bawang merah
- ⊖ 4 siung bawang putih
- ⊖ 4 btr kemiri
- ⊖ 1 cm jahe
- ⊖ 2 cm lengkuas
- ⊖ 1 sdt ketumbar, sangrai
- ⊖ 1 sdt lada
- ⊖ 1 sdt gula pasir
- ⊖ 1 sdt garam

### **Cara membuat:**

1. Taruh potongan bebek dalam panci, tambahkan daun salam, serai, daun jeruk, bumbu halus, dan air.
2. Masak dengan api sedang hingga bebek matang dan empuk, angkat.
3. Bakar potongan bebek di atas bara api sambil sekali-sekali dibalik hingga matang dan kering.
4. Angkat, sajikan panas dengan sambal rawit.

### **Porsi untuk 4 orang**

## LAKSA AYAM (BETAWI)



### Bahan :

- ⊖ 1 ekor ayam, potong 4 bagian
- ⊖ 100 gram bihun, rendam air dingin
- ⊖ 50 gram taoge, siangi seduh air panas
- ⊖ 2 butir telur, rebus matang
- ⊖ 3 lembar daun jeruk
- ⊖ 2 batang serai memarkan
- ⊖ 3 cm jahe memarkan
- ⊖ 3 cm lengkuas memarkan
- ⊖ 500 ml santan encer dari ½ butir kelapa
- ⊖ 500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- ⊖ 2 sdt garam,
- ⊖ ½ sdt merica bubuk,
- ⊖ 1 sdt kaldu bubuk rasa ayam
- ⊖ 2 sdm minyak goreng
- ⊖ 1 sdm ROYCO bumbu pelezat serbaguna rasa ayam

### Haluskan :

- ⊖ 10 butir bawang merah
- ⊖ 5 siung bawang putih
- ⊖ 5 butir kemiri sangrai

- ⊖ 5 cm kunyit bakar
- ⊖ 1 sdm ketumbar, sangrai

**Pelengkap :** bihun, irisan seledri, daun bawang, bawang goreng dan emping secukupnya.

**Cara membuat :**

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan ayam, daun jeruk, serai, jahe dan lengkuas, masak hingga ayam berubah warna, tambahkan santan encer, dan ROYCO masak hingga ayam lunak.
2. Setelah ayam lunak, masukkan santan kental, masak sebentar, angkat ayam, tiriskan dan suwir-suwir.
3. Siapkan mangkuk, berisi irisan lontong secukupnya, bihun dan taoge, tuangkan kuahnya, taburi dengan irisan daun seledri, daun bawang, bawang goreng dan emping secukupnya.
4. Sajikan hangat.

**Untuk : 8 orang**

## **OPOR AYAM DAN TELUR (BETAWI)**



### **Bahan :**

- ⊖ 1 ekor ayam, potong 4 bagian
- ⊖ 8 butir telur ayam, rebus matang, kupas
- ⊖ 3 lembar daun salam
- ⊖ 2 batang serai memarkan
- ⊖ 2 cm jahe memarkan
- ⊖ 5 lembar daun jeruk
- ⊖ 300 ml santan encer dari ½ butir kelapa
- ⊖ 500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- ⊖ 1 sdm air asam jawa
- ⊖ 2 sdm minyak goreng

### **Haluskan :**

- ⊖ 6 siung bawang merah
- ⊖ 3 siung bawang putih
- ⊖ 1 sdm ketumbar sangrai
- ⊖ 3 butir kemiri, sangrai
- ⊖ 1 sdm gula pasir
- ⊖ 2 sdt garam

### **Cara membuat :**

1. ayam, cuci bersih lumuri dengan air jeruk nipis dan sedikit garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan sedikit minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingg harum, masukkan ayam, salam, serai, jahe, daun jeruk, masak hingga ayam berubah warna, tambahkan santan encer, masak hingga ayam lunak, tambahkan santan kental, air asam jawa dan telur, masak hingga bumbu mengental, angkat.
3. Ambil dada ayam dan suwir-suwir, telur potong dua bagian.
4. Sajikan sebagai pelengkap nasi liwet.

