

BUKU MASAKAN
INDONESIA



MUSTIKARASA

MEMO
98/Kabmen.

Kepada : Jth. Sekretaris Djendral
Dari : Menteri Pertanian
Perihal : Lembaga Teknologi Makanan

Sesuai suatu pembitjaraan saja dengan Presiden, maka supajalah Lembaga Teknologi Makanan nanti diberi tugas untuk menpusun suatu **kookboek** jang lengkap untuk seluruh Indonesia.

Maksud pokok ialah supaja kookboek itu merupakan penundjurk djalan bagi Rakjat Indonesia didaerah manapun, bagaimana bahan² makanan jang terdapat di daerahnya itu dapat diolah mendjadi makanan lezat jaing berfaedah.

Umpamanja bagi Rakjat di Djawa Tengah bagaimana tjara-tjara mengolah daun ketela pohon, bagaimana tjara² mengolah daging itik; bagi Rakjat di Kalimantan Barat bagaimana tjara² mengolah daun gendjer ; bagi Rakjat di Djawa Barat bagaimana tjara² mengolah djagung ; bagi Rakjat di Djawa Timur bagaimana tjara² mengolah susu kambing/domba; dsb.

Sudah tentu Lembaga Penjelidikan Teknologi Makanan nanti tidak dapat menjelesaikan tugas ini tanpa kerjasama dengan Instansi-instansi lain; umpamanja : Lembaga Makanan Rakjat Departemen Kesehatan, Pemerintah Daswati I dan II, berbagai Djawatan di Pusat dan di Daerah, SGKP² dan SKP², Pengarang-pengarang kookboeken Indonesia jang sudah ada dan tidak lupa saja sebut disini Organisasi-organisasi Wanita.

Djakarta, 12 Desember 1960
MENTERI PERTANIAN

ttd. Brig. Djen. dr. Azis Saleh

Tindasan :

1. Ketua B.P.D.P.
2. sdr. Sunardjo Atmodipurwo.
3. sdr. Harsono Hardjohutomo.

SAMBUTAN MENTERI KOORDINATOR PERTANIAN DAN AGRARIA

Keluarnja Buku Masakan Indonesia ini sesuai benar dengan pesatnya kemadjuan tingkat kebudajaan bangsa kita. Hampir semua penduduk dapat membatja dan karenanja mereka haus akan pengertian dan petundjuk jang dapat memberi manfaat bagi kehidupan sehari-hari.

Berthemakan „berdiri diatas kaki sendiri”, terutama dibidang pangan, maka sedjak beberapa tahun jang lalu, Pemerintah melantjarkan usaha intensifikasi dan extensifikasi untuk meningkatkan produksi pangan, usaha mana terkenal sebagai usaha “swa sembada beras” jang kemudian mendjelma mendjadi usaha “swa sembada bahan makanan”.

Penduduk Indonesia jang dalam tahun 1964 berdjumlah 103 djuta orang, pada pertengahan tahun 1965 akan berdjumlah 105.450.000. Produksi padi sadja, belum dapat mentjukupi djumlah konsumsi seluruh rakjat, sekalipun diusahakan kenaikan dengan djalan diatas.

Maka dari itu, Pemerintah telah mengambil suatu keputusan jang radikal revolusioner, jaitu merubah menu rakjat dari **beras melulu**, menjadi beras, djagung, umbi²an, dll. bahan makanan jang tumbuh di Indonesia ditambah dengan ikan dan daging. Bahkan lebih dari itu, Lembaga Teknologi Makanan harus dapat “membuat” makanan baru dari bahan² jang ada di Indonesia. Seperti misalnja dinegara² lain dari bonggol trate dan rumput laut dapat dibuat makanan rakjat. Di Indonesia pun masih banjak sekali bahan² pertanian jang dapat menimbulkan bahan makanan jang sehat.

Seminar Gizi jang diadakan pada bulan Mei 1964, telah menentukan menu pedoman untuk karbohidrat seorang setahun sebagai berikut:

beras	82.1 kg.
djagung	45.6 kg. (equivalent beras)
umbi ² an	<u>18.3</u> kg. (equivalent beras)
146.0 kg.	

Produksi bahan makanan harus disesuaikan dengan pedoman menu rakjat diatas.

Untuk tahun 1965 direntjanakan produksi sebagai berikut:

padi	:	20,50	djuta ton
djagung	:	6,40	" " (pipilan)
umbi2an	:	15,00	" " (umbi basah),

Ini dapat mentjapai kebutuhan dalam satu tahun, sesuai dengan menu pedoman dan dapat mengadakan persediaan jang lajak.

Karenanya sangat dirasakan kebutuhan masjarakat akan tjara² menggunakan bahan makanan dalam bentuk dan susunan jang mendjamin kesehatan badan.

Resep² jang terkumpul dalam buku ini asalnya dari daerah, dan telah diudji dalam "test kitchens" mengenai rasa dan tjara membuatnya, sehingga djika diikuti dengan saksama, akan dapat menghasilkan hidangan jang bermanfaat.

Para ahli masak dan pengolah makanan, dengan didampingi para ahli gizi, pertanian, perikanan, peternakan, kesedjahteraan keluarga dan kimia telah dapat mentjiptakan suatu karja, jang mudah dibatja dan mudah ditiru.

Banyak diantara resep² itu merupakan sesuatu jang baru, karena hingga kini tersimpan dipelosok tanah air kita sadja. Sekarang ia dapat dimiliki oleh chalajak ramai dan dengan demikian buku ini ikut serta menambah rasa harga menghargai antar daerah dan rasa persatuan antar suku.

Djakarta, 17 Agustus 1964
**MENTERI KOORDINATOR
PERTANIAN DAN AGRARIA**

SADJARWO S.H.

PENGANTAR MENTERI PERTANIAN

Pada tahun 1960 telah diusahakan oleh Menteri Pertanian Bapak Brigadir Djendral (waktu itu) dr. Azis Saleh untuk menerbitkan buku masakan. Maksud pokok diterbitkannya buku tersebut agar dapat digunakan sebagai penunduk jalanan bagi rakyat Indonesia, bagaimana bahan² makanan yang terdapat di daerah dapat diolah menjadi makanan yang lezat.

Gagasan itu adalah baik, dan merupakan gagasan yang besar. Dan oleh karena itu pelaksanaannya perlu ditanggulangi oleh beberapa Departemen/Kementerian dan Instansi²nja, maupun Organisasi Rakyat teristimewa Organisasi Wanita.

Atas dasar itulah, maka dengan Surat Keputusan Menteri Pertama no. 304/M.P./1961. tg. : 29/6/1961 dan no. 136/M.P./1962, tanggal : 15-10-1962 dibentuk Panitia Buku Masakan Indonesia yang bertujuan interdepartemental.

Dalam rangka penjusunan buku masakan tersebut, didalam maupun diluar kepanitiaan, Departemen Pertanian mempunyai kewajiban untuk membantu semaksimal-maksimalnya. Untuk menjempurnakan tugasnya oleh Departemen Pertanian, yang semula bernama Kementerian Pertanian yang kemudian menjadi Kompartimen Pertanian dan Agraria, Panitia tersebut telah diganti dengan Panitia Penyelesaian Buku Masakan Indonesia, yang bertugas menjempurnakan, menjusun pentjetakan, pendjualan dan menetapkan harganya (sk. no. 30/M.P./64 tg. 20-8-1964). Agar dengan demikian, buku masakan tersebut dapat disebarluaskan dan dimanfaatkan sebanyak-banyaknya oleh Rakyat Indonesia.

Kami menjadari kesulitan yang dihadapi oleh Panitia.

Berkali-kali, masa kerja mereka harus diperpanjang untuk melanjutkan pekerjaannya. Faktor komunikasi, faktor keuangan, bukan soal yang mudah untuk dapat diatasinya. Tetapi lebih dari itu, faktor besarnya tanggung jawab mereka, yang oleh karena menjadari manfaat buku ini untuk kepentingan nasional, maka mereka tidak mau gegabah. Sekalipun begitu, tidak berarti Panitia telah sempurna bekerja. Dijauh dari itu, kesalahan, kekurangan pasti ada.

Setiap perbuatan pasti ada kekurangan dan kesalahan, tetapi bukan maksudnya berbuat untuk mentari kesalahan dan kekurangan.

sekali tidak diterima kembali dan jika ada jang diterima, mutu dari djawaban² itu sering tidak memuaskan.

Setelah satu tahun menunggu, Panitia hanja menerima sedikit nama² masakan, kebanjakan sudah dikenal, terutama oleh masjarakat Djawa.

Oleh karena itu, dalam tahun kedua dan ketiga (1962–1964), pengumpulan setjara ini ditambah dengan enquête susunan resep jang lengkap. Saluran diperluas dengan Djawatan-djawatan : Pendidikan, Pertanian, Perikanan, Kesehatan, dan lain² sebagainya. Penambahan ini terbukti agak lebih effectief, tetapi sifatnya masih tetap passief. Panitia masih senantiasa menunggu djawaban dari daerah, meskipun kontak pribadi dengan Pamong Pradja dan Kepala² Djawatan setempat dipererat dengan maksud untuk melantjarkan pekerdjakan. Banjak dari djawaban mutunja masih tetap rendah, sehingga kadang² perlu diadakan cooking-tests guna memeriksa kebenaran susunan resep jang diterima dan untuk mengadakan rekonstruksi dari bentuk resep jang kurang terang atau jang dianggap sangat menjelweng dari aslinja.

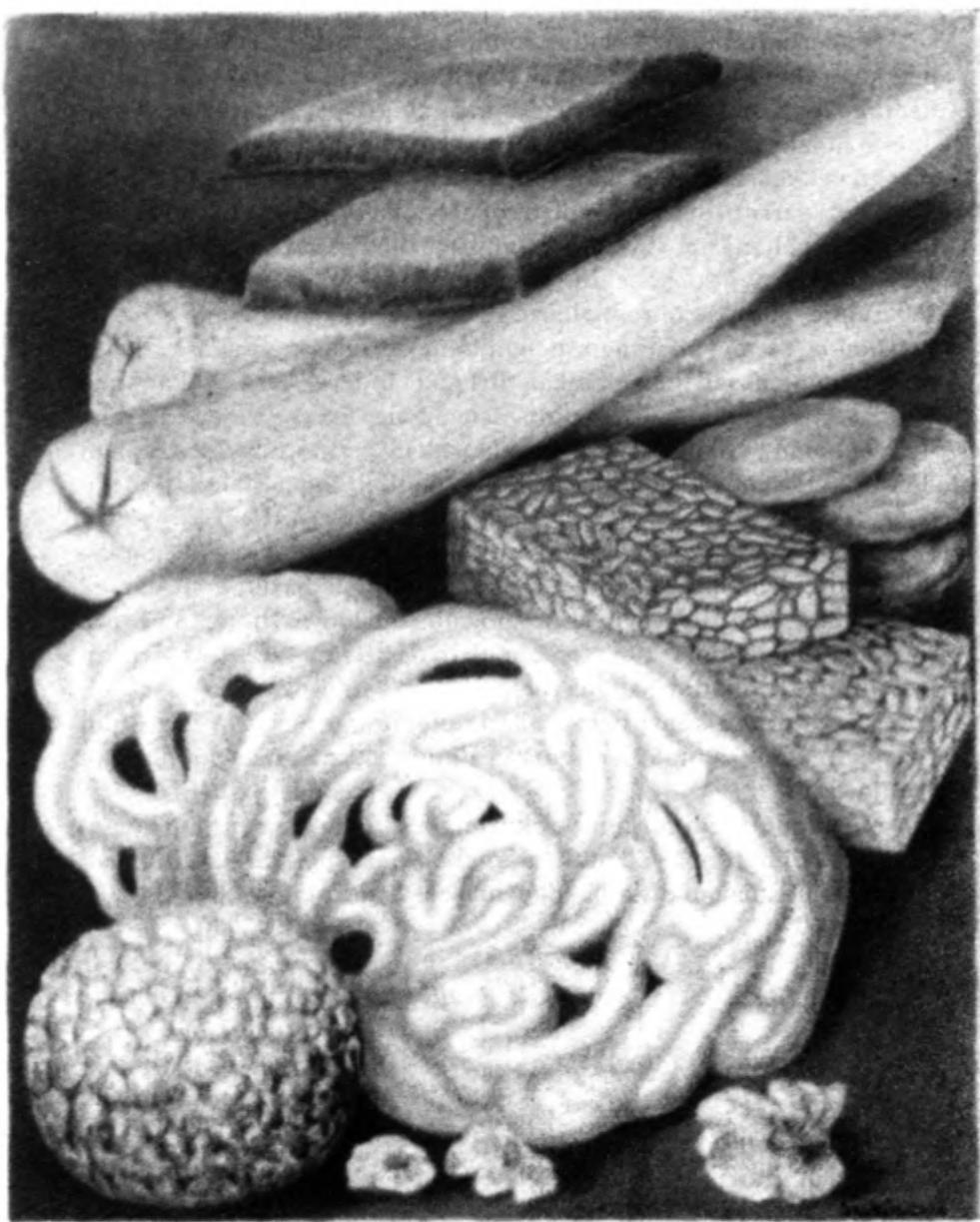
Tjara pengumpulan jang passief ini, segera didampingi oleh pengumpulan jang bertjorak aktief. Tiga sardjana muda Nutrition ditugaskan untuk mengumpulkan resep² masakan langsung dari sumbernya. Djika perlu diadakan cooking-tests setempat bersama ibu² jang memberi keterangan². System ini terbukti jang paling baik. Banjaknja resep jang terkumpul dengan djalan ini melebihi hasil enquête dan mutunja adalah djauh lebih tinggi.

Resep² jang diterima dengan djalan enquête dan djang dikumpulkan sendiri dengan survey, diolah setjara terpisah, untuk mendapatkan kontrole jang se-baik²nja, dan setelah mereka selesai semua, lalu dikirim pada Team Penjusun Isi Buku.

Team Penjusun Isi Buku mengadakan koreksi², membagi-bagi resep-resep dalam rubriek² tertentu, menulis keterangan² tentang istilah dan ukuran² jang dipakai, menjusun index dan isi buku, dan menjiapkan naskah untuk ditjetak.

Phase penghabisan (1964–1966) terdiri dari penjempurnaan naskah dan pentjetakan buku. Pekerjaan ini diselenggarakan oleh Panitia Penyelesaian Buku Masakan Indonesia, jang menentukan nama, bentuk, djenis huruf, cover design, illustrasi, dsb.

Menjusun buku masakan untuk Indonesia dewasa ini, tidak dapat digolongkan pada pekerjaan jang mudah. Kelemahan jang menjolok dalam pekerjaan ini adalah belum adanya standardisasi, sehingga



1. Djadjan pasar



1. Tumpeng untuk Selamatan

BAGIAN I

**URAIAN² JANG BERTALIAN DENGAN
PEMASAKAN MAKANAN**

BAHAN MAKANAN

oleh

Harsono Hardjohutomo

Bahan untuk dimasak dinamakan bahan makanan. Ini adalah hasil dari **Pertanian, Peternakan, Perikanan, Perkebunan dan Teknologi Makanan.**

Tiap pemasak makanan jang baik ingin mengetahui benar bagaimana tjaranja memilih dan membeli bahan makanan, bagaimana tjaranja menjimpan bahan itu dirumah, terutama kalau diharuskan membeli banjak sekaligus, bagaimana bahan tersebut dikerjakan sebelum dimasak dan tentu sadja djuga bagaimana tjaranja memasak bahan itu sendiri.

Maka dari itu, buku ini, jang merupakan petundjuk bagi para pemasak makanan, didahului oleh suatu uraian serba singkat dan sederhana tentang bahan makanan, jang akan djadi objek utama dalam tiap pemasakan.

Masakan² makanan jang dihasilkan didapur dapat kita bagi-bagi dalam beberapa golongan, jaitu :

1. **Makanan utama**, djenis² masakan jang menjadi pokok dari sesuatu menu, jang dibikin dalam kwantum jang paling banjak, teristimewa guna menghilangkan rasa **lapar**.
2. **Lauk-pauk**, djenis² masakan, jang mengiringi makanan utama tersebut diatas, untuk menimbulkan dan menambah selera untuk memakan.
3. **Djadjan**, djenis² masakan, jang dimakan sepanjang hari sebagai **hiburan**, tidak terbatas pada sesuatu waktu, tempat dan banjknja jang dimakan. Effect terhadap pengurangan rasa lapar ada djuga, tetapi tidak mutlak. Sering djadjan itu menambah zat² makanan jang tidak ada atau kurang pada makanan utama dan lauk-pauknja.
4. **Minuman**, djenis² masakan jang mengandung unsur² guna menghilangkan rasa **haus**, disamping menghibur.

Untuk makanan utama dibutuhkan bahan² makanan jang banjak mengandung tepung, karena tepung itu mengenangkan. Untuk lauk-pauk dibutuhkan bahan² makanan jang dapat membawa atau menimbulkan rasa lezat dan untuk djadjan dan minuman sering

dibutuhkan lagi beberapa djenis bahan makanan jang menjegarkan dan membawa atau menimbulkan aroma dan warna jang menarik.

Supaja uraian ini dapat mudah diikuti dan bagian²-nya dapat mudah ditjari, bahan makanan kami bagi dalam beberapa golongan.

Golongan I: Padi-padian.

Jang dimaksud dengan padi-padian adalah bahan makanan jang sekeluarga atau serupa dengan padi. Dalam istilah pengetahuan disebut **Gramineae**.

1. Padi

Dalam golongan Gramineae, **padi** menduduki tempat jang utama. Padi adalah buah dari pohon padi jang belum terkupas kulitnya. Djika kulit ini dibuang, maka dihasilkan **beras**.

Padi ditanam orang disawah, jang banjak airnya, akan tetapi dapat pula ditanam ditanah kering. Jang pertama dinamakan **padi sawah**, sedang jang lain dinamakan **padi gogo**.

Baik padi sawah maupun padi gogo ada jang tidak berbulu buahnja, dinamakan padi **tjere** atau padi **tjempa**. Padi jang buahnja ada bulunja ditanam orang disawah dan dinamakan padi **bulu**.

Jang pendek umurnya menempati tanah pertanaman selama 4 bulan, dinamakan padi **gendjah**, sedang jang menempati tanah pertanaman kira² 5 bulan, dinamakan padi **dalam**.

Jang dibeli dipasar untuk dimasak adalah beras. Beras jang didjual dipasar itu ada jang asalnya dari kampung, terkupas setjara ditumbuk dengan tangan atau dengan kintjir, dinamakan **beras tumbuk** atau **beras wuluh**, warnanya kotor karena masih tertjampur bekatul. Ada pula beras jang asalnya dari pabrik penggilingan beras, jang terkupas dalam mesin²; beras ini dinamakan **beras giling**.

Djika menumbuk padi kurang ber-hati², maka akan banjak dihasilkan menir, jaitu petjahan beras jang ketjil². Semakin banjak menirnya, semakin djelek mutu dari beras itu. Beras tumbuk dapat dibikin bersih lagi dengan **disosoh**, jaitu ditumbuk sekali lagi, sehingga segenap **bekatul** dapat dihilangkan.

Beras giling ada jang tjuma dibuang kulitnya sadja, dinamakan beras **petjah kulit**, dan ada jang digosok sampai bersih, dinamakan beras **giling putih**. Dilihat dari sudut gizi, beras petjah kulit adalah lebih baik dari pada beras giling putih.

Orang suka membeli beras giling, karena warnanya lebih menarik. Akan tetapi sebenarnya beras tumbuk itu lebih sehat, karena masih

banjak terbalut selaput **aleuron**, jang mengandung vitamin B1 atau **thiamin**.

Padi bulu menghasilkan beras jang **pulen** rasanja, sedang padi tjere, berasnja sering **pera** atau **merolok**, meskipun diantara padi **tjere** djuga terdapat djenis² jang berasnja **pulen**. Orang suka membeli jang merolok, karena jang pulen itu biasanja sangat ringkas, sedang jang merolok dapat menghasilkan lebih banjak nasi.

Beras ada jang **putih** warnanja dan ada jang **merah** atau **hitam**. Jang warnanja putih lebih disuka, karena jang merah itu agak kasar rasanja pada lidah dan jang hitam itu sering membawa rasa **sepet**. Beras merah ada djuga jang pulen akan tetapi sangat sukar untuk dipilih, mana jang merolok dan mana jang pulen.

Beras merah memberi djaminan pada pembeli, bahwa selaput aleuron jang berwarna merah, masih ada dan banjak. Beras putih jang warna dari selaputnya itu djuga putih, tidak dapat memperlihatkan keadaan itu seteges beras merah.

Djika pada beras putih ingin diketahui, apakah ia masih terbalut aleuron, dapat sedikit dari beras tersebut sebentar direndam dalam larutan 3 gram jodium, 10 gram kaliumjodida dan 1 liter air jang dientjerkan terlebih dahulu dengan air sebanjak 20 kali. Setelah direndam, beras diangkat dari larutan jodium dan ditjutji bersih.

Jodium memberi warna biru tua pada tepung. Djika tepung ini tertutup oleh selaput aleuron, tentu sadja tidak dapat terkena larutan jodium dan akan tetap berwarna putih. Beras jang tidak punya aleuron lagi tepungnya akan mudah terkena jodium, dan akan mendjadi biru tua warnanja. Djadi beras jang setelah dimasukkan larutan jodium, warnanja jang paling putih, tergolong beras jang paling baik. Dan jang warnanja paling biru, termasuk beras jang terdjelek.

Dalam membeli beras hendaklah dilihat djuga apakah tidak ada warna lain jang ada pada beras, selain warna² jang telah diterangkan diatas tadi. Warna kelabu atau abu² menandakan, bahwa beras itu sudah pernah terkena air laut. Warna hidjau menandakan, bahwa padinya kurang tua dipetik.

Untuk menambah timbangan dan volume, beberapa pedagang beras suka memberi sedikit air pada berasnja. Beras sematjam ini dinamakan beras **seritan**. Djika diraba dengan tangan terasa lembab. Beras sematjam ini tergolong beras jang kurang baik.

Beras dari padi jang baru dipanen, akan berbau wangi. Dalam penjimpanan, bau ini lambat laun menghilang. Beras jang berbau **bjendawan**, menandakan kurang baik tjaranja menjimpan. Begitu djuga

beras jang menggumpal keras sehingga sukar dimasukkan tangan kedalamnya.

Sebaiknya beras itu disimpan didalam karung tertutup. Karung-karung ini ditempatkan didalam gudang berdjadjar-djadjar diatas papan dari kaju, jang letaknya kira² 15 cm dari permukaan lantai. Karung² itu tidak boleh menempel pada dinding gudang dan sebaiknya didjaga agar djarak antara karung dan tembok kira² ada 50 cm atau lebih. Lantai dan tembok dari gudang dapat menghantarkan lembab jang dapat merusak berasnya. Tempo² gudang itu supaja dapat dibuka, sehingga hawa dan tjahaja dapat masuk sebaik-baiknya. Ini dapat mengurangi serangan serangga. Untuk mendjauhkan tikus dari beras, sebaiknya tiap lobang ventilasi ditutup dengan kawat beranjam (gaas).

Dalam keadaan sedikit, beras dapat disimpan dalam peti kaju, jang dibagian dalam dilapisi lembaran seng dan diluar diberi kuntji jang baik. Kaleng² minjak tanah dapat djuga dipakai untuk menjimpen beras, asal berasnya sering dikeluarkan dan didjemur, supaja tidak lekas menggumpal mendjadi satu.

Selama beras itu disimpan, ia dapat diserang **kutu beras** dan **ulat beras**. Kutu beras membikin lobang² ketjil dalam butir² beras, sedang ulat beras membikin djaringan² antar butir, sehingga butir² itu menempel satu pada jang lain. Kedua djenis serangga ini sangat merugikan dan serangannya dapat dikurangi dengan sewaktu-waktu berasnya didjemur. Ada sementara orang jang menempatkan selembat daun legundi atau daun djeruk purut didalam karung beras, supaja bau dari daun² tersebut dapat mentjegah atau mengusir serangga dari beras.

Ada djenis beras jang melekat djika dimasak. Djenis ini dinamakan **ketan**. Meskipun ketan ini djuga mengenangkan dan malahan membikin perut lama dalam keadaan kenjang, ketan tidak disuka sebagai makanan utama. Sebab ketan mengandung tepung jang sukar ditjernakan, sehingga tidak akan dapat memberikan energy sebaik beras biasa.

Sebelum beras dimasak, ia perlu dibuang dahulu segala matjam kekotoran jang ada padanja, seperti batu² ketjil, kulit² padi atau butir² padi jang belum terkupas. Kemudian ia perlu ditjutji dengan air jang bersih untuk menghilangkan tanah dan lain² kekotoran jang dapat dibuang dengan air.

Dalam mentjutji beras ini, hendaknya diketahui, bahwa lebih banjak air dipakai dan lebih lama pentjutjian dikerdjakan, lebih banjak pula vitamin B₁ akan hilang. Sebab vitamin ini mudah mlarut

dalam air. Dari itu dinasehatkan agar mentjutji beras itu didjalankan djangan terlalu lama, akan tetapi djuga djangan sampai berasnya masih terlalu kotor. Pada umumnya meremas remas beras dalam mentjutji ini djangan dikerdjakkan terlalu bersemangat.

Air **pususan**, jaitu air tjutjian beras, mengandung vitamin B₃. Sebaiknya djangan dibuang begitu sadja, akan tetapi diminumkan pada ajam atau ternak lain atau dipakai guna menjirami tanaman dalam pot.

Dalam memasak beras, harus selalu diingat, bahwa vitamin B₃ lebih suka melarut dalam air jang panas dari pada dalam air jang dingin.

Kebiasaan membuang tadjin, jaitu rebusan nasi, supaja dibatasi atau dihilangkan sama sekali. Penggunaan air dalam menanak nasi supaja jangan sampai demikian rupa, sehingga terpaksa dibuang nanti dalam bentuk tadjin. Merebus beras dalam air menghasilkan **nasi liwet**, dan perebusan ini dinamakan me-liwet. Nasi liwet pada galibnja adalah lebih baik dari pada nasi jang dikukus. **Nasi kukus** kehilangan banjak vitamin B₃nya, karena air jang terbentuk dari uap, dan mengumpul pada bagian dalam dari tutup alat pemasak, menetes kembali meliwiati nasi ke air jang ada dibawah nasi. Dengan demikian maka nasinja selalu tertjutji dengan air panas.

Jang paling baik ialah merebus nasi dalam pantji jang dapat ditempatkan didalam pantji lain jang berisi air. Air ini didihkan, dan panas dari air itu akan membikin nasinja matang. Ini jang dinamakan di **tim**. Hasilnya adalah nasi jang tidak kehilangan vitamin dan tidak kebakar disebelah bawah mendjadi **intip** seperti halnya dengan nasi liwet. Suhu diluar pantji nasi tidak akan dapat melebihi suhu air didih, sehingga tidak dapat ditimbulkan intip.

Banjknja air jang dipakai untuk merebus nasi sematjam ini dapat diatur. Djika diinginkan nasi agak kering, boleh pakai air setenggi tebal djari diatas beras dan djika diingini nasi jang lembekan, boleh air itu ditambah. Kebanjakan air akan menimbulkan **bubur**.

Dari beras dan ketan dapat dibikin djadjan. Untuk ini butir² beras atau ketan biasanya ditumbuk halus atau setengah halus terlebih dahulu. Dengan djalan diragikan akan terbentuk **tape**. Tape ketan lazim dijual orang, lebih² tape ketan hitam.

Nasi dan ketan jang sudah masak dan dingin ditumbuhi **ragi** jang lalu mendjadi lunak dan manis berair, setelah disimpan **2 hari** lamanja. Ragi mengandung binit djamur tape, jang oleh Boedijn dinamakan **Rizhopus glamicidiosporus**. Binit djamur ini sengadja dibikin pada tepung beras jang dibasahkan dengan sedikit air bawang

putih, air kentjur dan air laos, dan kemudian didjemur kering.

Oleh endjima² dari djamur tersebut, tepung dari nasi dan ketan dirobah mendjadi gula jang manis.

Tape sering pula dipakai sebagai dasar bagi pembikinan **arak**.

2. Djagung

Djagung dipakai sebagai makanan utama dibeberapa daerah seperti di Madura, Sulawesi, dsb. Di lain² daerah djagung dipakai sebagai makanan utama dalam keadaan darurat. Semakin sedikit persediaan beras, semakin banjak djagung ditjampurkan pada beras. Djika beras tidak ada sama sekali, djagung dipakai sebagai gantinya. Kalau persediaan beras sudah tjukup kembali, maka djagung lalu tidak dipakai lagi.

Djagung adalah tanaman tanah kering, akan tetapi dapat juga ditanam pada sawah sehabis panen padi. Ia tidak begitu banjak membutuhkan air sepanjang hidupnya, tidak sebanjak padi sawah. Umurnya didataran rendah tidak sepanjang umurnya padi. Ia hanja membutuhkan waktu 3 bulan untuk menghasilkan djagung jang tua, sedang padi 4 bulan.

Akan tetapi djika djagung itu ditanam dipegunungan, lebih-lebih jang tinggi letaknya dan dingin hawanja, ia baru dapat dipanen setelah umur 9 bulan.

Untuk dapat dipakai sebagai makanan utama, djagung minta dipetik tua benar, lalu didjemur kering didalam kelobotnya. Sesudah itu, bidji² djagung dipisahkan dari djanggelnja dan ditumbuk setengah halus, mendjadi **beras djagung**. Bagian² jang lunak dari bidji djagung, seperti **lembaga** dan tepung jang lunak dibuang, ditinggalkan bagian bidji jang keras. Jang lunak itu dinamakan **bekatul djagung**. Kulit dari bidji djagung melekat benar pada beras djagung, sehingga sukar untuk dibuang semua. Menimbulkan rasa kasar pada lidah kalau dimakan. Berasnja sendiri menghasilkan nasi jang agak kering, sekalipun sebelum dimasak direndam dahulu dalam air satu malam.

Djagung ada jang **putih** warna bidjinja, dan ada djuga jang **kuning** dan ungu. Jang berwarna kuning mengandung banjak zat jang dapat menghasilkan vitamin A djika dimakan. Zat ini dinamakan **karotin**. Jang putih dan jang ungu sama sekali tidak mengandung zat ini. Untuk dibikin beras, disuka jang putih warnanja, akan tetapi djagung kuningpun dipakai djuga. Warna putih dipilih, karena mirip dengan **warna beras biasa**. Djika warna kuning mengganggu perasaan, ia dapat ditutup dengan bumbu², umpamanja dibikin nasi goreng, nasi kebuli

dsb., jang warna bumbunja djuga kuning.

Djagung dapat dibeli dalam keadaan tua bersama kelobotnya. Dapat djuga dibeli dalam keadaan terkupas dan djuga dalam keadaan butir² lepas dari djanggelnja. Jang belakangan ini dinamakan djagung **pipilan**. Djagung pipilan tidak tahan disimpan lama, karena lembaga dari bidji sudah tidak terlindungi lagi oleh bidji² jang berdekatan, sehingga mudah diserang oleh serangga.

Djagung dapat djuga dibeli dipasar dalam bentuk beras. Djuga beras djagung tak dapat disimpan lama.

Jang sangat baik untuk disimpan adalah djagung dalam kelobotnya. Pandjangnja kelobot dipilih jang lebih dari djanggelnja, sehingga dapat menutup bidji² djagung dengan sempurna. Sebab ada djenis² djagung jang kelobotnya diputjuk selalu terbuka. Ini kurang baik untuk disimpan lama. Djagung dalam kelobot ditaroh diatas tungku dapur, supaja terbalut creosoot dari hasap jang keluar dari tungku. Creosoot ini membantu mengawetkan djagung. Dalam keadaan terang tjuatja, djagung dalam kelobot disimpan diatas rak diluar rumah.

Djagung pipilan kering dan beras djagung sebaiknya disimpan dengan tjara jang sama dengan beras padi. Djuga bahan makanan ini mudah diserang bubuk dan serangga lain.

Djika mau dimasak, beras djagung perlu ditjutji bersih dahulu dan kalau mungkin disosoh lagi, untuk menghilangkan kulit dari bidji. Sebaiknya beras djagung direndam dalam air kapur selama satu malam sebelum dimasak.

Beras djagung dapat diliwet dan dapat pula dikukus seperti beras padi. Dari djagung dapat dibikin berdjenis djenis djadjanan, baik jang memakai dasar tepungnya, maupun jang memakai dasar bidjinja. Jang sangat muda dipakai untuk sajuran, jang setengah tua direbus atau dibakar untuk langsung dimakan.

Djuga dari nasi djagung dapat dibikin tape jang enak rasanja, sekalipun tidak banjak tape sematjam ini didjumpai orang. Bidji djagung djika diketjambahkan dapat meragikan beberapa djenis minuman, diantaranya **bier**.

Djika bidji djagung jang tua itu digosongkan, lalu ditumbuk halus, ia dapat mentjegah timbulnya bau dan rasa tengik pada ikan jang diawet. Djuga beras padi punya sematjam ini.

Dibanding dengan padi, maka djagung mengandung lebih banjak minjak, jang dapat diambil untuk bahan penggoreng.

Dari bidji djagung sering dibikin tepung djagung. Warna dari

tepung ini agak kuning, karena banjak mengandung bekatul. Gluten terdapat sedikit, sehingga adonan jang dibikin dari tepung djagung tidak mudah berkembang. Karena banjak mengandung lemak, tepung djagung itu lekas mendjadi penguk. Tepung djagung terkenal dengan nama "Maizena".

3. Tjantel

Di Jogjakarta, tjantel tempo-tempo dipakai djuga sebagai makanan utama. Hal ini dapat dilihat didaerah Kulonprogo. Bidji tjantel asalnya dari pohon tjantel jang tergolong tanaman jang sangat tahan kering. Kalau djagung membutuhkan air hudjan sadja untuk tumbuh dengan baik, maka tjantel hanja tjukup dengan air jang ada didalam tanah sadja.

Seperti djagung, ia hanja memerlukan waktu 3 bulan sadja untuk menghasilkan buah jang tua.

Bidji tjantel punya kulit tipis jang tidak begitu mudah dibuang. Bidji² jang telah tersosoh, didjemur kering, lalu ditumbuk halus. Dengan pertjikan air, tepung dapat diglintiri mendjadi butir² ketjil, dan dapat dikukus hingga masak. Setelah itu ia didjemur lagi mendjadi **akel-akel**, jang dapat disimpan lama.

Setiap waktu dibutuhkan, akel-akel dapat dikukus seperti nasi. Dalam keadaan masak, tjantel melekat seperti ketan, dari itu sering hanja dipakai sebagai bahan untuk djadjan sadja.

Golongan II : Umbi-umbian.

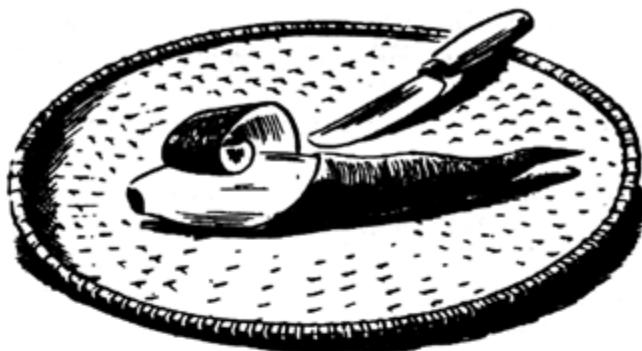
Jang dinamakan umbi-umbian adalah bahan makanan jang terdiri dari akar, rhizoma dan batang jang tumbuh didalam tanah. Mereka merupakan alat² penimbunan tepung. Karena itu umbi sering dipakai sebagai makanan utama atau dipakai sebagai pengganti beras.

1. Ubi kaju

Didalam golongan umbi-umbian, ubi kaju menduduki tempat jang utama. Djenis² jang tertanam ditanah air kita adalah banjak sekali, jang pada umumnya dapat dibagi dalam dua djenis, jaitu djenis **manis** dan djenis **pahit**.

Dasar dari penggolongan ini diletakkan pada kadar **glycosida** jang diberi nama **linamarin**. Ubi kaju jang kadarnya linamarin lebih dari 100 g/kg dinamakan djenis pahit, sedang jang kadarnya kurang dari 50 g/kg dinamakan djenis manis.

Linamarin memang membawa rasa pahit. Djika diuraikan dalam



Tjara mengupas ubi kaju

perut manusia, ia akan menimbulkan asam **hydrocyan**. Asam ini mempengaruhi pernafasan sedemikian rupa, sehingga orang jang memakan dapat mati karena kekurangan **oxigen**. Korban peratjunan ubi kaju ini terdapat paling banjak diantara kaum intelek di kota-kota.

Sebab orang didesa banjak jang sudah tahu, bagaimana tjaranja menghindarkan diri dari bahaja peratjunan ini, sedang kaum ibu dikota belum mengetahuinja.

Maka dari itu perlu diadakan penerangan, agar peratjunan ubi kaju tidak sering terulang.

Sajang kita belum dapat mengetahui dari bentuk umbi, warna daun dan warna umbi, mana jang berbahaja dan mana jang tidak. Kita baru dapat mengetahuinja setelah mengadakan test jang memakan waktu sedikitnja 6 djam. Test ini mudah dikerdjakan sendiri dirumah, dengan menggantungkan **kertas pikrat** jang warnanja **kuning** diatas air jang mengandung parutan umbi dari ubi kaju, dalam bedjana jang tersumbat. Oleh suatu endjima, linase, jang ada didalam daging umbi, linamarin diuraikan sehingga terlepas asam hidrocyan. Asam ini dalam bentuk uap, melalui kertas pikrat jang kuning tadi. Oleh asam hidrocyan, asam pikrat dirobah mendjadi **asam pikramat** jang warnanja **merah tua**. Semakin banjak hidrocyan, semakin merah warna dari kertas tersebut.

Tjara ini bagus sekali, akan tetapi memakan waktu begitu lama, sehingga tidak praktis untuk kaum ibu jang berbelanja dipasar.

Sebaiknja dipilih sadja ubi kaju jang sudah lama ditjabut dari tanah. Karena dalam waktu tersebut, semua ratjun diharap sudah hilang menguap. Setelah dikupas dan dipotong-potong, umbi supaja ditjutji baik-baik dengan air selama mungkin, karena glycosida

mudah dilarutkan dalam air. Dengan seketika direbus, endjima linase dimatikan dan glycosida tidak dapat diuraikan. Daun ubi kaju tidak mengandung glycosida.

Djangan membeli ubi kaju jang berbau langu dan berasa sangat pahit.

Umbi ubi kaju hanja tahan disimpan **3 hari** sadja. Sesudah itu ia menghitam dan menjadi pahit.

Gaplek dibikin dengan mendjemur belahan umbi jang telah terkupas hingga kering. Dalam proces pembikinan jang lama itu, semua glycosida telah hilang. Sebagai gaplek, ia tahan disimpan **3 bulan** lamanja. Sesudah itu ia rusak karena bubuk dan lain² serangga.

Djika gaplek ditepungkan, lalu dipertjiki air dan diglintiri mendjadi butiran-butiran ketjil dan dikukus hingga masak, akan terbentuk **tiwul**. Dan djika tiwul ini didjemur kering akan terbentuk **gogik**. Gogik tahan disimpan **1 tahun** lebih.

Ubi kaju jang direndam air beberapa hari lamanja dan ditjutji dalam kali jang airnya mengalir, untuk menghilangkan bau djelek jang terjadi selama perendaman, lalu didjemur kering, menghasilkan bahan makanan jang dinamakan **leje**, sesudah tepungnya diglintiri ketjil² dengan pertjikan air dan dikukus hingga masak dan kemudian didjemur.

Leje merupakan makanan utama untuk daerah sekitar Bagelen. Rasanja enak, lebih enak daripada tiwul, karena kehilangan serat-seratnya selama direndam air. Butir-butir leje kelihatannya djernih dan djika dikukus, leje lebih mendekati nasi daripada tiwul. Gogik berwarna hitam kotor, leje berwarna kuning djernih.

Ubi kaju jang dikukus, lalu diiris tipis dan didjemur kering, menghasilkan bahan makanan jang dinamakan **luntjis**. Luntjis ini dapat dikukus dan kemudian dimakan dengan lauk-pauk biasa. Leje dan luntjis dapat disimpan hingga lebih dari **1 tahun** tanpa mundur kwalitetnya.

Atji dari ubi kaju diperoleh dengan memarut umbi dan meremas remas dalam air jang bersih. Ampas dipisahkan dan atjinja diendapkan dan didjemur kering. Karena itu didalam atji tidak terdapat ratjun. Atji jang tinggi nilai perdagangannya berwarna putih bersih, halus dan djika dipidjat antara djari dan djempol memberi suara mersik. Lebih njaring suara ini, lebih baik mutu dari atji tersebut. Kalau mendengarkan, hendaknya tangan jang me-midjit² tepung, ditempelkan pada telinga rapat². Atji ubi kaju merupakan bahan mentah guna pembikinan biscuit dan beberapa djenis kue-kue jang enak rasanja.

Bahwasanja banjak sekali terdapat djadjanan jang dibikin dari ubi kaju, menandakan bahwa ubi kaju itu tjotjok benar dengan lidah kita. Dari ubi kaju dapat dibikin tape jang baik.

