

Empal Gentong

Dapurbunda

Bahan:

250 g daging sandung lamur sapi
250 g hati sapi
250 g limpa sapi
2 sdm minyak sayur
2 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
1 liter santan encer dari 1 butir kelapa parut
250 ml santan kental dari ½ butir kelapa parut

Bumbu, haluskan:

8 butir bawang merah
4 siung bawang putih
4 butir kemiri
3 cm kunyit
½ sdt merica butiran
2 sdt garam

Taburan:

3 sdm bawang merah goreng
2 sdm daun bawang iris halus

Cara membuat:

Rebus daging sapi dan jeroan secara terpisah dalam air secukupnya hingga empuk. Angkat daging dan jeroan, potong-potong. Sisihkan kaldu daging sebanyak 500 ml. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Tambahkan salam dan serai, aduk hingga layu.

Masukkan potongan daging dan jeroan, aduk rata. Angkat.

Taruh dalam panci, tuangi kaldu dan santan encer. Masak hingga mendidih dan bumbu meresap.

Tuangi santan kental. Masak dengan api kecil hingga kuah kental dan berminyak.

Angkat. Taburi bahan Taburan. Sajikan panas.

Untuk 6 orang

Pastel Tutup Singkong

Susi

BAHAN :

- 5 gelas singkong parut
- 4 gelas santan
- 2 butir telur dikocok
- 150 Gr mentega dicairkan.
- garam secukupnya

BUMBU :

- 4 cabe merah
- 8 buah bawang merah
- 3 Ons ebi
- 3 sendok makan minyak goreng

CARA MEMBUAT :

1. Haluskan bumbu dan tumis sampai matang, dinginkan. Cambur bersama singkong parut sampai rata, masukkan santan dan garam, aduk perlahan hingga rata.
2. Siapkan loyang atau pirex, olesi dengan mentega dan masukkan adonan singkong.
3. Siram mentega cair di atasnya.
4. Panggang dalam oven setengah matang (1/2 jam), ratakan telur kocok di atasnya.
5. Panggang lagi selama 30 menit atau sampai matang.

Bubur Manado

Iffie

BAHAN:

- 100 gr beras
 - 750 ml air
 - 1 lembar daun pandan
 - 2 batang serai, memarkan
 - 1 sdt garam
 - 150 gr jagung manis pipilan
 - 250 gr labu kuning, potong dadu
 - 1 ikat bayam
 - 1 ikat kangkung
 - 2 ikat daun kemangi
- Pelengkap: sambal tomat dan ikan jambal asin goreng

CARA MEMBUAT:

1. Buat bubur: masak beras bersama air, daun pandan, batang serai, dan garam hingga menjadi bubur yang lunak.
 2. Masukkan jagung manis dan labu kuning, masak hingga lunak. Tambahkan bayam dan kangkung, masak sebentar, masukkan kemangi, aduk rata, angkat.
 3. Sajikan bubur sayuran dengan sambal tomat dan ikan jambal asin.
- Untuk: 4 orang

Asinan ala Gedong Dalem

Fatmah

1. Gula 1/2 kg direbus di dalam 2 gelas air.
Dinginkan.
2. Cabe merah 1 biji, kalau suka pede ya tambahin aja
3. 1 1/2 siung bawang putih,
4. 10 ebi diuleg halus.
5. Garam
6. vinegar/cuka sesuai selera (kalau ada sih cuka aren, hasilnya lebih yahud...)

Haluskan cabe merah dan bawang putih.
masukkan bumbu halus dan ebi halus ke dalam air gula. Aduk rata
Tambahkan cuka secukupnya (kecutnya sesuai selera aja.
Diamkan di kulkas semalam.

Siap disajikan bersama sayuran dan atau buah-buahan yang sudah dipotong/dirajang/diirisi sesuai selera.

Selamat menikmati!

Ayam Goreng Kalasan

Dapurbunda

BAHAN :

- 1 ekor ayam
- 500 cc air kelapa
- 1/2 sendok teh soda kue
- 4 siung bawang putih, dihaluskan
- garam
- minyak goreng

CARA MEMBUATNYA :

- Bersihkan ayam dan belah menjadi dua.
- Rebuslah ayam dengan air kelapa, soda kue, bawang putih dan garam sampai empuk dan airnya mengering.
- Panaskan minyak dan goreng ayam sampai warnanya kuning kecoklatan, angkat.