**Untuk : 8 orang**



## **SEMUR BETAWI (BETAWI)**



### **Bahan :**

- ⊖ 6 butir telur ayam rebus matang
- ⊖ 3 buah kentang kupas potong menurut selera
- ⊖ 6 buah tahu putih ukuran 6 cm
- ⊖ 2 sdm minyak goreng
- ⊖ 6 butir cengkih
- ⊖ 3 cm kulit kayu manis
- ⊖ ½ biji pala memarkan
- ⊖ 10 sdm kecap manis
- ⊖ 750 ml air

### **Haluskan :**

- ⊖ 7 siung bawang putih
- ⊖ 2 siung bawang putih, 1 sdt garam dan ½ merica bubuk

### **Cara membuat :**

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan air, kecap manis, cengkih, kayu manis dan pala didihkan.
2. Masukkan kentang, tahu, telur, masak hingga kuah menyusut dan berwarna gelap, angkat.
3. Sajikan.

## **ANEKA OLAHAN BERBAHAN SAYUR DAN TEMPE**

## **BUNTIL (JAWA TENGAH)**



### **Bahan:**

- ⊖ 12 lembar daun talas/daun labu/daun pepaya/daun singkong/daun teratai muda

### **Kuah:**

- ⊖ 500 ml, santan kental
- ⊖ 1 lembar daun salam
- ⊖ 10 buah cabai rawit
- ⊖ 2 cm, jahe, memarkan
- ⊖ 3 siung, bawang merah, haluskan
- ⊖ 2 siung bawang putih, haluskan
- ⊖ 1 cm kencur, haluskan
- ⊖ 1 lembar daun salam
- ⊖ 1 sdt gula pasir
- ⊖ 1 sdt garam
- ⊖ 2 sdt minyak goreng

### **Isi, aduk rata:**

- ⊖ 200 gr kelapa muda, parut memanjang
- ⊖ 1 sdm petai Cina
- ⊖ 150 gr teri nasi
- ⊖ 4 siung bawang merah, haluskan

- ⊖ 3 siung bawang putih, haluskan
- ⊖ 1 sdt garam

**Haluskan:**

- ⊖ 6 siung bawang merah
- ⊖ 4 siung bawang putih
- ⊖ 1 cm kencur
- ⊖ 1 cm lengkuas
- ⊖ 1 sdt jintan
- ⊖ 1 sdt gula pasir/gula merah
- ⊖ ½ sdm ketumbar sangrai

**Cara Membuat:**

1. Cuci daun talas/labu/teratai, tiriskan dan angin-angin hingga layu.
2. Isi: campur semua bahan isi dengan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan, aduk rata. Ambil dua lembar pembungkus, isi dengan 2 sdm bahan isi. Lipat/bungkus menyerupai buntel. Kukus hingga matang. Angkat, sisihkan. Lakukan hingga daun habis.
3. Kuah: panaskan minyak, tumis bumbu hingga harum. Tuang santan, masak sambil diaduk hingga mengental.
4. Penyajian: siapkan piring saji. Atur buntel di atas piring saji. sesaat sebelum disajikan, siram dengan kuah santan. Sajikan panas.

**Porsi : untuk 6 orang**

Tips: Pilih daun sesuai selera untuk membungkus. Untuk daun talas untuk membungkus buntel harus dilayukan terlebih dahulu untuk menghilangkan rasa gatal. Jika anda suka pedas, bahan kuah buntel bisa di tambah dengan 2 buah cabe merah yang dihaluskan, namun resep asli buntel kuahnya tidak menggunakan cabai.