Ubi kaju ada jang **putih** dagingnya dan ada jang **kuning**. Jang dagingnya putih tidak menghasilkan vitamin A, akan tetapi mengandung thiamin sebanjak 0,06 mg/100 g. Ubi kaju jang kuning mengandung thiamin sebanjak 0,06 mg/100 g. dan disamping itu karotin sebanjak 385 i.u. tiap 100 gram bahan. Vitamin C terdapat pada ubi kaju dari kedua djenis sebanjak 30 mg/100 g.

2. Ubi djalar

Ubi djalar dipakai sebagai makanan utama di Pulau Nias dan di Irian barat. Dalam keadaan darurat, dimana beras tidak terdapat atau kurang, sering ubi djalar tampak diatas medja untuk mengantikannya. Sajang rasa dari ubi djalar itu tidak netral. Umbi selalu diikuti oleh rasa manis, meskipun hanja sedikit. Lagi pula kita tidak dapat banjak memakan ubi djalar sekaligus, karena mengandung sematjam **getah** jang membuat rasa **tumeg**, artinya membosankan.

Djika ubi djalar dipakai untuk makanan utama, menu baru dapat dihabiskan setelah dimakan 5 kali. Dari pagi hingga djauh malam orang terus memakan. Ini sangat tidak menguntungkan, karena waktu habis untuk makan sadja. Padahal menu orang desa sedap mungkin harus dapat dihabiskan dalam 2 kali makan, kalau dapat malahan dalam satu kali sadja. Djika djagung dipakai sebagai makanan utama, menghabiskan menu dengan satu kali makan adalah sangat mungkin. Dengan beras padi, menu dihabiskan dengan 2 à 3 kali makan sehari.

Ubi djalar punya djenis² jang dagingnya berwarna **putih**, **kuning** dan **ungu**. Seperti halnya dengan djagung, jang kuning mengandung banjak zat untuk menimbulkan vitamin A, sedang jang putih dan ungu sama sekali tidak.

Untuk dipakai sebagai makanan utama, umbi direbus biasa dan kemudian dihidangkan bersama lauk-pauk. Dari ubi djalar dapat pula dibikin gapplek, gogik, luntjis seperti pada ubi kaju.

Disimpan dalam bentuk umbi, ia mudah diserang **lanas**, setelah ± 1 bulan. Serangan ini dapat ditjegah dengan menimbuni umbi dengan pasir kering jang bersih setebal 10 cm. untuk mendjaga djangan sampai lanas dapat hinggap pada permukaan umbi. Sajangnya tjara ini membawa banjak timbulnya tunas pada umbi, jang menurunkan mutu dari umbi djika akan didjual.

Dapat kulit dari umbi disikat dengan bubur hexapuur dan

Actoo 500. Disini umbi tidak membuat tunas, bahkan sebaliknya, tumbuhnya tunas dihambat. Tjuma sering timbul warna hidau yang tidak merugikan. Hexapuur dapat menjimpan umbi dari ubi djalar hingga 9 bulan dalam keadaan **sangat baik**.

Djika umbi dari ubi djalar membusuk, timbul bau jang tidak enak dan rasa jang pahit. Warnanya daging menjadi hitam.

Tidak ada djenis ubi djalar jang mengandung ratjun. Ubi djalar mudah ditanam dan dapat menghasilkan umbi setelah 3 à 4 bulan. Ubi kaju baru 6-12 bulan.

3. Tales

Tales merupakan makanan utama di Irian barat dan di Kepulauan Maluku. Ada tales jang gendjah, jang umurnya 3-5 bulan, dan ada jang umurnya sampai 12 bulan.

Terdapat djenis² : bote jang tidak gatal dan enak sekali rasanja, **garbu**, jang besar² umbinja dan enak rasanja, **lumbu** jang daunnja dipakai untuk sajuran, **kimpul**, jang umbinja agak gatal akan tetapi dapat dimakan. Djenis-djenis lain, seperti **sente**, tergolong tales jang gatal ; jang menjebabkan gatal adalah **berberin**.

Untuk makanan utama, umbi dari tales direbus dan ditumbuk halus, ditjampuri parutan kelapa dan garam. Dapat pula tales di-iris² tipis, kemudian didjemur kering seperti gapek.

4. Uwi

Jang dinamakan uwi adalah umbi dari tanaman jang merambat diatas pagar² pekarangan. Mereka semua termasuk keluarga **Dioscoreae**.

Dari djennis² uwi ini ada jang rasanja manis, seperti **uwi** legi dan ada jang netral, seperti **gembili**. Sajangnya gembili ini djika sudah tua lalu banjak seratnya. Dagingnya melekat seperti ketan.

Diantara dioscorea ada djuga jang mengandung ratjun, jaitu **gadung**. Ratjun ini tergolong suatu alkaloid, jang dinamakan dioscin. Ia menjebabkan mabok dan muntah² pada pemakan. Alkaloid ini dapat mudah dibuang dengan umbinja di iris tipis-tipis, lalu dibalut abu dapur selama satu malam. Kemudian ditjutji bersih dengan air beberapa kali dan didjemur kering. Bahan makanan ini kalau dikukus menghasilkan makanan utama jang sungguh enak. Boleh djuga digoreng menjadi keripik jang enak pula.

5. Suweg

Suweg termasuk keluarga **Amorphophalus**, kembang bangke. Tetapi bunganja tidak menjebaran bau bangke, seperti djenis² Amorphophalus lain. Umbinja dapat dimakan, malahan sering dipakai untuk makanan utama. Rasanja tawar dan mau ditemani banjak djenis lauk-pauk. Sajang hasilnya tidak banjak, karena tidak ada orang jang sengadja menanam umbi ini. Suweg dimakan setelah direbus atau dikukus.

6. Garut dan ganjong

Bahan makanan ini adalah rhizoma dari pohon garut dan pohon ganjong. Garut rasanja tawar, sedang ganjong rasanja agak manis. Kedua-duanya tidak pernah dibuat makanan utama. Hanja untuk djadjan. Dari garut sering diambil atjinya. Tepung garut sangat disuka untuk dibikin bubur makanan baji, dan sering dipakai dalam pembikinan tjoklat kembang gula. (chocholade-reepjes)

7. Kentang

Kentang adalah batang dari pohon kentang jang ada didalam tanah. Tepung kentang tergolong tepung jang paling baik. Meskipun demikian, disini tidak ada orang jang mengambil tepung itu. Sedikit sekali dari bangsa kita mempergunakan kentang sebagai makanan utama. Biasanya hanja dipakai untuk lauk-pauk dan djadjan sadja.

Kentang jang paling baik adalah jang besar² ukurannya. Ada jang kulitnya **putih**, **kuning** akan tetapi ada pula jang **merah muda**. Semua djenis adalah baik untuk dimasak. Jang ketjil² dan bundar² malahan dipilih untuk pembikinan rendang.

Djika sebagian dari umbi tumbuh diatas tanah, akan berwarna hijau. Umbi sematjam ini sebaiknya jangan dimakan, kerena mengandung sematjam ratjun, jang dinamakan dengan **solanin**. Ratjun ini, maskipun tidak berbahaya, tukup menjusahkan pemakan, kerena membuat sakitnya perut.

Untuk dibikin makan utama, kentang direbus, dikuliti dan diongklok, artinya dihaluskan dengan djalan di-kotjok². Kentang ongklok enak sekali djika ditemani masakan² daging, sajuran, dan sebagainya.

Kentang diiris tipis-tipis lalu didjemur menghasilkan bahan untuk dibikin keripik.

8. Kentang hitam

Kentang hitam ini baru dapat berwarna hitam, djika direbus dalam air kapur. Kalau hanja direbus dalam air biasa, warnanya tetap putih

seperti warna dari umbi jang mentah. Dalam keadaan muda, umbi dari kentang ini dibuat sajuran dengan nama **kletji**. Dalam keadaan tua, ia direbus dan dibuat makanan kanak².

Golongan III : Katjang-katjangan

Jang dinamakan katjang-katjangan adalah bahan makanan jang bahanja terbungkus oleh suatu kelopak (peul). Mereka termasuk keluarga Leguminosae.

1. Katjang tanah

Katjang tanah dihasilkan baik disawah, maupun ditegal dan pekarangan. Buahnya berada didalam tanah dan memuat bidji-bidji jang banjak mengandung lemak dan protein. Oleh karena itu katjang tanah tergolong bahan makanan jang sangat disuka, karena rasanja gurih dan baunya harum. Jang dapat dibeli dipasar adalah buah katjang jang kering, dinamakan **glondongan**, akan tetapi dapat juga diperoleh dalam bentuk bidji jang terkupas, dinamakan **wose**. Buah katjang jang muda dijual untuk dibikin sajur.

Dalam memilih bidji² katjang hendaklah dilihat apakah kulit bidji itu halus dan mengkilap, jang menandakan katjang itu sudah tukup tua, atau kulit tadi tidak halus dan mengkerut, jang mendakan bidji katjang itu belum tua benar dipetik. Bidji jang tua adalah jang paling baik, sedang jang kurang tua dan mengkerut tidak tahan disimpan lama.

Djika memilih katjang glondongan, hendaklah dilihat apakah kelopaknya masih utuh atau sudah rusak atau terkojak-kojak.

Jang belakangan ini tentu sadja kurang baik, terutama djika katjangnya akan disimpan agak lama.

Bidji² katjang tidak boleh pula ditumbuhi djamur atau berwarna hitam dsb. Ada kalanja bidji² itu berlobang bekas serangan serangga. Djuga katjang sematjam ini termasuk katjang jang kurang baik.

Jang paling enak adalah **katjang jina**, jang bidjinja ketjil-ketjil. Ada jenis katjang tanah jang bidjinja besar-besaran. Biasanya jang demikian itu rasanja kurang gurih.

Dari bidji katjang tanah sering diambil minjaknya dengan diperas setjara panas. Minjak katjang termasuk minjak penggoreng jang amat baik. Ampas dari pemerasan minjak ini dinamakan **bungkil** atau **gegempa**; ia masih mengandung banjak protein, dan karena itu masih juga dapat dimakan. Djika dibikin tempe ia akan menghasilkan tempe bungkil jang sangat enak, dan djika ditumbuhi djamur ontjom, ia akan menjadi **ontjom**. Suatu bahan makanan jang terkenal di

Djawa barat. Baik tempe bungkil, maupun ontjom merupakan sumber protein jang baik.

Katjang tanah menjadi dasar dari banjak lauk-pauk dan djadjanan. Djuga digemari untuk dibuat sambal petjel, sambal gado² dan sebagainya.

2. Kedele

Lebih penting daripada katjang tanah sebagai bahan makanan adalah kedele. Kedele ada jang **putih** warnanja, ada pula jang hitam. Jang digolongkan pada jang putih, termasuk djuga djenis-djenis jang warnanja agak hidjau, kuning atau kelabu.

Kedele dapat dibeli dalam bentuk wose kering. Lihat benar, karena sering ditjampuri batu² ketjil, petjahan batu merah, butir-butir pasir atau kapur, dsb. Djuga disini umur dari bidji kedele adalah sangat penting. Jang masih terlampaui muda kulitnya mengkerut dan warnanja agak hidjau pada djenis jang putih. Bidji jang muda ini kurang baik.

Untuk dibikin sajur, kedele didjual muda dan kelopaknya jang berbulu halus. Djika direbus, ia disuka oleh kanak².

Dari bidji kedele dapat djuga diambil minjaknya dengan diperas. Minjak kedele merupakan bahan penggoreng jang sangat baik.

Kedele tidak pernah dimakan dalam bentuk bidji, tetapi banjak dalam bentuk **tahu**, jaitu endapan protein dari sarinja, dan sebagai **tempe**, setelah direbus dan ditumbuh dijamur tempe. Jang dinamakan **tempe bosok** itu adalah tempe jang sudah lanjut fermentasinya sehingga menimbulkan amoniak, akan tetapi tempe sematjam ini belum busuk, sebab proteinja belum terurai semua, jang berarti belum busuk, sehingga masih dapat dibuat masakan-masakan jang sedap-sedap. Djuga kedele mendjadi bahan pokok dalam pembikinan taotjo dan taodji, bahan² makanan jang dihasilkan dengan djalan fermentasi.

Kedele jang hitam disuka untuk pembikinan **ketjap**, karena ketjap itu warnanja hitam, dan kulit dari kedele hitam itu ikut meghitamkan. Untuk pembikinan tahu dipilih kedele jang putih, karena warna dari tahu itu putih.

Bidji kedele jang digoreng sangan, dipergunakan untuk pembikinan sambal bubuk kedele jang digemari.

Kedele merupakan bahan untuk industri, karena banjak bahan² baru jang dapat dibikin dari padanja. Kedele mengandung banjak protein. Protein dari tempe kedele tergolong protein jang sangat baik, boleh dibilang sama mutunja dengan casein dari air susu.



1. Taotjo
2. Tempe bungkil
3. Ontjom

4. Tempe kedele
5. Tahu

3. Katjang idjo

Katjang idjo dinamakan demikian oleh karena warna dari bidjinja itu hidjau, sekalipun sudah tua benar. Akan tetapi diantara djenis² katjang idjo terdapat djuga jang warna dari bidjinja tidak hidjau.

Katjang idjo sudah lama dipandang sebagai penawar atau pentjegah penjakit beri². Memang dalam bidji dari katjang idjo tersimpan banjak thiamin. Sajang katjang idjo itu membosankan djika dibikin bubur. Beberapa daerah, umpamanja Sulawesi-selatan dan Sumatra-utara mempergunakan katjang idjo dalam sajur.

Sebagai djadjan, katjang idjo disuka, umpamanja sebagai satu. Tepung katjang idjo dapat menghasilakan masakan² jang lezat².

4. Katjang bogor

Katjang ini punya banjak nama² lain, diantaranya **katjang banten**, **katjang kapri**, dsb. Bidjinja besar² bulat dan dibalut oleh kulit jang warnanja ungu tua. Katjang bogor jang djuga banjak mengandung thiamin dan tidak membosankan, sering diandjurkan untuk dipakai sebagai gantinja katjang idjo jang membosankan.

Sajang katjang bogor ini umurnja pandjang, jaitu 9 bulan, sedang katjang idjo tjuma 3 bulan, mendjadi sangat sukar untuk ditempatkan dalam schema pertanaman disawah maupun ditegalan.

Bidji katjang bogor sangat enak djika direbus atau digoreng.

5. Gude atau katjang hiris

Gude dipakai untuk pembikinan bongko, dan lauk-pauk. Jang muda dipakai untuk sajuran.

6. Kara

Jang termasuk dalam golongan ini adalah buah dari tanaman² jang merambat dan jang kadang² mengandung ratjun. Kara² terdiri dari 4 golongan, jaitu:

- Kara wedus**, kara gadjih, kara utjeng. dsb. termasuk keluarga **Dolichos**. Buahnja ada jang **hidjau**, ada jang **putih**, atau **putih** dengan **ungu** dipinggirnya. Baik untuk dimakan muda sebagai sajuran dan sama sekali tidak mengandung ratjun. Kara tahan iklim kering, umurnja dapat mentjapai 3 tahun dan lazim diketemukan di-pagar² pekarangan tidak sengadja ditanam.
- Kara legi**, kara pahit, kara kerupuk, dari keluarga **Phaseolus** ada jang mengandung ratjun dan berbahaja. Jang buahnja berputar², seperti **kerupuk** jang digoreng, tergolong jang paling

aman, karena tidak mengandung ratjun. Tetapi jang lainja banjak sedikit ada ratjunnja. Ratjun ini pada hakekatnja sama dengan ratjun jang terdapat didalam ubi kaju, karena djuga menghasilkan asam hidrocyan, djika ditjernakkan didalam perut manusia. Nama dari ratjun ini adalah **phaseolunatin**. Disampingnya terdapat suatu endjima jang dapat membongkarnja, dinamakan **emulsin**. Djika diberi kesempatan jang baik, emulsin sanggup menguraikan dengan sendirinja segenap phaseolunatin jang ada pada kara, sehingga bahaja maut tidak ditakutkan lagi. Akan tetapi djika kara dimasak sesaat dipetiknja, maka emulsin mati karena panas dan phaseolunatin djatuh didalam perut tanpa dapat dibongkar sama sekali. Korban peratjunan kara biasanya terdapat lebih banjak pada kaum ibu dikota dari pada kaum tani di desa, jang sudah tahu tjaranja menghindari peratjunan ini. Bidji kara jang beratjun, dinamakan **kara ratjun** dan **kara mangsi**, mengandung asam hidrocyan sampai 400–500 mg/kg ; sangat banjak. Kaum tani baru berani memakan kara sematjam ini, djika bidji² tersebut direndam dahulu dalam air selama 12 djam, dimana airnya sering diganti. Di Madura kara sematjam ini dinamakan **keratok**, jang sering dimakan dengan ketan dan nasi djagung setelah segenap ratjun ditjutji habis. Keratok jang terdapat disekitar Jogjakarta, terbukti mengandung lebih banjak ratjun daripada keratok Madura. Djenis² kara ini tahan kering dan umurnya dapat mentjapai 3 tahun. Bidjinja punya bentuk aneka ragam, dengan warna² aneka ragam pula. Ada jang putih, merah, ungu, kelabu, tjoklat, hitam, ada jang polos, ber-bintik², ber-lereng², dan ada pula jang indah bagaikan kain pelangi. Bentuknja ada jang bundar² dan ada jang gepeng² besar dan ketjil. Daun kara mengandung ratjun djuga, lebih² dalam musim kemarau, sehingga sering mematikan kambing jang memakannja.

- c. **Kara pedang** dsb., termasuk keluarga **Canavalia**. Buahnja pandjang dan besar. Bidjinja besar² pula, gepeng dan berwarna **putih**, **kuning**, **tjoklat**, dan **merah**. Jang berwarna putih tidak mengandung ratjun, dinamakan **kara bedog** ; jang warnanja kuning sangat berbahaja, dinamakan **kara endang**, jang merah berbahaja djuga dinamakan **kara loke**. Kara² ini minta direndam dahulu sebelum dimasak.
- d. **Kara benguk**. Termasuk keluarga **Mucuna**, buahnja berambut halus, tetapi tidak menggatalkan. Bidjinja bulat², berwarna abu², tjoklat, polos atau ber-gurat², dan ada jang ber-bintik². Kara ini

tidak mengandung ratjun dalam kwantum jang membahajakan. Dari padanja sering dibikin tempe.

Pada galibnja bidji kara merupakan sumber protein, akan tetapi nilai dari protein ini tidak tinggi.

Golongan IV : Kelapa.

Kelapa adalah bahan makanan jang sangat penting dalam dapur Indonesia. Rata² 80% dari hasil buah kelapa diseluruh Nusantara dipakai sebagai bumbu didapur dan hanja 20% dibikin minjak.

1. Kelapa

Djenis² kelapa jang terdapat disini adalah sangat banjak, diantaranya jang terkenal :

- a. **Kelapa hidjau**, djenis viridis, buahnja besar², warnanja hidjau, pohonnja besar.
- b. **Kelapa merah**, djenis rubescens, buahnja besar², warnanja merah, tjoklat, pohonnja tinggi.
- c. **Kelapa gading**, djenis eburnea, buahnja ketjil, warnanja gading, pohonnja setengah tinggi.
- d. **Kelapa pujuh**, djenis primula, buahnja besar, warnanja hidjau, pohonnja pendek gendjah.
- e. **Kelapa manis**, djenis sakarina, kulitnja buah (serabut) rasanja manis, buahnja besar, warnanja hidjau pohonnja tinggi.
- f. **Kelapa kopjor**, dagingnja ber-butir², warnanja hidjau atau merah, pohonnja tinggi, tidak untuk bumbu, akan tetapi untuk minuman.
- g. **Kelapa lilin**, dagingnja tebal dan berlapis-lapis. Lapisan ini mudah di-pisah²kan, rasanja mirip dengan lilin, untuk minuman dan kue sadja.

Buah jang besar beratnja rata² 2 kg, dagingnja $\frac{1}{2}$ kg, airnja $\frac{1}{2}$ liter dan mengandung minjak 66%.

Buah jang ketjil beratnja 1 kg, dagingnja 400 gram dan airnja 200 cc. Kadar minjak dalam daging 68%.

Djika dibikin kopra, dari daging kelapa merah dapat dihasilkan minjak sebanjak 28%, sedang dari kelapa hidjau 24%. Air didalam kelapa mengandung gula dari djenis glukosa, fruktosa dan sakarosa sebanjak :



Kelapa diparut kasar untuk pembikinan serundeng



Kelapa diparut halus untuk pembikinan santan

18 gram tiap buah, dimana dagingnya masih belum ada (tjengkir) ;
30 gram tiap buah, dimana dagingnya mulai dibentuk (degan) ;
8 gram tiap buah, dimana dagingnya sudah tua.

Air ini mula² djernih, akan tetapi lambat laun mendjadi keruh. Dalam kelapa jang sudah tua, airnya mengurang dan mengandung asam carbonat, sedang dagingnya mendjadi tebal.

Minjak kelapa dibkin dari daging kelapa jang segar atau dari kopra, jaitu daging kelapa jang dikeringkan.

Dari buah jang segar, minjak kelapa dapat diambil dengan **dikelentik**, jaitu diparut, diambil santannya, lalu santan ini direbus hingga minjaknya mengambang diatas santan. Minjak ini lalu dapat disendoki. Endapan jang ada dibawah, dinamakan **belondo**, rasanja manis.

Dapat djuga minjak diperoleh dari ampas kelapa jang telah diambil santennya. Ampas ini ditaroh dalam kerandjang, selama 4-5 bulan, dipadatkan dengan di-indjak² dengan kaki. Bahan ini dinamakan **garb** jang masih punya minjak kira² 5%. Setelah diperam, garb diperas dengan alat pemeras dari kaju. Minjak jang dihasilkan dinamakan minjak **bledigan**.

Buah kelapa jang belum begitu tua dapat direndam air selama 2 hari 2 malam. Sesudah itu diangkat dari rendaman dan ditaroh dalam kerandjang, ditutupi daun pisang selama 1 malam, kemudian diparut dan dibiarkan lagi 1 malam dalam pantji. Selandjutnya didjemur 2 hari

lamanja, lalu diperas dengan alat dari kaju. Minjak jang dihasilkan dengan tjara demikian dinamakan minjak **botokan**.

Jang dinamakan minjak **batjin**, diperoleh dari daging kelapa jang diparut dan kemudian dipendam dalam tanah beberapa hari lamanja. Sesudah diambil dari tanah, ia di-indjak² dengan kaki untuk mengeluarkan minjaknja. Minjak kelapa sematjam ini berbau sangat tidak enak dan biasanya hanja dipergunakan untuk lampu sadja.

Didalam paberik, minjak kelapa diperoleh dari daging jang segar, jang diparut dengan mesin, lalu digoreng sangan hingga merupakan serundeng. Serundeng ini diperas dengan mesin setjara panas. Minjak jang dihasilkan dengan djalan ini adalah sangat baik.

Kalau dipakai **kopra**, maka sesudah dibersih, kopra digiling halus lalu diperas setjara panas dengan mesin hydraulic. Minjak jang keluar disaring bersih dan djika perlu diputihkan dan dibuang baunja.

Minjak semacam ini bermutu tinggi dan dapat dibeli dalam kaleng dengan merk : **Barco, Filma, Vetco**, dll.

Kopra jang dikeringkan diatas api, dinamakan **kilndried kopra**, menghasilkan minjak kelapa sebanjak 60–65%, sedang kopra jang didjemur dinamakan **sundried kopra**, hanja menghasilkan minjak sebanjak 50%. Dengan diserundengkan lebih dahulu, kelapa jang segar menghasilkan minjak sebanjak 72%. Djadi tjara ini paling menguntungkan.

Minjak kelapa terdiri dari glycerida, artinja senjawaan² dari asam² lemak dengan glycerin. Akan tetapi ia mengandung djuga asam² lemak jang bebas. Diantara asam² lemak jang bebas ini terdapat sementara jang tidak djenuh, jang mengakibatkan timbulnya rasa getir dan bau tengik.

Minjak kelapa dapat disimpan 2–3 bulan lamanja jika diberi iris²an bawang putih atau roti tawar jang sudah tua. Djuga iris²an kentang dapat menolong. Minjak kelapa sebaiknya disimpan dalam kaleng jang dapat ditutup rapat dengan ditjampur sedikit garam.

Dari bungkil kelapa dan ampas kelapa dapat dibuat tempe. Tempe sematjam itu dinamakan **tempe bongkrek**. Sajang tempe ini dapat mengandung ratjun jang sangat berbahaya. Ratjun ini ada jang **kuning** warnanja, dinamakan **toxoflavin**, dan ada jang **putih**, dinamakan **bongkrek acid**. Kedua djenis ratjun ini ditimbulkan oleh bakteri bongrek dari sisa minjak jang masih ada didalam bungkil.

2. Kelapa sawit

Dari kelapa sawit juga dikenal hanja minjaknja sadja. Minjak kelapa sawit ada jang putih dan ada djuga jang merah. Jang baik untuk

menggoreng adalah jang putih. Selain dari itu ia banjak mengandung vitamin A.

Minjak kelapa biasa mengandung lemak 98% dan vitamin A nihil. Minjak kelapa sawit mengandung lemak 100% dan vitamin A 80.000 i.u/100 g. Alangkah baiknya jika kaum ibu suka menggantikan sebagian dari minjakanja penggoreng dengan minjak kelapa sawit.

Minjak jang putih diambil dari daging buah kelapa sawit, dengan diperas setjara hydraulis. Jang merah diambil dari serabut buah kelapa sawit dengan djalan fermentasi. Minjak jang merah tidak dipakai untuk bahan penggoreng, akan tetapi untuk pembikinan lilin, dsb.

3. Sago

Pohon sago tergolong keluarga kelapa djuga. Sago adalah tepung jang diperoleh dari hati pohon sago dengan djalan dipukuli, kemudian diberi air dan diendapkan. Tepung sago didjual dipasar dalam bentuk roti dan dalam bentuk tepung. Warnanja agak ke-merah²an.

Maluku dan Irian barat mempergunakan sago ini untuk makanan utama.

Golongan V : Buah-buahan.

Jang dinamakan buah-buahan adalah bahan makanan asal dari pohon buah²an jang dipergunakan untuk melengkapi menu; kebanjakan dimakan tanpa dimasak terlebih dahulu.

Pohon buah²an berumur tahunan. Sekali ditanam ia akan hidup ber-tahun² tanpa penggantian. Oleh sebab itu pohon buah²an mengalami segala akibat dari perubahan jang mengelilinginja. Dan perubahan ini diterima ber-lain²an oleh djenis² pohon buah²an. Ada pohon buah²an jang tidak tahan air tergenang, misalnya : rambutan dan pepaja. Sebaliknya ada jang minta banjak air didalam tanah, seperti sirsak, djambu bol, dsb. Ada pohon buah²an jang bunganja gugur jika tertimpa hudjan, seperti mangga. Ada pohon buah²an jang minta hawa dingin: djeruk keprok, djeruk manis, ada jang minta hawa panas. Ada jang untuk iklim basah, ada jang untuk iklim jang kering, seperti mangga, djeruk.

Pada buah²an jang sangat penting bagi pemasak adalah musimnya, kerena didalam musim harganya murah.

Musim buah dari berdjenis-djenis buah-buahan dapat dipeladjari pada daftar berikut :

Djenis	Musim buah
Adpokat	Maret – April.
Batjang	September – Desember.
Belimbing manis	Sepandjang tahun.
Delima	Agustus – Nopember.
Djambu air	Agustus – September.
Djambu bol	Sepandjang tahun, banjak Pebruari – Maret.
Djambu bidji	Djuni – Agustus.
Djambu monjet	Djuni – Agustus.
Djambu semarang	Sepandjang tahun.
Djeruk besar	April – Djuli.
Djeruk keprok	Mei – Djuli.
Djeruk manis	Djanuari – April – Djuli.
Djeruk nipis	Sepandjang tahun.
Duku	Oktober – Pebruari.
Durian	Desember – Pebruari.
Gandaria	Oktober.
Gewok	Djanuari – Maret.
Kapulasan	Oktober – Desember.
Kedondong	Djanuari – April.
Kemang	September – Maret.
Kwени	Agustus – Desember.
Lengkeng	Djanuari – Pebruari.
Mangga	September – Nopember.
Manggis	Nopember – Pebruari.
Menteng	Djanuari – Maret.
Nangka	Sepandjang tahun.
Nenas	Sepandjang tahun.
Pepaja	April – September.
Pisang	Sepandjang tahun.
Rambutan	Nopember – Pebruari.
Salak	Agustus – September.
Sawo manila	Sepandjang tahun.
Sirsak	Djanuari – Pebruari.
Srikaja	September – Oktober.

Deradjad masak dari buah²an dapat di-bagi² dalam 3 bagian, jaitu:

1. muda.
2. tua.
3. masak.

Dalam keadaan **muda**, buah itu masih keras dan rasanja asam atau sepet. Daging dari buah berwarna putih dan kulitnya kebanjakan berwarna hidjau ketjuali djenis² seperti sawo manila, dsb. Dalam keadaan ini, buah²-an sangat digemari kaum wanita untuk dibikin rudjak. Jang favoriet dalam hal ini biasanya: kedondong, gandaria, belimbing, dsb.

Dalam keadaan **tua**, rasa hasam mengkurang, pula rasa sepet. Buah masih tetap keras, akan tetapi kulitnya mengkilap dan rata. Pembentukan tepung adalah jang paling banjak, maka dari itu buah tua sering diambil tepungnya. Pada djenis buah²an seperti mangga, dsb. phase ini menggairahkan para wanita untuk pembikinan rudjak.

Dalam keadaan **masak**, buah serasi untuk dimakan. Semua tepung telah menjadi gula jang rasanja manis. Asam jang rasanja sepertpun menjadi gula djuga. Beberapa djenis asam masih tetap ada disitu seperti asam sitrat, vitamin C, dsb. Timbul selain rasa manis, bau harum dan warna merah atau kuning, djuga pada kulitnya. Buah tidak lagi keras, akan tetapi lunak. Ini waktunya jang terbaik untuk memakan buah²an. Dapat djuga dalam keadaan ini buah dibikin rutjuh atau cocktail, sematjam minuman. Ada jang dapat masak dengan sendiri, tetapi ada djuga jang minta dibantu, umpamanja dengan **pengemposan** (penghasapan), seperti **sawo manila**. Sebab kalau tidak diempos, masaknya tidak rata. Hal ini sering disalah gunakan oleh para pedagang buah²an dengan mengempos buah-buahan jang belum tjukup tua dengan carbida. Warna mendjadi kuning merah, akan tetapi gula jang terbentuk dan aromanja belum tjukup, karena tepungnya djuga belum banjak. Akibatnya warna dari luar baik, tetapi rasanja tawar, sepet atau asam. Warna kuning pada kulit buah²an dapat pula terjadi karena terlampau keras disinari matahari. Buah jang demikian ini tentu sadja rasanja tidak enak, dan biasanya kering. Ada sementara buah²an jang warnanja tetap hidjau, meskipun sudah masak. Umpamanja: pisang ambon, advokat. Ada jang warnanja sama dengan warna buah sewaktu muda : durian, sawo.

Buah jang masak dipohon adalah jang paling baik, akan tetapi dipasar buah jang sematjam ini boleh dibilang djarang terdapat.

Djika akan disimpan agak lama, pilihlah buah²an jang belum begitu masak. Dapat dilihat pada warna dari kulit. Djangan beli buah²an jang tjetjat atau jang sebagian sudah busuk.

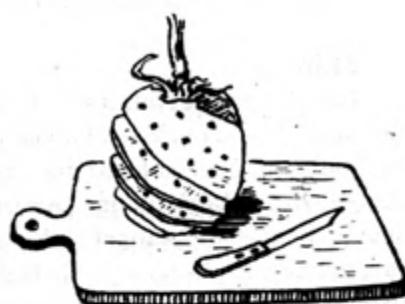
Sebaiknya buah²an disimpan didalam almari es bagian bawah. Atau ditaroh pada rak di tempat jang sedjuk dan kering. Djika selama penjimpanan timbul betjak-betjak hitam pada kulit bukanlah buah itu busuk. Tanda itu memberitahukan bahwa buah itu sudah begitu masak, sehingga sangat enak dimakan, dalam bahasa Djawa **dalu**.

Ada buah jang dikupas dengan tangan, ada jang memerlukan pisau dan tjara² tertentu, seperti nenas, (lihat gambar). Ada jang dapat dimakan tanpa pengupasan. Sedapat mungkin buah supaja dimakan dengan kulitnya, seperti djambu dll., sebab dibawah kulit tersimpan paling banjak vitamin C. Djika diperlukan suatu pengupasan, kerjakan ini setipis mungkin.

Buah²an jang dagingnya kuning adalah sumber vitamin A, begitupun jang merah. Vitamin C terdapat pada semua buah²an, tsuma banjaknja tidak sama dan tidak tetap.



Tjara mengupas nenas
(langkah pertama.)



Tjara membuangi mata.
(langkah kedua.)

Sebab didalam buah sendiri ada suatu endjima jang selalu mematikan vitamin C, dinamakan **ascorbic acid oxidase**. Kalau vitamin C dioxidasikan oleh endjima ini, maka ia akan berubah bentuknya sehingga tidak lagi berhasiat sebagai vitamin.

Buah jang paling banjak mengandung vitamin C adalah buah **kemlaka**, jang banjak tumbuh liar di hutan belukar.

Djuga **djambu bidji** dan **djambu monjet** mengandung banjak vitamin C. **Pepaja** mengandung hampir sama dengan djambu monjet, sedang djeruk hanja mengandung sedikit. **Tomat** mengandung separoh dari djeruk dan pisang hanja seperlima dari jeruk.

Pada djeruk, vitamin C itu sangat stabiel, karena tidak terdapat endjima jang disebut diatas. Buah²an lain mengandungnya sehingga kadar vitamin C dalam penjimpanan sering tjeput mengurang. Buah **bidara** dapat kehilangan segenap vitamin C-nja 10 menit sesudah dipetik. Jang paling banjak mengandung zat anti vitamin C ini adalah **buah kelor** dan **ketimun**. Buah **appel** dan pisang mengandungnya djuga.

Kebiasaan untuk merebus ketimun sebelum dimakan adalah sangat djitu, karena oleh perebusan, endjima anti vitamin C dimatikan sehingga tidak dapat mengganggu vitamin C jang ada didalam makanan² lain.

Rasa pahit dan getir pada buah kemlaka dan buah djambu monjet dapat dihilangkan dengan direbus dalam suhu jang tinggi, jaitu 120°C selama 15 menit .

Ada djuga buah²an jang banjak mengandung lemak dan protein, seperti advokat.

Buah²an jang penting adalah :

1. Mangga

Pusat dari pertanaman mangga baik adalah Djawa. Mangga tergolong pohon buah-buahan jang minta daerah jang kering, maka dari itu djenis² jang terbaik terdapat di Djawa timur. Disini dapat diperoleh mangga **manalagi**, mangga **arummanis**, dan mangga **golek**, ketigatiga jang djenis² jang sangat baik, karena tak berserat, manis rasanja dan harum baunja. Mangga golek dagingnja lebih kering daripada mangga arumanis. Daging mangga manalagi adalah sangat halus, seperti daging pepaja. Lain² djenis mangga punya serat kasar atau punya rasa asam dan bau sengir.

Di Djawa barat terdapat djuga djenis² jang baik, jaitu mangga **gedong** dan mangga **tjengkir**. Jang pertama sering dinamakan mangga **tjirebon** dan jang terakhir mangga **indramaju**. Kulit dari buah mangga gedong kalau masak mendjadi merah meriah, djuga dagingnja. Seratnja tidak begitu mengganggu pemakan, akan tetapi mangga ini banjak mengandung terpentijn, sehingga berbau sengir.

Mangga tjengkir buahnja besar², warna kulitnja hijau atau kuning. Dagingnja kuning merah, rasanja manis, baunja sengir. Dagingnja lebih

kering daripada mangga gedong, tidak berserat, baik untuk dibikin sale.

Mangga djarang dimasak, biasanya dimakan begitu sadja. Kulit jang liat dikupas dengan pisau atau disobek dengan tangan. Bidjinja mengandung tepung jang enak untuk dibikin djenang.

2. Djeruk

Djeruk punya banjak djenisnya. Ada jang buahnja besar sekali, dinamakan **djeruk besar** (pomelo), kulitnya tebal, dagingnya kasar, ada jang putih dan ada jang merah. Jang paling baik adalah djeruk **manalagi**, dinamakan djuga djeruk **sinjonja**. Dagingja putih semu merah. Rasanja asam segar, lunak dan tidak pahit. Pohonnja tahan penjakit getah, jang dinamakan penjakit **diplodia**. Maka dari itu dia mudah ditanam dan dipelihara. Djeruk **pandanwangi** rasanja manis, dagingnya merah dan agak kasar. Djeruk **delima** rasanja manis asam, lunak dagingnya tetapi tidak selunak djeruk manalagi. Kedua djenis ini tidak pahit. Djang dinamakan djeruk **bali** dagingnya putih, rasanja manis, tidak punya rasa asam sama sekali, tetapi agak pahit. Djeruk bali itu tidak berasal dari pulau Bali.

Djeruk jang ukuranja ketjilan dari djeruk besar, adalah **djeruk manis besar**. Golongan ini dinamakan djuga **grapefruit**. Kulitnya tebal, dagingnya banjak mengandung air. Jang paling baik adalah **djeruk manis besar**, rasanja asam, tidak pahit, warnanja putih, banjak sekali airnya. Lain² djenis jang tertanam disini asalnya dari Luar Negeri, punya warna putih dan merah, rasanja asam, baunja harum. Ada rasa pahit sedikit jang mengiringi. Grapefruit dipakai untuk **minuman** dengan diperas sarinja lalu diberi gula.

Lebih ketjil daripada grapefruit adalah **djeruk manis**. Kulitnya tebal dan liat, minta dikupas dengan pisau. Ada jang rasanja sangat manis, seperti **djeruk manis puten**, ada jang agak asam, seperti **Valencia, Washington Navel Orange** dsb. Golongan ini dinamakan djuga orange, atau **sinaasappel**. Warna daging adalah kuning merah; sering diambil airnya untuk diminum dengan atau tidak dengan gula. Sangat menjegarkan dan menjehatkan.

Djeruk keprok, tergolong djenis djeruk jang kulitnya mudah dikupas dengan tangan. Golongan ini disebut **mandarin** dan termasuk jang paling enak untuk langsung dimakan. Ada jang tumbuh dipegungan jang dingin seperti djeruk keprok **punten** atau djeruk **garut**, tetapi ada pula jang dapat di tanam di hawa jang panas, umpamanja djeruk **tedjakula** dari Bali dan djeruk **madura**. Kini sangat populer adalah **djeruk siem**. Ia dapat ditanam didaerah panas

basah dan tahan air. Rasanja manis, buahnja besar-besarnya, merah kuning warna daging dan kulitnya jika sudah matang, banjak sekali hasilnya tiap pohon. Sangat disuka para penanam, karena mudah ditanam dan dipelihara dan menguntungkan. Djenis djeruk keprok asal dari Djepang adalah **Satsuma**, jang kini banjak tertanam di Sumatra utara. Antara kulit dan daging terdapat sematjam kapas. Sedikit sekali bidjinja atau sama sekali tak berbidji. **Djeruk sitrun**, rasanja asam, untuk diambil sarinja guna bumbu atau minuman. Mirip dengan djeruk ini didalam rasa adalah djeruk **sundai** dari Batak. **Djeruk nipis**, rasanja juga asam, punya aroma tertentu, untuk bumbu atau obat²an. **Djeruk purut**, kulitnya mengkerut, buah tak pernah dimakan akan tetapi dibuat bumbu² beserta daundja. **Djeruk sambal**, buahnja ketjil² bundar, baunja sedap sekali untuk dibuat sambal.

3. Pisang

Ada pisang untuk langsung dimakan, jaitu **pisang radja**, **pisang susu** dan **pisang ambon**, dan ada jang minta direbus atau digoreng, seperti **pisang kepok**, **pisang tanduk**. Warna dari kulit pisang radja adalah merah kuning, pisang susu merah kuning dan pisang ambon hidjau ke-kuning²an.

Dalam keadaan tua, pisang dapat dipakai sebagai makanan utama, seperti di Kalimantan dan Sulawesi. Dari pisang jang tua ini dapat diambil tepungnya. Tepung pisang sangat baik untuk makanan baji.

Dari pisang dapat dibuat sale dan ber-matjam² djadjanan.

Kalau beli pisang supaja dipilih jang tua benar. Sebab ada pisang muda jang diempos dengan carbida, sehingga warnanya baik, akan tetapi rasanja kurang manis.

4. Nenas

Djenis² nenas ada banjak, namun pada galibnya dapat dibagi menjadi dua, jaitu jang matanja menondjol keluar, **djenis bogor**, rasanja manis sekali, hampir tak berserat, hatinya dapat pula dimakan, airnya sedikit, buahnja tidak besar. Jang tergolong djenis bogor adalah nenas **mendalung**, nenas **palembang**, nenas **nunggal** dsb. Nenas-nenas ini baik sekali untuk langsung dimakan.