Ayam Goreng Kalasan Keringan

Rudy Choiruddin

Bahan :

- 1 ekor Ayam beratnya 500 gram dibagi 2 bagian
- 2 lembar Daun salam
- 1 batang Serai
- 1 sdm Munjung tepung sagu
- 1/2 sdt Baking powder
- 1/2 sdm Garam
- 500 ml Air putih
- 400 ml Minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan :

- 7 siung Bawang putih
- 7 siung Kemiri
- 3 cm Kunyit
- 1 sdm Ketumbar

Cara membuat :

- Campur semua bahan dan bumbu kemudian unkep hingga air menjadi 200 ml dengan api kecil.
- Angkat ayam diamkan hingga dingin, lalu rebus sisa kaldu hingga mendidih
- Kemudian masukkan tepung sagu yang sudah dilarutkan dengan 3 sdm air aduk hingga mengental, angkat dan dinginkan, tambahkan baking powder, aduk rata.
- Goreng ayam dengan minyak goreng hingga kecoklatan lalu angkat.
- Goreng kaldu yang sudah dikentalkan hingga menjadi kering kemudian angkat, letakkan di atas ayam goreng. Hidangkan.

Ikan Bakar a la Raja

Rudy Choiruddin

Bahan :

2 ekor ikan gurami @ 300 gr digoreng kering minyak untuk menumis secukupnya

Saos olesan :

4 sdm kecap manis

2 sdm minyak goreng

2 sdm margarin dilarutkan

Bumbu dihaluskan

3 sdm ketumbar

5 siung bawang putih

4 buah bawang merah

4 buah cabe merah

5 butir kemiri

3 mata asam

5 cm lengkuas

1 sdt garam

Cara membuat :

- tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum dan matang, tambahkan 75 ml air angkat
- bakar ikan, olesi dengan campuran saos hingga harum dan saos habis
- terakhir oleskan bumbu yang sudah ditumis hingga merat diseluruh ikan angkat dan sajikan

Cake dari putih telur

Ine

Bahan :

- 400 cc putih telur
- 225 gr terigu
- 250 gr gula pasir
- 150 gr mentega (dicairkan)
- 1sdm SP/Ovalet
- 1sdm coklat bubuk

Cara membuat:

- putih telur, gula, terigu, dan SP dicampurkan jadi satu kemudian dikocok sampai putih dan kental kemudian masukan mentega cair aduk dengan sendok kayu.
- ambil sebagian adonan campurkan dengan coklat bubuk
- masukan kedalam loyang, oven sampai matang.

resep ini hampir sama dengan resep Cake Pandan nya mba Fatmah dan coklat bubuk bisa diganti dengan pandan, sukade, meises dll pokoknya bisa di variasikan.

biasanya saya bakarnya pakai baking pan bima yang besar itu.

Banana Cake

Dewi

[untuk 2 loyang loaf]

Bahan :

8 btr kuning telur

4 btr putih telur

150 gr margarine

250gr gula pasir

250 gr tepung terigu

1 sdt Baking powder

4 bh pisang ambon

ukuran sedang.

1 sdm air jeruk nipis.

Cara membuat :

1. Campur terigu dan baking powder, ayak, sisihkan.

2. Haluskan pisang ambon, lalu beri air jeruk nipis, aduk, sisihkan.

3. kocok margarine dan gula hingga pucat dan mengembang, lalu masukkan kuning telur satu persatu, kocok terus hingga rata dan tercampur benar.

4. Masukkan secara bergantian, tepung terigu, pisang halus, aduk, teruskan lagi terigu, pisang, hingga habis, aduk rata.

5. tuang adonan kedalam loyang, oven hingga matang.

Nasi Goreng Kunyit

Dapurbunda

Bahan-bahan:

500g nasi dingin

100g udang kupas

5 buah bakso ikan potong 4 bagian

1 sdmk kecap asin

Minyak goreng secukupnya **Bumbu yang dihaluskan:**

3 siung bawang putih

3cm kunyit

1 sdt terasi

3 buah cabe rawit **Cara membuat:**

Panaskan minyak untuk menumis. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum dan matang. Masukkan udang, bakso ikan, kecap asin, tumis hingga udang berubah warna dan bumbu harum. Masukkan nasi, aduk terus hingga nasi terlumur dengan bumbu dan beraroma gorengan nasi, angkat hidangkan.