## **GUDEG CEKER (JOGJAKARTA)**



### **BAHAN:**

- ⊖ 750 gr nangka muda, kupas, potong-potong
- ⊖ 500 ml air kelapa
- ⊖ 750 ml santan kental dari 2 butir kelapa
- ⊖ 4 butir telur, rebus matang, kupas
- ⊖ 2 lembar daun jati
- ⊖ 150 gr gula merah
- ⊖ 6 lembar daun salam
- ⊖ 4 cm lengkuas, memarkan
- ⊖ 100 gr daging sapi, potong-potong
- ⊖ 10 ceker ayam, cuci bersih

### **Haluskan:**

- ⊖ 12 butir bawang merah
- ⊖ 6 siung bawang putih
- ⊖ 8 butir kemiri, sangrai
- ⊖ 1 sdm ketumbar, sangrai
- ⊖ 1 sdt garam

### **CARA MEMBUAT:**

1. Cuci bersih nangka, rebus sebentar dengan air kelapa, angkat.

2. Siapkan panci, alasi dasar panci dengan daun jati. Taruh setengah bagian nangka muda dan setengah bagian bumbu halus. Tambahkan sisa setengah bagian nangka muda, telur, sisa bumbu, gula merah, daging sapi, dan ceker ayam.
3. Tambahkan santan dan tutup pancinya. Masak dengan api sedang hingga gudeg matang dan ceker lunak, angkat.
4. Sajikan dengan nasi hangat.

## **GULAI JANTUNG PISANG**



### **BAHAN:**

- ⊖ 1 buah jantung pisang batu
- ⊖ 2 sdm minyak goreng
- ⊖ 500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- ⊖ 2 lembar daun salam
- ⊖ 2 cm lengkuas
- ⊖ 3 lembar daun jeruk
- ⊖ 2 sdm air asam jawa

### **Haluskan:**

- ⊖ 5 cabai merah besar
- ⊖ 8 butir bawang merah
- ⊖ 5 siung bawang putih
- ⊖ 1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk
- ⊖ 1 sdt gula pasir

### **CARA MEMBUAT:**

1. Buang kulit luar jantung pisang, kemudian potong jadi dua memanjang, lalu iris tipis dan cuci bersih. Rebus sampai layu, angkat, tiriskan.

2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus sampai harum, masukkan salam, lengkuas, dan daun jeruk. Masukkan santan, masak hingga bumbu merata dan kuah menyusut. Tambahkan jantung pisang, masak sebentar, angkat.
3. Sajikan dengan nasi putih.

**Untuk: 6 orang**



## **TEMPE TAHU BACEM**



### **Bahan:**

- ⊖ 6 potong tahu kecil
- ⊖ 6 potong irisan tempe atau bungkusan segitiga
- ⊖ 2 siung bawang putih, haluskan
- ⊖ 1 potong gula merah
- ⊖ 1 sendok teh air asam
- ⊖ 2 cm lengkuas, memarkan
- ⊖ 2 lembar daun alam, memarkan
- ⊖ Garam secukupnya

### **Cara membuat:**

1. Rebus tahu, tempe dan semua bahan dengan 1 gelas air ampai matang dan air hampir kering.
2. Angkat.
3. Goreng dengan api sedang.
4. Hidangkan selagi panas.

## **TUMIS ONCOM (BANDUNG)**



### **Bahan:**

- ⊖ 1 potong (300 g) oncom Bandung, memarkan
- ⊖ 4 sendok makan minyak goreng
- ⊖ 100 g teri nasi tawar, goreng kering
- ⊖ 100 g kacang kedelai goreng, siap beli
- ⊖ 2 sendok makan baeang merah goreng
- ⊖ 3 siung bawang putih, iris tipis
- ⊖ 5 butir bawang merah, iris tipis
- ⊖ 10 buah cabai rawit, iris tipis
- ⊖ 2 sendok makan kecap manis
- ⊖ 1 sendok makan kecap asin
- ⊖ 6 batang kucai, potong 2 cm

### **Cara membuat:**

1. Panaskan 2 sendok makan minyak, tumis oncom sampai kering. Angkat dan sisihkan
2. Panaskan 2 sendok makan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah sampai layu
3. Masukkan cabai rawit, kecap dan daun kucai. Aduk rata
4. Masukkan oncom, teri goreng, kedelai goreng dan bawang goreng
5. Hidangkan