Tergolong pada jang kedua adalah djenis **cayenne**. Matanja besar² tetapi menempel pada kulit. Rasanja ada jang manis sekali dan ada pula jang asam sekali. Djenis ini banyak seratnya dan banjak airnya, serasi guna pembikinan sari. Buahnja besar ada kalanya lebih dari 2 kg, warnanya ada jang hidjau, ada juga jang kuning atau

merah. Jang termasuk golongan ini adalah nenas **tjibinong**, nenas **tjikalong** jang rasanja sangat manis, nenas **kendal** jang tidak begitu manis dan melendir, nenas **klajatan** jang hidjau warnanja dan manis rasanja, nenas **banten**, jang warnanja kulit merah dan banjak airnja, dinamakan djuga nenas **puan**. Nenas digemari orang karena rasanja jang chas.

5. Durian

Ada orang jang gemar memakan durian, ada pula jang tidak. Ini disebabkan karena baunja istimewa. Durian jang tua benar dan masak, punja rasa jang sangat manis dan sangat enak. Dari itu durian sering mentjapai harga pendjualan jang tertinggi diantara semua djenis buah²an. Jang terbaik adalah durian **sitokong**, jang terdapat disekitar Pasarminggu. Buahnja besar sekali, sampai 50 cm, warnanja kulit hidjau, dagingnja kuning dan sangat tebal. Dari daging durian suka dibikin dodol.

6. Nangka

Djuga nangka tergolong djenis buah-buahan jang sangat disuka. Dagingnja kuning. Ada jang liat, ada pula jang lunak. Jang pertama dinamakan **nangka beluang**, sedang jang terachir dinamakan **nangka bubur**. Ke-dua²nja rasanja **sangat manis** dan **enak**. Sering dibikin dodol, tjendol, dsb.

7. Rambutan

Ada rambutan jang ngelotok dagingnja, ada pula jang tidak. Jang pertama diberi nama **rambutan atjeh** dan jang kedua **rambutan manis**. Jang pertama rasanja selalu manis.

Djenis² jang baik dari golongan rambutan atjeh, adalah **rambutan simatjan**, jang buahnja besar² pandjang, berambut pandjang, **rambutan lebakbulus**, jang buahnja ketjilan dan lebih bundar bentuknja, **rambutan rapiyah**, jang kering dagingnja. Djenis ini disuka orang banjak karena mersik, meskipun tidak begitu manis. **Rambutan silengkeng** buahnja sebesar buah lengkeng. Disuka kerena rasanja manis sekali.

Diantara djenis² jang tidak ngelotok, jang paling baik adalah **rambutan sinjonja**, diberi nama karena rupanja tjantik merah meriah. Rasanja manis sekali, banjak airnja. Lain² djenis rambutan dari golongan ini rasanja asam. Buah rambutan sering dipakai untuk cocktail.

8. Manggis

Buahnja rasanja sangat manis dan berair banjak. Kulitnja tebal, merah tjoklat tua, mengandung zat jang dapat menggudir. Kulitnja rasanja sangat pahit.

9. Duku dan salak

Duku merupakan buah jang asli Indonesia. Duku ada jang manis dan mudah dikupas, ada pula jang asam dan sukar dikupas. Jang belakangan ini dinamakan **langsat**. Langsat jang manis terdapat di Singosari dan Kependjen. Duku jang baik terdapat didaerah jang tanahnja dapat diairi. Dibawah pohon duku biasanja ditanam orang pohon salak, karena salak djuga membutuhkan tanah jang serupa, pun ia membutuhkan sombar dari pepohonan lain. Salak ada jang masir dan ada jang tidak. Ada jang manis dan ada djuga jang tidak. Jang didjual dipasar sebagai salak gejol, adalah buah jang dipetik untuk memperketjil banjknja buah dalam satu untaian, sehingga jang ditinggalkan pada pohon kelak dapat mendjadi besar dan baik. Salak gejol itu biasanja masih muda dan rasanja sepet. Sebaiknja salak gejol ini direbus dengan garam sebelum dimakan.

Untuk dibawa bepergian djauh, salak diawet dengan direndam air garam atau air kapur.

Di Sumatra utara terdapat salak jang dagingnja merah. Sajang rasanja tidak begitu baik. Di Bali terdapat salak jang sangat manis dan tidak masir. Di Jogjakarta terdapat **salak madu** sangat manis dan masir.

10. Pepaja

Rangkaian buah-buahan kami tutup dengan pepaja. Suatu buah jang sangat berharga. Selain mengandung zat² jang biasa terdapat pada buah²an, ia mengandung pula zat pentjerna protein, dinamakan **papain**. Pepaja ada jang bulat² dan kuning dagingnja, dan ada jang pandjang² dan merah dagingnja. Jang belakangan ini tidak punya aroma, dinamakan **pepaja semangka**.

Kedua djenis adalah baik mutunja. Sering dari pepaja dibikin djadjanan pula. Buah jang muda dibuat sajuran. Daun pepaja rasanja pahit, tetapi banjak mengandung **papain** untuk melunakkan daging. Rasa pahit dapat dihilangkan dengan direbus dengan lempung atau daun beluntas.

Golongan VI : Sajuran.

Jang dinamakan sajuran adalah bahan makanan jang dibikin sajur jang tidak berasal dari hewan. Bahan ini tidak boleh punya rasa jang bertentangan dengan rasa dari sajurnja, umpamanja rasa manis. Jang disuka adalah netral, atau asam, pedas, kelat dan pahit. Tidak hanja daun²an sadja jang termasuk golongan sajuran, akan tetapi djuga akar, rhizoma, tunas, batang, tangkai, bunga dan buah, asal mudah digigit, mersik dan tidak mengandung ratjun.

Hampir semua bahan ini diambil agak muda, meskipun ada djuga diantaranya jang minta dipakai tua benar.

Sajuran umurnja pendek, kebanjakan tidak lebih dari 4 bulan, karena itu ia tidak perlu menghadapi segala perubahan lingkungan sepanjang tahun, seperti halnya dengan pohon buah²an. Kita dapat memilih waktu jang tepat, dimana suasana lingkungan paling menguntungkan.

Ada sajuran jang tak tahan hudjan semasa tumbuhnya, seperti ketimun, lobak, labu, tomat, kentang, lombok, buntjis, kapri, kol bunga, katjang merah, katjang tunggak, ojong, bawang merah. Biasanya djenis² sajuran ini ditanam pada akhir musim hudjan jaitu bulan Maret dan April.

Sajuran jang tahan hudjan dapat ditanam sepanjang tahun asal tjukup air dimusim kemarau. Dalam golongan ini termasuk bajem, katjang pandjang, terong, wortel, kol, sawi dan bawang daun.

Sebagian besar dari tanaman tersebut diatas dapat ditanam dengan baik di pegunungan dan dataran rendah, tjuma sajuran jang berasal dari daerah subtropika, seperti kol, kentang, wortel minta ditanam di pegunungan.

Tanaman jang minta banjak air adalah : kangkung, selada air, gendjer. Sajuran jang diambil dari buah adalah : ketimun, kelor, lombok, waluh, labu, ketjipir, katjang pandjang, terong, pare, ojong rambas.

Sajuran tangkai dan batang adalah : rabarber, rebung, kentang, asparagus. Jang diambil dari akar : wortel, lobak, radjis, koolraap, ubi djalar, tales, dsb.

Sajuran bunga adalah : bunga turi, bunga ketongkeng, sedap malam, keroto dari pohon melindjo, kol bunga, tebu terubuk, dsb.

Sajuran daun adalah: kol, andewi, selada, sawi, dan semua daun jang dapat dimakan muda, seperti daun ubi kaju, daun ubi djalar, daun melindjo, bajem, daun katuk, seledri, gendjer, salada air, kangkung, dsb.

Sajuran dimakan muda dan mentah sebagai lalab atau direbus sebagai seupan. Pada galibnja sajuran itu adalah sumber vitamin A dan C, seperti buah²an, akan tetapi ada djuga diantaranya jang banjak mengandung protein, seperti daun ubi kaju, daun katuk, daun lamtoro, daun melindjo, dan dengan begitu merupakan bahan makan jang sangat berharga. Sajuran banjak mengandung cellulosa jang sukar ditjernakan, karena itu ia menjempurnakan pembentukan faccialia dan ikut menimbulkan rasa **kenjang**.

Djika memasak sajuran djangan memakai suhu jang terlampau tinggi, sebab vitamin² tersebut diatas tidak tahan panas.

Kalau mentjutji sajuran supaja dilakukan sebelum di-potong², djangan sesudahnja, untuk mendjaga supaja vitamin C tidak larut dan hilang.

Mereka jang suka makan daun mentah supaja selalu mentjutji daun dengan larutan **kaliumpermanganat** jang entjer atau larutan **kaliumpabisulfiet**, supaja kuman² jang membahajakan kesehatan dapat dimatikan. Sajuran dapat ditaroh didalam almari es sebelah bawah, didalam kotak **crisper**, sebab kalau tidak, sajuran akan dikeringkan oleh pendinginan, dan akan mendjadi **laju**, dan tidak menarik djika dimakan mentah.

Dapat djuga sajuran dihampar rata diatas rak, djangan ditumpuk-tumpuk, kerena lekas membusuk. Tempo² boleh ditjiprati air sedikit untuk membikin segar.

Djangan ditaroh sajuran itu dibawah terik matahari. Tempat jang lembab seperti kamar mandi adalah tempat baik guna mendjimpan sajuran.

Sajuran dapat dibagi-bagi atas :

1. jang sengadja ditanam dan dipelihara.
2. jang diambil dari pekarangan, tegal dan sawah, tanpa disertai sesuatu pemeliharaan atau penanaman chusus,

Tergolong pada jang ke satu adalah :

1. **Kol**

Jang paling utama dalam golongan ini adalah **kol putih** dan **kol merah**. Kedua-duanya dapat dimakan mentah dan matang. Daun jang muda adalah mersik dan enak. Dari djenis ini ada jang dinamakan **kol babat**, jang warna dari daunnja hidjau tua. Daunnja liat dan kurang enak. Ada pula terdapat **kol tunas**, terdiri dari kol² ketjil² jang tumbuh pada batang kol jang tua. Tunas² ini sangat enak dimakan.

Ada pula kol jang daunnja ketjil² keriting, dinamakan **boerenkool**. Rasanja tidak berbeda dengan kol biasa.

Kol bunga, dimakan bunganja jang masih muda. Tergolong makanan jang enak dan mahal. Kol ditanam dipegungan jang hawanja dingin. Kalau memilih kol, hendaknja diraba kropnja, apakah padat ataupun kurang padat. Lebih padat krop itu, lebih disuka. Djangan membeli kol jang kropnja ketjil dengan banjak daun hidjau jang terbuka. Pula jangan dibeli kol jang sebagian sudah membusuk.

2. Petsai

Lebih enak daripada kol, adalah petsai. Ada jang ngekrop pandjang², dan ada jang tidak begitu ngekrop. Ke-dua²nja adalah sangat baik. Jang enak adalah batang dari daun jang besar², gemuk dan putih warnanja. Daunnja sendiri berwarna hidjau kuning. Kalau terlalu tua lalu berserat.

3. Salada

Daun salada warnanja hidjau, mengkerut, lebar-lebar. Mersik, ada jang sedikit pahit rasanja, akan tetapi biasanja tidak punja rasa jang mengganggu. Dimakan mentah dalam masakan² salada, gado-gado, dsb.

4. Andewi

Daunnja pandjang² keriting, tetapi ada djuga jang tidak keriting. Rasanja mirip dengan daun salada, akan tetapi lebih mengandung rasa pahit. Dengan sedikit tjuka, rasa ini dapat dihilangkan. Dimakan mentah seperti salada.

5. Prei

Daunnja pandjang² dan gepeng². Dimakan beserta batangnya jang putih dan lunak. Jang punja daun bulat pandjang ditengah-tengah berlobang, bukanlah prei, akan tetapi **lontjang**. Djuga dimakan beserta batangnya.

6. Wortel

Jang dimakan umbinja, warnanja kuning merah karena sangat banjak mengandung karotin. Rasanja agak manis, dapat dimakan mentah. Djuga daunnja dapat dimakan, rasanja agak sengir.

Wortel dapat disimpan lama tanpa membusuk. Kalau beli pilihlah jang besar² umbinja, karena jang ketjil² mengandung lebih banjak serat.

7. Lobak

Djuga disini jang dimakan umbinja, jang berwarna putih. Ada jang pandjang-pandjang tetapi ada pula jang bundar² besar. Kalau membeli supaja dipilih jang besar-besar, karena tidak berserat, dan djangan dibeli jang warnanja hidjau. Lobak dapat dimakan mentah, rasanja getir karena **alliin**; kalau dimasak menjadi manis. Baik untuk membantjarkan air kentjing. Daun lobak suka dimakan djuga.

Ada sedjenis lobak jang umbinja berwarna merah. Dinamakan **radijs**. Umbinja bundar-bundar ketjil-ketjil. Dimakan mentah rasanja sama dengan lobak, akan tetapi agak kurang pedas. Daunnja suka djuga dimakan.

8. Buntjis

Sajuran ini mewakili golongan sajuran buah. Dimakan dalam keadaan muda seluruh buahnja. Ditanam dipegunungan, dapat dimakan mentah dan masak. Rasanja agak manis.

9. Kapri

Djuga sajuran buah dan ditanam dipegunungan. Jang muda dipakai dalam sajur, dan jang tua diambil bidjinja. Suka bidji ini dikeringkan lalu digoreng, didjual dengan nama **katjang arab**.

10. Ketimun

Buah ini diambil jang muda. Ada djenis jang ketjil buahnja, dinamakan **krai**. Ada jang besar dan putih dinamakan **ketimun wuku**. **Ketimun watang** warnanja kuning.

Jang besar dan putih suka diambil masak, untuk minuman : dinamakan **ketimun suri** atau **bonteng**. Ketimun dapat dimakan mentah, banjak mengandung air dan menjegarkan.

Bendojo, adalah ketimun rebus, jang rasanja djuga segar dan agak manis. Ketimun banjak bidjinja, akan tetapi tidak mengganggu djika ikut termakan.

11. Terong

Sajuran buah jang sangat digemari dalam banjak masakan. Ada jang pandjang-pandjang dan putih atau ungu, dinamakan **terong kopek**. Ada jang bundar² dan ada djuga ketjil² untuk lalap, dinamakan **terong glatik**. Terong kopek dapat direbus akan tetapi djuga dapat digoreng atau dibakar. Terong glatik dapat dimasak sebagai pepesan.

Takokak, sedjenis terong jang buahnja ketjil², warnanja hidjau, rasanja langu, mendjadi sedap kalau ditjampur dengan sambel. Djuga takokak sering dibuat pepesan.

12. Tomat

Buah tomat sangat terkenal dalam dapur Indonesia. Kini memakan tomat sudah mendjadi kebiasaan, walaupun tomat itu asalnya dari Luar Negeri. Bentuknya buah ada jang bulat besar mengkerut, ada jang ketjil bundar dan litjin. Jang buahnja ketjil, dinamakan **tomat anggur**. Lebih ketjil lagi dari tomat anggur adalah **ranti**. Tomat dimakan baik muda maupun masak; rasanja asam. Dapat dikombinasikan dengan garam dan gula. Tomat mudah sekali ditanam. Didatataran rendah ia sering diserang oleh bakteri, jang membikin pohon laju.

Selain untuk sajur, lalab, sambel, dsb., buah tomat jang masak dapat pula dibikin minuman dan makanan awet. Saus tomat sangat digemari guna mengiringi masakan² Tionghoa dan Eropa.

Jang dinamakan **leuntja** adalah sekeluarga dengan tomat. Buahnja ketjil-ketjil hidjau, sering dipakai dalam banjak masakan dan sambel²an.

13. Djamur

Jang paling enak untuk dimakan, adalah **djamur merang**. Bedanya djamur merang dengan champignon dari Eropa terletak pada warna dari putjuknja. Pada djamur merang warna ini hitam, sedang pada champignon putih. Selandjutna tidak ada perbedaan, djuga tidak dalam rasa. Djamur merang dapat mudah ditanam dan dipelihara didaerah jang banjak menghasilkan padi. Aromanja baik, rasanja gurih bagaikan daging ajam dan harganja mahal sekali. Tidak dapat disimpan lama.

Djamur merang mengandung banjak protein, urea, dan trehalosa jang didalam keadaan kering mendjelma mendjadi manriet.

Banjak dari djamur-djamur ini mengandung ratjun, maka dari itu harus berhati-hati dalam memilih djamur. Jang beratjun, warnanja ada djuga jang putih hitam, dan ada jang kuning berbétjak-bétjak putih, ada jang merah berbétjak-bétjak putih. Kulit dari pajungnja petjah-petjah seakan-akan terlepas. Djamur sematjam ini djangan dimakan, maskipun didalam masakan ia berbau dan berasa sangat enak. Ia mengandung ratjun **muscarin**, jang membikin orang muntah², sakit perut, sakit kepala, djantung mendebar, dsb.

Djamur kuping jang tumbuh pada kaju² jang mati, atau pepohonan jang tua, dapat dimakan dengan aman.

Jang tergolong tidak ditanam adalah sajuran daun seperti : daun ubi kaju, daun ubi djalar, daun melindjo, daun katuk, pendek kata hampir semua daun muda jang terdapat diseluruh tanah air.

Ada jang banjak mengandung vitamin A, seperti kangkung dan gendjer, dan ada jang banjak mengandung **protein** seperti daun ubi kaju, daun melindjo, daun katuk dan daun lamtoro.

Golongan VII : Daging.

Pada umumnja kita mendapat daging untuk dimakan dari **kuda, sapi, kerbau, kambing, domba, babi** dan **unggas** (ajam, itik, entog, kalkun, angsa).

Dengan daging dimaksud bukan sadja otot² akan tetapi djuga bagian² dari badan hewan jang dapat dimakan, seperti "**djeroan**" jakni : usus, limpa, hati, djantung, paru², otak dan mata.

Kami mengetahui bahwa di Eropa, orang tidak suka makan usus dari ternak, padahal bahan makanan ini di Indonesia digemari benar. Begitu pula halnja dengan kepala unggas.

Daging di Eropa didjual orang dalam kwaliteit bertingkat-tingkat menurut baiknja. Dalam praktek, daging kelas I harganja lebih tinggi daripada daging kelas II. Begitu pula daging kelas II lebih tinggi harganja daripada daging kelas III. Pembagian kelas ini di Indonesia belum lazim didjalankan. Kaum ibu membeli daging menurut harganja. Hal ini disebabkan karena masjarakat Indonesia masih berevolusi.

Daging asal dari kuda, sapi dan kerbau pada umumnja mutunja sama. Daging kuda warnanja lebih tua daripada daging sapi. Serat²nja agak kasar, baunja seperti bidji kemiri. Daging kerbau lebih kasar serat²nja daripada daging sapi, warnanja hampir sama dengan daging sapi. Djika diraba, dagingnya terasa lebih kasar dari pada daging sapi.

Pada umumnja daging dari hewan djantan jang dewasa, adalah lebih keras dan seratnja lebih kasar, djika dibanding dengan daging dari hewan betina. Daging kambing dan domba adalah lebih halus daripada daging sapi, warnanja agak lebih merah dan baunja lebih keras.

Djika daging kambing dibanding dengan daging domba, maka daging kambing adalah lebih kering, lebih keras daripada daging domba. Sedang daging domba lebih lembek, lebih banjak mengandung air, lebih banjak mengandung lemak.

Daging babi keadaanja lebih lunak daripada daging sapi, warnanja lebih merah, serat² dagingnya lebih halus dan lebih banjak mengandung

lemak. Daging babi biasanya didjual orang bersama kulit dan lemak jang ada dibawah kulit.

Djika didalam perdagangan, daging babi tidak dipisahkan dari lemak dan kulitnya. Djika babi dipotong, kulitnya tidak dilepaskan dari dagingnya ; hanja dibersihkan sadja dari bulunya. Lemak dibawah kulit ada beberapa cm tebalnya. Djarang sekali babi jang dipotong "**dikuliti**" ; djika ditjum maka daging babi mempunjai aroma jang chas.

Kuda, sapi, kerbau, kambing, domba, djika dipotong, selalu disisit kulitnya. Kuda, sapi, kerbau, kambing, domba, babi dan unggas jang djantan djika dikebiri, dagingnya menjadi lebih lembut dan mengandung lebih banjak lemak daripada jang tidak dikebiri.

Unggas (ajam, itik, entog, angsa, kalkun) dagingnya berwarna keputih-putihan, merahnja sedikit sekali dan serat²nja lembut.

Djika diteliti benar maka daging entog, kalkun dan angsa adalah lebih keras daripada daging ajam. Begitu pula daging itik.

Chusus di Djawa barat, orang mulai membiasakan diri memakan daging **kelintji**, dengan maksud agar ternak kelintji dapat menjadi ternak umum dan dapat ikut serta menjadi sumber protein hewani bagi rakjat.

Daging kelintji mutunja sama dengan daging unggas dan rasanjapun tidak berbeda. Daging ini mengandung banjak protein dan vitamin dan zat² jang dibutuhkan sekali oleh tubuh manusia. Banjknja protein jang ada didalam daging rata² ada 20%.

Djika kita memilih daging, hendaklah diperhatikan warnanya. Daging jang masih baik warnanya segar, tidak punya warna kebiru-biruan. Daging itu baunya segar dan tidak punya bau busuk sedikitpun. Hal ini minta diperhatikan benar², apalagi djika membelinya daging itu dipasar umum. Ditiap kota jang agak besar, seperti di Kotapradja², ibu kota Kabupaten atau Kawedanan, telah ada rumah-rumah pemotongan hewan umum, dimana daging jang baik untuk dimakan diberi tanda. Pemeriksaan daging ini diselenggarakan oleh petugas² dari Pemerintah setempat, biasanya disebut **ahli pemeriksa daging (keurmeester daging)**.

Djika kita ditempat-tempat seperti itu akan membeli daging hendaknya dilihat betul² apakah daging itu telah diberi tjp **"BAIK"**. Djangan sekali-sekali membeli daging jang tidak ada tjpnya. Sudah barang tentu tjp ini tidak akan terdapat pada keratan² daging jang ketjil-ketjil. Tetapi djika diselidiki benar-benar masih tampak bekas-bekas tjp.

Biasanya warna dari tjp daging itu biru. Untuk mendjaga kesehatan djangan membeli daging jang berasal dari pemotongan gelap, jaitu daging asal dari hewan jang telah dipotong setjara sembunyi. Daging

sematjam ini tidak diperiksa sebelum diperdagangkan. Dan hewan jang dipotong gelap itu tidak dapat dipastikan tentang kesehatan.

Hal ini perlu dikemukakan, oleh karena pada hewan terdapat beberapa penjakit jang dapat menular pada manusia, jang sifatnya berbahaya, misalnya penjakit **Anthrax (miltvuur)**.

Pada dagingnya sendiri, miltvuur ini tidak tampak, apalagi kalau sudah di-iris². Pendjagaan terhadap penjakit ini adalah daging harus dimasak baik² dan dibakar sampai matang betul. Kalau dibikin sate, potongan² daging djangan dibikin terlalu besar dan dibakarnya harus matang benar. Penjakit tersebut dapat berdjangkit pada segala matjam hewan.

Djika kita hendak menjimpan daging, harus digantung ditempat jang udaranja bersih dan dapat bergerak dengan bebas. Menjimpan daging dalam udara bebas itu djangan dikerdjakan lebih dari 24 djam. Sebab djika lebih, mulai timbul gedjala² pembusukan, jakni warna mulai tidak terang, lama kelamaan timbul warna ke-biru²an, baunja mulai tidak enak dan agak busuk. Daging seperti itu mulai tidak baik lagi untuk dimakan.

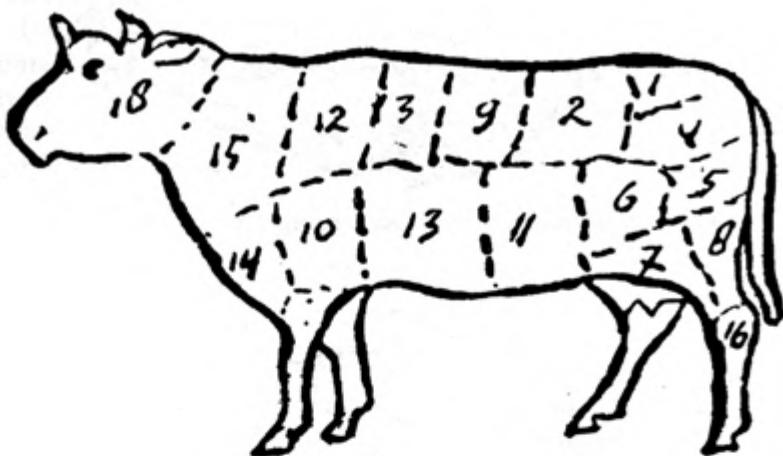
Dibawah ini ditjantumkan suatu "schema" seekor sapi dengan pembagian nama² dari dagingnya :

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. daging punggal – rendang | 10. daging bahu – abon |
| 2. " punggung – rendang | 11. " perut – sate |
| 3. " rusuk – sate | 12. " rusuk - lapis |
| 4. " pinggal – goreng | 13. " dada – pindang serani |
| 5. " punggal – goreng | 14. " dada – lapis |
| 6. " paha – bestik | 15. " tengkuk - kalio |
| 7. " kaki – sup | 16. " kaki - sup |
| 8. " betis – sup | 17. " kaki - sup |
| 9. " punggung – sam. gor. | 18. " kepala dan otak |

Unggas.

Jang dimaksud dengan unggas adalah ternak sebangsa burung, seperti ajam, bebek, kalkun, dsb. Jang paling penting adalah ajam dan bebek.

Daging unggas tergolong daging jang sangat enak rasanja, akan tetapi karena dagingnya tidak begitu banjak, termasuk bahan makanan hewani jang sangat mahal. Meskipun demikian, daging unggas semakin banjak dipakai. Daging unggas kaja akan protein hewani jang lebih baik dapat ditjernakan daripada daging sapi.



Maka dari itu ia banjak dipakai di-rumah² sakit dan diperjalanan udara. Otot jang ada pada daging ungas adalah sama dengan daging sapi, akan tetapi lebih pendek dan lebih halus.

1. Ajam.

Ajam dapat dibeli di pasar dalam segala usia dan rupa. Sejogjanja dipilih jang sehat benar, jang gemuk dan tidak terlampaui tua. Sebab jang tua dagingnya sangat alot. Sajang kita tidak dapat mengetahui dari bentuk apapun, berapa usia ajam itu. Baik jang djantan maupun jang betina dapat menghasilkan daging jang baik.

Daging ajam jang putih adalah lebih lunak dan lebih enak daripada daging jang setelah masak warnanya agak ke-hitam²an.

Kulit ajam sangat disuka, hati dari ajam sering di-andjur²kan untuk diberikan pada baji.

Sebelum ajam dipotong, hendaknya diberi makan dahulu jang banjak, biasanya dedak, dsb.

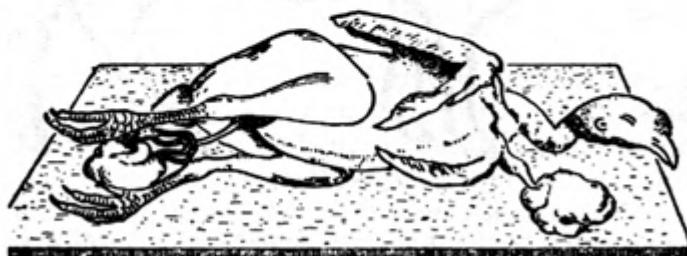
Daging dari ajam jang sakit tidak membahajakan, kerena oleh panas, kuman² dapat dimatikan. Akan tetapi memakan daging sematjam itu tidak kita andjurkan.

Daging ajam tergolong daging jang paling enak. Tjara membersihkan dan mempersiapkan dapat dilihat pada gambar² terlampir. Darah dari ajam sering dipakai untuk memasak dagingnya, terutama didaerah Batak. Darah jang digoreng dapat menimbulkan masakan jang enak.

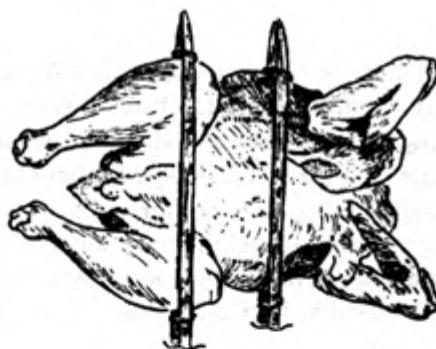
Bagian² daging ajam dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



Ajam jang telah dibului.



Mengeluarkan isi perut.



Panggang ajam.



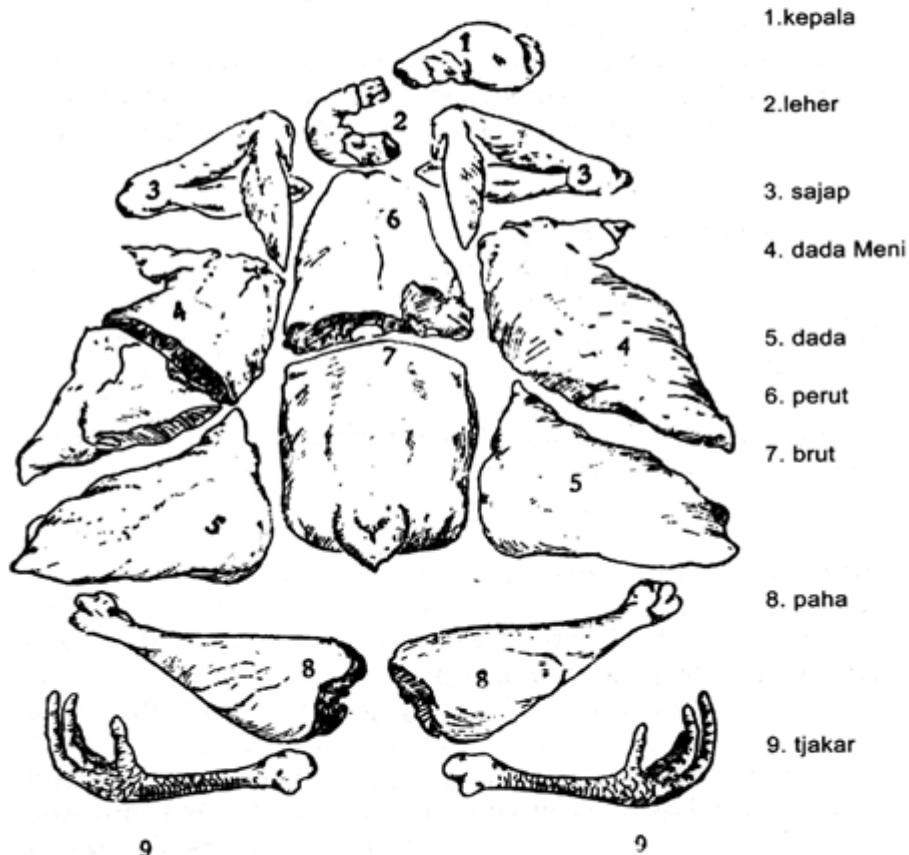
Ajam ingkung.

2. Bebek.

Daging bebek tidak banjak dimakan orang. Ini disebabkan karena baunja daging itu **prengus**. Tetapi dengan memotong setjara chusus dan handling setjara chusus pula, rasa dan bau prengus ini dapat dikurangi atau dihilangkan.

Pada galibnja tjara² itu demikian :

1. satu djam sebelum bebek disembelih, ia diminumi 1 sendok makan tjuka dari 25 %.
2. sesudah disembelih, berutu jang banjak mengandung minjak dipotong dan dibuang.



Potongan² ajam untuk masakan Indonesia.

3. kemudian ditjabuti bulunja ; badan bebek lalu diolesi merata dengan tjuka dan dibakar tjepat² diatas api untuk menghilangkan sisa² dari bulu.
4. badan bebek jang hangus merata digosok dengan sabun dan serabut kelapa, kemudian ditjutji bersih dengan air untuk menghilangkan semua lemaknya.

Menjembelih bebek itu ada beberapa tjara :

1. seperti menjembelih ajam
2. ditusuk dengan alat tadjam dilehernja ; tjara ini asalnya dari orang² Tionghoa.
3. diputar batang lehernja. Tjara ini tiada mengeluarkan darah.

Mengeluarkan isi perut bebek :

1. isi perut dikeluarkan dari bagian belakang dibawah anus.
2. tembolok dikeluarkan dari pangkal leher dengan sedikit membuka kulit luar dari leher dan memotong usus jang masuk dalam rongga tersebut.

Tjara membuangi bulunja :

1. tidak dengan dituangi air panas lebih dahulu, djadi langsung ditjabuti
2. atau disedu air panas beberapa menit untuk memudahkan mentjabutinya.

Ingkung bebek di-potong², diaduk dalam air tjuka, air djeruk nipis atau asam kemudian ditjutji bersih.

Golongan VIII : Air susu.

Air susu diperoleh dari ternak jang menusuui anaknya. Djadi dari semua ternak jang menusuui anaknya, air susu dapat dipakai untuk makanan atau minuman. Tapi lazimnya jang dipakai adalah air susu sapi.

Di Sumatra timur, rakjat biasa menggunakan susu kerbau, seperti di India dan Pakistan. Selain dari itu di Djawa tengah dan Djawa barat orang sudah mulai meminum susu kambing. Bahwasanya susu itu bermanfaat besar sebagai minuman atau makanan dapat dimengerti, sebab air susu ini chusus disediakan untuk baji² dari hewan, sebelum ia

dapat memakan makanan lain. Oleh karena itu, susu mengandung zat² jang baik sekali untuk tubuhnya dan hidupnya baji² ternak. Tiap djenis punya air susu sendiri² jang berlainan mutunya. Akan tetapi perbedaan ini hanja sedikit, sehingga semua jenis susu dapat dipakai oleh manusia.

Air susu kini lebih banjak dipergunakan sebagai makanan manusia daripada dahulu. Dahulu orang menganggap air susu itu sebagai obat untuk orang jang sedang sakit atau baru sembuh dari penjakit. Pengertian ini lambat laun berubah ; air susu tidak lagi dipandang sebagai obat, tetapi sebagai bahan makanan jang perlu untuk dipergunakan tiap hari. Banjak ibu² jang tidak dapat atau tidak mau memberikan air susunya kepada bajinjanya. Djadi si baji terpaksa diberi air susu sapi. Kebutuhan air susu dinegeri kita lambat laun meningkat. Susunan dari zat² jang ada pada susu ditjantumkan dalam daftar berikut :

Banjknja berbagai zat didalam 100 g susu dari berbagai ternak.

Matjam susu	Kalori	Protein (g)	Lemak (g)	Hidratrang (g)	Besi (mg)	Kapur (mg)	Vit. A (i.u.)	Vit. B (i.u.)	Vit. C (mg)
Sapi belanda	65	3,5	3,5	4,6	0	12	100	50	1,5
Sapi india	71	3,75	4,-	4,5	-	-	-	-	-
Kerbau	106	4,13	7,41	5,18	-	12	160	-	1
Kambing	80	4,3	1,8	4,4	0	200	-	-	2
Domba	198	5,3	7,3	4,7	0	11	180	45	1
Manusia	67	1,2	3,7	7,-	0,05	200	250	10	5

Tiap hari kita dapat memakan **susu murni**, **susu kaleng**, **susu bubuk** dan lain². Jang paling baik adalah susu murni asal dari ternak jang sehat.

Didalam perdagangan, air susu murni sering ditjampuri santen, air dan lain².

Air susu murni sebaiknya direbus dulu sebelum diminum. Tempat dimana air susu dituangkan atau disimpan, harus bersih betul. Kotoran pada tempat air susu dapat membikin air susunya lekas mendjadi asam dan mudah petjah.

Air susu sejogjanja disimpan ditempat jang dingin, umpamanja didalam almari es. Didalam hawa jang panas, air susu hanja dapat tetap

tinggal baik beberapa djam sadja, sedang ditempat jang dingin ia dapat tahan kurang lebih 24 djam.

Dari air susu murni, orang dapat membuat mentega dengan djalan diaduk-aduk. Untuk ini diperlukan alat² tertentu. Djika dari susu telah diambil lemaknya, sisanja dinamakan susu **tidak berlemak (skim milk)**. Susu ini baik untuk orang jang tidak boleh makan lemak.

Dari susu, orang bisa djuga membuat **kedju**. Untuk ini diperlukan alat² dan obat² tertentu pula.

Di Sumatra utara, rakjat sudah bisa membuat sematjam mentega jang dinamakan **dadih**.

Dari kambing djuga dapat diambil air susu jang baik sekali. Zat² jang ada pada air susu kambing hampir sama banjaknja dengan zat² jang ada didalam susu sapi. Banjaknja susu sapi jang dihatsilkan oleh ber-djenis² hewan adalah ber-beda². Seekor sapi perah dalam satu hari (24 djam) dapat menghasilkan 3 sampai 20 liter, sedang satu ekor sapi biasa 1 sampai 5 liter, seekor kerbau 1 sampai 5 liter, seekor kambing $\frac{1}{4}$ sampai 3 liter.

Golongan IX : Telur.

Telur adalah bahan makanan jang banjak mengandung protein hewani jang paling baik. Telur dihasilkan oleh ternak unggas (ajam, itik, entog, angsa dan kalkun). Be-ribu² telur dihasilkan tiap hari jang mengalir ke kota². Hasil dari pendjualan ini dibelikan bahan makanan lain jang nilainya lebih rendah. Orang² didesa baru makan telur kalau ia sedang sakit atau baru sembuh dari sakit atau dalam selamatian². Dari ber-matjam² telur jang dihatsilkan ini jang terbanjak adalah : **telur ajam** dan **telur itik**. Diluar telur unggas banjak djuga dimakan telur penju.

Matjamnja telur adalah ber-beda² :

- a. Telur ajam dari kampung biasanya warnanya tjoklat ke-putih²an, ketjil, beratnja 40–45 gram.
- b. Telur ajam luar negeri, warnanya tjoklat keputih²an atau tjoklat ke-merah²an atau hampir putih. Tjoklat keputih²an dari Australorp, hampir putih dari Leghorn, tjoklat ke-merah²an dari Reds. Telur dari ajam² luar negeri adalah lebih besar daripada telur ajam kampung, dan beratnja rata² diantara 50–65 gram.
- c. Telur itik di Indonesia warnanya ke-hidjau²an dan beratnja rata² 55–70 gram. Diluar negeri telur itik ini kebanjakan warnanya hampir putih (asal dari itik "Champbell").

- d. Telur entog warnanya hampir putih, kulitnya litjin, besarnya sama dengan telur itik.
- e. Telur kalkun warnanya tjoklat ke-putih²an dengan ber-totol² tjoklat tua, besarnya hampir sama dengan telur itik.
- f. Telur penju warnanya putih, kulitnya lunak, kenyal (elastis), berkerut seperti tidak berisi penuh dan beratnya rata² 40 gram.

Djika diperhatikan isi dari telur² ini, maka hampir semua sama. Akan tetapi kalau telur² ini direbus, maka semua telur unggas putih-telurnya membeku, sedang telur penju putih-telurnya tidak dapat membeku.

Menurut penelitian, telur akan lebih bermanfaat djika direbus ½ matang daripada kalau direbus matang, sebab djika direbus setengah matang protein akan lebih gampang ditjerna daripada direbus matang. Djika dimakan mentah ada sedjenis vitamin, jang dinamakan **biotin**, tidak dapat diambil oleh manusia karena tergabung dalam avidin-biotin-complex. Semua telur tidak dapat disimpan lama didalam suhu kamar ; paling lama 2–3 minggu. Lebih dari itu telur akan menjadi busuk. Tempat untuk menjimpen telur harus selalu segar udaranja dan dingin. Djika telur itu disimpan didalam almari es jang udaranja dapat berdjalan, maka telur akan bertahan baik 1 bulan lamanja.

Telur konsumsi dan telur tetas.

Perbedaan antara ke dua djenis telur itu ada sebagai berikut :

Telur konsumsi dihasilkan oleh unggas betina dengan tidak dibuahi oleh unggas djantan. Djadi telur itu tidak "ditunasi". Djika telur sematjam itu ditetaskan, maka ia tidak akan mengeluarkan unggas. Ia akan menjadi busuk dan isinya tetap tjair.

Telur tetas dihasilkan oleh unggas betina setelah dibuahi oleh unggas djantan. Djika telur ini ditetaskan, ia dapat mengeluarkan baji unggas (dapat menetas).

Untuk dipakai sebagai bahan makanan, telur konsumsi dan telur tetas nilainya sama.

Tjangkang dari telur punya lobang² jang sangat ketjil sehingga tidak dapat dilihat dengan mata. Lobang² ini dinamakan **poria**. Meskipun ketjil ukuranja, ia tjkup besar untuk memberi kesempatan pada bakteri untuk masuk kedalam telur se-suka²nja. Ini sering menjebabkan pembusukan pada telur.

Tiap telur terbalut oleh lapisan mucin jang sangat tipis, jang menutupi poria tadi. Djika lapisan ini dibuang dengan djalan ditjutji, maka isi telur lalu tidak ada lagi jang melindunginya terhadap bakteria.