Onde-onde

Dapurbunda

BAHAN BIANG :

10 gram tepung kanji
50 ml air

BAHAN KULIT :

75 gram gula pasir
475 ml air
500 gram tepung ketan
1/2 sendok teh garam
150 gram wijen
minyak untuk menggoreng

BAHAN ISI :

500 gram kacang hijau kupas
200 gram gula pasir
2 sendok makan tepung ketan
1/2 sendok teh vanili

CARA MEMBUAT :

1. Buat biang, panaskan air lalu tuang ke tepung kanji aduk hingga mengental. Masukkan ke dalam tepung ketan sambil diuleni.
2. Buat kulit, rebus air dan gula pasir sampai mendidih. Panas-panas masukkan ke dalam tepung ketan sambil diuleni hingga kalis. Timbang masing-masing 20 gram.
3. Buat isi, rendam kacang hijau selama 3 sampai 4 jam lalu kukus selama 45 menit. Blender bersama gula dan vanili. Tuang ke dalam wajan lalu masak dengan menambahkan tepung ketan. Aduk sampai menjadi seperti dodol. Timbang masing-masing 15 gram.
4. Pipihkan kulit lalu masukkan isi, bulatkan lagi, kemudian celup dalam air. Gulingkan dalam wijen lalu goreng sampai kuning kecokelatan dan matang.

Untuk 25 buah.

Klepon

Dapurbunda

Bahan:

300 gram tepung ketan

75 cc air daun suji atau pandan

2 sdt air kapur sirih*

100 gram gula merah diiris

¼ butir kelapa diparut dikukus dengan ¼ sdt garam selama 15 menit

Cara membuat:

Aduk tepung ketan dengan air daun suji sedikit demi sedikit, masukkan air sirih. Uleni sampai adonan dapat dibulatkan menjadi sebesar kelereng, isis dengan irisan gula merah, bulatkan lagi.

Didihkan air dalam sebuah panci yang besar. Masukkan klepon ke dalamnya, tunggu sampai mengapung. Angkat & gulungkan klepon dalam kelapa parut.

*Kalau tidak ada, bisa dihilangkan.

Gulai Kepala Ikan

Dapurbunda

Bahan:

- 1 bh kepala ikan kakap merah, belah dua
- 2 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 600 ml santan kelapa
- 1 lembar daun pandan, potong, ikat
- 2 btg serai, memarkan
- 6-7 buah belimbing sayur/wuluh
- 1-2 potong asam kandis/glugur
- 10 lembar daun salam
- 2 sdm minyak utk menumis
- 3 sdm kelapa parut, sangrai sebentar, tumbuk sampai halus dan minyaknya keluar.

Bumbu dihaluskan:

- 15 bh cabai merah
- 1 sdm ketumbar
- 1/2 sdt jintan
- 1/2 sdt adas manis
- 2 sdt merica hitam bulat
- 1 sdm jahe cincang
- 2 siung bawang putih
- 10 buah bawang merah

Cara:

1. Lumuri kepala ikan dengan air jeruk nipis dan garam, Diamkan 15 menit. Remas-remas dengan bumbu halus
2. Tumis dan tutup sambil 1-2 kali diaduk, sampai ikan berubah warna.
3. Tuang santan, beri kelapa tumbuk dan bahan lainnya, tutup. Biarkan sebentar.
4. Buka tutupnya, sesekali diaduk sampai mendidih dan matang.
5. Sajikan hangat.

Tahu Isi Bakso

Dapurbunda

Bahan:

3 kotak tahu sutera

Bola Daging, aduk rata:

300 g daging sapi cincang tanpa lemak

1 batang daun bawang, iris halus

1 sdm tepung kanji

½ sdt minyak wijen

1 siung bawang putih, parut

½ sdt merica bubuk

1 sdt garam

1 putih telur, kocok

Cara membuat:

Keluarkan tahu dari kemasannya, tiriskan. Potong masing-masing menjadi 4 bagian.

Keruk sedikit bagian tengahnya.