## **ANEKA OLAHAN DAGING SAPI**

## ***DENDENG BALADO (PADANG)***



### **Bahan:**

- ⊖ 1 kg daging paha sapi
- ⊖ 2 sdt garam
- ⊖ Minyak goreng

### **Bumbu, aduk rata:**

- ⊖ 2 sdt bawang putih parut
- ⊖ 1 sdm garam
- ⊖ 1 sdm merica bubuk
- ⊖ 100 ml air jeruk nipis
- ⊖ 1 sdt cuka 50 ml air

### **Bahan sambal:**

- ⊖ 100 ml minyak sayur
- ⊖ 250 g cabai merah besar, memarkan
- ⊖ 50 g bawang merah, memarkan
- ⊖ 200 g tomat merah, iris kasar
- ⊖ 100 ml air
- ⊖ 1 sdt merica bubuk
- ⊖ 1 sdt gula pasir
- ⊖ 1 sdt garam
- ⊖ 1 sdt cuka masak

**Cara membuat:**

1. Rebus daging dalam air secukupnya dan garam hingga hampir lunak. Angkat daging, tiriskan. Dinginkan.
2. Bungkus daging lalu simpan dalam freezer selama 3 jam hingga keras.
3. Keluarkan dari freezer, iris daging melintang serat tipis-tipis.
4. Pukul-pukul tiap irisan daging hingga memar dan melebar.
5. Lumuri irisan daging dengan Bumbu hingga rata. Diamkan selama 1 jam agar meresap lalu tiriskan.
6. Goreng dalam minyak panas dan banyak hingga kering dan matang. Angkat dan tiriskan.

**Sambal:**

1. Panaskan minyak, tumis cabai, bawang merah dan tomat hingga layu. Masukkan bahan lainnya. Masak hingga mendidih dan layu. Angkat.
2. Taruh daging di piring saji. Siram dengan Sambalnya.
3. Sajikan.

**Untuk 10 orang**

## ***DENDENG BATOKOK (PADANG)***



### **BAHAN:**

- ⊖ 500 gr daging sapi has dalam
- ⊖ 1,5 liter air/air kelapa
- ⊖ Haluskan:
  - ⊖ 1 sdm ketumbar
  - ⊖ 5 siung bawang putih
  - ⊖ 1 cm jahe
  - ⊖ 2 sdt garam

### **Sambal:**

- ⊖ 300 gr cabai hijau
- ⊖ 10 bawang merah
- ⊖ 5 buah tomat hijau sayur, iris
- ⊖ 6 sdm minyak goreng
- ⊖ 1/2 sdt kaldu bubuk rasa sapi
- ⊖ 50 ml kaldu
- ⊖ 1 sdm air jeruk nipis

### **CARA MEMBUAT:**

1. Rebus daging bersama bumbu halus sampai lunak, angkat. Iris daging memotong serat setebal 1 cm, kemudian ditokok (pukul atau pipihkan pelan-pelan). Panggang hingga cokelat gelap, sisihkan.
2. Sambal: pukul-pukul cabai hijau dan bawang merah hingga pipih.

3. Panaskan minyak goreng, tumis cabai merah dan bawang merah sampai harum. Masukkan kaldu sisa merebus dan kaldu bubuk, didihkan sampai kuah menyusut. Tambahkan irisan tomat dan air jeruk nipis, masak sebentar, angkat.
4. Penyajian: tata daging panggang dalam piring, tuangkan sambalnya dan segera sajikan.

**Untuk: 4 orang**

## **SAYUR LODEH BUMBU KUNING**



### **Bahan :**

- ⊖ 2 sdm minyak goreng
- ⊖ 150 gram daging sapi potong-potong
- ⊖ 3 lembar daun salam dan 3 cm lengkuas, memarkan
- ⊖ 500 ml santan encer dari ½ butir kelapa
- ⊖ 250 ml santan kental dari ½ butir kelapa
- ⊖ 2 batang wortel potong menurut selera
- ⊖ 3 buah kentang potong menurut selera
- ⊖ 10 buncis potong menurut selera
- ⊖ 4 lembar kol potong-potong
- ⊖ 1 buah tomat potong-potong
- ⊖ ½ sdt kaldu bubuk rasa ayam