Djika meneliti telur, hendaklah diperiksa benar apakah telur itu bekas ditjutji ataupun tidak. Kalau kelihatan masih kotor, mucin belum hilang dan kemungkinan benar telur masih baik.

Memilih telur jang paling baik ialah menerawangkan telur itu pada tjahaja. Djika kelihatan djernih, menandakan bahwa telur itu masih baik. Kalau ada guratan² merah menandakan bahwa telur itu sudah mulai tumbuh. Warna hitam menandakan bahwa itu sudah rusak sama sekali.

Dapat djuga telur direndam air sebentar. Kalau tenggelam berarti telur itu masih baik, kalau mengambang djelek.

Telur jang baik, djika dipetjah tjangkangnya lalu dituangkan pada piring, memperlihatkan kuningnya dengan tegas dan menondjol keatas. Djika penondjolan ini kurang tegas, telur tergolong kurang baik, lebih² kalau kuningnya lalu petjah dan tjampur dengan putihnya. Letak dari kuning telur harus tepat di-tengah² jang putih, dinamakan **sentris**. Kalau tidak, maka kwalitas dari telur tergolong kurang baik.

Telur dapat disimpan lama dengan diasin. Telur asin rasanja baik sekali. Kuningnya masir dan banjak mengeluarkan minjak. Semakin lama disimpan dalam keadaan asin, semakin warna dari kuningnya telur mendjadi kelabu atau hitam.

Djika telur terlalu lama direbus, kuningnya terbalut oleh warna hidjau. Ini disebabkan oleh belerang jang keluar dari persenjawaannya dan menempel pada dinding kuning telur tersebut. Telur sematjam ini masih baik sekali ; lazim terdapat pada telur jang dipindang.

Golongan X : Ikan.

Jang dimaksud dengan ikan adalah semua bahan makanan asal dari hewan jang hidup dalam air. Meskipun setjara biologis penggolongan ini kurang tepat, namun para pemasak suka menjebut segala rupa hewan jang hidup dalam air itu dengan nama **ikan**.

Ikan ada jang diambil dari laut, dinamakan **ikan laut** dan ada pula jang diambil dari empang, rawa, kali, danau, pendek kata segala matjam perairan jang terdapat di daratan. Jang belakangan ini kami beri nama **ikan darat** sadja.

Ikan laut umumnya punya daging jang padat, enak rasanja, tak berduri diantara daging dan menimbulkan bau dan rasa jang sedap. Sedang ikan

darat, dagingnya tidak begitu padat, lebih banjak mengandung air dalam keadaan masak, mudah ambrol kalau dimasak. Ada kalanja banjak duri diantara dagingnya, seperti bandeng, tawes, dsb. Kalau dimakan setelah diambil dari empang, sering tertjampur rasa lumpur atau rasa makanan jang baru sadja dimakan oleh ikan itu, misalnya rasa dedak, dsb.

Djenis² ikan laut adalah sangat banjak. Ada ikan jang bertulang keras, ada pula jang bertulang lunak, seperti ikan hiu.

Ada jang memakan plankton, ada jang memakan ikan-ikan ketjil. Ada pula jang memakan segala rupa makanan jang ada.

Ada jang hidup didasar laut, ada jang hidup disebelah atas, ada jang di-tengah². Ada jang hidup sendiri², ada jang berkelompok.

Djika ikan itu sehabis dipantjing lalu mati, maka badannya menjadi kaku. Keadaan ini merupakan suatu tanda bahwa ikan itu masih segar dan sangat baik. Akan tetapi djika ikan jang kaku itu disimpan lebih lama lagi, ia akan menjadi lunak. Kelunakan ini bukan suatu tanda bahwa ia sudah busuk. Ikan sematjam ini masih boleh dikatakan baik, asal daging disekitar ekor masih berwarna putih dan elastis. Ikan jang sudah membusuk warna dari daging ini menjadi merah dan kalau dipidit dagingnya tidak kembali lagi. Baik dan buruknya ikan dapat pula ditentukan dengan ditjium, akan tetapi tidak semua orang pandai membeda²kan bau ikan jang masih baik dari jang sudah busuk. Daging ikan jang masih baik sukar dipisahkan dari tulangnya, sedang jang telah busuk mudah sekali. Gindjal dari ikan jang baik masih kuat, sedang pada ikan jang membusuk menjadi lunak seperti bubur dan warnanya merah tua. Insang dari ikan jang baik warnanya merah, sedang pada ikan jang busuk warnanya kelabu. Mata dari ikan jang masih baik harus bundar, pupil hitam dan cornea rata dan djernih. Ikan jang busuk cornea mengkerut dan warna dari pupil menjadi kelabu.

Pada galibnya ikan itu adalah sumber protein hewani jang bermutu tinggi. Protein ikan mudah ditjernakan, lebih mudah dari protein dari daging sapi. Djuga lemaknya lebih mudah ditjernakan. Kadar lemak dari ikan sangat dipengaruhi oleh musim, djenis makanannya, kelamin dan usianya. Ikan jang suka memakan ikan, banjak bergadjih. Dalam gadjih ini terdapat banjak vitamin A dan D.

Ikan laut jang penting adalah :

1. **tongkol**, pandjangnya 6–20 cm, dagingnya kalau mentah merah, kulit bersisik ketjil sekali. Tempatnya di-tengah² lautan. Dagingnya paling enak, padat dan praktis tidak berduri. Dihasilkan paling banjak dimusim kemarau. Dinamakan djuga **tjakalang**, sedang jang pandjangnya sampai 2 m dinamakan **yellowfin tuna** kalau

sirip belakang berwarna kuning, dan **bluefin tuna** kalau warna ini biru. Mutu dari ikan tongkol mirip dengan daging ajam. Jang setelah dimasak berwarna hitam, telah terkena darah ikan, dan rasanja sering diiringi oleh rasa gatal. Rasa ini ditumbuhkan oleh **histamin**.

2. **kakap** pandjangnya dapat sampai 1 meter. Gigir tebal dan tinggi, kepala tipis dan pendek. Warna kelabu berkilau-kilauan putih seperti perak. Sirip gigir pertama punya 7 duri, sirip ekor membundar. Giginja ketjil² dan banjak. Ikan ini banjak terdapat dimuara-muara, sungai² besar, dilautan jang tidak dalam, diseluruh pantai utara dari pulau Djawa dan terdapat pula ditambak-tambak. Umurnya 6 bulan. Dagingnya baik, padat, enak dimakan, sedikit sekali berduri.
3. **bawal**, ada jang hitam dan ada jang putih, mulut bergigi ketjil², badan berbentuk persegi miring. Terdapat dilautan jang djernih airnya dan tinggi kadar garamnya. Dagingnya baik, padat dan enak. Duri hanja sedikit. Jang putih giginja berwarna biru, pandjangnya 30–40 cm.
4. **selar**, pandjangnya ada jang sampai 30 cm, dibelakang sirip gigir jang kedua dan dibelakang anaalvin terdapat beberapa sirip ketjil, sisik pada garis sebelah adalah tebal dan kuat. Dagingnya tidak begitu padat, tetapi rasanja enak, tak berduri.
5. **kembung**, pandjangnya biasanya hanja 20 cm–25 cm, warna bagian perut adalah putih, gigirnya berwarna hidjau dan ber-titik² hitam, sisiknya terdapat pada seluruh badan ikan dan sangat ketjil ; terdapat banjak pada musim kemarau. Biasa untuk dibikin peda.
6. **lajang**, pandjangnya biasanya hanja 20 cm, siripnya seperti ikan selar, tetapi badannya agak lebih bulat pandjang. Banjak terdapat di lautan kira² 5 hingga 50 mil dari pantai. Merupakan ikan jang hidup berkelompok diperairan sebelas atas. Biasanya dibuat **pindang**.
7. **manjung**, pandjangnya dapat sampai 1 meter. Pada gigir dekat ekor terdapat suatu sirip jang tidak bertulang. Daging rasanja enak.
8. **teri**, pandjangnya tidak melebihi 12 cm, mulut lebar, badan djika membudjur tampak punya bagian jang ber-kilau²an bagaikan perak. Ikan untuk diasin dan dibikin masin.

Ikan darat jang penting adalah :

1. **gurami**, pandjangnya dapat sampai 50 cm, beratnya sampai 3 kg, warnanya putih dan hitam, umurnya sampai 2 tahun. Bersisik besar², dagingnya agak padat, tak berduri dan enak rasanja. Ikan ini

banjak dipelihara di-empang² sekitar Djakarta dan Bogor. Pemakan tumbuh²an.

2. **ikan mas**, djuga disebut **ikan karper**. Ada ikan mas biasa, jang warnanja merah, kuning, putih, hitam, hidjau. Ada karper **punten** jang sengadja diternakkan untuk memberi bentuk jang lebih menguntungkan, warnanja hidjau atau hitam. Djenis **kumpai**, karper asal dari Djepang warnanja merah atau kuning, ekornja pandjang. Djenis **sinjonja** adalah karper putih atau kuning, djika sudah besar matanja mendjadi ketjil. Katanja sinjonja ini jang paling enak dagingnya. **Karper galicia** warnanja hidjau, bersisik besar². **Kantjra domas**, ikan mas jang kuning, bersisik ketjil². Ikan **tambra**, jang warnanja kuning merah tergolong pada jang belakangan ini. Umurnja ikan mas itu sampai pantas dimakan adalah 6 bulan, dagingnya lembek, rasanja sedang, baik untuk digoreng atau dipais. Daging kalau dimasak mudah ambrol. Ikan² ini pandjangnya ada jang sampai 60 cm, beratnya ada jang sampai 4 kg.
3. **mudjair**, warnanja hitam, jang laki² punja sirip merah, jang betina agak sedikit ketjilan. Pandjangnya ada jang sampai 40 cm beratnya sampai ½ kg. Umurnja pendek, sesudah 3 bulan boleh dimakan. Dagingja tidak padat, mudah ambrol kalau dimasak. Tidak berduri, rasanja tidak begitu enak, akan tetapi mudah diternakkan. Ia mudah hidup disegala matjam perairan, asal tidak berbisa. Makan segala rupa djenis makanan, didalam keadaan lapar mau djuga makan uget² njamuk. Dengan begitu sangat berharga bagi kesehatan.
4. **tawes**, warnanja putih, sisik besar², pandjangnya sampai 35 cm, beratnya dapat sampai 2 kg. Terdapat disungai², danau² dan rawa², dipelihara djuga dikolam dan tambak. Umurnja sampai pantas dimakan 6 bulan, daging lembek, banjak durinja, rasanja gurih. Didanau Toba banjak jang besar² disebut **ikan batak**, disuka untuk masakan² adat.
5. **gabus**, warnanja hitam, sisik ketjil², kasar, pandjang hingga 90 cm, beratnya maximal 5 kg. Sering dibikin ikan asin kering, dagingnya tidak begitu menarik. Djika dimasak lembek, agak banjak berduri ketjil², tidak padat. Kurang enak.
6. **sepat siam**, ikan ketjil², dapat sampai 20 cm, bersisik ketjil² kasar, umur sampai pantas dimakan 6 bulan. Dagingnya tidak banjak karena gepeng-gepeng, rasanja baik, tetapi tidak begitu padat. Sering dipakai untuk ikan kering asin. Biasanya kepalanja dibuang, karena dapat menimbulkan rasa pahit.

7. **lele**, ikan selokan jang hidup diwaktu malam. Warnanya hitam. Panjangnya sampai 40 cm dan beratnya dapat mencapai 2 kg. Punya patil, jaitu duri pada sajap bawah, jang mengandung ratjan. Suka hidup dalam lumpur. Umur sampai pantas dimakan 1 tahun, daging sangat lembek, duri ketjil², disuka dalam petjel.

Ikan tambak, jang penting adalah :

1. **bandeng**, warna putih seperti perak, bersisik, panjang sampai 90 cm. Daging padat dan enak sekali, tetapi penuh dengan duri² ketjil². Setelah umur 5 bulan sudah dapat dimakan. Dapat juga ditanam pada air tawar dengan hasil jang baik. Digemari untuk pembikinan **pindang**. Tidak ada jang dikeringkan.
2. **belanak**, panjangnya sampai 30 cm, warna kelabu berkilau-kilauan putih perak. Umur sampai pantas dimakan 5 bulan, dagingnya lembek tetapi enak. Duri dalam daging terdapat sedikit. Sebelum dimasak, ikan minta dikerdjakan terlebih dahulu.

Hasil² periaran lain adalah :

1. **udang**, banjak jenis²nya, ada jang besar dan ada jang ketjil. Semua merupakan makanan jang sangat disukai dimana-mana, kerena rasananya manis. Rasa ini ditimbulkan oleh **inosiet**, jang ada didalam daging. Daging udang tidak mudah diternakan dan kulitnya jika termakan dapat menimbulkan batuk. Dalam keadaan masak, daging dan kulit berwarna merah. Jika terlambat banjak makan udang dapat murus dan muntah², kerena udang sering dimakan bersama kekotoran jang ada didjeroan. Udang laut jang ketjil² dinamakan **rebon** atau **djembrét**, dipakai untuk pembikinan terasi. Dari udang sering juga dibikin petis dan **kerupuk**. Udang dari rawa dan sungai rasananya tidak begitu enak kalau dibanding dengan udang dari laut dan dari tambak.
2. **kepiting**, terdapat banjak ditambak dan dipantai laut, terutama jang tanahnya berlumpur. Dapat hidup diair dan didarat. Jenis jang hidup di sungai² dinamakan **juju**. Sedjenis kepiting jang hidup dalam laut dan tidak dapat hidup didarat adalah **radjungan**. Dagingnya padat dan enak, tidak ada duri. Daging kalau masak warnanya merah. Kebanjakan makan kepiting dapat menderita sakit seperti kebanjakan makan udang.
3. **tjumi-tjumi**, sangat digemari karena dagingnya padat dan enak rasananya. Punya rasa agak manis. Ikan ini mengandung zat jang warnanya hitam seperti tinta kental. Ada jang didjemur kering dan

diasin. Banjak didatangkan dari Muangtai dengan nama **piung koang**, dan dari RRT dengan nama **bak tsat hi, sok siam** atau **tjung hi**.

4. **kerang**, termasuk kidjing, kupang, tiram, dls. merupakan hewan jang punja kulit tebal dan keras. Diantaranja ada jang kurang baik untuk dimakan karena menimbulkan sakit seperti udang. Kerang jang mengandung ratjun dapat diketahui dengan memasukkan dalam kerang jang sedang direbus suatu sendok dari perak. Kalau sendok itu menjadi hitam, kerang itu berbahaya.
5. **tripang**, seperti ketimun bentuk badannja. Kulitnya lembek, dijual sebagai ikan kering asin. Kalau banjak dimakan dapat juga membahayakan karena dapat melambatkan detikan djantung dan menimbulkan bisul² ketjil pada kulit.
6. **katak**, djenis hidjau sering hidup disawah atau rawa, daging pahanja suka dimakan, rasanya enak sekali. Katanja tulangnya tidak boleh petjah djika dimasak, karena mengandung tjairan jang merugikan kesehatan badan. Masakan katak terdapat pada menu Tionghoa dengan nama swie kee.

Membersihkan ikan jang bersisik :

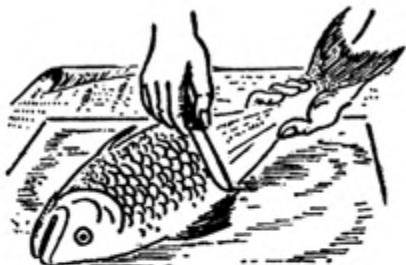
- a. ingsang kedua-duanja dibuang.
- b. perut dibelah disebelah bawah dan isi perutnya dibuang.
- c. sisik dibuang dengan gaetan pisau berulang-ulang pada sisik² hingga bersih betul, dari ekor kearah kepala (lihat gambar).
- d. ekor dipotong dan siripnya djuga.
- e. kemudian dimasukkan dalam ember jang berisi air bersih dan diaduk berulang-ulang sampai darahnja bersih betul.

Persiapan untuk dimasak selanjutnya :

- a. untuk ikan² besar dipotong-potong sesuai dengan keinginan.
- b. ditjampur sedikit tjuka dan garam untuk mengekarkan daging-dagingnya, kemudian ditjutji bersih dalam ember jang berisi air tawar.
- c. untuk ikan² ketjil (teri dan lain-lain), dibuang kepala dan isi perutnya dengan dipotong, dipentjet dengan djari, kemudian ditjutji dalam air bersih.

Membersihkan udang :

- a. dibuang kepala dan kaki-kakinja serta kulitnya.
- b. dibelek djalur hitam diatas punggung ikan dan dibuang djalur itu untuk mendjaga keratjunan.



Tjara menjisik ikan.



Mengeluarkan isi ikan.



Potongan ikan bersih.



Potong ikan bersih.

Tjara membuat filet langkah kesatu.

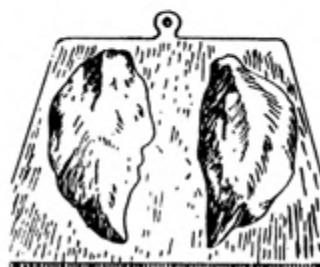


Tjara membuat filet

Tjara membuat filet langkah kedua.



Tjara membuat filet langkah ketiga.



Lapis ikan filet.

- c. udang ketjil, dibuang kepala dan direbus selama 3 menit dalam air jang telah mendidih jang ditjampur arang untuk mengurangi keratjungan.
- d. udang jang setengah matang diambil dan dimasukkan air dingin untuk ditjutji.

Kepiting :

Untuk diambil dagingnya dan dimasak, pekerjaan pendahuluan adalah :

- a. direbus dalam air jang mendidih selama 10 menit.
- b. dibuang batoknya dan dibersihkan isi perut dan ingsangnya.
- c. dipetjah tjangkang jang keras dikanan-kiri.
- d. diambil dagingnya, demikian pula daging² dalam supit kanan dan kiri.

Kerang :

- a. direbus 10 menit dalam air didih.
- b. dibuang kelopak-kelopaknya.
- c. daging dikumpulkan dalam ember jang berisi air djernih untuk ditjutji.

Tripang dan terung laut.

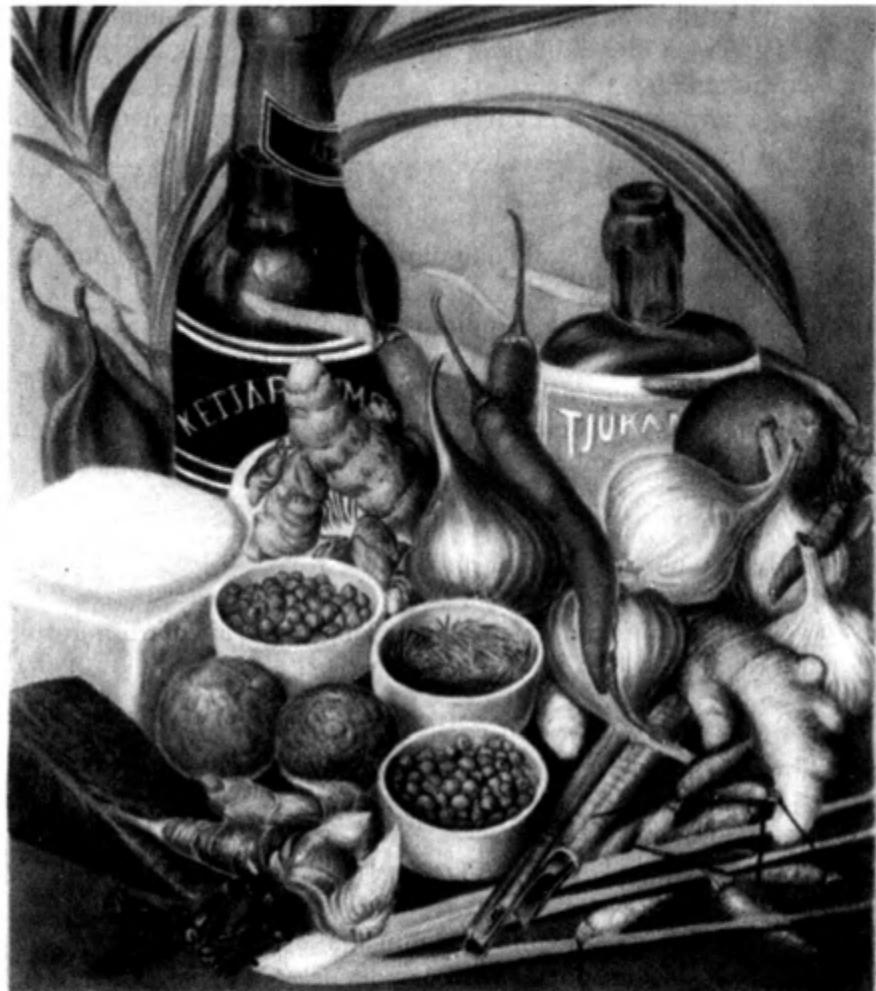
- a. dibuang isi perut dengan dibelek badannja.
- b. direbus dalam air didih selama 15 menit.
- c. ditjutji air bersih.
- d. ditjemur sampai kering betul (3 hari)

Tripang kering untuk dimasak lebih lanjut.

- 1. tripang kering disedu air didih dan dibiarkan sampai 30 menit.
- 2. tripang menjadi besar kembali dan lembek.
- 3. dibersihkan dengan air kapur dengan sikat ketjil menjadi agak putih.

Terung laut dalam persiapan untuk dimasak lebih lanjut:

- 1. terung laut kering digoreng dengan pasir murni.
- 2. digoreng dengan gorengan tanah.
- 3. terung laut menjadi besar dan bersih putih serta tebal.
- 4. pasirnya dibersihkan dari terung jang telah matang.



Bumbu² untuk memasak.

- | | | |
|-----------------|------------------|------------------|
| 1. Terasi | 8. Lada putih | 15. Lombok merah |
| 2. Garam | 9. Kunjit | 16. Lombok rawit |
| 3. Asam | 10. Ketjap | 17. Kaju manis |
| 4. Daun pandan | 11. Sere | 18. Djahe |
| 5. Tjengkeh | 12. Lada hitam | 19. Bawang putih |
| 6. Kentjur | 13. Ketumbar | 20. Djeruk nipis |
| 7. Djeruk purut | 14. Bawang merah | 21. Temu kunji |
| | | 22. Tjuka |

Rumput laut:

- a. ditjutji dan dibersihkan dari kerikil² karang jang masih menempel.
- b. direndam air leri (bekas tjutjian beras), ditjampur air kapur selama 1 djam.
- c. direbus dalam air didih selama 15 menit.

GOLONGAN XI : Bumbu

Djenisnya masakan dan lezatnya tergantung sebagian besar pada kombinasi dari bumbu²nja jang dipakai. Tidak ada masakan jang dihidangkan tanpa bumbu, sekalipun hanja dengan garam.

Bumbu memberi dan menambah rasa. Seringkali juga menutup atau merobah rasa jang kurang baik.

1. Garam

Rasa asin ditimbulkan oleh garam. Djuga rasa gurih. Garam dibuat dari air laut jang diuapkan dalam empang² tertentu. Garam sematjam ini berbentuk kristal mengkilap. Didjual dipasar dalam keadaan sangat kotor. Ia banjak mengandung zat magnesium dan calcium, jang membikin garam agak berasa pahit dan mudah menarik air dari udara. Warnaja kelabu. Karena garam mudah mentjair, maka dalam penjimpanan terdapat kesusutan timbangan jang sangat merugikan. Supaja kesusutan ini tidak benar, garam jang disimpan supaja dipilih jang ber-butir² besar dan disimpan dalam tempat jang dapat ditutup rapat². Garam merusak lantai dari gudang, baik jang dibuat dari kaju, maupun jang dari semen. Pusat pembikinan garam adalah : Madura dan Makasar. Kedua djenis garam itu mutunja kurang baik.

Pembersihan garam dapat dilakukan sendiri di rumah dengan natriumcarbonat jang ditjampurkan pada larutan garam. Sesudah didiamkan 1 malam lamanja, disaring djernih, lalu diuapkan airnya dalam pantji. Garam jang bersih ini bebas dari magnesium dan calcium dan berwarna putih bersih, kering seperti tepung. Kalau disimpan, tidak lagi membasah, tetapi tetap tinggal kering.

Di pegunungan sering didapat sumber air, jang mengandung banjak garam dalam bentuk koloidal. Air sematjam ini dinamakan air **bleng**. Garam jang ada disini tidak dapat diendapkan dan karena bleng itu warnanya kuning, maka dapat dipakai untuk pembikin **legendar** dari nasi jang warnanya kuning.

2. Tjuka

Rasa asam ditimbulkan oleh tjuka. Tjuka ini terdiri dari asam asetat, jang punja rasa chas untuk atjar² dan sajur lain²nja. Tidak dapat asam ini dipakai untuk pembikinan minuman, karena tidak tjotjok.

Tjuka dapat dibikin dari acidum aceticum glaciale, jang didapat dari destilasi kaju, dapat djuga tjuka ini diperoleh dari peragian anggur, sari kelapa, sari siwalan, sari aren, dsb. Tjuka jang belakangan ini punja aroma jang lebih sedap, akan tetapi harganya lebih mahal dan kebanjakan tidak dapat didjernihkan.

Tjuka makanan mengandung asam asetat sebanyak	3%
„ asinan	6–9%
„ djawa (dari sari kelapa, siwalan, aren)	3–5%

3. Asam

Rasa asam dapat pula diperoleh dari ber-djenis² asam. Tamarinda mengandung asam tartrat jang rasanja sedap, diperoleh dari buah pohon asam. Daging buah asam jang lama disimpan, warnanja hitam, dinamakan asam kawak, dapat dipakai untuk obat. Jang segar warnanja tjoklat muda dan baik untuk menghasamkan djenis² sajur. **Belimbing wuluh** menimbulkan rasa asam jang enak djuga, disebabkan oleh asam oxalat. Djuga mangga jang muda dan daun kedondong membawa asam oxalat.

Asam kandis jang banjak dipakai di Sumatera tengah, berasal dari buah jang sekeluarga dengan manggis. Asam jang ada disini adalah asam sitrat, sama dengan jang ada pada buah djeruk sitrun dsb. Didaerah Batak banjak dipakai **djeruk sundai** atau **asam sundai**. Djeruk ini rasanja mirip benar dengan djeruk sitrun, tak beraroma, ketjuali rasa asam sadja.

Djeruk nipis membawa rasa asam dari asam sitrat pula, akan tetapi diiringi aroma istimewa. Djuga **djeruk purut**.

Untuk menghasamkan makanan dapat djuga di pakai tangkai dan daun **rabarber**. Asam oxalat tersimpan sangat banjak disini.

4. Gula.

Rasa manis diberikan oleh gula. Jang paling banjak dipakai adalah gula pasir asal dari pabrik gula. Gula ini dibuat dari sari tebu, jang setelah disaring lalu dikristalkan dengan dimasak dalam alat pemasak jang besar². Kwalitas dari gula pasir ini ada sebagai berikut :

SS – putih berkristal kasar.

BS – putih bergumpalan, halus akan tetapi keras.

HS – putih berkristal halus.

Gula pasir merah – berkristal, berwarna merah dan kuning tua.

Gula sirop, putih mengkristal tetapi halus sekali. Gula kantong lembut mengkristal, lembab dan bergumpalan. Gula batu adalah kristalisasi dari tajiran gula pasir yang berwarna kuning. Gula pasir terdiri dari sakarosa, suatu disakarida yang terbentuk dari glukosa dan fruktosa. Rasanja manis dan mengandung banjir energy karena suatu karbohidrat. Gula sematjam ini dapat juga dibikin dari biet.

Gula **tandjung** dibikin langsung dari sari tebu yang dipanaskan dan dikristalkan. Warnanya kuning tua, halus sekali, rasanja agak gurih. Gula **waru** pembikinannya mirip dengan gula tandjung, hanya kalau gula tandjung didjual dalam blok², gula waru didjual butiran. Jika gula pasir dipanaskan dengan dibubuh sedikit asam, akan terbentuk caramel. Warnanya tjoklat tua dan punya rasa seperti tjoklat. Sering sengadja dibikin untuk kembang gula, ketjap dsb.

Gula **djawa** dibikin dari sari bunga kelapa yang dikentalkan dengan djalan direbus. Rasanja manis gurih, karena banjir mengandung protein dan lain² zat yang bukan gula. Gula djawa didjual dalam blok² besar ketjil. Rasanja tidak begitu manis jika dibanding dengan gula pasir. Gula djawa dapat juga dibikin dari sari bunga siwalan, bunga aren, dsb. Gula aren agak mengkristal dan lebih hitam warnanya. Baik untuk dimakan begitu sadja.

Untuk mereka yang sakit diabetes, dapat memakai sebagai pemanis makanan **sakarin**, yang bukan karbohidrat, jika tak menghasilkan kaloria. Rasanja 300 lebih manis daripada gula pasir.

5. Lada dsb.

Rasa pedas ditimbulkan oleh lada, lombok, djae, dan laos, tjuma pedasnya lain².

Lada berbentuk butir ketjil² bundar, ada yang hitam, asal dari Lampung dan ada pula yang putih asal dari Bangka. Rasa pedas disebabkan oleh **piperin**. Lada hitam lebih banjir mengandung zat ini daripada lada putih.

Dalam perdagangan lada dapat dipalsukan dengan djagung, bariumsulfat, biji² kelapa sawit, gergadjian kaju, dsb. Hendaklah waspada dalam membeli.

Lombok membawa rasa pedas yang lain tjoraknja, rasa ini ditimbulkan oleh **capcisin** yang sangat menarik. Kebanjakan capcisin

dapat menimbulkan sakit perut dan murus. Lombok ada jang besar² jang tidak begitu pedas dan ada jang ketjil², lombok rawit, jang sangat pedas.

Djahe memberi rasa pedas dan hangat jang ditimbulkan oleh **gingerin**. Djae untuk bumbu² dipilih jang ketjil² berserat. Jang besar dan tidak berserat rasanja kurang pedas, tidak begitu baik untuk bumbu.

Laos menimbulkan rasa pedas, tetapi tidak begitu menonjol. Selain pedas ia membawa aroma tersendiri dan rasa jang tersendiri sehingga tidak dapat dipakai banjak², rasa ini ditimbulkan oleh **basorin**.

6. **Panili, tjengkeh, pala, kaju manis, kapulaga.**

Bau harum ditimbulkan oleh panili, tjengkeh, pala, kaju manis, dan kapulaga.

- a. **Panili**, buah panili didjual dalam 5 kwalitas, jaitu :

Primera, pandjangnya kira² 24 cm, besar², 132 batang tiap kg, hitam dan berbau keras, tak petjah².

Chica primera, pendekan sedikit, merah dan kasar², 160 batang tiap kg.

Saccata, 220 buah tiap kg.

Vesaccata, lebih rendah mutunja daripada saccata, 320 batang tiap kg.

Basura, jang paling pendek dan berbetjak-betjak. Bubuk panili sebaiknya disimpan dalam bedjana jang dapat ditutup rapat oleh karena uap air mudah membikinnya asam. Panili mudah ditjairkan dalam air panas. Jang memberi aroma adalah **vanilin**.

Panili dipakai baik dalam bentuk buah maupun sebagai kristal jang diambil dari buah tersebut.

- b. **Tjengkeh** mengandung minjak **eugenol** jang harum baunja. Tjengkeh asal dari Ambon tergolong jang sangat baik untuk ditjampurkan pada kue, karena punja kadar eugenol jang tinggi. Disamping itu tjengkeh mengandung pula minjak aetheris jang harum, jang dinamakan oleum caryophylum. Selain dari buahnja, tjengkeh dapat pula dibuat bumbu dari daunja dan tangkainja. Djika diingini rasa dan bau tjengkeh jang tidak begitu tadjam, umpamanja dalam pembikinan tomato catsup, kepala dari tjengkeh dibuang.

- c. **Pala**, bidji buah pada jang kering dipakai untuk bumbu. Jang baik pandjangnya $2\frac{1}{2}$ cm dan beratnja $2\frac{1}{2}$ gram. Kwalitas : no. 1 punja 120 bidji tiap kg-nja.

no. 2 punja 200 bidji tiap kg-nja.

no. 3 punja 300 bidji tiap kg-nja.

Jang menjebabkan aroma adalah **myristicin**. Arillus dan arillodium dari buah pala, jang membalut bidji pala bagaikan djaring, dinamakan **fuli** atau **kembang pala**. Dalam keadaan segar ia berwarnanja merah tua dan keras sebagai kulit sapi kering. Rasanja agak pahit.

Bidji pala jang baik ialah jang tidak ketumbuhan djamur. Kerena djamur ini dapat merusak aroma. Daging buah pala dapat dipakai untuk pembikinan manisan.

- d. **Kaju manis**, adalah kulit dari pohon *Cinnamomum zeylanicum* jang didjemur kering. Kulit dari tjabang jang tua biasanya kasar², sedang jang asalnya dari tjabang jang muda tipis-tipis seperti rumput kering.

Pohon jang menerima penuh sinar matahari memberi kulit jang rasanja lebih keras daripada pohon jang hidup dalam sombar.

Aroma disebabkan oleh **cinamaldehyd**.

- e. **Kapulaga** diambil sebagai buah jang belum masak betul, jang ditutup dengan air sabun dan kemudian didjemur. Biasanya kapulaga itu kurang kering, sehingga dalam penjimpanan dapat kehilangan berat sampai 30%. Ada 3 kwalitas jaitu :

- short
- shortlong
- longlong

tergantung dari ukuran buahnja. Bidji kapulaga mengandung minjak **cincol**, pemberi aroma pada kue² dan likeur. Dapat pula dibikin obat.

7. **Kunir.**

Kunir banjak dipakai dalam masakan² Sumatera utara. Ia membawa rasa getir, akan tetapi memberi aroma jang sedap dalam konsentrasi ringan. Djika dimakan banjak sekaligus, ia memuakkan. Aroma dari kunir diberikan oleh **curcumin**. Warnanja daging dari kunir adalah kuning, jang menjadi merah kalau diberi kapur. Sering dipakai untuk menguningkan masakan, menguningkan tahu, dsb.

8. **Ketjap.**

Ketjap termasuk bumbu djuga. Ia dibikin dari kedele hitam jang ditumbuhui djamur ketjap dan diextraksikan dalam air garam. Extract ini lalu dimasak bersama pekak, caramel, tjuka, daun sereh, dsb, menjadi

suatu ramuan berupa tjairan kental jang warnanja tjoklat tua. Ketjap punja rasa jang menarik, memberi rasa gurih dan manis. Bau dari kedele dapat ditjum dengan baik.

Ketjap jang baik mengandung banjak protein dan sedikit gula. Ada ketjap jang manis dan ada jang asin. Jang manis untuk langsung dimakan dengan makanan utama sedang jang asin untuk dibubuhkan pada lauk pauk.

Ketjap menjegarkan badan karena mengandung derivat dari purina, dan membawa rasa gurih karena mengandung glutaminat.

Dalam perdagangan tidak ada ketjap jang tidak nomer satu. Kita harus berhati-hati dalam memilih, sebab banjak "petualangan". Jang tergolong ketjap jang baik adalah ketjap bikinan Madjalengka. Sebab djamur²-nya jang dipakai disini adalah jang chusus tumbuh di Madjalengka dengan subur dan banjak.

Fermentator utama adalah djamur tempe, dinamakan Rhiespus oryzal dibantu oleh Aspergillus jang warnanja hidjau seperti rumput, dinamakan Aspergillus fumugatus dan Aspergillus oryzal. Banjak daerah lain punya fermentator ini, akan tetapi Madjalengka punya pembantu-pembantu fermentasi jang dilain daerah tidak ada.

Pemakaian bumbu

Pada umumnya bumbu dan rempah² itu dihaluskan, dimemarkan atau diiris-iris, sebelum dipergunakan.

1. dikupas : karena kulitnya memberi rasa tidak enak.
2. di-iris² : supaja mudah dihaluskan, atau zat-zat rangsang jang ada didalamnya mudah larut dalam tjairan.
3. direndam : supaja mudah diambil sarinya.
4. dibakar : supaja terbuang rasa tadjam jang disebabkan oleh getah² tertentu untuk mempertinggi rasa
5. disangan : supaja mudah dihaluskan untuk mempertinggi rasa
6. dimemarkan : supaja zat perangsang mudah larut.
7. ditumbuk : supaja mudah dihaluskan.

Rempah² jang dipakai berupa daun, akar atau kulit harus dibuang, sebelum masakan dihidangkan.

- Laos : dikupas, dimemarkan.
Kunir : dibakar, dikupas, adakalanja diparut,

	diambil sarinja untuk memberi warna pada makanan.
Kentjur	: dikupas.
Djae	: dikupas, adakalanja dibakar, dikupas, dimemarkan.
Temu/kuntji	: dbersihkan, dimemarkan atau diparut.
Bawang merah/	
Bawang putih	: dikupas, di-iris ² atau dihaluskan.
Sereh	: di-iris ² atau diutuhkan.
Daun salam/	
Daun djeruk purut	: ditjutji utuh.
Daun sudji	: di-potong ² , untuk diambil sarinja, ditumbuk dan diberi air, diperas dan disaring.
Tjengkeh	: ditjutji, dipakai utuh, disangan, ditumbuk, ditapis.
Lombok merah	: dikeluarkan bidjinja, diiris atau ditumbuk.
Lombok hidjau	: utuh, di-iris ² , atau ditumbuk halus
Ketumbar djinten/	
kapulaga	: disangan, dihaluskan.
Asam muda	: dibuat air asam.
Asam	: dimemarkan.
Asam kandis	: ditjutji.
Djeruk nipis/	
limau	: diperas airnya.
Kulit jeruk	: diparut, diiris.
Keluwak	: dikupas, direndam, diketjap, (kalau pahit tidak dipakai) dihaluskan, adakalanja dalam bentuk utuh.
Kemiri	: dibakar atau disangan, dihaluskan.
Terasi	: dibakar, digoreng, dikukus, dihaluskan.

Bumbu kering.

Untuk memudahkan penjempanan, rempah² dapat dikeringkan dan kemudian ditumbuk halus, seperti kunir, lombok, dsb. Dari bahan jang kering ini dapat dibuat ramuan seperti bumbu gulai dan sebagainya. Rempah² kering sudah dipergunakan dalam botol², begitu djuga ramuan².

Golongan XII : Minuman.

Djika orang kurang makan akan berasa lapar ; djika ia kekurangan minum akan berasa **haus**.

Untuk menghilangkan rasa haus dibutuhkan minuman. Minuman dalam bentuk jang paling sederhana adalah air.

Air minum mengandung banjak zat² jang asalnya dari tanah dimana air itu diperoleh. Jang paling baik berasal dari tanah jang banjak berisikan batu kristal. Air jang keluar dari tanah jang mengandung batu² sediment kapur tergolong jang paling djelek, karena keruh.

Selain air minum itu harus djernih dan bersih, ia tidak boleh mengandung micro-organisma jang bertjorak parasitis ataupun saprophytis. Jang termasuk parasiet adalah djenis-djenis bakteria, seperti coccen, bacil, spiril, dan vibrones. Air jang baik hanja diperbolehkan mengandung micro-organisma matjam ini paling banjak 10 hingga 150 bakteri tiap cc. Air jang kotor tiap cc-nja dapat mengandung bakteri sebanjak 30.000 atau lebih. Biasanya air jang mengandung lebih dari 1000 bakteri tiap cc sudah tidak boleh dipakai sebagai air minum. Djuga tidak boleh djika air itu tiap cc-nja mengandung lebih dari 10 djenis bakteri parasiet.

Jang tergolong saprophyt adalah bakteri dari djenis² : cladothrix, crenothrix, laptothrix, dan beggiatoa. Jang terachir ini membikin air berbau kentut karena asam sulfida jang mereka keluarkan. Cladothrix menimbulkan kekeruhan zat besi, mangaan dan alluminium. Karena itu saprophyt² ini tidak boleh ada didalam air minum.

Kemudian air minum tidak boleh mengandung sisa² makanan, potong-potongan daging, butir² tepung, dsb.

Air minum jang baik harus memenuhi sjarat² sebagai berikut :

1. djernih dan tidak mengandung bahan² jang kelihatan mengambang didalamnya.
2. tidak berbau.
3. segar dan sedjuk.
4. susunan kimia tidak djauh berbeda dari air biasa jang terdapat disekitar sumbernya.
5. tidak mengandung ratjun atau bahan² asal dari kekotoran dan bakteria.

Selain minuman seperti tjendol, cocktail, dsb. jang tidak menghilangkan haus, kita mengenal djuga minuman jang mengandung alkohol.

Bier mengandung alkohol sebanjak 3%, anggur dari 6% hingga 14%, champagne 14%, sherry dan port 16–20%, likeur 30%, arak dan brandy sampai 40%.

Untuk kaum wanita minuman ini dibikin manis (sweet); untuk pria sepet (dry). Banjak minuman sematjam ini didjual ditoko-toko dalam beraneka rupa merk.

Jang betul² menghilangkan rasa haus adalah **air soda** karena mengandung asam carbonat. Limun jang juga mengandung asam carbonat, dan orange crush menghilangkan haus djuga.

Air **degan**, mengandung asam carbonat dan bagus pula untuk menghilangkan haus.

Termasuk minuman se-hari² adalah **kopi, teh dan tjoklat**.