Bentuk adonan daging menjadi bola-bola sebesar bakso.

Olesi bagian tengah tahu yang dikeruk dengan sedikit putih telur.

Taruh bola daging di tengahnya. Susun di atas piringan tahan panas.

Kukus dalam kukusan panas selama 20 menit.

Angkat. Sajikan panas dengan kecap asin atau saus cabai botolan.

Untuk 12 buah

Nasi Goreng Teri Medan

Dapurbunda

Bahan:

2 sdm minyak sayur
2 siung bawang putih, cincang halus
3 butir telur ayam, kocok
200 g nasi putih
2 tangkai kucai, potong kasar
1 bungkus kaldu ayam bubuk
½ sdt merica bubuk
1 sdm teri Medan tawar, goreng kering

Cara membuat:

Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga wangi. Sisihkan di pinggir wajan.
Masukkan telur kocok, aduk-aduk hingga telur berbutir kecil.
Tambahkan nasi, aduk rata dengan bawang putih.
Masukkan kucai, dan bumbu lainnya. Aduk hingga agak kering.
Taburi teri, aduk rata.
Sajikan panas.
Untuk 2 orang

Kupat Tahu Bandung

Dapurbunda

Bahan:

6 buah ketupat, siap pakai
2 buah tahu putih (ukuran 8x8x10cm), goreng
3 sdm minyak sayur
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas
200 g udang kupas kecil
1,5 liter santan encer
500 g labu siam/pepaya muda, kupas, iris halus

Haluskan:

3 buah cabai merah besar, buang bijinya
8 butir bawang merah
3 siung bawang putih
½ sdt merica butiran
½ sdt terasi
1 sdm garam
25 g gula merah

Pelengkap:

Kerupuk merah
Kecap manis
Bawang merah goreng

Cara membuat:

Potong-potong tahu ukuran 4x2x3/4 cm. Sisihkan.
Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum.
Tambahkan daun salam, lengkuas, dan udang. Aduk hingga layu dan berubah warna.
Angkat.
Taruh dalam panci. Tuangi santan encer. Didihkan.
Masukkan labu siam. Aduk-aduk hingga mendidih dan lunak. Angkat.
Penyajian: Potong-potong ketupat, taruh di piring saji. Beri potongan tahu.
Siram kuah berikut sayurannya.
Beri kecap manis, taburi bawang merah goreng, dan sajikan bersama kerupuk.
Untuk 6 orang

Lumpia Isi Jamur

Dapurbunda

Bahan:

12 lembar kulit lumpia ukuran 20x20 cm, siap pakai
minyak goreng

Isi:

1 sdm minyak sayur
2 siung bawang putih, cincang halus
2 batang daun bawang, iris halus
10 buah jamur kancing segar, iris tipis
5 buah jamur hioko kering, rendam hingga lunak, iris halus
100 g tahu putih goreng, iris halus
75 g daun kol, iris halus
1 sdm saus tiram
1 sdm kecap manis
½ sdt merica bubuk
1 sdt garam
½ sdt minyak wijen

Cara membuat:

Isi: Tumis bawang putih dan daun bawang hingga harum.
Masukkan jamur, tahu dan daun kol. Aduk hingga layu.
Tambahkan bumbu, aduk hingga rata dan kering. Angkat.
Isi tiap lembar kulit lumpia dengan 1 sdm adonan Isi. Gulung dan lipat hingga rapi. Olesi ujungnya dengan sedikit larutan terigu agar tidak terbuka saat digoreng.
Goreng dalam minyak panas dan banyak di atas api sedang hingga kuning kecokelatan.
Angkat dan tiriskan. Sajikan hangat.
Untuk 12 buah

Sayur Ganemo Dan Cumi Asin

Dapurbunda

BAHAN :

750 ml santan dari 1 butir kelapa
100 gram melinjo
1 buah labu siam, dipotong kotak
1 buah tomat, dipotong-potong
5 buah belimbing sayur, dipotong-potong
50 gram daun melinjo
150 gram cumi asin yang besar, dipotong-potong

BUMBU HALUS:

3 buah cabai merah
5 butir bawang merah
2 siung bawang putih
1 1/2 sendok teh garam

CARA MEMBUAT :

1. Rebus santan, bumbu halus sampai mendidih. Masukkan melinjo, labu siam, tomat, dan belimbing sayur.
2. Tambahkan daun melinjo dan cumi asin lalu masak sampai matang.