### **Haluskan :**

- ⊖ 6 butir bawang merah
- ⊖ 3 siung bawang putih
- ⊖ 3 cabai merah besar
- ⊖ 5 cm kunyit, bakar
- ⊖ 2 sdt garam
- ⊖ ½ sdt merica bubuk

**Taburan :** bawang goreng



**Cara membuat :**

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingg harum, masukkan daging sapi, daun salam, lengkuas dan santan encer, didihkan masak hingga daging lunak.
2. Masukkan kentang masak hingga matang, tambahkan wortel, buncis, kol dan kaldu bubuk rasa ayam, masak hingga sayuran matang dan kuah menyusut. Masukkan irisan tomat angkat.
3. Sajikan hangat, taburi dengan bawang goreng.

**Untuk : 4 orang**

## **ANEKA OLAHAN IKAN DAN UDANG**

## **GULAI KARI IKAN KAKAP (ACEH)**



### **Bahan:**

- ⊖ 1 ekor ikan kakap (+ 400 gram)
- ⊖ 2 butir jeruk nipis, ambil airnya
- ⊖ 1 sdt garam
- ⊖ 3 sdm minyak untuk menumis
- ⊖ 8 butir bawang merah, iris tipis
- ⊖ 1 lembar daun pandan, simpul
- ⊖ 1 tangkai daun temurui / daun kari / salam koja
- ⊖ 400 ml santan kental
- ⊖ 12 buah cabai rawit hijau, biarkan utuh
- ⊖ 4 buah belimbing sayur, belah dua
- ⊖ 1 buah tomat, potong-potong

### **Haluskan:**

- ⊖ 4 siung bawang putih
- ⊖ 1 sdm ketumbar sangrai
- ⊖ ½ sdt merica butir
- ⊖ ½ sdt adas
- ⊖ 1 sdm poyak / ulhe
- ⊖ 5 buah asam sunti

- ⊖ 2 cm kunyit
- ⊖ 3 cm jahe
- ⊖ 6 buah cabai besar

**Cara Membuat Resep Masakan Gulai Kari Ikan Kakap (Aceh):**

1. Potong ikan kakap menjadi 3, lalu bersihkan. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Sisihkan.
2. Panaskan minyak, lalu tumis bawang merah, daun pandan dan daun kari sampai harum. Tambahkan bumbu yang dihaluskan. Tumis sampai bumbu matang.
3. Beri santan, cabai rawit hijau utuh, belimbing sayur dan tomat. Masak sampai mendidih. Masukkan ikan kakap. Masak dengan api sedang sampai ikan kakap matang dan santan mengental. Angkat.

**Untuk 4 orang**

## ***GURAME PEPES***



### **Bahan:**

- ⊖ 300 gram ikan gurame
- ⊖ 50 gram bawang putih
- ⊖ 50 gram bawang merah
- ⊖ 100 gram cabai merah
- ⊖ 20 gram laos
- ⊖ 30 gram sereh
- ⊖ 2 lembar daun salam
- ⊖ Daun kemangi secukupnya

### **Cara membuat:**

1. Campur dan kemudian haluskan semua bumbu yang telah dipersiapkan, kemudian tumis bumbu yang tercampur tersebut sampai harum
2. Letakkan ikan gurame di atas selembar daun pisang, kemudian bubuhkan bumbu yang telah di tumis tadi ke atas tubuh ikan gurame.
3. Gulung daun pisang yang berisi ikan gurame dan tumian bumbu tadi. Semat dengan penyemat bambu (biting) pada kedua ujungnya agar tak mudah lepas.
4. Kukus hingga matang
5. Angkat dan sajikan bersama daun kemangi untuk menetralkan bau amisnya.