1. Kopi.

Jang dipakai adalah bidji dari buah kopi jang masak dipohon. Bidji ini dibuang bagian² jang melendir dengan djalan fermentasi, lalu ditutup bersih dan dijemur kering. Setelah kering ia digoreng sampai hitam dan kemudian ditumbuk halus.

Kopi tubruk dibikin dengan menuangi air panas pada bubuk kopi dalam tjangkir, lalu dibikin gula pasir.

Kopi extrak dibikin dengan merendam bubuk terlebih dahulu dalam air panas beberapa menit lamanja, lalu air jang warnanya hitam itu dipisahkan dari bubuknya. Extrak tersebut dapat dibubuh air panas, dapat pula dituangi air susu. Kopi jang dibikin dengan djalan demikian ini rasanja lebih sedap. Orang tidak terganggu oleh ampas kopi jika meminumnya. Tjara mengextrak dapat pula dikerdjakan dengan djalan menjiram bubuk kopi jang diletakkan pada saringan dengan air panas, jang menetes sedikit demi sedikit dalam bedjana jang ditempatkan dibawahnja. Tjara ini lebih baik daripada merendam bubuk seperti tersebut diatas.

Didalam kopi terdapat zat jang dinamakan caffeine. Bidji dan daun mengandung hampir sama banjaknja, jaitu antara 1,1% dan 2,5%. Dari itu daun kopi dapat pula dibikin minuman jang rasanja mirip dengan air kopi biasa.

Djenis² kopi jang tertanam disini adalah **robusta** dan **arabica**. Jang terakhir hanja dapat ditanam dipegungan jang dingin, karena sangat peka terhadap penjakit daun. Robusta tahan penjakit tersebut dan dapat ditanam dimana sadja. Djenis arabica adalah jang paling enak rasanja.

Caffeine terdapat sebagian dalam bentuk merdeka, dan sebagian

lagi tergabung dengan asam cholorogen. Gabungan ini dapat mudah dipetjah oleh panas.

Caffeine tidak memberi sesuatu rasa pada kopinja, dari itu kopi jang dibuang caffeine rasanja masih tetap baik. Caffeine mempengaruhi urat sjaraf sedemikian rupa, sehingga orang jang meminumnya selalu berada dalam keadaan aktif, sukar untuk ditidurkan. Kopi itu baik untuk diminum pagi hari ; pada malam hari djangan banjak minum kopi.

Jang menjegarkan badan didalam kopi adalah hasil² pembakaran seperti furfural, aceton, asam acetat, amoniak, pyridin, trimethylamin, asam formiat dan resorcin.

Kopi mengandung nuclein, suatu zat jang didalam perut dapat merangsang keluarannya sari perut, dan dengan begitu sangat berharga bagi pentjernaan makanan. Djika kopi diminum terlampaui banjak akan mendebarkan djantung, menimbulkan rasa gemetar pada badan dan rasa tidak sabar. Orang lalu mengeluarkan banjak keringat. Bagi kanak² kopi ini menjadi kurang baik untuk dibiasakan diminum.

Djika beli kopi harus diingat bahwa bidji kopi jang kurang kering, djika disimpan lekas mendjadi penguk. Bidji jang baik adalah keras, djika digigit mudah petjah, warnanya hidjau kuning merata.

Bidji kopi mudah menjerap air dari udara ; djika dibiarkan dalam tempat terbuka, mutunja akan lekas mundur.

Air kopi jang baik didapat dari bidji-bidji jang baik, jang digoreng dahulu 15 hingga 20 menit lamanja, lalu digiling halus. 10 gr bubuk dituangi air mendidih sebanjak 200 cc. Didiamkan 5 menit lamanja.

Bubuk kopi dapat dipalsukan dengan gorengan bidji djagung, bidji lamtoro, bidji kedele, tepung dsb., bahkan tempo² ditjampuri gosongan batu bata. Hal jang demikian ini dapat dilihat dibawah microscope. Dari itu belilah selalu bubukan kopi jang digiling ditoko dimuka pembeli.

Dalam penjimpanan, bidji kopi dapat diserang oleh bubuk **Oreacerus** dan lain². Biji kopi jang mentah mengandung caffein 3,5% dan jang sudah mendjadi bubuk 3,4%.

2. Teh.

Jang dipakai adalah daun jang muda, jang setelah dilakukan lalu digiling dan kemudian difermentasikan. Sesudah itu daun dikeringkan dalam alat pengering. Jang dinamakan teh hidjau dibikin tanpa fermentasi, warnanya tetap hidjau, sedang teh jang difermentasikan warnanya tjoklat tua sampai hitam.

Daun teh mengandung caffeine sebanjak 4% dan minjak aetheris kira² 0,1%. Asam tannat jang ada didalam daun teh sebanjak 12% membawa rasa getir, membikin warna dari air teh panas mendjadi tjoklat.

Sewaktu daun muda itu digiling, keluar dari sel-sel daun jang petjah² beberapa endjima. Jang didalam fermentasi jang menjusul, merobah asam tannat mendjadi zat jang baunja harum sedap. Zat ini dinamakan **minjak teh**. Caffeine jang ada didalam daun tidak ikut serta dalam fermentasi dan seperti halnya pada kopi, ikut membikin segar orang jang meminumnya. Daun jang muda mengandung lebih banjak caffeine daripada jang sudah tua. Teh Assam lebih banjak mengandungnya daripada teh Tiongkok, jaitu teh Assam 4,5% sedang teh Tiongkok tjuma 3%.

Rasa pahit dari daun teh tidak disebabkan oleh caffeine, melainkan oleh hasil² pembongkaran asam tannat selama difermentasikan. Protein berada lebih banjak dalam daun jang muda. Asam² lain jang terdapat pada daun teh adalah: asam oxalat, asam sitrat dan asam pektinat. Alkaloid jang terdapat adalah: theofilin, theobromin, dan adenin.

Air teh tidak begitu mengganggu djantung dan urat sjaraf seperti halnya dengan air kopi. Boleh diminum oleh kanak² dan orang² jang sakit, karena tidak mengurangi nafsu tidur. Diminum dalam keadaan jang sangat kental dapat mengurangi nafsu makan.

Sebaiknya teh sematjam ini ditetesi air susu untuk mengendapkan zat² jang mengganggu.

Teh didjual dalam beberapa kwalitas, jaitu :

1. teh daun.

- orange pecco (O.P.), halus, runtjing, terdiri dari putjuk, warnanya kuning.
- pecco (P), lebih pendek daripada O.P. lebih kasar, tidak atau sedikit sekali puntjuknya jang berwarna kuning.
- pecco souchon (P.S.) kasar dan tebal, pendek², terdiri dari daun jang agak tua.
- souchon (S), berbutir sebesar katjang arab, besarnya merata.

2. teh potong.

- broken orange pecco (B.O.P) lebih kasar dari OP, mengandung putjuk jang gepeng².
- broken tea (B.T) potongan² sewaktu diolah, ketjil² dan gepeng².

3. teh petjahan.

- a. fannings (F) seperti BT, lebih ketjil, banjak putjuk.
- b. dust (D) debu dari daun teh, seperti bubuk.

4. Bohea (B).

Tangkai daun dan bagian² lain jang ikut terolah, akan tetapi tidak dapat dipakai dalam teh jang bermutu. Sering bohea ini didjual pada pabrik² teh Tionghoa untuk selanjutnya ditjampuri bunga melati dan patjartjina.

Teh Tionghoa warnanja hidjau dinamakan teh hidjau atau flower pecco. Teh sematjam ini dilakukan lalu digiling dengan tangan dan didjemur diatas tampah kemudian digoreng sangan .

Rasa dan aroma dari teh sangat tergantung pada tjaranja memasak. Tergantung pula pada pantji dan panasnja air jang dipakai. Tergantung djuga pada lamanja mengextraksikan.

Potji teh tidak boleh dari logam dan harus selalu bersih. Air djangan dipanaskan sampai mendidih. Air teh diminum panas², karena kalau diminum dingin, timbul persenjawaan antara caffeine dan asam tanat, jang menjebabkan keruhnja air teh. Air teh jang dingin kehilangan aromanja.

Djika air teh ditjampur dengan air susu, hilang pula aromanja, karena senjawaan antara asam tannat dengan protein dari susu.

Biasanja air teh diminum dengan gula pasir. Ada jang suka meminum teh tanpa gula, karena dipandang lebih harum rasanja. Dalam keadaan ini rasa manis diambil dari djadjanan jang mengiringi. Tjara meminum teh sematjam ini banjak dilakukan di Pasundan. Memang enak sekali. Tjara meminum teh jang asalnja dari Rusia dan sekarang sudah ditiru dimana-mana, ialah diberi air djeruk sitrun pada air teh jang lalu menjadi sangat segar. Dapat pula diletakkan irisan djeruk sitrun didalam tjangkir.

Teh sering dipalsukan dengan daun djambu air, dsb. Dalam penjimpanan teh djarang digangu oleh serangga.

3. Tjoklat.

Bidji tjoklat mengandung teobromin sampai 1,6%, pula ia mengandung banjak lemak sampai 56%, sehingga bidji tjoklat dapat dibikin "cacao butter", sabun, parfum dan obat-obatan.

Bidji tjoklat mengandung **cacao-ol**, suatu senjawaan antara caffeine dan asam tanat.

Bidji tjoklat setelah dibuang bagian jang melendir, ditjutji lalu dikeringkan. Bidji jang kering dibuang lemaknya dengan djalan dibelah lalu digoreng sangan dan kemudian ditumbuk halus. Bubuk jang diperoleh dituangi air panas, dapat menghasilkan minuman jang menjegarkan badan.

Bubuk tjoklat jang baik warnanya tjoklat tua, mentjair dimulut, tidak menggumpal djika diberi air. Djika dibubuhi alkalicarbonat, semua zat jang ada didalam bubuk tjoklat dapat ditjernakan. Dengan air panas, bubuk tjoklat jang baik tidak membikin banjak endapan. Djika membeli bubuk tjoklat hendaklah diperiksa dengan teliti merk dan tutup dari kalengnya. Djika bubuk tjoklat dipalsukan dengan ditjampuri tepung, ia akan menggumpal kalau diberi air. Dapat djuga bubuk tjoklat ditjampuri bubuk kulit buah tjoklat, jang dapat diperiksa dibawah mikroskop. Tjoklat tidak mengganggu kesehatan dan boleh diberikan pada kanak² dan orang jang sakit.



1. Makanan Awet

KIMIA BAHAN MAKANAN

oleh

Dra. Oey Kam Nio

Bahan makanan terdiri dari zat² jang berguna bagi kehidupan manusia. Zat² ini dalam garis besarnya ada sebagai berikut :

I. Karbohidrat.

Karbohidrat adalah golongan zat² jang terdiri dari karbon, hidrogen dan oksigen. Dalam golongan ini termasuk gula sederhana dan zat-zat jang dipetjeh mendjadi gula-gula sederhana. Diantara zat-zaat ini jang terpenting adalah :

Monosakarida.

Monosakarida adalah gula jang hanja mempunjai satu kesatuan gula sederhana ($C_6H_{12}O_6$) dalam satu molekul.

Tjontoh² dari monosakarida adalah :

1. Glukosa (dextrosa),
2. Fruktosa (lovulosa),

Disakarida.

Disakarida punja dua kesatuan gula sederhana dalam molekulnya.

Tjontoh adalah :

1. **Sukrosa** (sakarosa) ; bila dihidrolisa menghasilkan glukosa dan fruktosa. Ini adalah gula jang dipakai sehari-hari untuk membikin kue, manisan, dsb. Djuga diketemukan bersama fruktosa dan glukosa dalam buah²an jang manis .
2. **Laktosa** ; dengan hidrolisa, laktosa dapat dipetjeh mendjadi glukosa dan galaktosa. Seperti namanja, menundukkan karbohidrat ini diketemukan dalam air susu.
3. **Maltosa** ; hidrolisa dari maltosa akan menghasilkan glukosa. Maltosa didapat dari pentjernaan tepung dan pada pemanasan tepung dalam kondisi jang tertentu.

Polysakarida.

1. **Tepung**, bila dihidrolisa sempurna akan menghasilkan glukosa. Molekul tepung terdiri dari banjak sekali molekul² glukosa dalam

- bentuk rantai jang bertjabang atau jang tidak bertjabang. Tepung ini diketemukan dalam **padi²an, umbi²an**, dll.
- 2. **Dextrina**, zat ini terdapat sebagai "bahan perantara" dari tepung selama hidrolisa dan pemanasan.
 - 3. **Cellulosa**
Dalam laboratorium, cellulosa dapat dipetjahkan sempurna dengan hasil terahir glukosa, akan tetapi dalam badan manusia petjahan hanja terdapat sedikit sekali. Maka dari itu cellulosa tak dapat dipakai sebagai bahan makanan.

II. Lemak.

Lemak tersusun dari unsur² karbon, hidrogen dan oksigen. Dengan hidrolisa², lemak menghasilkan glicerol dan asam² lemak. Ada asam lemak jang djenuh dan ada jang tidak djenuh. Asam lemak jang tidak djenuh mudah dioksidasi oleh hawa ; maka dari itu minjak jang punya banjak asam lemak jang tidak djenuh dan jang bebas, djika disimpan terlalu lama, akan mendjadi **tengik**, karena terbentuk matjam² aldehida, paracida, dll.

Lemak termasuk bahan simpanan dalam tumbuh²an dan hewan. Bahan makanan jang mengandung banjak lemak antara lain adalah katjang tanah, kedele, dsb.

III. Protein.

Protein adalah zat jang tersusun dari unsur karbon, hidrogen, nitrogen, oksigen, belerang, dan fosfor. Unsur² ini tergabung menjadi matjam² asam amino, dan molekul protein terdiri dari banjak asam² amino. Bila protein dihidrolisa sempurna oleh endjima atau oleh asam akan menghasilkan asam² amino.

Asam amino ini ada jang sangat perlu bagi manusia, dinamakan asam amino essential dan ada jang tidak perlu.

IV. Air.

Hampir semua bahan makanan mengandung air dalam persentasi jang berbeda-beda. Bahan jang kelihatannya kering, seperti kedele, masih punya air ± 10%. Sajuran segar, jang kelihatan basah kurang lebih 90%.

Kadar air ini diperlukan guna memperhitungkan sesuatu zat atas

dasar berat kering, antara lain dalam penentuan pemalsuan susu segar dan susu awetan.

V. Abu.

Abu didapat setelah pembakaran bahan makanan. Didalam abu terdapat mineral² seperti kalsium, fosfor, besi, jodium, dsb. Yang biasa ditentukan adalah kalsium, besi dan fosfor, karena mineral² lainnya seperti magnesium dianggap akan ada dalam jumlah cukup, jika kebutuhan ketiga mineral tersebut diatas telah terpenuhi.

Jodium diketemukan dalam bahan makanan asal dari laut, atau dari dekat laut. Pada umumnya konsentrasi jodium dalam bahan makanan adalah ketjil, akan tetapi kebutuhan jodium sehari-hari juga tidak banjak.

Sumber yang baik untuk **kalsium** adalah **susu** dan hasil-hasilnya, **sajuran hidjau**, dsb.

Sumber fosfor : daging kurus, padi²an, dan sumber besi : daging, terutama hati, kuningnya telur, padi²an dan sajuran hidjau.

VI. Vitamin²:

Vitamin termasuk kumpulan zat² organik yang berbeda-beda dalam sifatnya kimia. Nama "Vitamin" telah diberikan pada kumpulan zat² yang pertama diketemukan (vitamin B1), karena zat ini termasuk golongan amina dan diperlukan sekali untuk hidup. Kemudian diketemukan zat² lain yang penting juga untuk hidup akan tetapi tidak merupakan suatu amina ; namun demikian zat² ini dinamakan vitamin juga.

Matlamat vitamin berbeda-beda dengan huruf abjad. Hingga kini nama² menurut huruf abjad masih tetap dipakai, meskipun disampingnya juga diberikan namanya kimia.

Vitamin yang dianggap penting adalah :

Vitamin A : Vitamin A adalah suatu alkohol. Diketemukan dalam susu dan hati, terutama hati ikan hiu. Selain itu, vitamin A dapat diperoleh juga dari karotin, yaitu pigment berwarna kuning yang terdapat pada sajuran dan buah²an. Tidak semua jenis karotin dapat dijadikan vitamin A setara effisien. Karotin ini terutama diketemukan pada tumbuh²an. Vitamin A dan karotin larut dalam lemak, tetapi tidak larut dalam air. Vitamin A tidak berwarna. Dalam daun ada juga karotin, tetapi warnanya ditutup oleh

hidjau daun. Pada umumnja buah²an dan sajuran jang warnanja djingga punja kadar karotin jang tinggi.

Vitamin B₁ atau **thiamin**, dapat larut dalam air, terutama air panas.

Sumber jang baik adalah beras petjah kulit, katjang hidjau, kedele, bekatul, dsb. Thiamin akan hilang djika air perebus dibuang. Djuga pemasakan jang lama, biarpun dibawah titik didih, akan merusak vitamin ini karena oksidasi.

Vitamin B₂ atau **riboflavin**. Zat ini termasuk golongan flavin dan dapat larut dalam air. Djika tidak kena sinar matahari, riboflavin tahan terhadap pemanasan jang tidak terlalu tinggi. Sumber² jang baik adalah : susu, daging kurus, daun² hidjau, dll.

Niacin. Zat ini dapat larut dalam air. Sumber² jang baik adalah : hati ikan, daging kurus, daun² hidjau, dsb. Pada umumnja, niacin tidak dipengaruhi oleh pemasakan. Vitamin B₁, B₂ dan niacin termasuk vitamin B complex.

Vitamin C. Zat ini tidak hanja larut dalam air, tetapi mudah sekali dioksidasi. Kadar vitamin C dari bahan makanan akan menurun djika disimpan terlalu lama. Hal ini dapat ditjegah dengan penjimpanan ditempat jang dingin, umpamanja didalam almari es. Hilangnja vitamin C selama dimasak akan semakin besar didalam pantji terbuka dan ter-potong² ketjil. Djuga ia akan hilang beserta air pemasak jang dibuang. Pantji atau alat pemasak jang terbikin dari tembaga akan mempertjepat oksidasi atau hilangnja vitamin C.

Vitamin D. Vitamin² D adalah kumpulan dari matjam² zat jang tergolong pada "sterol". Salah satu dari sterol ini didapat dibawah kulit manusia dan dapat dirobah mendjadi vitamin D oleh sinar matahari. Ini disebabnja dinegeri² tropik hampir tidak didjumpai kekurangan vitamin D. Sumber jang penting adalah minjak hati ikan. Vitamin D dapat larut dalam lemak, pada umumnja tahan terhadap pemasakan.

Tulisan ini kami susul dengan suatu daftar analisa bahan makanan, jang telah kami susun sendiri bersama dr. Lie Goan Hong, dan jang ditjantumkan disini seidjin Direktur Lembaga Makanan Rakjat Djakarta.

1. BANGSA GANDUM DAN HASILNJA – UMBI, AKAR DAN HASILNJA.

DJENIS	Kalori	Protein	Lecmek	Hidrate Karbohidrat	Kalsium	Fosfor	Besi	Vit. A	Aktiplet	Vit. B ₁	Thiamin	Vit. B ₂	Asetorbic (Vit. C)	Air	b.j.d.d
Beras petejah kulit	335	7.4	1.9	76.2	12	290	2.0	0	0.32	0	13.2	100			
Beras setengah giling	363	7.6	1.1	78.3	11	221	1.2	0	0.19	0	12.0	100			
Beras giling	360	6.8	0.7	78.9	6	140	0.8	0	0.12	0	13.0	100			
Beras menir	339	7.7	4.4	73.0	22	(272)	3.7	0	0.55	0	12.0	100			
Beras merah tumbuk	359	7.5	0.9	77.6	16	163	0.3	0	0.21	0	13.0	100			
Beras ketan putih	362	6.7	0.7	79.4	12	148	(0.8)	(0)	0.16	(0)	12.0	100			
Beras ketan hitam	356	7.0	(0.7)	78.0	10	(148)	0.8	0	0.2	0	13.0	100			
Beras parboiled	364	(6.8)	0.6	80.1	5	142	(0.8)	(0)	0.22	(0)	12.0	100			
Bihun	360	4.7	0.1	82.1	6	35	1.8	0	0	0	12.9	100			
Biskuit	458	6.9	14.4	75.1	62	87	2.7	(0)	0.09	(0)	2.2	100			
Djagung muda termasuk djangel (untuk sajuran)	33	2.2	0.1	7.4	7	100	0.5	200	0.08	8	89.5	100			
Djagung muda kuning (untuk rebus dan bakar)	129	4.1	1.3	30.3	5	108	1.1	117	0.18	9	63.5	28			
Djagung muda putih (untuk rebus dan bakar)	129	4.1	1.3	30.3	5	108	1.1	0	0.18	9	63.5	28			
Djagung butir segar, kuning	140	4.7	1.3	33.1	6	118	0.7	435	0.24	8	60.0	90			

DAJENS	Kkalori	Protein	Lemak	Hidrat karbohidrat	Kalsium	Fosfor	mg	mg	mg	I.U.	mg	mg	g	b.j.d.d		
														Aktifit A	Besi	
Djagung butir segar, putih	140	4.7	1.3	33.1	6	118	0.7	0	0.24	8	60.0	90				
Djagung butir, kuning panen baru	307	7.9	3.4	63.6	9	148	2.1	440	0.33	0	24.0	90				
Djagung butir putih panen lama	355	9.2	3.9	73.7	10	256	2.4	0	0.38	0	12.0	90				
Beras djagung kuning (giling halus)	361	8.7	4.5	72.4	9	380	4.6	(350)	0.27	0	13.1	100				
Beras djagung kuning (giling kasar)	366	8.9	5.2	71.7	9	406	4.6	(400)	0.24	0	13.1	100				
Beras djagung putih (giling halus)	361	8.7	4.5	72.4	9	380	4.6	0	0.27	0	13.1	100				
Beras djagung putih (giling kasar)	366	8.7	5.2	71.7	9	406	4.6	0	0.24	0	13.1	100				
Menir djagung	369	9.1	6.7	69.5	8	450	3.6	0	0.45	0	12.7	100				
Djali	289	11.0	4.0	61.0	213	176	11.0	0	0.14	0	23.0	(90)				
Djampang huma	332	6.2	1.4	78.2	329	254	5.3	(6)	0.33	(0)	11.7	100				
Djawawut	334	9.7	3.5	73.4	28	311	5.3	(6)	0.51	(0)	11.9	100				
Gedung	101	2.1	0.2	23.2	20	69	0.6	0	0.10	9	73.5	(85)				
Ganjong	95	1.0	0.1	22.6	21	70	20.0	0	(0.10)	10	75.0	(65)				
Gaplek	338	1.5	0.7	81.3	80	60	1.9	0	0.04	0	14.5	100				
Gembili	95	1.5	0.1	22.4	(14)	(49)	4.5	0	(0.05)	(4)	7.5	100				
Bekatul beras	291	14.4	18.2	47.7	43	2535	4.5	0	1.42	0	10.7	100				

Bekalut di jagung	365	9.0	8.5	64.5	(200)	(500)	(10)	0	1.2	0	12.0	100
Kentang	83	2.0	0.1	19.1	11	56	0.7	0	0.11	17	77.8	85
Kentang hitam	142	0.9	0.4	33.7	34	75	0.2	0	0.02	38	64	75
Ketela pohon putih	146	1.2	0.3	34.7	33	40	0.7	0	0.06	30	62.5	75
Ketela pohon kuning	157	0.8	0.3	37.9	(33)	(40)	(0.7)	(385)	(0.06)	30	60.0	75
Krupuk atji	350	0.5	0.2	85.9	0	0	0	0	0	0	12.0	100
Macaroni	363	8.7	0.4	78.7	20	80	0.3	0	(0.10)	(0)	11.7	100
Maizena	343	0.3	0	85.0	20	30	1.5	0	0	0	14.0	100
Mie basah	86	0.6	3.3	14.0	14	13	0.8	0	0	0	80.0	100
Mi kering	337	7.9	11.8	50.0	49	47	2.8	0	0.10	0	28.0	100
Atji katjang idjo	370	4.5	1.0	83.5	(50)	(100)	(1.0)	0	0	0	10.0	100
Atji singkong	362	0.5	0.3	86.9	0	0	0	0	0	0	12.0	100
Roti putih	248	8.0	1.2	50.0	10	95	1.5	0	0.10	0	40.0	100
Tepung sago	353	0.7	0.2	84.7	11	13	1.1	0	0.01	0	14.0	100
Sente	64	0.6	0.3	14.8	(30)	(50)	(1.0)	(0)	0.05	(5)	84.0	90
Suweg	69	1.0	0.1	15.7	62	41	4.2	(0)	0.07	(5)	82.0	86
Tales	98	1.9	0.2	23.7	28	61	1.0	20	0.13	4	73.0	85
Tape singkong, peuyeum	173	0.5	0.1	42.5	(30)	30	(0)	(0)	0.07	0	56.1	100
Tepung arrowroot	355	0.7	0.2	85.2	8	22	1.5	0	0.09	0	13.6	100
Tepung beras	364	7.0	0.5	80.0	5	140	0.8	0	0.12	0	12.0	100
Tepung di jagung kuning	355	9.2	3.9	73.7	10	256	2.4	510	0.38	0	12.0	100
Tepung di jagung putih	355	9.2	3.9	73.7	10	256	2.4	0	0.38	0	12.0	100

DJENIS	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat arang	Kalsium	Fosfor	Vit. A	Betafite	Thiamin (Vit. B ₁)	Ascorbic acid (Vit. C)	Air	bj,d,d
Tepung ketang	347	0.3	0.1	85.6	20	30	0.5	(0)	(0.04)	(0)	13.0	100
Tepung terigu	365	8.9	1.3	77.3	16	106	1.2	(0)	(0.12)	(0)	12.0	100
Tepung singkong	363	1.1	0.5	88.2	84	(125)	1.0	0	0.04	0	9.1	100
Tjantel	332	11.0	3.3	73.0	28	287	4.4	0	0.38	0	11.0	100
Ubi diajar merah	123	1.8	0.7	27.9	30	49	0.7	7700	0.09	22	68.5	100
Ubi diajar putih	123	1.8	0.7	27.9	30	49	0.7	60	0.09	22	68.5	86
Uwi	101	2.0	0.2	19.8	45	280	1.8	0	0.10	(9)	75	86

2. KATJANG-KATJANGAN DAN BIDJI-BIDJI LAIN.

DJENIS	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat arang	Kalsium	Posfor	Besi	Vit. A	Aktinglet	Thiamin (Vit. B ₁)	Ascorbic acid (Vit. C)	Air	b.j.d.d
Ampas tahu	414	26.6	13.3	41.3	19	29	(4.0)	0	(0.20)	0	9.0	100	
Tempe bongkrek (dari bungkil kelapa)	119	4.4	3.5	18.3	(27)	(100)	(2.6)	0	0.08	0	72.5	100	
Bungkil katjang tanah	336	37.4	13.0	30.0	730	470	30.7	0	0.04	0	14.0	100	
Bungkil kelapa	368	23.0	15.0	40.0	137	433	41.5	0	0	0	16.0	100	
Djambu monjet bidji	562	21.2	46.9	23.6	50	450	5.0	100	(0.2)	0	5.9	100	
Djengkol	20	3.5	0.1	3.1	21	25	0.7	240	0.10	(12)	93.0	90	
Emping (kerupuk melindjo)	345	12.0	1.5	71.5	(100)	(400)	(5.0)	(0)	(0.20)	(0)	13.0	100	
Katjang arab	339	23.8	1.4	60.2	27	388	4.7	140	0.77	100	11.6	2	
Katjang bogor	370	16.0	6.0	65.0	85	264	4.2	0	0.18	0	10.0	100	
Katjang endel bidji	331	25.0	1.0	58.0	(80)	(400)	(5.0)	0	0.30	9	14.0	(95)	
Katjang hiris bidji	336	20.7	1.4	62.0	125	(275)	4.0	150	0.48	5	12.2	100	
Katjang hiris bidji muda	114	7.0	0.6	20.8	3.2	122	1.5	70	0.37	43	70.3	(100)	
Kedele, basah *)	345	22.2	1.2	62.9	125	(320)	6.7	157	0.64	6	10.0	100	
Kedele kering *)	331	34.9	18.1	34.8	227	585	8.0	110	1.07	0	7.5	100	
Katjang idjo	286	30.2	15.6	30.1	196	(506)	6.9	95	0.93	0	20.0	100	

DJENIS	Klorin	Proteini	Lemak	Hidrat arang	Kalsium	Posfor	Besi	Vit. A	Thiamin (Vit. B ₁)	Ascorbic (Vit. C)	Acid G	Air	bjd.d	
Katjang merah	336	23.7	1.7	59.5	80	400	5.0	0	0.60	0	12.0	(95)		
Katjang pandjang bidji	357	17.3	1.5	70.0	163	437	6.9	(0)	0.57	2	12.2	100		
Katjang tanah terkupas (dengan selaput)	452	25.3	42.8	21.1	58	437	1.3	0	0.30	3	4.0	100		
Katjang tanah rebus (dengan kulit)	360	13.5	31.2	12.8	42	177	1.4	0	0.44	5	40.2	43		
Katjang tanah sangan (tidak dengan selaput)	559	26.9	44.2	23.6	74	393	1.9	0	0.30	0	2.6	100		
Katjang tunggak (tolo)	342	22.9	1.4	61.6	77	449	6.5	30	0.02	2	11.0	100		
Kelapa muda, air	17	0.2	0.1	3.8	15	8	0.2	0	0	1	95.5	100		
Kelapa muda, daging	68	1.0	0.9	14.0	7	(30)	1.0	(0)	0.06	4	83.3	53		
Kelapa tua, air	180	4.0	15.0	10.0	8	(55)	1.3	10	0.06	4	70.0	53		
Kelapa tua, daging	359	3.4	34.7	14.0	21	98	2.0	0	0.10	2	46.9	53		
Kemiri	626	19.0	63.0	8.0	(80)	(200)	(2)	(0)	0.06	0	7.0	100		
Kenari	657	15.0	66.0	13.0	92	691	7.7	0	0.42	0	3.0	100		
Ketjap	46	5.7	1.3	9.0	123	96	5.7	0	(0)	0	63.0	100		
Ketjipir, bidji	405	32.8	17.0	36.5	(80)	(200)	(2)	0	(0.03)	0	9.7	100		
Keluwak	273	10.0	24.0	13.0	(40)	(100)	(2)	0	0.15	30	51.0	(80)		

Koto benguk, bidji	332	24.0	3.0	55.0	130	(200)	(2)	70	0.30	0	15.0	(95)
Koro knupuk, bidji	125	8.3	0.7	22.1	17	12	2.7	80	0.11	31	67.2	68
Koro loke, bidji	33	2.7	0.2	7.9	60	40	2.0	40	(0.10)	0	88.6	(95)
Koro wedus, bidji	338	22.2	1.5	61.0	88	395	3.5	0	0.62	0	11.8	100
Lamtoro (pete tjina) bidji muda	85	5.7	(0.3)	15.4	180	53	2.7	423	0.08	15	77.4	100
Lamtoro (pete tjina) bidji tua	148	10.6	(0.5)	26.2	155	59	2.2	416	0.23	20	61.4	100
Nangka, bidji segar	165	4.2	0.1	36.7	33	(200)	1.0	(0)	0.20	10	57.7	75
Ontjom	187	13.0	(6)	22.6	96	115	27.0	(0)	0.09	0	57.0	100
Tepung katjang idjo (hunkwee)	364	4.5	1.0	83.5	(50)	(100)	(1.0)	0	0	0	10.0	100
Pete segar	142	10.4	2.0	22.0	95	115	1.2	200	0.17	36	60.5	36
Santan kental	324	4.2	34.3	5.6	14	(45)	1.9	0	0.02	2	59.4	100
Santan entjer	122	2.0	10.0	7.6	25	30	0.1	0	0	(2)	80.0	100
Tabu	68	7.8	4.6	1.6	124	63	8.8	(0)	0.06	0	84.8	100
Taoijo	166	10.4	4.9	24.1	55	365	1.3	23	0.05	0	62.4	100
Tempe kedele	149	18.3	4.0	12.7	129	154	10.0	(50)	0.17	0	64.0	100
Tempe benguk	141	10.2	1.3	23.2	42	(15)	2.6	30	0.19	(0)	64.0	100
Tempe lamtoro	142	11.0	2.5	20.4	42	(15)	2.6	0	0.09	(0)	64.0	100
Tepung kedele	347	35.9	20.6	29.9	195	544	8.4	140	0.77	(0)	9.0	100
Widjen	568	19.3	51.1	18.1	1125	614	9.5	0	0.93	(0)	5.8	100

*) 60% dari semua hidrat arang terdiri dari zat tidak atau sedikit dapat dipakai oleh tubuh manusia.

3. DAGING

DAGENIS	Kadar protein	Lemak		Hidrat Karbohidrat		Kalsium		Fosfor		Besi		Aktifitas Vit. A		Thiamin (Vit. B ₁)		Ascorbic acid (Vit. C)		Air		bj.d.d		
		g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%
Ajam	302	18.2	25.0	0	14	200	1.5	810	0.08	0	55.9	58										
Angsa	354	16.4	31.5	0	15	188	1.8	(900)	0.10	0	51.1	60										
Bebek (titik)	326	16.0	28.6	0	15	188	1.8	(900)	0.10	0	54.3	60										
Daging anak sapi sedang	190	19.1	12.0	0	11	193	2.9	(40)	0.14	0	68.0	100										
Daging anak sapi kurus	174	19.6	10.0	0	11	201	2.9	(20)	0.08	0	69.0	100										
Daging anak sapi gemuk	207	18.8	14.0	0	10	(200)	2.2	(40)	0.13	0	62.0	100										
Daging asap	191	32.0	6.0	0	15	300	5.0	(20)	0.12	0	60.0	100										
Daging babi gemuk	457	11.9	45.0	0	7	117	1.8	(0)	0.58	0	42.0	100										
Daging babi kurus	376	14.1	35.0	0	8	151	2.1	(0)	0.67	0	50.0	100										
Daging domba kurus	206	17.1	14.8	0	10	191	2.6	0	0.15	0	66.3	100										
Daging domba gemuk	317	15.7	27.7	0	9	157	2.4	0	0.14	0	55.8	100										
Daging kambing	154	16.6	9.2	0	11	124	1.0	0	0.09	0	70.3	100										
Daging kerbau	84	18.7	0.5	0	7	151	2.0	(0)	0.02	0	84.0	100										
Daging kuda kurus	118	18.1	4.1	0.9	10	150	(2.7)	0	0.07	0	76.0	100										
Daging sapi gemuk	273	17.5	22.0	0	10	150	2.6	40	0.08	0	60.0	100										

Daging sapi kurus	174	19.6	10.0	0	11	181	2.9	20	0.08	0	69.0	100
Daging sapi sedang	207	18.8	14.0	0	11	170	2.8	30	0.80	0	66.0	100
Dendeng	433	55.0	9.0	0	(30)	(370)	(5.1)	0	(0.10)	0	25.0	100
Didih (darah) ajam	77	13.8	1.9	0.7	(15)	9	1.3	(50)	0.02	0	82.0	100
Didih (darah) sapi	104	21.9	1.1	0	7	24	1.3	(50)	0	0	75.6	100
Gindjal babi	114	16.3	4.6	0.8	11	246	8.0	(130)	0.58	13	77.1	100
Gindjal domba	105	16.6	3.3	1.0	13	237	9.2	(1150)	0.51	13	77.8	100
Gindjal sapi	141	15.0	8.1	0.9	9	221	7.9	(1150)	0.37	13	74.9	100
Hati babi	134	19.9	4.8	1.7	10	362	18.0	14200	0.40	23	72.3	100
Hati sapi	136	19.7	3.2	6.0	7	358	6.6	43900	0.26	31	69.7	100
Krupuk kulit kerbau	422	83.0	4.0	0	(5)	(10)	(0)	(0)	(0)	0	15.0	100
Lambung (babat)	113	17.6	4.2	0	12	144	1.0	0	0.15	0	76.7	100
Otak	125	10.4	8.6	0.8	16	339	3.6	0	0.23	18	78.9	100
Sarang burung	281	37.5	0.3	32.1	485	18	3.0	(0)	0	(0)	24.8	100
Usus (isi perut)	130	14.0	7.2	1.5	14	115	4.0	(2000)	0.08	(0)	76.3	100

4. TELUR

DJENIS	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat Karbohidrat	Kalsium	Positif	Vit. A	Besi	Vit. B ₁	Thiamin (Vit. B ₁)	Ascorbic acid (Vit. C)	Air	b.j.d.d	
Telur ajam	162	12.8	11.5	0.7	54	180	2.7	900	0.10	0	74.0	90		
Telur bebek	189	13.1	14.3	0.8	56	175	2.8	1230	0.18	0	70.8	90		
Telur bebek (asin)	195	13.6	13.3	4.4	120	157	1.8	841	0.28	0	66.5	83		
Telur petju	144	12.0	10.2	0	84	193	1.3	600	0.11	0	76.6	90		
Telur terumbuk	(425)	31.0	28.0	(10)	(50)	(100)	(2)	(600)	(0.10)	0	25.0	100		
Kuning telur ajam	361	16.3	31.9	0.7	147	586	7.2	2000	0.27	0	48.4	100		
Kuning telur itik	398	17.0	35	0.8	150	400	7.0	2870	0.6	0	47.0	100		
Putih telur ajam	50	10.8	0	0.8	6	17	0.2	(0)	0	0	87.8	100		
Putih telur itik	54	11.9	0	0.8	21	20	0.1	0	0.01	0	88.8	100		

5. IKAN

DJENIS	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat Karbohidrat	mg	mg	mg	I.U.	mg	mg	%	b.j.d.d
					Air	Ascorbic (Vit. C)	Thiamin (Vit. B ₁)	Aktifit (Vit. A)	Besi	Kalsium		
Bader (tawes)	198	19.0	13.0	0	48	(150)	0.4	(150)	0.01	0	66.0	(80)
Bandeng	129	20.0	4.8	0	(20)	(150)	(2.0)	(150)	(0.05)	0	74.0	(80)
Bawal	96	19.0	1.7	0	(20)	(150)	(2.0)	(150)	(0.05)	0	78.0	(80)
Bekasem	138	14.0	0.7	7.4	(40)	(80)	(2.0)	(100)	(0.05)	0	69.0	100
Belut	303	14.0	27.0	0	20	200	1.0	(1600)	(0.10)	(2)	58.0	100
Beunteur	109	17.0	4.0	0	(500)	(500)	(1.0)	(150)	(0.05)	0	70.0	80
Ekor kuning	66	14.0	0.7	0	(40)	(150)	(2.0)	(150)	(0.02)	0	84.0	(80)
Gabus (segar)	74	21.2	1.7	0	62	176	0.9	(150)	0.04	0	69.4	64
Gabus (kering)	292	58.0	4.0	0	15	100	0.7	(100)	(0.10)	0	24.0	(80)
Ikan asin (kering)	193	42.0	1.5	0	200	300	2.5	0	0.01	0	40.0	(70)
Ikan mas	86	16.0	2.0	0	(20)	(150)	(2.0)	(150)	(0.05)	0	80.0	(80)
Kakap	92	20.0	(0.7)	0	(20)	(200)	1.0	30	0.05	0	77.0	(80)
Kembung	103	22.0	(1.0)	0	(20)	(200)	(1.0)	(30)	(0.05)	0	76.0	(80)
Kepiting	151	13.8	3.8	14.1	210	(50)	1.1	(200)	0.05	(0)	68.0	45
Kerang	59	8.0	1.1	3.6	133	(170)	3.1	(300)	0.01	0	85.0	20

DJENIS	Kalori†	Protein	Lemak	Hidrat arang	Kalsium	Posfor	Besti	Vit. A	Thiamin (Vit. B ₁)	Ascorbic (Vit. C)	Acid Asid	Air	bj.d.d	
Kodok (katak)	73	16.4	0.3	0	18	147	1.1	0	0.14	0	81.9	65		
Krupuk ikan (dengan atjinja)	342	16.0	0.4	65.6	(2.0)	(20)	(0.1)	(0)	(0)	0	16.0	100		
Krupuk udang (dengan atjinja)	359	17.2	0.6	68.2	332	(337)	1.7	(50)	(0.04)	0	12.0	100		
Kura*(petuji)	83	19.1	0.2	0	27	87	0.7	(0)	0.20	0	80.0	70		
Lajang	109	22.0	1.7	0	(50)	(150)	(2.0)	(150)	(0.05)	0	74.0	(80)		
Lemuru	112	20.0	3.0	0	(20)	(100)	1.0	(100)	(0.05)	0	76.0	(80)		
Peda	156	28.0	4.0	0	174	316	3.1	110	0	0	46.0	(90)		
Pepetek	176	31.0	4.4	0	(120)	(200)	(1.0)	(50)	(0.05)	0	33.0	100		
Petis udang	65	15.0	0.1	0	(37)	(36)	(2.8)	0	0	0	39.0	100		
Petis ikan	87	20.0	0.2	0	(37)	(36)	(2.8)	0	0	0	56.0	100		
Pindang banjar	157	28.0	4.2	0	(50)	(100)	(1.0)	(150)	(0.10)	0	59.0	(90)		
Pindang benggo	170	31.0	4.2	0	(50)	(100)	(1.0)	(150)	(0.10)	0	57.0	(90)		
Pindang lajang	153	30.0	2.8	0	(60)	(200)	(3.0)	(200)	(0.07)	0	60.0	(90)		
Pindang selar	142	27.0	3.0	0	(60)	(200)	(3.0)	(200)	(0.07)	0	60.0	(90)		
Selar segar	100	18.8	2.2	0	40	179	0.5	(150)	3.37	0	75.4	48		