Untuk 6 porsi.

Tumis Sambal Cumi

Dapurbunda

BAHAN :

200 gram cumi telur, dibersihkan
250 ml air
5 tangkai daun kemangi, diambil daunnya
2 sendok makan minyak goreng

BUMBU HALUS:

5 buah cabai merah
2 buah cabai rawit
5 butir bawang merah
2 siung bawang putih
2 buah tomat
3 cm kencur
2 sendok teh terasi

CARA MEMBUAT :

1. Tumis bumbu halus sampai matang. Masukkan air dan cumi.
2. Setelah mendidih, tambahkan daun kemangi, aduk lalu angkat.

Untuk 6 porsi

Bakpao

Kontributor: Odilia Winneke

Bahan :

500 g tepung terigu bergluten rendah (Kunci Biru)

10 g ragi/yeast instan

100 g gula halus

30 g susu bubuk

5 g baking powder

25 g mentega putih/minyak sayur

260 ml air

Cara membuat:

- Campur semua bahan kecuali mentega putih/minyak sayur. Aduk rata.
- Tambahkan mentega putih/minyak sayur sambil uleni hingga kalis atau tidak lengket di tangan.
- Bulatkan adonan dan istirahatkan selama 15 menit.
- Potong-potong dan bentuk adonan serta isi sesuai selera.
- Istirahatkan adonan selama 30 menit hingga mengembang.
- Kukus dalam dandang panas dan mendidih airnya selama 15 menit.
- Angkat, sajikan.

Untuk 12 buah

Tongseng

Retno

BAHAN:

400 gram daging kambing berlemak, potong
1 liter air
5 lembar daun kol, iris
10 buah cabai rawit merah, sebagian iris
1 1/2 sendok makan kecap manis
Minyak goreng secukupnya

BUMBU:

1 sendok makan bumbu gulai siap pakai
5 butir bawang merah, iris halus
3 siung bawang putih, iris halus
2 lembar daun jeruk
1/4 sendok teh merica bubuk
1 buah tomat hijau, iris kotak
1 sendok makan garam

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging kambing hingga lunak, sisihkan.
2. Panaskan 2 sendok makan minyak, tumis bumbu gulai siap pakai, daun jeruk, dan merica, aduk rata. Masukkan dalam rebusan daging.
3. Panaskan 2 sendok makan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai rawit, masukkan kedalam rebusan daging kambing.
4. Masak kembali rebusan daging kambing berbumbu, tambahkan tomat hijau, daun kol, dan kecap manis, aduk rata, masak hingga bumbu meresap. Angkat.

Untuk: 5 orang

Martabak Manis/Terang Bulan

sumber :

http://www.melroseflowers.com/mkic/resep/kue_kue/martabak_manis.htm

Bahan Kulit:

250 gr tepung terigu
1 sdt ragi instan (yeast)
150 gr gula pasir
375 cc santan hangat
2 butir telur
¼ sdt soda kue

Bahan Isi menurut selera:

Kacang tanah, sangrai, kupas, cincang
Wijen, sangrai
Gula pasir
Coklat
Keju Parut
Susu kental manis

Cara Membuat:

Masukkan ragi ke dalam santan hangat, aduk sampai larut dan berbuih, sisihkan.
Campur tepung dan gula, buat lubang ditengahnya, masukkan telur ke dalamnya. Uleni sambil dituangkan larutan santan, sampai gula larut, masukkan soda kue, uleni kembali sampau tercampur rata. Biarkan kurang lebih 15-20 menit di tempat yang hangat.
Panaskan wajan martabak dan olesi margarine. Tuang adonan ke dalamnya sampai naik dan permukaannya agak mengering dan bagian luarnya menjadi kecoklatan.
Angkat dan letakkan ke atas telenan potong.
Taburkan gula pasir ke permukaan martabak hingga rata. Disusul dengan susu kental manis. Sesuai dengan selera, taburi bahan kesukaan anda dan bahan taburan dapat dikombinasi. Lipat martabak menjadi 2, potong menurut selera.
Untuk 10-12 potong