## PEPES IKAN MAS



### Bahan :

- ⊖ 4 Ekor ikan mas
- ⊖ 3 buah belimbing sayur
- ⊖ 2 sdm minyak goreng
- ⊖ 2 tangkai serai, iris halus bagian putihnya
- ⊖ 4 lembar daun salam
- ⊖ 4 lembar daun jeruk
- ⊖ 1 ikat daun kemangi
- ⊖ daun pisang untuk pembungkus

### Haluskan :

- ⊖ 6 butir bawang merah
- ⊖ 6 siung bawang putih
- ⊖ 7 butir cabe merah
- ⊖ 2 sdm gula merah, iris
- ⊖ 2 cm kencur
- ⊖ 2 cm kunyit
- ⊖ Garam secukupnya.

### Cara membuat :

1. Bersihkan ikan masa, lalu gurat-gurat badannya.

2. Remas-remas belimbing sayur, dan balurkan ke ikan, lalu sisihkan. Aduk bumbu yang dihaluskan bersama minyak goreng dan serai.
3. Balurkan ke ikan mas. Diamkan selama 20 menit.
4. Ambil selembar daun pisang, beri selembar daun salam dan daun jeruk. Letakkan seekor ikan mas dan beri sedikit bumbu halus. Bungkus lalu semat kedua ujungnya dengan lidi. Kukus selama 45 mnt. Angkat
5. Garang diatas bara api sampai pepes agak kering.

**Sajikan untuk 4 orang.**

## **SAYUR ASAM KEPALA PATIN (BANJAR)**



### **Bahan:**

- ⊖ 1 kepala ikan patin, belah dua
- ⊖ 7 kacang panjang
- ⊖ 3 belahan kubis
- ⊖ 1 tomat buah
- ⊖ 1 ikat sawi hijau

### **Bumbu:**

- ⊖ Asam jawa, secukupnya
- ⊖ 5 butir bawang merah
- ⊖ 2 siung bawang putih
- ⊖ 1 batang serai, memarkan
- ⊖ Kunyit
- ⊖ Garam, secukupnya
- ⊖ Bumbu penyedap, secukupnya

### **Cara Membuat:**

1. Didihkan air secukupnya di dalam panci.
2. Setelah air mendidih, masukkan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan yakni bawang merah, bawang putih, kunyit. Tambahkan serai, garam, dan bumbu penyedap.
3. Masukkan kepala ikan patin ke dalam air rebusan, biarkan sampai matang. Sisihkan kepala ikan.
4. Angkat panci dari atas api. Masukkan sayur-sayuran yang telah dibersihkan.



Untuk menyajikan, sendok sayuran beserta kuah ke dalam mangkok yang telah disediakan, masukkan kepala ikan patin.

## **UDANG MASAK TEMPUYAK**



### **Bahan :**

- ⊖ 1 kg udang yang besarnya sedang, dikupas
- ⊖ 4 sendok makan tempuyak (daging buah durian yang dibiarkan sampai tiga malam)
- ⊖ 2 papan petai
- ⊖ 1 sendok makan cabai giling
- ⊖ ½ sendok teh garam
- ⊖ Kunyit yang sudah dihaluskan, sedikit saja
- ⊖ 3 siung bawang merah diiris halus
- ⊖ 1 ruas jahe
- ⊖ 1 ruas lengkuas
- ⊖ 1 batang serai
- ⊖ 3 gelas santan dari 1 butir kelapa

### **Cara Membuatnya :**

1. Jahe, lengkuas dan dan serai dimemarkan.
2. Masukkan semua bahan dalam panci, tambahkan santan, rebus sampai mendidih sambil diaduk-aduk.
3. Bila sudah berminyak, ciipi rasanya, mungkin kurang garam bisa anda tambahkan sebelum menghidangkannya.
4. Disampingnya, emping khas bengkulu dibuat melebar dan tipis.