Selar kering	194	38.0	3.5	0	20	200	1.0	0	0.01	0	43.0	(75)
Sepat kering	289	38.0	14.0	0	(40)	100	0.7	0	0	0	30.0	(75)
Tembang	204	16.0	15.0	0	(20)	(200)	(2.0)	(100)	0.05	0	65.0	(80)
Teri, bubuk	277	60.0	2.3	1.8	1209	1225	(3.0)	297	(0.10)	0	15.0	100
Teri, segar	77	16.0	1.0	0	(500)	(500)	(1.0)	(150)	(0.05)	0	80.0	100
Teri, kering	170	33.4	3.0	0	1200	(1500)	3.6	(210)	(0.15)	0	37.8	100
Teri, kering sekali (tanpa garam atau dengan sedikit garam)	331	68.7	4.2	0	2381	(1500)	23.4	(200)	0.10	0	16.7	100
Tjue selar kuning	144	32.5	0.6	0	1000	(1000)	(3.0)	(200)	(0.10)	0	34.5	100
Teri nasi, kering	145	27.0	3.3	0	50	(100)	(2.0)	(150)	(0.10)	(0)	59.0	(90)
Terasi merah	174	30.0	3.5	3.5	100	(250)	3.1	0	0	0	40.0	100
Udang, segar	91	21.0	0.2	0.1	136	(170)	8.0	60	0.01	0	75.0	68
Udang, kering	295	62.4	2.3	1.8	1209	1225	6.3	150	(0.14)	0	20.7	(90)

6. SAYURAN

DJENIS	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat	Karbohidrat	Kalsium	Fosfor	Vit. A	Aktilipid	Vit. C	Ascorbik (Vit. B ₂)	Thiamin (Vit. B ₁)	Besi	mg	mg	mg	I.U.	mg	mg	g	%	bj.d.d
															g	g	g	g	g	g	g	g
Andewi	25	1.6	0.2	5.3	33	66	1.0	0	0.14	10	91.8	80										
Bajam	36	3.5	0.5	6.5	267	67	3.9	6090	0	0	0	0										
Bajam merah	51	4.6	0.5	10.0	368	111	2.2	5800	0.08	(80)	82.0	71										
Beligo	13	0.4	0.2	3.0	19	19	0.4	0	0.04	13	96.1	69										
Bawang bombai	45	1.4	0.2	10.3	32	44	0.5	50	0.03	9	87.5	94										
Bawang merah	39	1.5	0.3	9.2	36	40	0.8	0	0.03	2	88.0	90										
Bawang putih	95	4.5	0.2	23.1	42	134	1.0	0	0.22	15	71.0	88										
Bangkuang	55	1.4	0.2	12.8	15	18	0.6	0	0.04	20	85.1	(84)										
Biet	42	1.6	0.1	9.6	27	43	1.0	20	0.02	10	87.6	75										
Boontjis	35	2.4	0.2	7.7	65	44	1.1	630	0.08	19	88.9	90										
Boros kuntji	23	1.0	0.8	7.2	(50)	(50)	(2)	(5000)	(0.08)	(50)	90.0	(80)										
Boros ladja	22	1.0	0.3	4.7	(50)	(50)	(2)	(5000)	(0.08)	(50)	90.0	(80)										
Daun bawang	29	1.8	0.7	5.2	55	39	7.2	1365	0.09	37	91.6	67										
Daun beluntas	42	1.8	(0.5)	9.4	256	49	5.6	3980	0.02	(30)	86.0	(65)										
Daun djambu mete muda	73	4.6	0.5	16.2	33	64	8.9	2689	0	65	78.0	(65)										

Daun gandaria	60	3.1	(0.3)	14.0	40	4.5	4.7	600	0	61	81.0	(65)
Daun katjang pandjang	34	4.1	0.4	5.8	134	145	6.2	5240	0.28	29	88.3	(65)
Daun kedondong	59	3.5	(0.3)	13.4	540	82	6.2	2900	0.06	29	81.0	(65)
Daun kemang	43	5.5	(0.3)	7.5	35	106	1.0	1017	0.06	(30)	85.0	(65)
Daun ketela rambat (ubi jalalar)	47	2.8	0.4	19.4	79	66	10.0	6015	0.12	22	84.7	(73)
Daun ketjipir	47	5.0	0.5	8.5	(134)	(81)	6.2	(5240)	(0.28)	29	85.0	(70)
Daun koro	23	3.0	0.3	3.7	134	81	6.2	5240	0.28	29	91.0	(65)
Daun labu siam	60	4.0	0.4	4.7	58	(70)	2.5	2025	0.08	16	89.7	100
Daun waluuh	30	3.6	0.6	4.5	138	99	3.7	2250	0.14	36	89.7	(70)
Daun leuntja	45	4.7	0.5	8.1	210	(80)	6.1	1900	0.14	40	85.0	(70)
Daun lobak	30	2.3	(0.4)	5.8	140	33	3.7	(1000)	0.07	109	90.0	(70)
Daun lompong	40	3.0	0.8	7.4	76	59	1.0	(2000)	0.08	31	87.2	(75)
Daun mangkokan	54	3.7	(0.3)	11.8	474	49	4.0	5450	0.06	83	82.0	(80)
Daun melindjo	99	5.0	1.3	21.3	219	82	4.2	10000	0.09	182	70.8	88
Daun ojong	22	1.0	0.1	5.3	21	44	(2.0)	(1000)	(0.08)	(150)	93.0	(65)
Daun pakis	35	4.0	(0.3)	6.4	42	172	1.3	1881	0	(30)	88.0	70
Daun papaja	79	8.0	2.0	11.9	353	63	0.8	18250	0.15	140	75.4	71
Daun pete hijata (daun lamtoro)	128	12.0	6.5	12.4	1500	(100)	2.5	17800	0.04	64	67.0	(40)
Daun singkong	73	6.8	1.2	13.0	165	54	2.0	11000	0.12	275	77.2	87
Daun singkong kuning	131	12.7	(1.2)	25.2	(165)	(54)	3.9	13000	0.21	220	58.0	87
Daun tales	71	4.1	2.1	12.3	302	47	8.3	10395	0.11	163	79.4	(80)

DJENIS	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat Karbohidrat	mg	mg	mg	mg	I.U.	mg	mg	g	%
Djamur kuping, segar	15	3.8	0.6	0.9	3	94	1.7	0	0.10	5	93.7	100	
Djamur kuping, kering	128	16.0	0.9	64.0	51	223	6.7	0	0.11	(0)	14.9	100	
Djantung pisang, segar	31	1.2	0.3	7.1	30	50	0.1	(170)	(0.05)	(10)	90.2	(25)	
Djantung pisang, kering	218	9.6	1.2	69.3	276	425	0.9	170	0.04	0	15.3	(25)	
Djotang	32	1.9	0.3	7.1	162	41	4.0	3718	0.03	20	89.0	(70)	
Etyeng	18	1.0	0.2	3.8	80	45	3.7	(1000)	(0.08)	(50)	93.0	70	
Gambas	18	0.8	0.2	4.1	19	33	2.4	0.2	4.9	54	90.0	70	
Gendier	33	1.7	0.2	7.7	62	33	1.8	195	0.41	31	67.3	69	
Kangkung	29	3.0	0.3	5.4	73	50	2.5	6300	0.07	32	89.7	70	
Katjang hiris (buah muda)	123	8.4	0.6	21.8	66	174	1.9	680	0.34	26	74.3	45	
Katjang kapri	98	6.7	0.4	17.7	22	122	0.9	105	0.13	41	87.4	83	
Katjang kapri (buah muda)	42	3.3	0.2	9.0	51	(85)	0.3	0	0.03	8	96.1	70	
Katjang pandjang	44	2.7	0.3	7.8	49	347	(2.0)	(5000)	(0.08)	(50)	85.0	(80)	
Katuk	59	4.8	1.0	11.0	204	83	1.0	440	0.20	49	86.8	(80)	
Kelor	82	6.7	1.7	14.3	440	70	0.7	335	0.13	21	88.5	75	
Kemangi	46	4.0	0.5	8.9	45	75	0.9	380	0.03	8	94.5	85	
Kembang turi	44	1.8	0.6	9.6	23	29	2.7	10370	0.10	239	81.0	(40)	

Ketimun	12	0.7	0.1	2.7	10	21	7.0	11300	0.21	220	75.0	(65)
Keluwihi	35	2.9	0.2	5.8	63	37	0.3	595	0.24	19	90.4	96
Kol kembang	111	1.5	0.3	27.2	28	32	0.9	20	0.10	19	70.0	77
Kol merah	25	2.4	0.2	4.9	22	72	1.1	90	0.11	69	91.7	57
Kol patih	24	1.4	0.2	5.3	46	31	0.5	80	0.06	50	92.4	75
Koro krupuk, buah muda	125	8.3	0.7	22.1	17	12	2.7	80	0.11	31	67.2	68
Koro wedus, buah muda	38	3.0	0.3	7.9	56	47	1.1	870	0.09	17	88.0	(70)
Krokot	21	1.7	0.4	3.8	103	39	3.6	2550	0.03	25	93.0	80
Kutjai	45	2.2	0.3	10.3	52	50	1.1	40	0.11	17	86.3	52
Kutjai muda (lokio)	42	3.8	0.6	7.8	76	91	2.5	500	0.11	59	86.0	100
Labu air	17	0.6	0.2	3.8	12	18	0.6	70	0.04	10	95.0	80
Labu siam	26	0.6	0.1	6.7	14	25	0.5	20	0.02	18	92.3	83
Waluh	29	1.1	0.3	6.6	45	64	1.4	180	0.08	52	91.2	77
Leuntja	33	1.9	0.1	7.4	274	34	4.0	478	0.10	17	90.0	95
Lobak	19	0.9	0.1	4.2	35	26	0.6	10	0.03	32	94.1	(87)
Melindjo	66	5.0	0.7	13.3	163	75	2.8	(1000)	(0.10)	(100)	80.0	60
Nangka muda	51	2.0	0.4	11.3	45	29	0.5	25	0.07	9	85.4	80
Papaja muda	26	2.1	0.1	4.9	50	(16)	0.4	(50)	0.02	19	92.3	76
Pare (paria)	29	1.1	0.3	6.6	45	64	1.4	180	0.08	52	91.2	77
Petjay	23	1.8	0.3	4.5	179	39	6.9	3195	0.08	75	92.4	82
Prei	45	2.2	0.3	10.3	52	50	1.1	40	0.11	17	86.3	52

DIJENIS	Kalori,	Protein	Lemak	Hidrat arang	Kalsium	Posfor	Besi	Vit. A	Thiamin (Vit. B ₁)	Aseorbic acid (Vit. C)	Air	b.j.d.d.
Rabarber	32	0.5	0.1	5.4	40	30	0.5	0	0.05	10	93.0	80
Rebung	27	2.6	0.3	5.2	13	59	0.5	20	0.15	4	91.0	65
Sawi	22	2.3	0.3	4.0	220	38	2.9	6460	0.09	102	92.2	(87)
Selada air	17	1.7	0.3	3.0	182	(27)	2.5	2420	0.08	50	94.1	9
Seledri	20	1.0	0.1	4.6	50	40	1.0	130	0.03	11	93.0	63
Taoge hatjang idjo	23	2.9	0.2	4.1	29	69	0.8	10	0.07	15	92.4	100
Taoge kedele	67	9.0	2.6	6.4	(50)	(65)	(1.0)	(110)	(0.23)	(15)	81.0	100
Taoge hatjang tunggak	35	5.0	0.2	5.8	57	88	1.0	0	(0.07)	(15)	88.0	90
Tebu terutuk	25	4.6	0.4	3.0	(40)	(80)	2.0	0	(0.08)	(50)	91.0	(20)
Takokak	34	2.0	0.1	7.9	(50)	(30)	(2)	750	(0.08)	(80)	89.0	95
Terong	24	1.1	0.2	5.5	15	37	0.4	30	0.04	5	92.7	87
Terong belanda	48	1.5	0.3	11.3	13	24	0.8	0	0.04	17	85.9	73
Tespong	59	2.9	(0.3)	13.9	155	65	2.5	2500	0.05	21	81.0	(60)
Lombok merah besar	31	1.0	0.3	7.3	29	24	0.5	470	0.05	18	90.9	85
Lombok idjo besar	23	0.7	0.3	5.2	14	23	0.4	260	0.05	84	93.4	82
Lombok kering	311	15.9	6.2	61.8	160	370	2.3	576	(0.40)	50	10.0	(85)

Lombok rawit segar dengan bidji	103	4.7	2.4	19.9	45	85	2.5	11.050	0.24	70	71.2	85
Lombok rawit segar tanpa bidji	49	1.6	0.7	11.1	22	85	1.9	1200	0.07	125	85.9	(75)
Tomat matang	20	1.0	0.3	4.2	5	27	0.5	1500	0.06	40	94.0	95
Tomat muda	23	2.0	0.7	3.3	5	(27)	0.5	320	0.07	30	93.0	95
Tomat (sari)	15	1.0	0.2	3.5	7	15	0.4	600	0.05	10	94.0	100
Wortel	42	1.2	0.3	9.3	38	37	0.8	12000	0.06	6	88.2	88

7. BUAH-BUAHAN

DJENIS	Kalorit	Protein	Lemak	Hidrat Karbohidrat	Fosfor	Vit. A	Ascorbic (Vit. C)	Thiamin (Vit. B ₁)	Riboflavin (Vit. B ₂)	Ascorbic acid mg	mg	mg	mg	mg	%	bj.d.d	
											g	g	g	g	g	g	g
Adpokat	85	0.9	6.5	7.7	10	20	0.9	180	0.05	13	84.3	61					
Appel	58	0.3	0.4	14.9	6	10	0.3	90	0.04	5	84.1	88					
Arbei	37	0.8	0.5	8.3	28	27	0.8	60	0.03	60	89.9	96					
Asam masak pohon	239	2.8	0.6	62.5	74	113	0.6	30	0.34	2	31.4	48					
Belimbing	36	0.4	0.4	8.8	4	12	1.1	170	0.03	35	90.0	86					
Buah mentega (bisbul)	39	0.7	(0.2)	9.7	43	17	0.8	55	0	33	89.0	(50)					
Buah nona	101	1.7	0.6	25.2	27	20	0.8	0	0.08	22	71.5	58					
Djambu bidji	49	0.9	(0.3)	12.2	14	28	1.1	25	0.02	87	86	82					
Djambu bol	56	0.6	0.3	14.2	29	16	1.2	130	0.02	22	84.5	67					
Djambu monjet	64	0.7	0.6	15.8	4	13	0.5	25	0.02	197	82.6	90					
Djambu air	46	0.6	(0.2)	11.8	7.5	9	(1.1)	(0)	0	5	87.0	90					
Djeruk bali	48	0.6	0.2	12.4	23	27	0.5	20	0.04	43	86.3	62					
Djeruk delima	48	0.6	0.2	12.4	23	27	0.5	20	0.04	43	86.3	62					

Djeruk keprok	44	0.8	0.3	10.9	(33)	(0.4)	(420)	0.07	31	87.3	71
Djeruk ganut	44	0.8	0.3	10.9	(33)	(0.4)	(420)	0.07	31	87.3	71
Djeruk manis	45	0.9	0.2	11.2	33	0.4	(190)	0.08	49	87.2	72
Djeruk nipis	37	0.8	0.1	12.3	(40)	(0.6)	0	0.04	27	86.0	76
Djeruk sitrun besar	32	0.9	0.6	8.7	40	0.22	0.6	0	0.04	50	89.3
Duku	63	1.0	0.2	16.1	18	9	0.9	0	0.05	9	82.0
Durian	134	2.5	(3)	28.0	74	(44)	1.3	175	0.10	53	65.0
Batjang	98	1.4	(0.2)	25.4	21	15	0	1218	0.03	56	72.5
Gandaria (masak)	68	0.7	0.1	18.0	8.5	(20)	1.0	1020	0.03	111	80.8
Kedondong (masak)	41	1.0	0.1	10.3	15	22	2.8	233	0.08	30	88.0
Kemang	48	1.0	(0.2)	11.9	10	24	0	6	0.08	58	86.5
Kesemek (keledug)	78	0.8	0.4	20.0	6	26	0.3	2710	0.05	11	78.2
Kokosan	86	1.6	(0.2)	13.0	22	38	1.3	20	0.04	3	85.0
Langsat	56	1.9	0.2	14.3	17	24	1.1	0	0.07	3	84.1
Mangga gedong	44	0.7	(0.2)	11.2	13	(10)	(0.2)	16400	(0.08)	9	87.4
Mangga golek	63	0.5	(0.2)	16.7	14	(10)	0.7	3715	(0.08)	30	82.2
Mangga arumanis	46	0.4	(0.2)	11.9	15	9	0.2	1200	(0.08)	6	86.6
Mangga indramajui	72	0.8	(0.2)	18.7	13	(10)	1.9	2900	0.06	16	80.2
Mangga muda	59	0.5	0.4	15.1	12	11	0.4	85	0.06	65	83.7
Manggis	63	0.6	0.6	15.6	8	12	0.8	0	0.03	2	83.0
										29	

DJENIS	Kalsifer	Protein	Lemak	Hidrat karbohidrat	Kalsium mg	Fosfor mg	Besi mg	Vit A	Thiamin (Vit B1)	Vit B2	Ascorbitik Vit C	Asetid Vit C	Air %	b.j.d.d
														%
Menteng	52	1.7	(0.2)	16.1	13	20	8.0	0	0	5	79.0	64		
Nangka masak pohon	106	1.2	0.3	27.6	20	19	0.9	330	0.07	7	70.0	28		
Nenas	52	0.4	0.2	13.7	16	11	0.3	130	0.08	24	85.3	53		
Papaja	46	0.5	0	12.2	23	12	1.7	365	0.04	78	86.7	55		
Pisang ambon	99	1.2	(0.2)	25.8	8	28	0.5	146	0.08	3	72.0	75		
Pisang mas	127	1.4	(0.2)	33.6	7	25	0.8	79	0.09	2	64.2	75		
Pisang radja	120	1.2	(0.2)	31.8	10	22	0.8	950	0.06	10	65.8	70		
Pisang radja sereh	118	1.2	(0.2)	31.1	7	29	0.3	112	0	4	67.0	85		
Rambutan	69	0.9	(0.1)	18.1	16	16	0.5	(0)	0	58	80.5	40		
Salak	77	0.4	0	20.9	28	18	4.2	0	0.04	2	78.0	(50)		
Sawo manila	92	0.5	1.1	22.4	25	12	1.2	60	0.01	21	75.5	79		
Semangka	28	0.5	0.2	6.9	7	12	0.2	590	0.05	6	92.1	46		
Sirsak	65	1.0	0.3	16.3	14	27	6.0	10	0.07	20	81.7	68		
Strikaja	101	1.7	0.6	25.2	27	20	0.8	0	0.08	22	71.5	58		
Tjempedak (nangka tjina)	116	3.0	0.4	28.6	(20)	(30)	(1.5)	(200)	(0)	15	67.0	(30)		

8. SUSU DAN HASIL NJA

DJENIS	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat Karbohidrat	Kalsium	Fosfor	Besi	Vit. A	Aktifit. (Vit. B ₁)	Thiamin (Vit. B ₂)	Ascorbitik (Vit. C)	Air	b.j.d.d
Kepala susu (cream)	204	2.6	20.0	4.0	97	77	0.1	830	0.03	1	72.5	100	
Mentega	725	0.5	81.6	1.4	15	16	1.1	3300	0	0	16.5	100	
Susu kambing	64	4.3	2.3	6.6	98	78	2.7	(125)	0.06	(1)	85.9	100	
Susu kerbau	160	6.3	12.0	7.1	216	101	0.2	(80)	0.04	(1)	73.8	100	
Susu sapi	61	3.2	3.5	4.3	143	60	1.7	(130)	0.03	(1)	88.3	100	
Susu kental (bergula)	336	8.2	10.0	55.0	275	209	0.2	510	0.05	1	25.0	100	
Susu kental (tak bergula)	138	7.0	7.9	9.9	243	195	0.2	400	0.05	1	73.7	100	
Susu tak berkepala (skin)	36	3.5	0.1	5.1	123	97	0.1	0	0.04	1	90.5	100	
Susu tumbuk (butter milk)	36	3.5	0.1	5.1	123	97	0.1	0	0.04	1	90.5	100	
Tepung susu asam (untuk baji)	418	19.0	9.0	65.5	(800)	(600)	7.0	1000	1.00	30	2.5	100	
Tepung susu (skim)	362	35.6	1.0	52.0	1300	1030	0.6	0.04	0.35	7	3.5	100	
Tepung susu (whole)	507	24.6	30.0	36.2	904	694	0.6	1570	0.29	6	3.5	100	
Kedju	326	22.8	20.3	13.1	777	338	1.5	(750)	0.01	(1)	38.5	100	

9. LEMAK DAN MINJAK

Djenis	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat Karbohidrat	Fosfor	Besi	Aktifpfer Vit. A	Thiamin (Vit. B ₁)	Ascorbic acid (Vit. C)	Air	bjdd
Lemak babi	902	0	100	0	0	0	0	0	0	0	100
Lemak sapi-											
Lemak kerbau	818	1,5	90	0	0	0	0	0	0	5	100
Margarine	720	0,6	81	0,4	20	16	0	2000	0	0	15,5
Minjak ikan	902	0	100	0	0	0	0	86000	0	0	100
Minjak kacang	902	0	100	0	0	0	0	0	0	0	100
Minjak kelapa	870	1	98	0	3	0	0	0	0	0	100
Minjak kelapa sawit	884	0	100	0	0	0	0	60000	0	0	100
Minjak wijen	902	0	100	0	0	0	0	0	0	0	100
Minjak zaitun	902	0	100	0	0	0	0	0	0	0	100

10. LAIN - LAIN

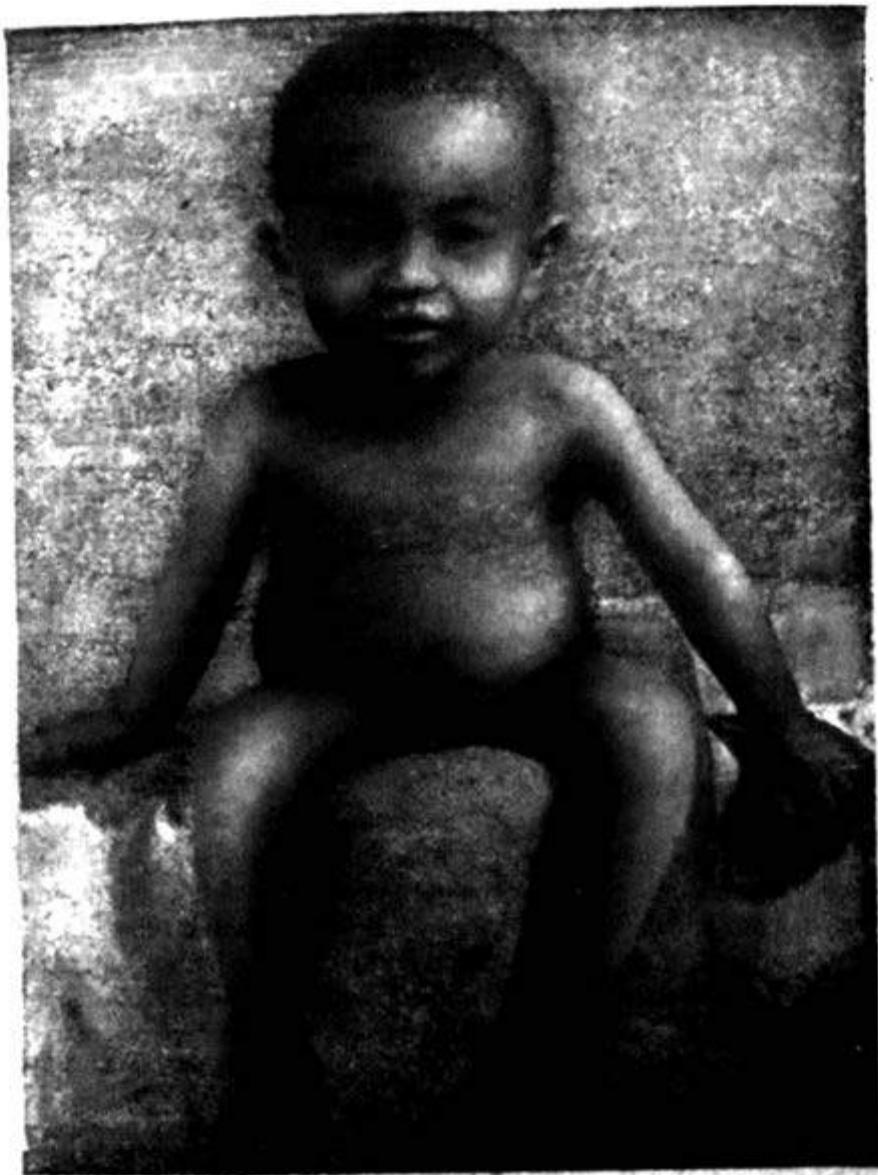
DJENIS	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat arang	Besi	Vit. A	Thiamin (Vit. B ₁)	Ascorbic acid (Vit. C)	Air	b.j.d.d	
Agar*	-	(0)	0.2	(0)	(400)	(125)	(5)	0	0	0	17.8 100
Gula aren	368	0	0	91.0	(73)	(33)	(3)	0	0	0	(9) 100
Gula djawa (gula kelapa)	386	3.0	10	76.0	(76)	(37)	(2.6)	0	0	0	(10) 100
Gula pasir	364	0	0	94.0	5	1	0.1	0	0	0	5.4 100
Gula tebu (belum dimurnikan)	356	0.4	0.5	90.6	51	44	4.2	0	0.02	0	7.4 100
Bubuk tjoklat	298	(8.0)	23.8	58.9	125	715	11.6	(30)	0.12	(0)	3.9 100
Setrup sirup	213	0	0	55.0	0	0	0	0	0	0	44.0 100

*) Agar² sama sekali tidak dapat diterna oleh tubuh manusia.



Anak umur 1 tahun menderita kwashiorkor karena kekurangan protein dalam makanannja.

(Gambar Lembaga Makanan Rakjat)



Setelah diberi makanan tjukup protein, mendjadi sembuh.

(Gambar Lembaga Makanan Rakjat)

MEMASAK MAKANAN

Disusun dari karangan-karangan

Nj. S. Iman Sudjahri dan Sunita Almatsier M. Sc.

Meskipun memasak makanan itu oleh beberapa orang dianggap pekerjaan jang remeh, akan tetapi jika ditindjau lebih dalam lagi, memasak makanan merupakan suatu **seni**. Tidak semua orang dapat menghasilkan masakan jang sama dari sesuatu resep.

Kalau diantara para pemasak makanan itu ada jang mendjadi terkenal, maka ini adalah hasil dari usaha untuk mempeladjari soal² sekitar memasak makanan itu dengan seksama dan teratur.

Dengan demikian timbul suatu pengetahuan tentang memasak jang jika dipeladjari dengan sungguh² akan dapat memberi ketenaran pada lain² orang jang mengikutinja.

Pekerjaan memasak dapat dibagi² dalam 3 bagian, jaitu :

1. perentjanaan.
2. persiapan untuk memasak.
3. memasaknya sendiri.

1. Perentjanaan.

Untuk pekerjaan apa sadja, perentjanaan itu perlu, lebih² untuk memasak makanan jang hasilnya dimakan pada waktu² tertentu dan baik dan buruknja tergantung pada factor² : **uang**, **waktu** dan **tenaga**.

Kita harus mengetahui lebih dahulu apa jang akan kita makan pada sesuatu hari. Biasanya kita makan nasi atau penggantinya sebagai makanan utama, disertai lauk-pauk, jang dapat terdiri dari satu matjam atau lebih, tergantung apakah hidangan itu untuk makanan se-hari² atau untuk pesta.

Sesudah makanan nasi dengan lauk sebagai **hidangan pokok**, kita makan buah sebagai **hidangan penutup**.

Hidangan jang akan dimakan namanja dalam bahasa asing **menu**. Karena nama ini sudah lazim dipakai dalam banjak bahasa, untuk mudahnja kami gunakan perkataan ini seterusnya.

Suatu menu dapat berbentuk demikian :

1. nasi.
2. sajur lodeh.

3. empal.
4. sambal terasi.
5. lalab.
6. pisang.

Nasi adalah **makanan utama**. Sajur lodeh, empal, sambal terasi dan lalab adalah lauk-pauk. Nasi dan lauk adalah **hidangan pokok**. Pisang adalah **hidangan penutup**.

Bergantung pada maksud, dan pada keuangan, menu dapat sederhana atau mewah. Menu jang dianggap mewah punya lauk-pauk jang terbentuk dari daging, ikan, telur, dsb.

Dalam menjusun menu kita harus memperhatikan factor² :

1. Waktu : **pagi, siang atau malam (sore)**. Waktu untuk mempersiapkan makanan pagi adalah sedikit sekali, dari itu bentuknya menu djuga lebih sederhana daripada makanan siang.
2. Makanan se-hari² atau pesta. Menu untuk pesta punya hidangan² jang "mewah".
3. Banjknja uang.
4. Banjknja orang. Djika uang jang tersedia sama banjknja, sedang orangnja jang memakan bertambah banjak, maka quantiteit diutamakan.
5. Hidangan² jang disuka keluarga.
6. Rasa dari masing² hidangan. Djangan bikin semua masakan berasa asam atau pedas.
7. Kombinasi rupa dan warna. Warna kuning dan merah akan menjegarkan pandangan dan menarik selera, dsb.

Djangan semua hidangan berwarna tua, misalnya :

1. brongkos.
 2. tempe goreng.
 3. pindang kluwak. dsb.
8. Sjarat-sjarat gizi.

Makin sedikit uang jang tersedia, makin sukar untuk menjusun menu jang mengandung semua zat makanan, jang dibutuhkan oleh badan manusia.

Menjusun menu memerlukan pengetahuan tentang resep², pengetahuan tentang **bahan makanan**, pengalaman memasak dan pengetahuan tentang gizi.

Dalam menjusun menu harus pula diperhatikan waktu dan tenaga supaja masakan dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Sendirian, ibu

tidak akan dapat menyiapkan masakan untuk suami dan anak², lebih² kalau banjak tamu jang akan datang.

Selain dari itu, pemakaian bahan makanan harus ekonomis. Sisa² makanan dapat dibuat masakan lain untuk esok harinya. Perbelanjaan disesuaikan dengan musim bahan makanan.

Makanan memegang peranan penting dalam memelihara kesehatan tubuh, tingkat kesehatan keluarga banjak tergantung pada kemahiran perentjana menu.

Tidak ada salahnya jika dapat pula dihidangkan makanan jang bernilai gizi tinggi pada pesta dan selamatan, sehingga dapat menambah kebutuhan gizi para tamu.

Lembaga Makanan Rakjat dari Departemen Kesehatan mengandjurkan ketjukupan gizi bagi orang Indonesia dari berbagai umur dan djenis. Ini dapat dipenuhi, jika menu dapat diatur seimbang.

Makanan hendaknya nikmat dan memberi kepuasan bagi mereka jang memakan. Perhatian terhadap makanan dapat bertambah jika makanan merupakan perpaduan baik antara warna, bentuk, rasa dan "konsistensi".

Makanan jang tidak menondjol rasanja, dapat didampingi dengan makanan jang berbumbu kuat. Opor jang berwarna putih diiringi sajur bajam jang berwarna hidjau ; atjar wortel jang berwarna kuning dengan buntjis jang berwarna hidjau, dan begitu seterusnya. Makanan juga akan lebih menarik jika tersusun harmonis.

Sekali tempo supaja dibikin makanan jang belum dikenal oleh anggota keluarga. Ini memberikan kesempatan untuk memperkenalkan makanan² baru, tetapi hendaknya djangan diambil lebih dari satu matjam tiap kali.

Supaja tidak mendjemukan, menu disusun berganti-ganti, baik menurut djenis bahan makanan maupun menurut tjara memasak. Hidangan jang sekaligus disusun untuk beberapa hari lebih menguntungkan ; beberapa bahan makanan dapat dibeli sekaligus, sedang variasi dapat lebih mudah diatur. Menu dapat disusun untuk satu minggu, atau 10 hari. Hidangan untuk seminggu lebih mudah mendjemukan, oleh karena makanan apa jang akan dihidangkan pada sesuatu hari dapat mudah diterka. Tidak demikian halnya dengan hidang untuk 10 hari.

Sebaiknya susunan hidangan djangan dibikin terlalu mengikat ; bilamana timbul keinginan terhadap sesuatu makanan, menu hendaknya dapat dirobah dan bergiliran dapat ditjantumkan makanan jang disuka oleh masing² anggota keluarga.

Dibawah ini diberikan tjoentoh² menu untuk siang dan malam jang tidak memerlukan banjak waktu :

A. Makan pagi :

1. a. nasi liwet.
b. dadar telur.
c. sambal goreng kering tempe (dari persediaan jang telah dibuat).
d. sambal ketjap.
2. a. nasi liwet dengan sisa² lauk-pauk, misalnya :
b. gudeg atau berongkos.
c. sambal lombok goreng.
d. lalap.
e. kerupuk.
3. Nasi goreng jang dibuat dari sisa, abon, dadar dan lalab ketimun atau tomat. Nasi goreng dapat ditjampuri sisa² udang, daging, atau kepiting.
4. Grontol, jaitu djagung direbus dan dihidangkan dengan kelapa parut dan garam dengan atau tidak dengan gula pasir atau gula djawa jang dihaluskan.
5. Liwet ketan dengan kelapa parut dan kintja (sirop gula merah).
6. Djuadah bakar dimakan dengan atau tidak dengan dendeng atau tempe batjem.

Menu² tersebut dibuat dengan memperhitungkan waktu, tenaga dan keuangan. Mereka sederhana dalam membuatnya, tidak memerlukan banjak waktu dan tenaga, misalnya menu² no. 1 dan 2.

Menu² no. 4 dan 6 dalam pembuatanya memerlukan banjak waktu, tetapi makanan² tersebut dapat dibuat sehari sebelumnya.

B. Makan siang dan malam :

Disini menu² untuk makan siang dan untuk makan malam dimasukkan dalam satu uraian, kerena biasanya orang Indonesia itu memakan satu djenis makanan pada waktu siang dan malam.

Nasi dapat dibuat baru, tetapi lauk-pauknja untuk makan malam dapat terdiri dari sisa² makan siang. Kadang² lauk-pauk untuk makan malam banjaknja agak kurang dari lauk-pauk siang. Dalam kebiasaan Indonesia, makan siang paling diutamakan.

Orang² jang mampu, kadang² membuat menu tersendiri bagi

asam, laos, dan salam. Menurut tjita rasa, dapat ditambahkan : terasi, gula, dan sereh.

Masakan ini dapat kering atau basah. Meskipun sambal goreng ini berkuah, tetapi tidak sebanjarkuahnja sajur. Perbandingan isi dan kuah ada 1:1.

3. Goreng-gorengan.

Didalam menu Indonesia, goreng-gorengan merupakan sjarat mutlak. Disamping lauk-pauk jang berkuah, dibutuhkan masakan lain jang kering, jang mendetus dan jang mengeripik. Semua bahan makanan dapat digoreng. Penggorengan dapat dikerdjakan setjara langsung atau setelah diberi bumbu, diberi adonan tepung atau diolah lebih dahulu. Krupuk, emping, katjang dapat digoreng langsung dalam minjak panas. Tempe, tahu, ikan, udang, dll. dapat diberi bumbu. Katjang²an dan batjem diberi adonan tepung, sehingga mendjadi rempejek dan keripik. Perkedel kentang, tempe batjem dan dendeng adalah tjontoh² dimana bahan makanan diolah terlebih dahulu sebelum digoreng.

4. Masakan daaging, ajam, ikan, udang, kerang dan telur.

Masakan ini lebih praktis jika diambil menurut bahan makanan daripada menurut tjara memasaknja, untuk menjusus menu.

Bahan² makanan ini dapat dimasak dengan ber-matjam² bumbu dan ber-matjam² teknik memasak, sehingga dapat di-bagi² lagi demikian :

- a. menurut bumbu :

 1. Bumbu rudjak daging.
 2. Bumbu rudjak ajam.
 3. Bumbu rudjak ikan.
 4. Bumbu rudjak telur.
 5. Bumbu rudjak udang, dsb.

b. Menurut bahanja :

 1. Terik daging.
 2. Opor daging.
 3. Rendang daging, dsb.

c. menurut tjara memasak.

 1. Sate daging.
 2. Pepes udang.
 3. Bakar ikan.
 4. Panggang ajam.

Penggolongan ini memungkinkan disusunja menu menurut bahan, menurut bumbu dan tiaranja memasak.

5. *Masakan sajuran.*

Jang dimaksud dengan masakan sajuran adalah masakan jang dibuat dari sajuran sebagai bahan pokok, misalnya :

1. Lalab.
2. Seupan (kuluban dalam bahasa Djawa).
3. Urab atau gudangan.
4. Sajuran mentah atau masak dengan sematjam saus, misalnya :
 - a. Petjet.
 - b. Karedok.
 - c. Gado².
 - d. Rudjak petis.
5. Tumis.

6. *Sambal²an.*

Sambal merupakan masakan jang paling sederhana, baik mengenai tjara membuat maupun mengenai bahannja, tetapi ia hampir tidak pernah ketinggalan dalam menu Indonesia. Sambal dapat mentah atau masak. Lalab atau seupan adalah teman baik bagi sambal.

7. *Atjar.*

Atjar adalah masakan jang menambah nafsu makan, seperti sambal. Rasa utama adalah asam, jang disebabkan oleh tjuka. Bahannja dapat terdiri dari sajuran, dll. Memasaknja dapat mentah atau masak.

8. *Djadjanan.*

Jang saja sebut djadjanan itu adalah masakan jang tidak dimakan dengan makanan utama. Djadjanan dimakan diantara waktu makan, misalnya beserta minum teh, kopi atau sirop. Rasanya dapat manis atau asin. Semua matjam bahan makanan dapat dipergunakan, semua tjara memasak dapat dilakukan.

9. *Minuman.*

Dapur Indonesia mempunjai djuga banjak matjam² minuman, seperti tjendol, wedang ronde, wedang djahe, dsb.

10. *Lain-lain.*

Ada masakan jang dapat dimakan tersendiri sebelum makan dan dapat djuga dipakai sebagai lauk-pauk, umpamanja : soto, bakmi, dsb.

Dengan pengetahuan tentang djenis² masakan, pemilihan masakan untuk menjsun sesuatu menu mendjadi lebih mudah.

2. Persiapan memasak.

Setelah bahan makanan tersedia, maka dimulai dengan persiapan masak. Persiapan ini kadang² perlu diadakan lama sebelum memasak. Untuk masakan daging misalnya, hewan harus disembelih dahulu, kemudian dibersihkan sesudahnya disembelih. Dijika tjara membersihkan ini salah, rasa dari daging itu dapat terpengaruh olehnya, misalnya pada waktu membersihkan isi perut ikan atau ajam, empedunya petjah, daging ikan atau ajam akan mendjadi pahit.

Tiap djenis bahan makanan mempunjai tjara menjiapkan sendiri². Selain dari itu perlu disiapkan djuga bumbu², alat-alat memasak, dsb.

3. Memasakna sendiri.

Memasakna sendiri terdiri dari ber-matjam² tjara misalnya : merebus, menjembam, mengoreng, menumis, dsb. Teknik-teknik ini dapat berlainan didaerah², misalnya di Sumatera kelapa dikukur, sedang di Djawa, kelapa diparut dsb.

TJONTOH MENU PEDOMAN 10 HARI (Djawa)

	PAGI	SIANG	SORE
I.	Urap ubi + saus gula djawa. Teh/Kopi.	Nasi. Ungkep daging. Sajur lodeh. Pepaja .	Nasi Tempe goreng, Sajur lodeh.
II.	Kentang goreng. Teh/Kopi.	Nasi. Ikan bumbu bali. Sup sajuran. Pisang	Nasi. Terik tempe. Tumis kangkung.
III.	Bubur katjang bidjau. Teh/Kopi.	Nasi. Ikan asin goreng. Sambal goreng kentang + tempe. Sajur asam. Pisang.	Nasi. Sambal goreng kentang + tempe. Tumis sawi.