## **ANEKA OLAHAN NASI**

## **NASI AYAM**



### **Bahan :**

- ⊖ 1 buah tahu kuning takwa, potong dadu kecil dan goreng
- ⊖ 4 butir telur ayam rebus matang dan goreng
- ⊖ 1 dada ayam rebus dengan 1,5 liter air, 1 batang daun bawang dan 1 batang seledri
- ⊖ Setelah matang, potong dadu kecil

### **Kuah ayam :**

- ⊖ 2 sdm minyak goreng
- ⊖ 5 siung bawang putih, cincang halus
- ⊖ 1 liter kaldu
- ⊖ 1 sdt garam dan
- ⊖ ½ sdt merica bubuk
- ⊖ 2 sdm air

**Pelengkap :** Perkedel udang : 200 gram udang haluskan campur 1 butir telur, 2 sdm tepung maizena, 1 sdt garam dan ¼ sdt merica bubuk, 2 sdm irisan daun bawang, 2 sdm irisan seledri, bawang goreng. Sambal dan nasi putih secukupnya

### **Cara membuat :**

1. Kuah ayam, panaskan minyak tumis bawang putih hingga harum, masukkan ke dalam kaldu, didihkan tambahkan garam, merica dan ROYCO cair, setelah mendidih, angkat.
2. Perkedel udang : campur udang yang telah dihaluskan dengan telur, maizena, garam dan merica bubuk, cetak sesendok-sesendok, goreng hingga matang, angkat dan iris.
3. Siapkan mangkuk isi dengan nasi, beri isian potongan ayam, tahu takwa goreng, perkedel udang, potongan telur, tuangkan kuahnya, taburi dengan daun bawang, seledri dan bawang goreng.
4. Sajikan hangat dengan sambal rebus.

**Untuk : 8 orang**

## ***NASI BAMBU (LOMBOK)***



### **Bahan:**

- ⊖ 75 gr nasi putih
- ⊖ 20 gr bawang bombai yang dicincang halus
- ⊖ 20 gr wortel yang dicincang halus
- ⊖ 5 gr daun kemangi
- ⊖ 25 gr daging ayam fillet
- ⊖ 1 ruas bambu hitam ukuran besar

### **Cara Membuat:**

1. Tumis wortel, bawang bombai, dan daging ayam fillet hingga benar-benar matang.
2. Masukkan daun kemangi dan nasi ke dalam tumisan. Aduk-aduk dan pastikan antara nasi dan bahan yang ditumis tadi tercampur merata.
3. Setelah itu, barulah kemudian nasi dan bahan yang tercampur merata tadi dimasukkan ke dalam bambu hitam. Steam/kukus kurang lebih sekitar 15 menit.
4. Setelah itu, angkat dan sajikan bersama lauk pelengkap seperti ayam bakar, sambal dan lalap-lalapan.

## **NASI KUNING KOMPLIT**



### **Bahan :**

- ⊖ 2 sdm minyak goreng/minyak samin
- ⊖ 1 buah bawang Bombay, potong-potong
- ⊖ 500 gram beras putih
- ⊖ 5 cm kunyit, parut atau 1 sdt kunyit bubuk
- ⊖ 1 ekor ayam potong 20 bagian
- ⊖ 3 batang wortel, potong dadu
- ⊖ 5 cm kayu manis
- ⊖ 1 biji pala memarkan
- ⊖ 2 biji peka
- ⊖ 3 batang serai memarkan
- ⊖ 5 cm jahe memarkan
- ⊖ 1 liter air panas
- ⊖ 1 sdm ROYCO bumbu pelezat rasa ayam

### **Haluskan :**

- ⊖ 5 siung bawang putih
- ⊖ 1 sdm ketumbar
- ⊖ 1 sdt jintan
- ⊖ 3 buah kapolaga
- ⊖ 2 sdt garam dan 1 sdt merica butiran

**Taburan :** bawang goreng

**Cara membuat :**

1. Beras rendam campur dengan kunyit parut dan diamkan selama 15 menit, cuci bersih dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluska bersama bawang bombay hingga harum, masukkan ayam, wortel, kayu manis, peka, masak hingga berubah warna.
3. Masukkan beras, aduk rata, tambahkan air panas, ROYCO dan masak hingga menjadi nasi aron.
4. Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat.
5. Sajikan hangat taburi dengan bawang goreng.

**Untuk : 8 orang**



## **NASI LIWET (JAWA)**



### **Bahan :**

- ⊖ 1 liter santan dari 1 butir kelapa
- ⊖ ½ sdt garam
- ⊖ 2 sdt ROYCO bumbu pelezat serbaguna rasa ayam
- ⊖ 8 lembar daun salam
- ⊖ 500 gram beras putih, cuci bersih

### **Cara membuat :**

1. Didihkan santan bersama garam, dan daun salam.
2. Setelah mendidih masukkan beras dan ROYCO masak hingga menjadi nasi aron.
3. Kukus nasi aron hingga matang selama 30 menit, angkat.

**Untuk : 8 orang**

## **ANEKA SAMBAL**

## **SAMBAL DABU-DABU LILANG (MANADO)**



### **Bahan:**

- ⊖ 10 buah cabai rawit merah
- ⊖ 10 buah cabai rawit hijau
- ⊖ 5 butir bawang merah, iris tipis
- ⊖ 2 buah tomat, cincang
- ⊖ 1 sdt gula pasir
- ⊖ 2 butir jeruk lemon cui, ambil airnya
- ⊖ 5 tangkai daun kemangi, ambil daunnya

### **Cara Membuat Resep Masakan Sambal Dabu-Dabu Lilang (Manado):**

1. Iris-iris cabai rawit merah dan cabai rawit hijau. Satukan dengan bawang merah iris dan tomat. Beri garam dan gula pasir.
2. Diamkan sampai berair. Tambahkan air lemon cui lalu campur dengan daun kemangi. Aduk rata.

**Untuk 4-5 orang**

## **SAMBAL GORENG HATI AYAM**



### **BAHAN:**

- ⊖ 12 buah hati ayam, cuci bersih, tiriskan
- ⊖ 50 gram kapri
- ⊖ 1 buah cabai merah, iris tipis serong
- ⊖ 500 ml santan dari ½ butir kelapa
- ⊖ 250 ml santan dari ½ butir kelapa
- ⊖ 4 lembar daun jeruk
- ⊖ 2 lembar daun salam
- ⊖ 2 batang serai, memarkan
- ⊖ 1 sdm air asam jawa
- ⊖ 8 sdm kecap manis
- ⊖ Minyak goreng secukupnya

### **BUMBU HALUS:**

- ⊖ 10 buah cabai merah
- ⊖ 10 butir bawang merah
- ⊖ 6 siung bawang putih
- ⊖ 2 sdt garam

### **CARA MEMBUAT:**

1. Panaskan 2 sendok makan minyak, tumis cabai merah sebentar, angkat.

2. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan hati ayam, daun jeruk, daun salam, serai, dan air asam jawa. Tambahkan santan encer, didihkan.
3. Tambahkan santan kental dan KECAP BANGO rasa manis, masak hingga kelihatan berminyak, masukkan kapri, aduk rata, angkat.
4. Sajikan sebagai pe lengkap nasi langgi, taburi dengan irisan cabai merah goreng.

**Untuk: 6 orang**

## **SAMBAL KALUKU (UJUNG PANDANG)**



### **Bahan:**

- ⊖ ½ butir kelapa muda
- ⊖ 60 gram ikan gabus asin
- ⊖ 10 buah cabai merah, iris tipis
- ⊖ 2 siung bawang putih, haluskan
- ⊖ 3 butir bawang merah, haluskan
- ⊖ 1 batang seledri, ambil daunnya, iris tipis
- ⊖ 4 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya, iris tipis
- ⊖ Garam secukupnya
- ⊖ 2 sdm minyak, untuk menumis

### **Cara Membuat Resep Masakan Sambal Kaluku (Ujung Pandang):**

1. Kupas kelapa, lalu parut agak kasar. Sisihkan.
2. Rendam ikan gabus asin sampai empuk, kemudian cincang kasar dagingnya. Sisihkan.
3. Campur kelapa parut, ikan gabus, bawang putih, bawang merah, seledri dan daun jeruk sampai rata.
4. Panaskan minyak, lalu tumis sambal sampai harum. Masak sampai daging ikan gabus matang dan berwarna kuning kecokelatan.

**Untuk 4-5 orang**