IV.	Singkong goreng. Teh/Kopi.	Nasi. Sate bumbu katjang merah. Ikan pepesan. Sajur bobor ajam. Pepaja.	Nasi. Sambal goreng katjang merah. Tumis labu siam.
V.	Tales goreng. Teh/Kopi.	Nasi. Semur daging. Sajur lodeh + tempe tjabe hidjau. Sawo.	Nasi. Ikan teri goreng. Sajur lodeh tempe dan tjabe hidjau.
VI.	Bubur sagu. Teh/Kopi.	Nasi. Gado ² lengkap (tempe + tahu + telur). Rambutan.	Nasi. Tahu goreng. Sup sajuran.
VII.	Urap singkong. Teh/Kopi.	Nasi. Sambal goreng udang. Sajur kare. Pisang.	Nasi. Terik tahu. Sajur kare.
VIII.	Kentang goreng. Teh/Kopi.	Nasi. Rempejek ikan teri. Sajur brongkos. Sambal tomat. Djambu.	Nasi. Tempe batjem. Sajur brongkos.
IX.	Bubur katjang hidjau. Teh/Kopi.	Nasi. Tahu ketoprak. Sajur bobor bajem. Pepaja.	Nasi. Sambal goreng kering + kentang + daging. Sajur bobor bajem.
X.	Kolak ubi. Teh/Kopi.	Nasi. Rempejek katjang tanah. Soto sajuran. Pisang.	Nasi. Semur daging. Soto sajuran.

Keterangan : nasi dapat diganti dengan nasi djagung, dsb.

TJONTOH MENU PEDOMAN 10 HARI (Sumatra)

	PAGI	SIANG	SORE
I.	Ubi rebus. Teh/Kopi.	Nasi. Palai bada. Gulai daun singkong. Pepaja.	Nasi. Tempe belado. Tumis kangkung.

II.	Tumbang singkong. Teh/Kopi.	Nasi. Telur + tahu belado. Gulai nangka + katjang pandjang. Pisang.	Nasi. Belado kering tempe + teri. Tumis batjem.
III.	Ongol ² sagu. Teh/Kopi.	Nasi. Kalio daging + katjang. Sajur bening katuk + ojong. Pepaja.	Nasi. Ikan tjuka. Taotjo buntjis.
IV.	Urap singkong + gula djawa. Teh/Kopi.	Nasi. Sampadeh daging. Gulai manih, daun labu kuning. Pepaja.	Nasi. Belado teri + tempe. Gulai manih daun labu + labu kuning.
V.	Goreng ubi. Teh/Kopi.	Nasi. Dendeng + tempe belado. Tumis daun singkong. Pisang.	Nasi. Dendeng + tempe be- lado. Gulai katjang pandjang + terong.
VI.	Lapek singkong. Teh/Kopi.	Nasi. Gulai ikan + tahu. Tumis daun katjang pandjang. Sawo.	Nasi. Gulai ikan + tahu. Tumis bajam + taoge.
VII.	Bubur sago. Teh/Kopi.	Nasi. Palai bada + daun singkong. Tumis buntjis + tahu. Pepaja.	Nasi. Gulai manis telur. Tumis buntjis + tahu.
VIII.	Ketimun singkong. Teh/Kopi.	Nasi. Rendang daging + katjang kering. Tumis sawi + ebi. Pisang.	Nasi. Rendang daging + katjang kering. Gulai manis buntjis + kol.
IX.	Ubi rebus. Teh/Kopi.	Nasi. Belado teri + tempe. Gulai daun singkong.	Nasi. Tahu goreng. Petjal.
X.	Bubur sumsum. Teh/Kopi.	Nasi. Gulai ramas + telur. Pisang.	Nasi. Panggang ikan + saos ketjap. Gulai ramas.

Keterangan : nasi dapat diganti dengan nasi djagung, dsb.

MENJUSUN MENU ATAS DASAR GIZI

oleh

Muchatob B. Sc.

Salah satu hal jang harus diketahui oleh para pemasak ialah pengaruh makan terhadap kesehatan. Makanan harus memberi zat² jang memenuhi kebutuhan tubuh. Makanan memberi energy jang menimbulkan tenaga untuk bekerdja, memberi protein untuk membentuk djaringan baru dan mengganti djaringan jang rusak, memberi vitamin dan garam sebagai pengatur pekerjaan tubuh.

Oleh karena itu makanan harus diatur supaja tukup memberi zat jang dibutuhkan tubuh, karena kekurangan zat ini dapat menjebabkan kelainan pada tubuh.

Makanan jang memberi energy adalah sumber² karbohidrat biasanya disebut djuga **makanan utama**, seperti beras, djagung, sagu, singkong, dsb. Karbohidrat dalam tubuh dibakar mendjadi panas (tenaga). Tiap gram karbohidrat menghasilkan 4 kalori. Tenaga djuga dapat diperoleh dari pembakaran lemak. Tiap gram lemak menghasilkan 9 kalori. Lemak dalam tubuh disimpan dibawah djaringan kulit, sebagai pelindung terhadap dingin dari luar dan djuga sebagai tjadangan atau simpanan tenaga. Disamping itu lemak berguna sebagai pelarut vitamin A, D, E dan K.

Protein diperoleh dari daging, ikan, tempe, tahu, ontjom dsb. Kekurangan protein pada anak² menjebabkan pertumbuhan badan terlambat, kurang semangat, atjuh tak atjuh, rambut tidak litjin. Pada orang dewasa menjebabkan kurang kemauan bekerdja, lekas marah. Bila kekurangan protein di sertai dengan kekurangan kalori jang berlangsung lama, mendjadikan bengkak lapar pada orang dewasa. Pada anak² timbul **kwashiokor** atau **meramus**. Protein dapat pula menghasilkan tenaga. Tiap gram 4 kalori.

Garam dari kalsium, phosphor dan besi banjak diperoleh dari lauk-pauk, sajuran dan buah²an. Kekurangan kalsium dan phosphor dapat menjebabkan pertumbuhan tulang tidak sempurna. Sedang kekurangan zat besi dapat menjebabkan kurang darah.

Vitamin A banjak diperoleh dari lauk-pauk hewani segar, seperti daging, hati, gindjal. Disamping itu vitamin ini banjak diperoleh pula

dari sajuran dan buah²an. Terutama sajuran jang berwarna kuning seperti wortel, dsb.

Didalam sajuran dan buah²an terdapat zat jang menimbulkan vitamin A, jaitu provitamin dari vitamin A disebut djuga karotin. Dalam tubuh, karotin ini diubah menjadi vitamin A. Untuk dapat menjerap karotin dibutuhkan lemak. Oleh karena itu, sajuran ditjampur lemak itu baik sekali, seperti gado², petjel, dsb, dimana sajuran dihidangkan bersama saus katjang jang banjak lemaknja. Kekurangan vitamin A menyebabkan **rabun sendja** atau **kokotokeun**. Penderita penjakit ini tidak dapat melihat djelas pada waktu hari mulai menjadi gelap. Penjakit ini paling banjak terdapat pada anak. Kekurangan vitamin ini menimbulkan kelainan pada selaput lendir, kelainan pada kelendjar² seperti kelendjar air mata. Kulit menjadi keras, kemudian kelendjar air mata berkurang faalnja, sehingga pada selaput bening mata timbul koreng, achirnya menjadi buta.

Vitamin B1, thiamin lebih banjak terdapat pada cerealia dan bidji²an, seperti beras tumbuk dan beras setengah giling. Pembakaran karbohidrat menjadi tenaga memerlukan vitamin B1. Kekurangan vitamin B1 menyebabkan pembakaran tidak sempurna.

Pembakaran jang tidak sempurna dapat menghasilkan asam didalam otot² jang bertindak sebagai ratjun. Ratjun ini dalam djumlah sedikit menyebabkan keluhan² kurang napsu kerja, mudah lelah, perasaan tidak senang dll., dalam djumlah banjak menyebabkan beri².

Rasa malas, otot dan sendi terasa njeri, gusi membengkak berwarna merah karena pendarahan, disebabkan karena kekurangan vitamin C. Vitamin ini banjak didapat pada sajuran dan buah²an seperti daun singkong, daun pepaja, tomat, djambu bidji, dsb.

Kebutuhan makanan.

Sering didjumpai anggapan bahwa makan itu asal kenjang sadja. Nasi atau penggantinya ditelan se-banjak²nja. Sedang lauk-pauk dan sajuran hanja digunakan sebagai pendorong. Ini menyebabkan makanan jang ditelan itu tidak seimbang, artinja zat makanan ada jang didalam keadaan berlebihan, dan ada pula jang kurang. Menu jang disusun dengan seksama, seimbang banjaknja, menarik dalam rupa dan enak rasanja akan menghasilkan keluarga jang sehat. Menu harus tjukup memberi **kalori, protein, vitamin, dan mineral**. Kebutuhan akan zat² tersebut dipengaruhi oleh beberapa keadaan ; seperti **kelamin, umur, matjamnja pekerdjaaan, suhu, berat**

badan, dsb. Kebutuhan kalori dipengaruhi oleh **aktivitas** dan **pekerjaan**. Remadja putra banjak membutuhkan kalori berhubung dengan aktivitasnya. Begitupula pekerjaan berat. Kebutuhan protein tergantung dari berat badan dan umur. Untuk orang dewasa 1 gr tiap kg berat badan, remadja $1\frac{1}{2}$ gram tiap berat badan, anak² ketjuali 2–3 gram tiap kg berat badan.

Tjontoh :

Suatu keluarga terdiri dari 5 anggota jaitu :

1. Ajah, umur 30 tahun
2. Ibu, sedang hamil 5 bulan
3. Anak, laki² umur 6 tahun
4. Anak, perempuan umur 3 tahun

Zat² makanan jang dibutuhkan :

	kalori	protein	vit. A	vit. B1	vit. C
		(g)	i.u.	mg	mg
ajah	2600	55	3900	1.3	30
ibu	2100	60	6300	1.1	70
anak laki ²	1600	41	1500	0.8	30
anak perempuan	1200	32	1500	0.7	30
Djumlah	7500	188	13200	3.9	160

Zat² makanan tsb, dapat diperoleh dari bahan² makanan :

	beras	ubi	daging	tempe	sajur	buah ² an
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
ajah	450	150	50	50	150	100
ibu	500	150	75	75	150	100
anak laki ²	200	150	50	75	150	100
anak perempuan	150	—	50	50	150	100
Djumlah	1.300	450	225	250	600	400

Bahan² makanan tsb, dapat dimasak menurut keinginan ibu dengan mempergunakan resep² jang ada didalam buku ini dari halaman 171 s/d 1071. Selanjutnya : Sebagai pedoman menusun menu jang seimbang, ibu² dipersilahkan melihat tabel I dan II dari Lembaga Makanan Rakyat.

**TABEL I. DAFTAR DJUMLAH MAKAN SEHARI JANG
DIANDJURKAN UNTUK BERBAGAI
GOLONGAN UMUR DAN DJENIS**

Golongan	1 b = 50 gram beras (3/4 gelas nasi). 1 u = 150 gram ubi (1 buah sedang).	1 d = 25 gram daging (1 potong). 1 t = 25 gram tempe (1 potong).	1 s = 150 gram sajur (1 gelas). 1 p = 100 gram pepaja (1 potong).
Laki ² 55 kg. kerdja sedang			
20 - 40 th.	9 b + 1 u	2 d + 2 t	1 s 1 p
40 - 60 th.	8 b + 1 u	2 d + 3 t	1 s 1 p
60 th. keatas	6 b + 1 u	3 d + 4 t	1 s 1 p
Perempuan 45 kg. kerdja sedang			
20 - 40 th.	7 b + 1 u	2 d + 2 t	1 s 1 p
40 - 60 th.	6 b + 1 u	2 d + 3 t	1 s 1 p
60 th. keatas	4 b + 1 u	3 d + 4 t	1 s 1 p
Hamil 20 minggu			
terahir	10 b + 1 u	3 d + 4 t	1 s 1 p
Meneteki	10 b + 1 u	6 d + 6 t	1 s 1 p
Laki ² remadja.			
13 - 15 th.	10 b + 1 u	3 d + 3 t	1 s 1 p
16 - 19 th.	11 b + 1 u	3 d + 4 t	1 s 1 p
Perempuan remadja			
13 - 15 th.	8 b + 1 u	3 d + 3 t	1 s 1 p
16 - 19 th.	6 b + 1 u	3 d + 4 t	1 s 1 p
Anak-anak.			
1 - 3 th.	3 b	2 d + 2 t	1 s 1 p
4 - 6 th.	4 b + 1 u	2 d + 3 t	1 s 1 p
7 - 9 th.	6 b + 1 u	2 d + 3 t	1 s 1 p
10 - 12 th.	8 b + 1 u	2 d + 4 t	1 s 1 p

Keterangan : 1. Menu orang dewasa/remadja ditambah 40 g gula (5 sdm dan 25 g minjak (3 sdm).

Menu anak :

1 - 6 th. ditambah 30 g gula (4 sdm dan 25 g minjak (3 sdm).

7 - 12 th. ditambah 40 g gula (5 sdm dan 35 g minjak (4 sdm).

2. Menu anak² ditambah 1 gelas susu.

TABEL II. KETJUKUPAN ZAT MAKANAN JANG DIANDJURKAN UNTUK BERBAGAI GOLONGAN

	Kalori.	Protein. (g)	Kalsium. (g)	Besi. (mg)	Vit.A. (i.u.)	Vit.B1. (mg)	Vit.C (mg)
Laki² 55 kg.							
bekerjanya sedang							
20 – 40 th.	2600	55	0,6	8	3900	1,3	30
40 – 60 th.	2400	55	0,6	8	3900	1,2	30
60 th. keatas	1700	55	0,6	8	3900	0,9	30
Wanita 45 kg.							
bekerjanya sedang							
20 – 40 th.	1800	45	0,6	9	3800	0,9	30
40 – 60 th.	1700	45	0,6	9	3800	0,9	30
60 th. keatas	1400	45	0,6	9	3800	0,7	30
Hamil 20 minggu							
Terahir	2100	60	1,2	12	6300	1,1	70
Meneteki	2600	85	1,6	12	4600	1,3	50
Remadja putra.							
13 – 15 th.	2800	69	1,1	12	3900	1,4	30
16 – 19 th.	3000	74	1,1	12	3900	1,4	30
Remadja putri							
13 – 15 th.	2400	63	1,0	12	3800	1,2	30
16 – 17 th.	1900	56	1,0	12	3800	1,0	30
Anak-anak.							
1 – 3 th.	1200	32	0,8	5	1500	0,7	30
4 – 6 th.	1600	41	0,8	5	1500	0,8	30
7 – 9 th.	1900	48	1,8	8	2700	1,0	30
10 – 12 th.	2300	57	1,0	6			30

ISTILAH² MEMASAK

oleh

Surjati

Dalam memasak sering kita mendjumpai beberapa kata² istilah, jang menunjukkan bagaimana suatu masakan dibuat atau jang menunjukkan golongan² dari sesuatu masakan.

A. Istilah² jang menunjukkan bagaimana dibuat.

Istilah² ini perlu untuk diketahui, agar kita tidak membuat kesalahan² dalam membuat sesuatu masakan setelah kita membuat resep. Memasak adalah membuat masak bahan² makanan sehingga menjadi suatu hidangan. Dari bahan makanan menjadi hidangan dilalui beberapa proses pembuatan jang punya nama² tersendiri.

Diangin-anginkan.

Membuat kering bahan makanan dengan pertolongan angin, tidak langsung kena matahari, supaja rasa dan warna tidak menjadi rusak.

Diaduk.

Suatu tjara untuk mempersatukan bahan² makanan dalam tempat. Maksudnya supaja bahan² itu tertampur baik atau supaja menjadi halus.

Diasap.

Membuat bahan makanan terbalut dengan zat asap. Tjaranya dengan di-gantung²kan dalam suatu ruangan jang penuh asap dari pembakaran kaju atau serabut kelapa.

Dibakar.

Membuat masak bahan makanan didalam bara. Sangat baik untuk bahan makanan jang berkulit, karena tidak mudah gosong. Dapat juga dilakukan dalam alat pembakaran.

Dibesta.

Melapisi bahan makanan dengan gula, sesudah digoreng atau dipanggang. Pada umumnya jang dibesta ialah goreng-gorengan, seperti:

keripik singkong, keripik pisang, katjang tanah jang sudah digoreng dsb. Gula dilarutkan dalam sedikit air, kemudian dimasak. Djika sudah kental (berambut) bahan tersebut dimasukkan. Apinja ketjil.

Dibelah.

Mengiris bahan makanan setjara memandjang. Dilakukan dengan pisau. Tidak perlu halus sekali.

Didjemur.

Membuat kering bahan makanan dalam sinar matahari. Dilakukan pada bahan makanan jang akan disimpan lama atau jang akan dimasak kering. Djuga kue² jang harus dikembangkan lebih dahulu.

Difilir.

Mengambil daging dari ikan sedemikian rupa, sehingga terlepas dari durinya. Ikan dibersihkan dari sisik dan isi perutnya, ditjutji, kemudian pada kedua sisinya diberi goresan memandjang dengan pisau.

Digoreng.

Membuat masakan bahan makanan dalam minjak, mentega, margarin atau gadjih jang panas.

Digelasir.

Memberi lapisan jang berkilat pada masakan umpamanja :

- a. Menggelasir **tar** dengan adonan air, putihnya telur dan gula.
- b. Menggelasir **ikan** atau daging dengan kuah kental, jang dituangkan diatas masakan.

Dikikis.

Menghilangkan kulit jang tipis dengan punggung pisau. Umpamanja pada wortel atau kentang.

Dikotjok.

Memasukkan udara kedalam adonan. Untuk keperluan ini dipergunakan tempat jang punya permukaan luas dengan pengotjok telur atau garpu.

Dikukus.

Membuat masakan bahan makanan dalam uap air. Alatnya **risopan**, **soblukan**, atau **dandang**. Bahanja ditaruh didalam kukusan, supaja

menggantung didalam uap. Air bawah kukusan diidikan untuk menghasilkan uap.

Dimarinir.

Membiarkan daging, ikan atau sajuran didalam marinade, jaitu tjampuran dari **anggur**, **air djeruk**, **tjuka** dan **bumbu-bumbu** seperti garam, lada, bawang, merah, bunga pala, tjengkeh, dsb.

Maksudnja supaja bahan² tersebut mendjadi sedap, lunak dan tak lekas rusak.

Dimemarkan.

Dikerdjakan dengan djalan me-mukul², tidak sampai hantjur.

Diongklok.

Meng-gontjang²kan didalam pantji, bahan makanan jang telah masak dan tak berair lagi. Apinja ketjil. Maksudnja supaja sebelah luar mendjadi lunak, umpamanja : kentang, ubi, dlsb.

Dipanir.

Memberi lapisan tepung pada masakan sebelum digoreng. Bahan panir terdiri dari tepung roti kering, tepung biscuit atau tepung djagung. Bahan digulung-gulungkan dahulu dalam telur, kemudian dalam tepung panir.

Dipanggang.

Membuat masak bahan makanan langsung diatas api, bara kaju atau arang. Tidak boleh gosong. Untuk memudahkan membolak-balik bahan diberi tusukan atau ditaruh diantara panggangan dari kawat.

Dipan.

Membuat masak bahan makanan dalam alat pembakaran (oven). Sumber panas dapat ditaruh diatas dan dibawah oven. Adonan dimasukkan suatu lojang jang telah dilumuri dengan margarine bagi **adonan pasir**, atau dilumuri dengan air bagi **adonan lembaran**.

Diposir.

Memasak dalam air jang panas dengan didjaga djangan sampai berubah bentuknya. Biasanya dikerdjakan pada telur. Supaja telur lekas membeku, airnya diberi tjuka sedikit.

Diradjang.

Mengiris bahan atau bumbu² sampai mendjadi tipis.

Diratjik.

Mendjusun dan menjiapkan bahan untuk sesuatu keperluan memasak.

Direbus.

Membuat masak bahan makanan dalam air mendidih.

Direndang. (disangrai, disangan)

Memasak bahan makanan dalam wadjan dengan tak memakai minjak goreng.

Disajat.

Membuat bahan makanan mendjadi tipis² dengan pisau. Menjajat biasanya dilakukan pada daging menurut arah seratnya.

Disetup.

Dilakukan pada :

- a. Daging, untuk melunakkannya. Setelah daging digoreng, dibiarkan mendidih diatas api ketjil sambil ditutup.
- b. Sajuran, setelah direbus, sisa air dituang ; pantji diletakkan lagi diatas api supaja sajuran tak begitu berair, lebih sedap bila ditambah bumbu.
- c. Buah²an, seperti sajuran, tetapi air perebusnya terdiri dari air gula jang dapat diberi kaju manis, dsb. Air perebus jang hanja sedikit ini, achirnya dikentalkan dengan tepung maizena.

Disembam.

Membuat masak bahan makanan dalam abu panas. Dilakukan pada bahan makanan jang masih berkulit, misalnya kentang, pisang, ubi.

Disungkup atau disemur.

Membuat masak makanan dengan margarine, lemak atau mentega dengan diberi sedikit air. Dapat dilakukan pada matjam² sajuran dan daging. Api ketjil.

Ditim.

Memasak bahan makanan dalam tempat jang dipanaskan oleh air jang mendidih (waterbad). Bahan tak langsung kena sumber panas.

Alatnya **pantji tim**, jang terdiri dari dua bahan pantji, jang satu lebih ketjil sehingga dapat dimasukkan dalam jang lain.

Ditjentjam.

Melarutkan zat² harum dalam air jang panas. Misalnya membuat kaldu.

Ditjintjang.

Membuat bahan makanan menjadi halus dengan pisau tjintjang.

Ditumis.

Membuat laju atau setengah masak dengan sedikit minjak goreng atau margarin.

Diurap.

Mentjampur bahan makanan dengan sambal kelapa.

B. Istilah² jang menunjukkan golongan dari sesuatu makanan.

Ada beberapa golongan masakan jang punya nama tertentu. Nama ini sering diiringi oleh namanja bahan baku dari masakan tersebut, umpamanja : atjar bawang putih, bubur katjang idjo, bebotok tempe, dll.

Aron.

Beras setengah masak jang direndam dalam air panas selama 5 menit.

Atjar.

Suatu golongan masakan jang rasanja asam segar karena tjuka jang dibubuhkannja. Sebagai bahan pokok dapat dipakai buah²an muda, bawang putih, bawang merah, dll.

Bebotok.

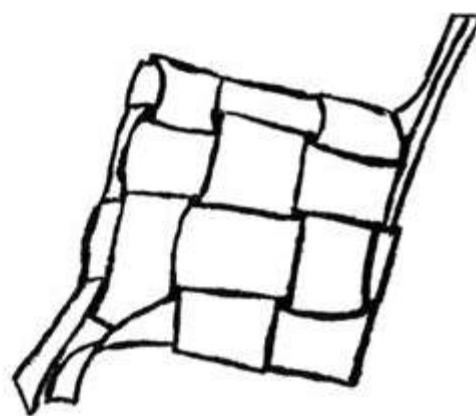
Masakan jang ditum dalam daun pisang, dan kemudian dikukus.

Bubur.

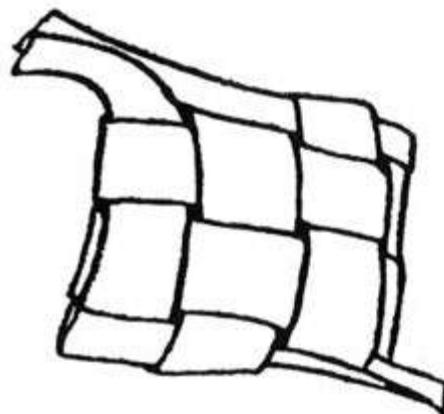
Masakan dari padi²an dan katjang²jang lembek, karena bahan tjair jang banjak. Perbandingan antara bahan baku dengan bahan tjair 1:4

Dadar.

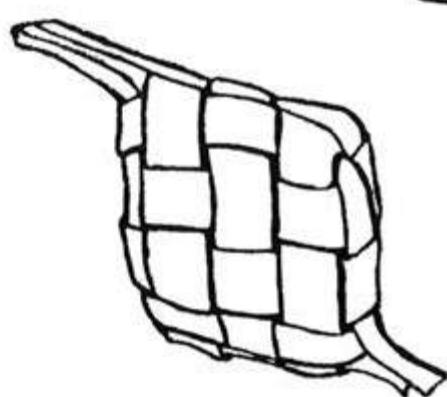
Bentuk makanan jang tipis dan bulat. Dapat dibuat dari telur, tepung terigu atau parusan singkong.



Ketupat kentus

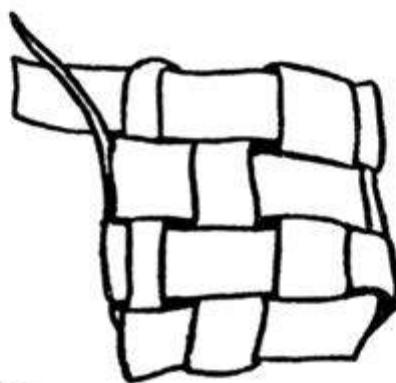


Ketupat kodok.

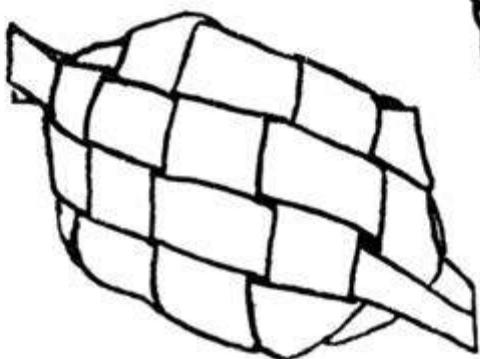


Ketupat sinta

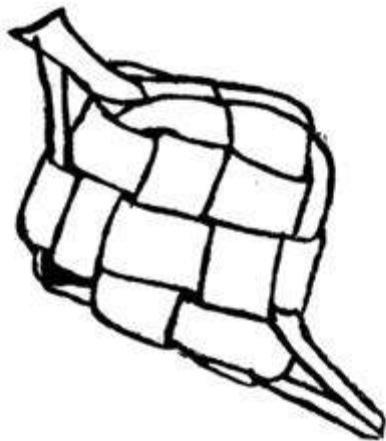
Ketupat kepet

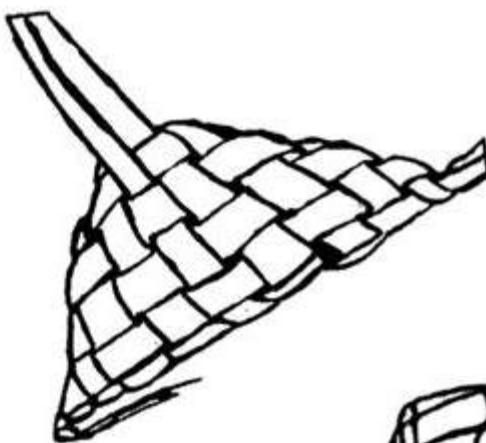


Ketupat tjibek.



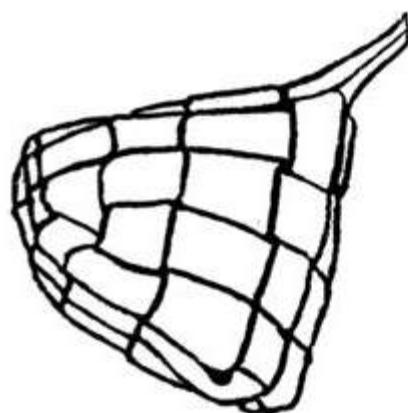
Ketupat bawangan.





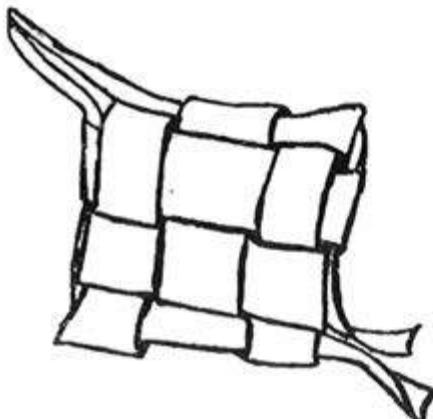
Ketupat djago.

Kupat tumpeng

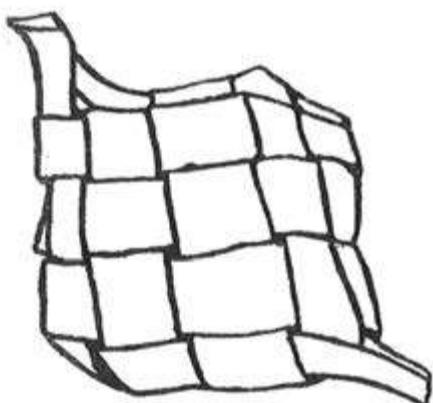


Ketupat bata.

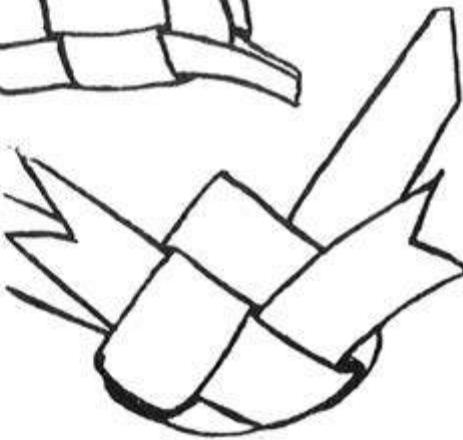
Ketupat debleng.



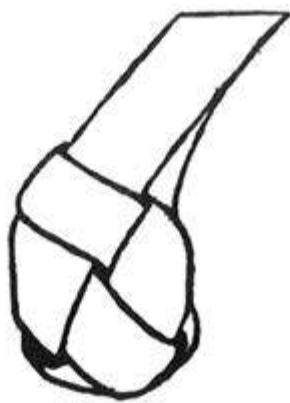
Ketupat panggang.

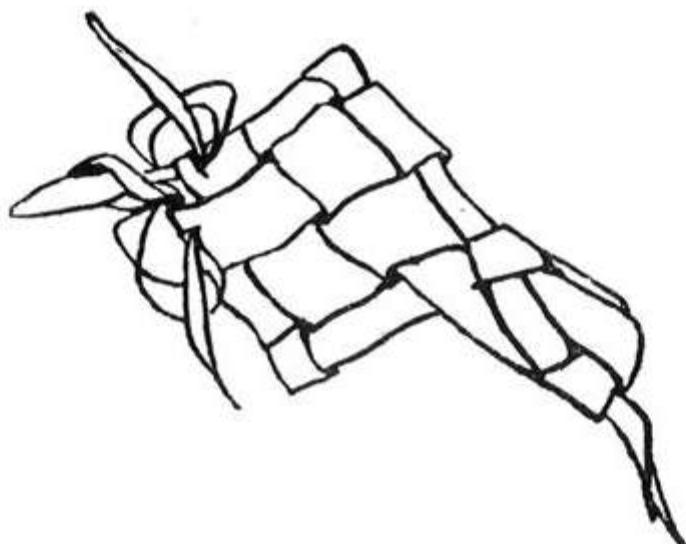


Ketupat sidalungguh.

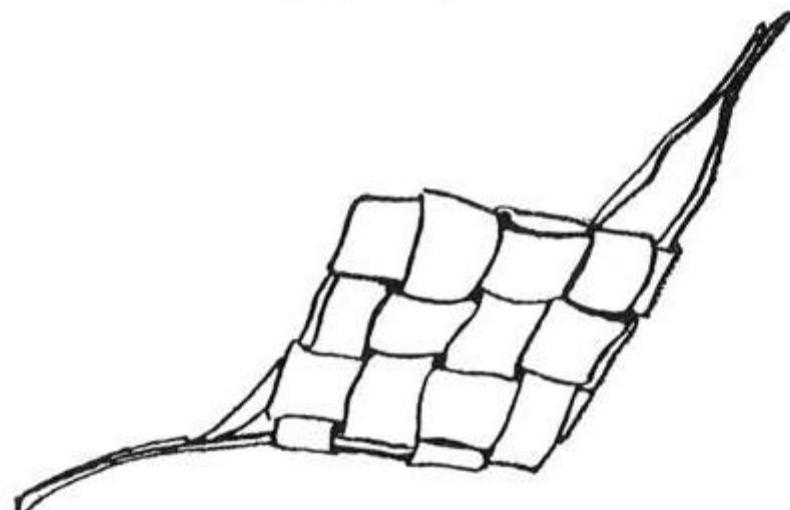


Ketupat belek

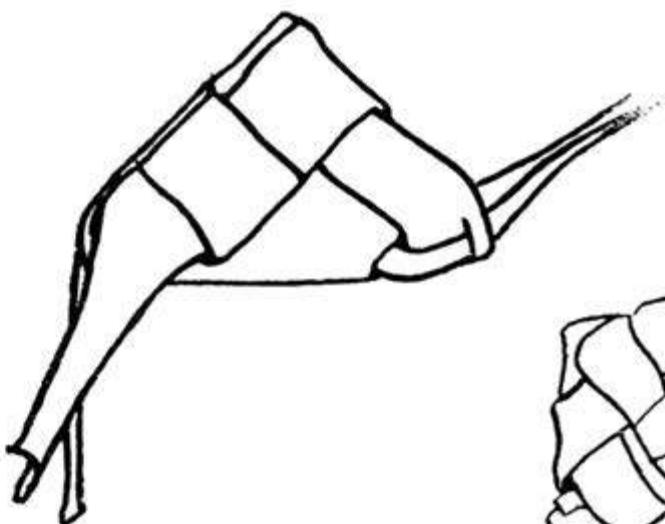




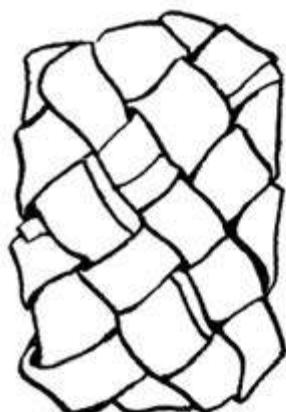
Krisipal - *sidapar*



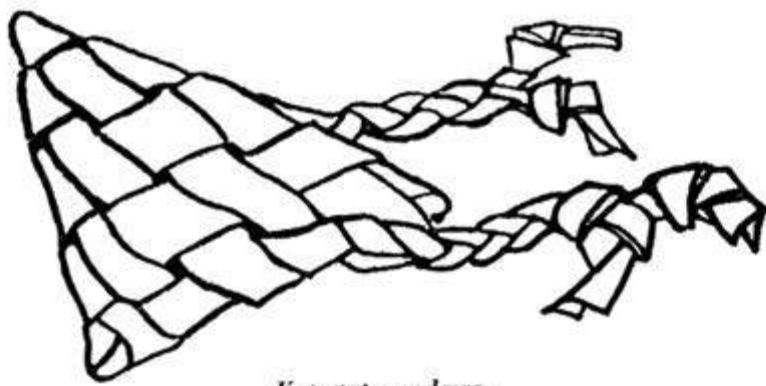
Krisipal - *nasi*



Ketupat sari.



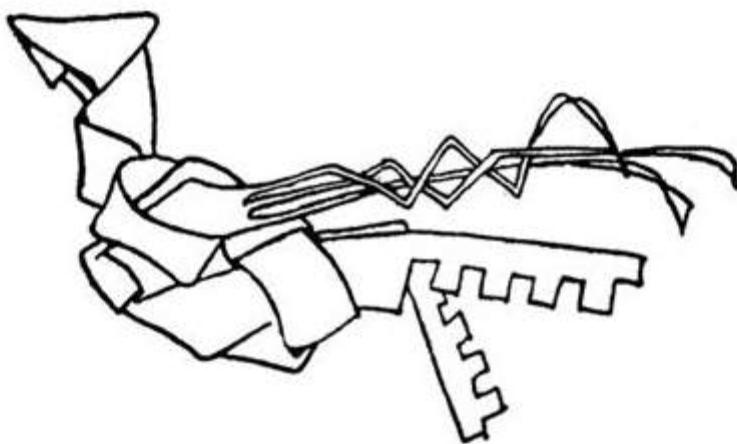
Ketupat geleng.



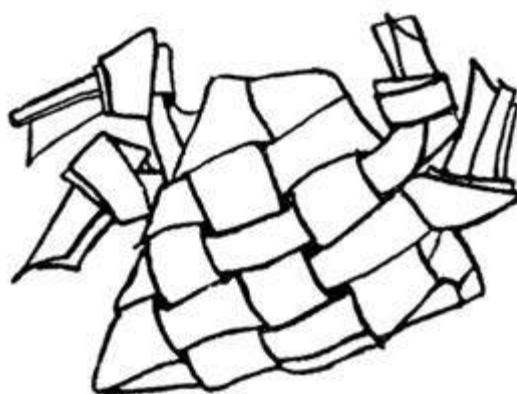
Ketupat pendawa.



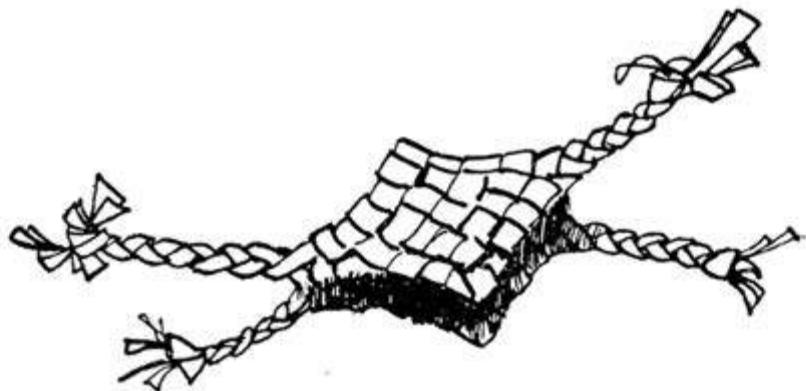
Ketupat tjakra.



Ketupat gelatik.



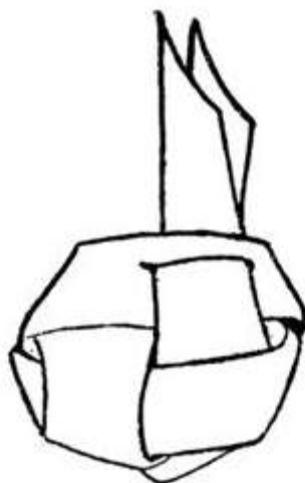
Ketupat tumbeng.



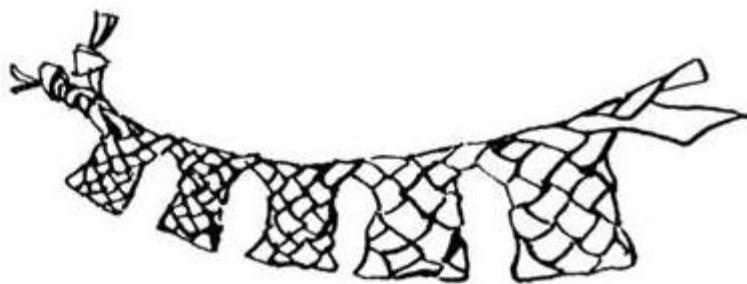
Ketupat pengamhean.



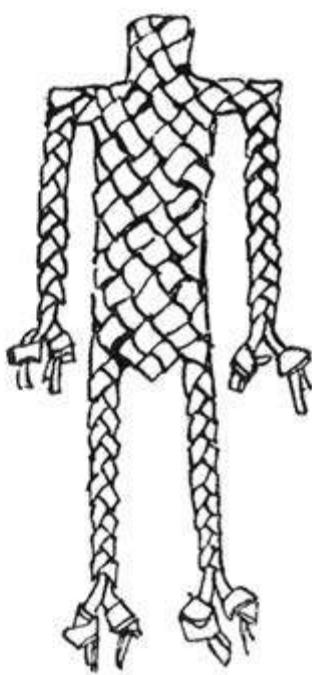
Ketupat bagia.



Ketupat gatep.



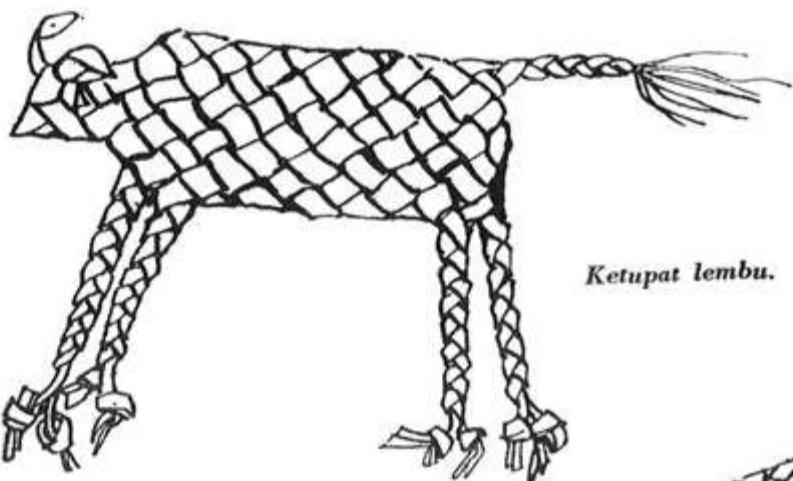
Ketupat gender.



Ketupat laice.

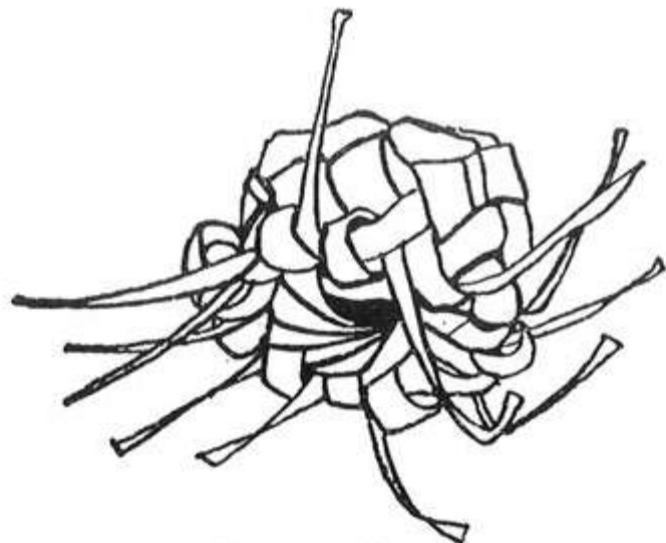
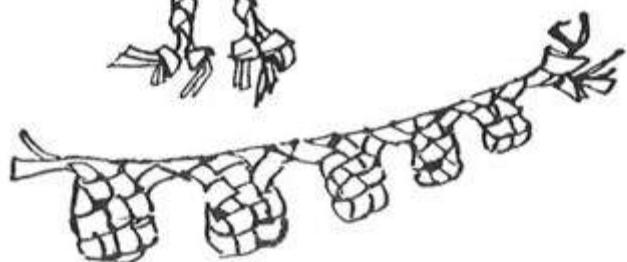


Ketupat lawangan



Ketupat lembu.

Ketupat terampang.



Ketupat gandu.

Dodol.

Bahan jang manis rasanja, lembut dan padat. Bahan baku tepung dan buah²an.

Gulai.

Hidangan berkuah memakai santan jang bumbunja ditumis lebih dahulu. Di Sumatera gulai berarti sajur.

Kaldu.

Air rebusan dari daging atau ikan. Untuk mendapatkan kaldu jang harum, diberi bumbu.

Ketupat.

Terbuat dari beras jang dimasukkan dalam anjaman daun kelapa. Banjak bentuk dan namanja.

Kolak.

Suatu masakan jang terdiri dari santan manis dan isi. Matjamnja isi akan menunjukkan djenisnya kolak.

Lapis.

Dibuat dari tepung beras, santan dan gula. Dimasak selapis demi selapis dengan djalan dikukus dalam lojang.

Lepet.

Masakan dari beras ketan dengan katjang tolo dan kelapa. Memasaknja dibungkus dengan daun kelapa.

Lontong.

Terbuat dari beras atau djagung. Dimasukkan tabung dari daun pisang lalu direbus.

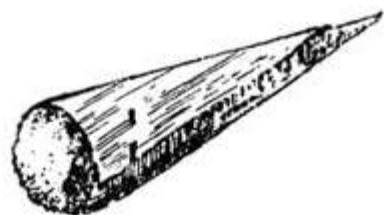
Moes.

Buah²an atau sajuran jang dihaluskan. Dapat dihidangkan begitu sadja atau ditambah rasanja.

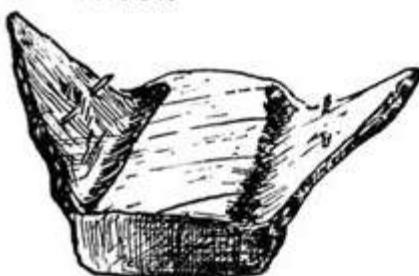
Pepesan.

Makanan jang digoreng terbikin dari daging, tahu dan kentang jang dihaluskan dan diberi bentuk bunder.

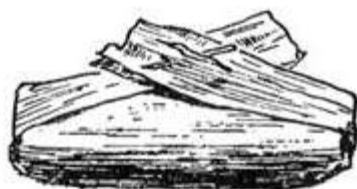
BUNGKUSAN UNTUK



pasung



tempe



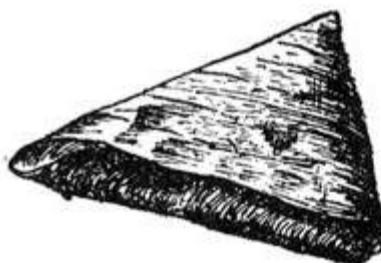
lempor sabuk



Lontong



topo



sumpit

Pindang.

Masakan berkuah jang hampir serupa dengan sajur. Sebagai penambah warna, dipakai kunxit atau keluwak. Isi berbanding dengan tjairan sebagai 1 : 2.

Rutjuh.

Minuman manis dan berkuah. Tidak dimasak. Umumnya dibuat dari kelapa muda, tape atau nangka belanda.

Rudjak.

Hidangan dari matjam² buah mentah atau setengah masak jang di-iris² atau diparut kasar, dimakan dengan sambal.

Sajur.

Masakan jang berkuah, dimakan dengan atau tidak dengan nasi. Bandingan antara isi dan kuah adalah 1 : 2.

Sambal.

Hidangan dari lombok jang tertumbuk halus. Dihidangkan mentah atau masak, kadang² dilengkapi dengan lalap.

Sambal goreng.

Masakan jang pedas rasanja, karena lombok jang agak banjak, pakai kuah atau tidak sama sekali. Sambal goreng jang basah dibikin dengan diberi santan.

Sate.

Masakan dengan bahan baku jang ditusuk dan dibakar. Dihidangkan dengan sambal ketjap atau sambal katjang.

Setup.

Buah²an jang dimasak dalam air gula, atau sajur²an jang diberi margarine atau mentega.

Selada.

Suatu hidangan jang segar rasanja. Dapat dibuat dari sajuran² atau buah²an, jang di-potong² dan kemudian diberi saos.

Soto.

Hidangan berkuah dengan bahan baku daging. Dapat ditjampurkan padanja soun, keripik kentang, taoge dsb. Kuah dapat bersantan atau tidak.



terpelang



pintjuk



endi



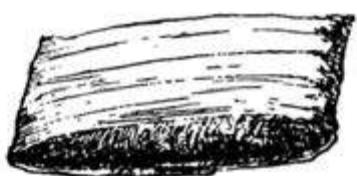
takir



bungkusan bongko Bali



pindjung



bungkusan kueh pisang



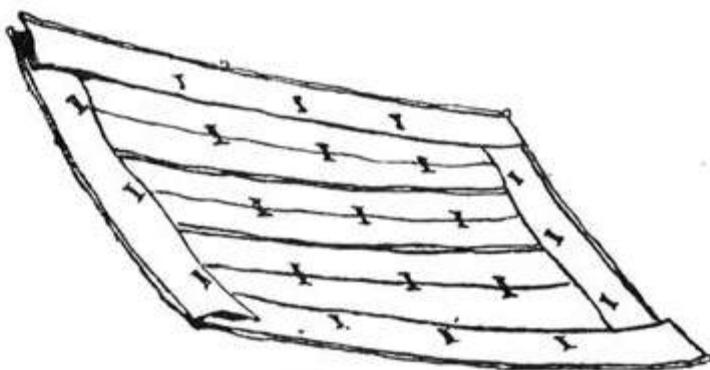
Dum



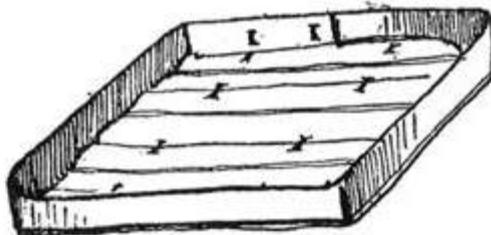
Sami



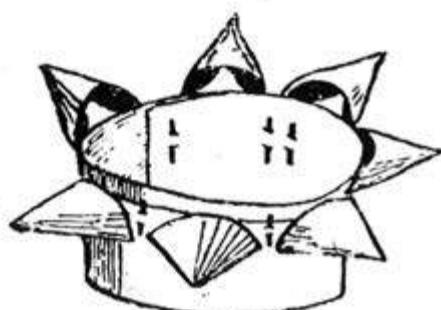
Takir tempat garam dan katjang



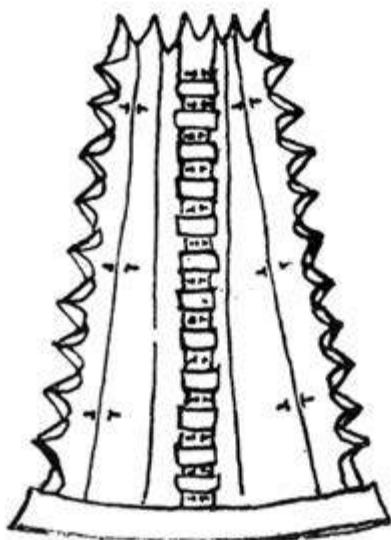
Tala nasi yasa



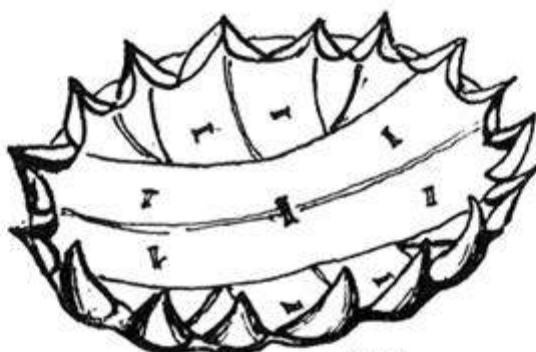
Tjeper



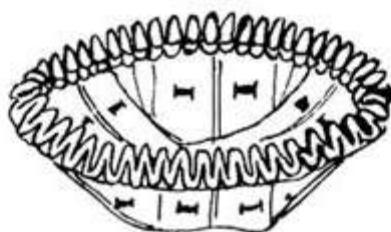
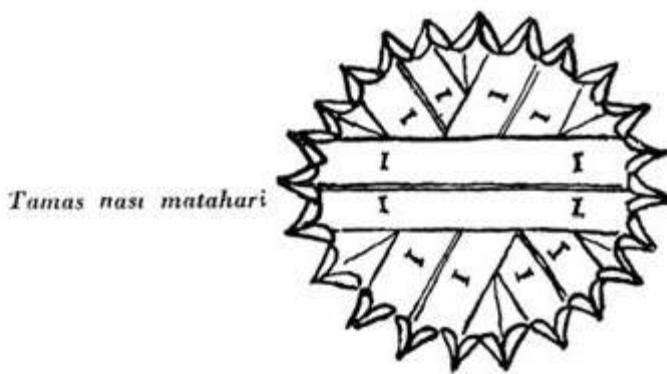
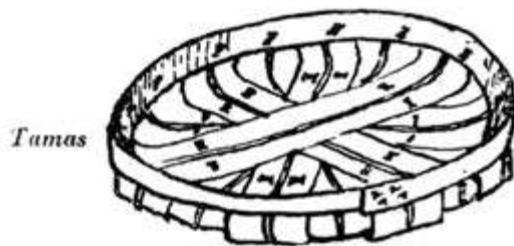
Trikarna



Taledan nasi ombak



Tamas nasi bulan



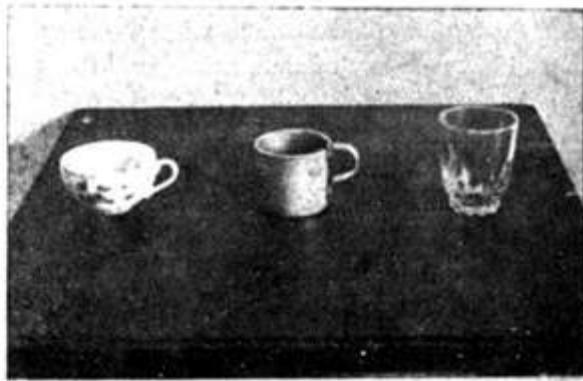
UKURAN-UKURAN RUMAH TANGGA

1 sdt (sendok teh).....	=	3 cc
1 sdm (sendok makan).....	=	10 cc
1 tjk (tjangkir).....	=	240 cc
1 gls (gelas).....	=	240 cc
1 sdm	=	3 cc
1 gls	=	24 sdm
1 gls	=	1 tjkr
1 liter	=	4 gls
1 sdm tepung hunkwee	=	7 g
1 sdm tepung terigu, maizena	=	6 g
1 sdm tepung beras	=	5 g
1 sdm cacao	=	4 g
1 sdm kopi	=	3 g
1 sdm gula pasir	=	8 g
1 sdm gula pasir halus.....	=	5 g
1 sdm gula merah halus	=	8 g
1 sdm soda kue	=	10 g
1 sdm tepung susu.....	=	5 g
1 sdm margarine, minjak goreng	=	9 g
1 sdm katjang ² an kering.....	=	10 g
1 gls tepung hunkwee.....	=	160 g
1 gls tepung terigu, maizena	=	140 g
1 gls tepung beras.....	=	125 g
1 gls cacao.....	=	100 g
1 gls kopi	=	65 g
1 gls gula pasir.....	=	190 g
1 gls gula djawa halus.....	=	200 g
1 gls gula pasir halus	=	125 g
1 gls beras	=	200 g
1 gls nasi (70 g beras).....	=	140 g
1 gls tepung susu	=	25 g
1 gls margarine, minjak goreng	=	220 g
1 gls katjang ² an kering	=	240 g
1 ons terigu.....	=	1 tjangkir teh
2 ons mentega	=	1 "
2 ons telur	=	1 "
1 sdm garam	=	10 g
1 sdm mentega	=	15 g

1 sdm beras.....	=	10 g
1 sdm havermout.....	=	4 g
1 sdm susu entjer	=	8 g
1 sdm air.....	=	8 g



*Untuk menimbang jang lebih tepat sejogjanja
dipakai timbangan surat.*

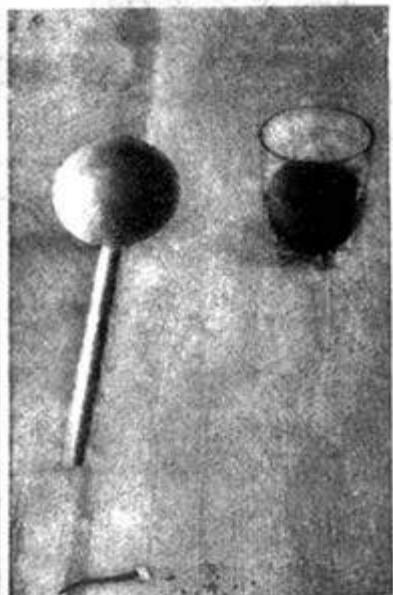


Ketiga alat ini sama isinya; kira^k $\frac{1}{4}$ l.

*Satu irus dalam isinja
sama dengan setengah
gelas minum.*

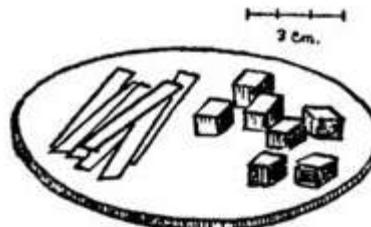


Satu sendok peras

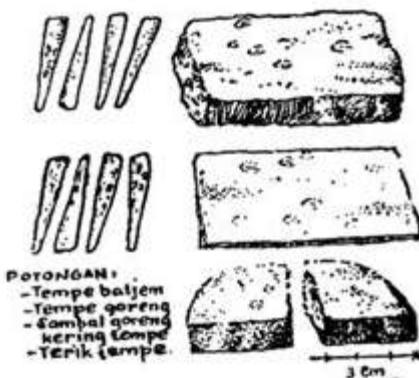


*Satu botol bier isinja sama
dengan tiga gelas minum*





- 1) *Potongan pandjang tipis.*
- 2) *Potongan dadu 1 cm³.*

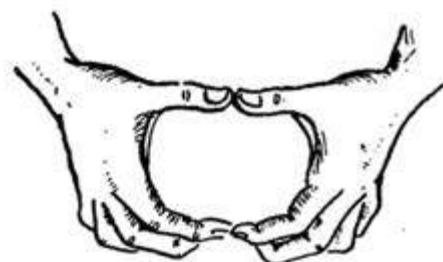




Satu ikat ketjil



Satu ikat sedang



Satu ikat besar

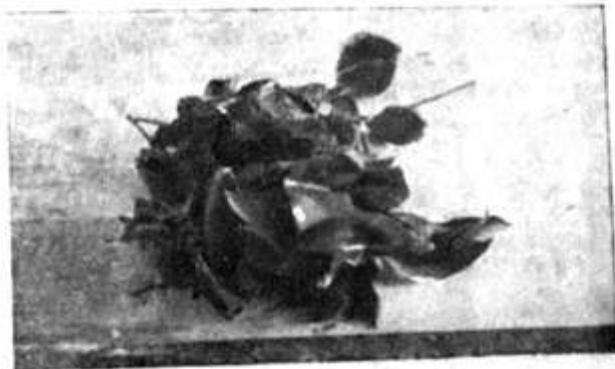


Ikatan sajuran

1. *ketjil*

2. *sedang*

3. *besar*



*Segenggam daun
melindjo*

DAPUR

oleh

Sukati Tjokrowirono M. Sc.

Pendahuluan

Dapur adalah tempat bekerdja jang penting bagi ibu rumah tangga. Sangat tepat djikalau dapur itu mendapat perhatian jang lajak. Dewasa ini lapangan wanita bukan dirumah sadja, ia mempunjai aktivitas² diluar rumah jang tidak kalah pentingnya daripada pekerjaan² didalam rumah. Waktu jang dihabiskan didapur pada masa jang lampau, perlu dibagi dengan tugas² lain. Agar pekerjaan didalam dan diluar rumah berdjalan lantjar, ibu rumah tangga harus: 1) menjederhanakan pekerjaan² rumah tangga, jang dapat ditjapai dengan mengubah bentuk dan susunan rumah, 2) mengadakan pembagian tugas jang sistematis dan efisien, 3) menjusun agenda² kerja, 4) mempergunakan alat² jang praktis, menjingkat waktu dan menghemat tenaga, 5) melaksanakan semua pekerjaan dengan sikap badan jang tidak lekas melelahkan.

Letaknya dapur terhadap ruangan lain didalam rumah, ruang makanan dan gudang persediaan, hendakna berdekatan.

Kadang² dapur kita ada diruang makanan atau sebaliknya ruang makan kita ada didapur. Sebaiknya dapur dan ruang makan dipisah oleh dinding jang berdjendela. Maksudnya ialah agar kotoran atau abu dari perapian, bau minjak tanah dan bau masakan tidak masuk ruang makan. Pengangkutan makanan dari dapur keruang makan harus mudah dilakukan melalui djendela. Kalau kita memakai alat² listrik didapur, tidak ada buruknya djikalau dapur dan ruangan makan mendjadi satu.

Djalan keluar melalui pintu samping adalah perlu. Bahaja kebakaran didapur adalah lebih banjak daripada di-ruangan² lain. Pintu keluar jang menuju djalan samping rumah memudahkan juga para pendjual mendjajakan dagangannya kepada jang bekerdja didapur.

Besarnya dapur tergantung pada besarnya keluarga. Apabila tjara menjusun dan mengatur perabot dapur baik, ruangan jang 6 m^2 – 10 m^2 sudah tjukup untuk satu keluarga jang terdiri dari 6 orang.

Sjarat-sjarat ruangan.

Dapur harus terang, kalau siang mendapat tjahaja matahari jang tidak langsung dan kalau malam harus ada tjukup penerangan. Kotoran harus mudah terlihat dan dapat segara dibersihkan. Tempat jang gelap dan lembab adalah tempat tumbuhnya tjendawan dan kuman² penjakit.

Selain penerangan, peraturan hawa didalam dapur harus baik. Uap jang panas dan lembab dan bau masak²an harus mendapat djalan keluar liwat djendela dan lubang² dinding sebelah atas. Udara jang segar masuk melalui pintu. Ini tidak berarti bahwa angin harus mem-besar²kan njala kompor minjak tanah atau mendinginkan badan kita jang sedang panas dan berkeringat. Angin jang masuk dapur tidak boleh mengganggu api dapur, maupun pemasak.

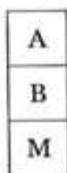
Dinding dan lantai dapur harus dapat dibersihkan dengan mudah. Dinding dan lantai hendakna dibuat dari bahan jang tak mudah terbakar. Djika dinding dan lantai terbuat dari bambu atau kaju, harus diusahakan agar dinding dan lantai sekitar perapian dilapisi lembaran kaleng atau seng. Lantai dibawah dan disekitar perapian dimuat dari tanah jang dipadatkan dan dipagari batu bata.

Susunan dapur bergantung pada bagaimana kita mengaturnya:

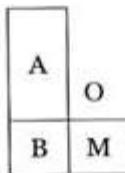
- 1) Tempat persiapan memasak atau tempat bekerdja dengan tempat sampahnja,
- 2) Tempat memasak atau perapian,
- 3) Tempat mentjutji dan tempat mengeringkan.

Karena persiapan memasak dan mentjutji itu saling berhubungan, maka tempat² tersebut harus saling berdekatan letakna dan diatur setjara efisien untuk menghemat tenaga dan waktu. Tempat persiapan atau tempat bekerdja harus diletakkan diantara tempat mentjutji dan tempat memasak. Tiga macam susunan tempat² tersebut digambarkan dibawah ini.

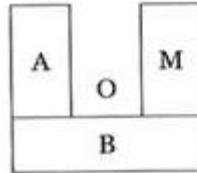
Susunan dapur.



Susunan I lurus



Susunan L



Susunan U

A = Perapian

M = Tempat mentjutji

B = Tempat bekerdja

O = Tempat duduk pemasak

Susunan huruf I baik untuk ruang dapur jang pandjang, umpamanja digang. Susunan L, praktis untuk ruangan jang pandjang tetapi tidak terlalu lebar. Susunan dapur U, baik untuk ruangan jang lebar dan besar.

Andaikata kita mempunjai almari pendingin, maka ber-urut² tempat disusun seperti berikut :

Almari pendingin – tempat bekerdja – tempat mentjutji – tempat penirisan – tempat memasak.

Susunan tersebut dapat pula merupakan susunan lurus, huruf L atau huruf U. Sungguhpun perabot kita sederhana, umpamanja sadja: kompor, tempajan untuk air bersih, balai^a, namun alat² atau perkakas tersebut dapat diatur menurut urutan² huruf I, L atau U. Untuk djelasnya: kompor minjak tanah – balai^a dengan tempat sampah – tempajan air dan saluran air kotor – rak peniris.

Bentuknya, besarnya dan tingginya perabot dapur dan tjara menjusunnja disesuaikan dengan tingginya pemasak jang bekerdja didapur. Ini untuk mentjapai efisiensi jang se-besar^{nja}. Pemasak dapat bekerdja dengan tjara duduk maupun dengan tjara berdiri.

Tempat bekerdja.

Tempat bekerdja terbuat dari medja jang kuat dan kokoh, tingginya ±65 cm. Pemasak bekerdja sambil duduk didingklik jang tinggi. Diatas tempat bekerdja digantungkan almari² penjimpan atau rak penggantung alat² memasak. Dibawah daun medja dipasang latji^a atau dibuat almari² penjimpanan alat². Didekat tempat bekerdja ini diletakkan tempat sampah. Alat² jang disimpan diatas maupun dibawah medja bekerdja adalah alat² atau bahan jang dipergunakan waktu menjiapkan makanan. Umpamanja : disebelah atas disimpan tempat bumbu² dan alat² jang ringan seperti : baskom email, piring dari email atau aluminium, saringan, sendok, garpu, pisau, gelas ukuran, dsb. Disebelah bawah : tjobek, lumpang, ulek², parut, telenan, tampah, dsb. Alat² tersebut harus tersusun baik.

Tempat mentjutji dan saluran air kotor.

Alangkah baiknya bila sebelah kanan dan sebelah kiri tempat mentjutji ada medja atau tempat untuk meletakkan barang. Sebelah kiri untuk meletakkan barang jang akan ditjutji dan sebelah kanan untuk meniriskan atau meletakkan barang jang sudah ditjutji. Penjimpanan sabun, serabut kelapa, abu gosok dan lain² sebagainya harus diatas atau dibawah tempat mentjutji.

Perapian.

Tempat sekeliling tungku, anglo, kompor atau alat pemasak lain hendaknya dilapisi bahan jang tidak mudah terbakar seperti seng, kaleng, eternit. Tempat ini tidak boleh kena angin, terutama kalau kita memakai kompor minjak tanah.

Didekat perapian dapat digantungkan alat-alat seperti wadjan, pantji, sendok tjekung, serok, sendok kaju, sodet dan lain sebagainya jang biasanya dipakai waktu merebus, mengoreng, memanggang, dsb.

Almari penimpanan makanan jang masak.

Letaknja almari tersebut hendaknya didekat djendela peneruskan makanan (antara ruang dapur dan ruang makan). Makanan sudah diatur didalam pinggan²nja atau didalam pantji² jang tidak berangus. Didalam almari tersebut disimpan alat² keperluan makan lainnya seperti piring, gelas, dsb. Bagian sisi atau belakang almari hendaknya dibuat dari kawat kasa.

Almari alat² lainnya.

Alat² seperti penggilingan daging, pan pembakaran, tjetakan²kue, disimpan dalam tempat tersendiri.

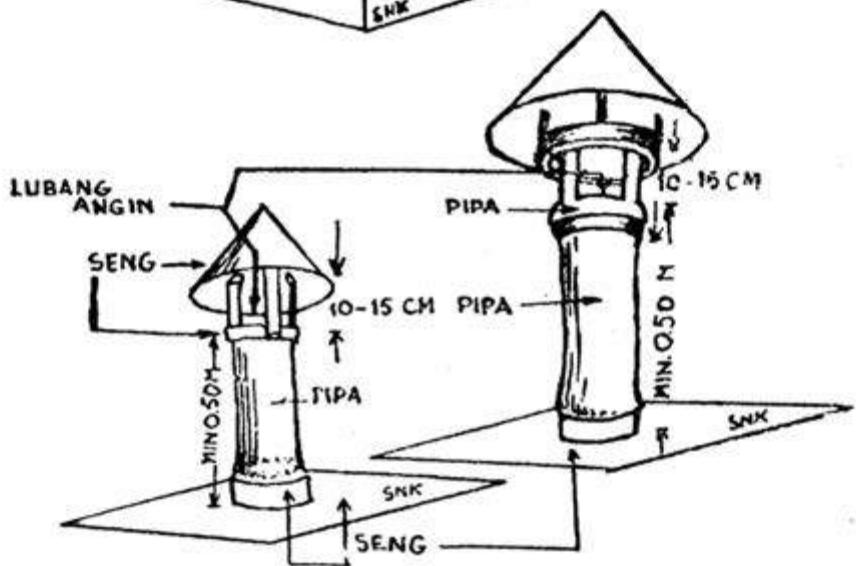
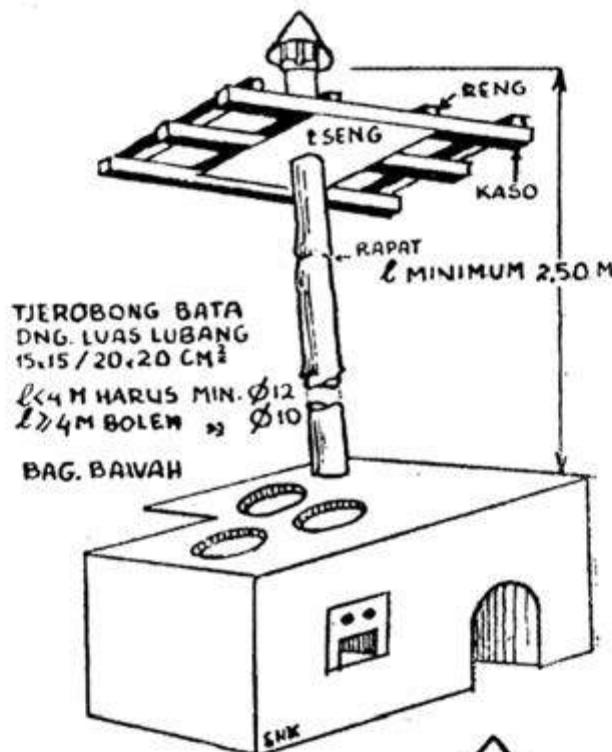
Gudang dapur.

Gudang dapur perlu untuk menjimpan bahan makanan jang dapat tahan lama seperti beras, djagung, bawang merah, minjak goreng dan lain². Djika tidak ada gudang, sebaiknya bahan makanan tersebut ditaruh didalam almari didapur jang paling djauh letaknja dari perapian. Gudang itu tidak perlu besar asal dingin, boleh agak gelap tetapi tidak boleh lembab.

Alat² pemasak dan alat² masak.

Berbagai matjam alat pemasak dikenal di Indonesia jaitu :

1. **Tungku** jang bahan pembakarnya adalah kaju. Tungku dibuat sangat sederhana dari tiga atau empat buah batu, ada jang dibuat dari tanah liat, ada jang dibuat dari batu bata jang ditutup semen, ada jang lebih modern dan memenuhi sjarat² alat pemasak jang baik, jaitu tungku **singer**. (Lihat gambar).
2. **Anglo** dengan bahan bakar arang. Perkakas ini dibuat dari tanah, tanah liat, pelat besi atau besi tuang. Ada jang dilengkapi dengan oven merupakan pornes² arang. Alat ini biasanya dipakai diperumahan² jang belum mendapat aliran listrik. Pada waktu ini djarang dipakai.



- 3. Kompor minjak tanah** berbagai matjam tjomakna. Ada jang punja sumbu satu, ada jang lebih. Ada jang menghasilkan njala kuning dan ada jang pembakaranja lebih sempurna, sehingga memberikan njala jang biru. Kompor jang memberikan njala biru dapat membentuk gas dari minjak tanah.

Gas minjak tanah tersebut pembakarannya lebih sempurna dan tidak membuat dasar dari pantji menjadi hangus. Bahan untuk dibikin kompor ada bermatjam² pula. Biasanja pelat besi. **Primus** adalah kompor minjak tanah jang dibuat dari kuningan. Primus memberi njala biru jang panas sekali. Sebelum primus ini menjala, tempat pemanas dinjalakan dengan spiritus. Njala ini memanaskan saluran atau pipa minjak tanah jang selalu tjepat menjadi gas. Gas naik dan memberi njala jang biru.

Pornes minjak tanah jang bagian luarnja diduco putih atau dilapisi tjat plastik putih merupakan perabot jang indah.

- 4. Alat pemasak gas.** Rangka dari alat pemasak gas biasanja dibuat dari besi tuang. Pipa² aliran gas pesawat ini disambung dengan pipa² aliran gas dari perusahaan gas jang ada di-kota² besar. Bentuknya alat pemasak gas ber-matjam². Ada jang dipergunakan untuk satu pantji, ada jang mempunjai 4 perapian dan digabung dengan



Primus

Primus

oven seperti pornes gas. Dengan mempergunakan gas butaan dan propaan, jang didjual dalam tabung² besi, pipa pesawat pemasak gas disambung dengan pipa tabung. Melalui pengatur tekanan, gas dapat dialirkan kepesawat sesuai dengan keinginan dan kebutuhan.

5. **Alat pamasak listrik** sudah banjak dikenal dan digemari. Sajang aliran listrik adalah mahal dan alat itu sendiri hanja dapat dibeli oleh beberapa orang sadja. Sebenarnya alat ini sangat praktis. Bentuk dan tjomakna berbagai matjam. Ada jang merupakan kompor, ada jang merupakan pones, ada pula jang digabungkan dengan pantji pemasak seperti pantji perebus susu, wadjan penggoreng dan pembakaran.

Dari semua alat jang disebut diatas, hanja alat pemasak listrik tidak menimbulkan abu, hangus dan noda² pembakaran lain. Hal ini menghemat tenaga untuk membersihkan.

Panasna rata, dapat diatur dan tidak mempunyai njala. Oleh sebab itu, dapur jang diperkakasnja serba listrik tidak sepanas dapur jang perapiannja mengeluarkan njala jang terbuka. Alat pemasak jang mana jang paling murah tidak dapat diterangkan. Mahal murahnja alat pemasak bergantung pada mahal murahnja bahan bakar. Pada masa ini minjak tanah jang termurah di Djawa dan tempat² jang punya sumber minjak tanah. Dikepulauan lain, tungku dan kaju bakar jang termurah.

Alat² dapur.

Dapur Indonesia sangat kaja akan alat² pemasak jang berbagai matjam bentuk dan bahannja. Alat² tersebut dapat digolongkan menurut gunanja dan menurut bahannja. Kalau digolongkan menurut gunanja, maka hal ini memudahkan letak atau penjimpanannja, jaitu:

- a. Alat²jang dipergunakan diwaktu persiapan : tampah, talenan, pisau, baskom, tjobek, dan ulek²nja, parut, dll.
- b. Alat² jang dipergunakan diwaktu akan masak : pantji, wadjan, sendok pengaduk, botol minjak tanah atau tjapit arang, kipas, dsb.
- c. Alat²jang dipergunakan sesudah masak : serpis, sendok pengambil, tudung saji, baki, dsb.
- d. Alat² lain jang tidak sering dipakai, seperti : gilingan daging, pan pembakaran, pemanggang sate, dsb.
- e. Alat² untuk menjimpan bahan kering, bumbu², minjak, tjuka, dsb.
- f. Alat² untuk membersihkan, seperti : sapu, kain pel, sikat, serbuk gosok, batu timbul, ember, sikat lantai, dsb., disimpan dalam almari tertentu, chusus untuk alat² pembersih.

Kalau digolongkan menurut bahannja, maka hal ini memudahkan pemeliharaan dari alat² tersebut. Pemeliharaan alat jang terbuat dari bambu adalah berlainan dengan alat² jang terbuat dari plastik.

Penggolongan menurut bahan adalah sebagai berikut :

Batu : tjobek², lumpang, pipisan.

Tanah liat : tempajan, periuk, tjobek, kendi, anglo, wadjan serabi.

Bambu : serok, saringan, tampah, kukusan, kipas, pangki.

Kaju : irus, sendok nasi, sendok parut, telenan, penumbuk tepung, ulek².

Besi tuang : anglo, lumpang dan penumbuknya, kastrol, wadjan, gilingan daging.

Besi tempa : anglo, tjapit, sodet, pisau, serok arang.

Kaleng atau seng : saringan, parut pala, parut gobet, serok, soblukan, dandang, risopan, tjetakan kue, ember.

Kawat : serok, pemanggang sate, tapisan, pengotjok telur.

Aluminium : pantji, risopan, irus, sodet, serok, saringan, sendok, garpu, pantji dadar, wadjan, pantji bertangkai, tempat pentjutji tangan.

Logam-logam lain : pantji, irus, tapisan. Alat² listrik terbuat dari tjampuran² logam.

Email : piring, baskom, mangkuk tempat mentjutji tangan, sendok, tjobek, pantji dadar, wadjan, irus, kan air, tjeret.

Tembikar (porselin) : piring, mangkok, pinggan tjeper, pinggan bertutup.

Gelas : gelas, pinggan buah atau poding, stoples, botol, pinggan tahan panas.

Plastik : piring, gelas, bak mentjutji, ember, baskom, sendok, mangkok, stoples.

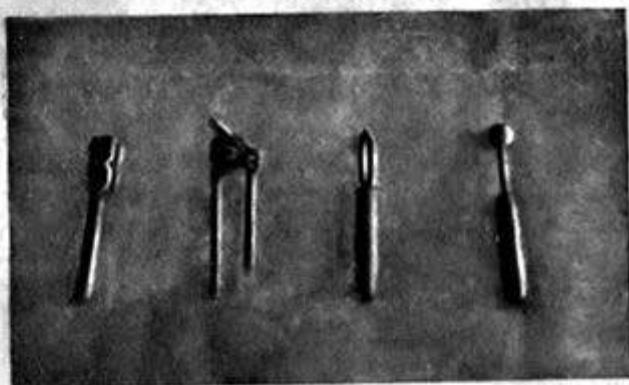
Waktu kita memilih dan membeli alat dapur, hendaknya bahan dari alat itu disesuaikan dengan penggunaan benda. Pilihlah jang murah, awet, mudah dan enak dipakai serta jang mudah dipelihara.

Alat jang kurang tepat bahannja menurut penggunaannja ialah: garpu plastik, pentjotjok daging dari aluminium, wadjan aluminium jang bertangkai aluminium.

Pada waktu ini banjak benda² jang dibuat dari plastik. Plastik ini tidak sama kwalitasnya. Ada jang mudah patah, ada jang tidak tahan asam, tak tahan garam, tidak tahan minjak tanah, tidak tahan panas 90°C.

Sebagai seorang konsumen kita harus waspada. Tidak semua barang jang mahal itu baik dan sebaliknya, tidak semua barang jang murah itu buruk.

Jang sering dilupakan didapur adalah djam dan kalender. Pada waktu jang lampau pemasak² kita bekerdja tanpa mengingat waktu. Mulai subuh sampai larut malam mereka ada didapur dan pekerdjaaan



Dari kiri kekanan :

Pengasah pisau

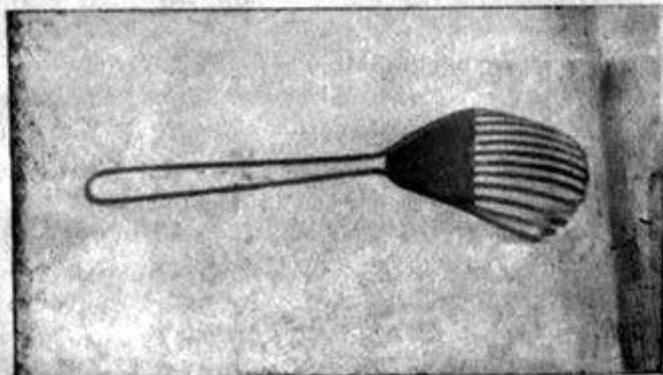
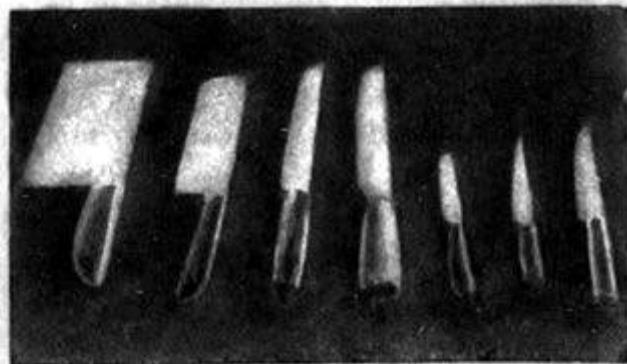
Pembuka kaleng

Pengupas

Model (pemotong mem bentuk bulatan).

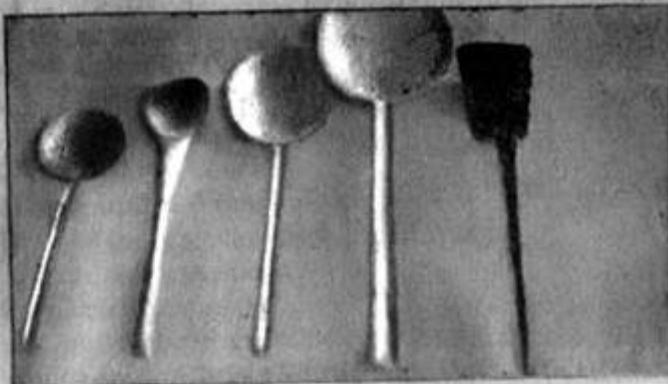
Dari kiri kekanan:

1. Pisau tjintjang
2. " daging
3. " roti
4. " dapur
5. " gergadjì untuk mengiris tomat.
6. Pisau kentang
7. Pisau makanan

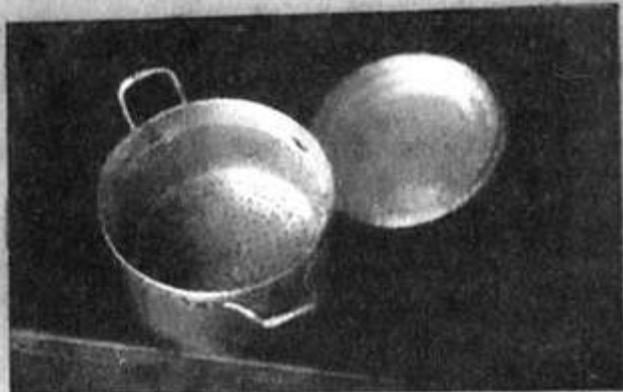


Alat serba guna untuk

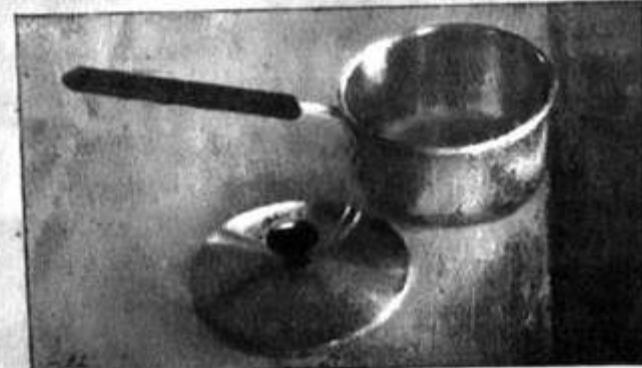
1. Menjendok
2. Menggoreng
3. Mengotjok telur
4. Meniriskan
5. Mentampur



Dari kiri kekanan:
Irus tjeper, sendok kaju, irus dalam, serok, sodet.



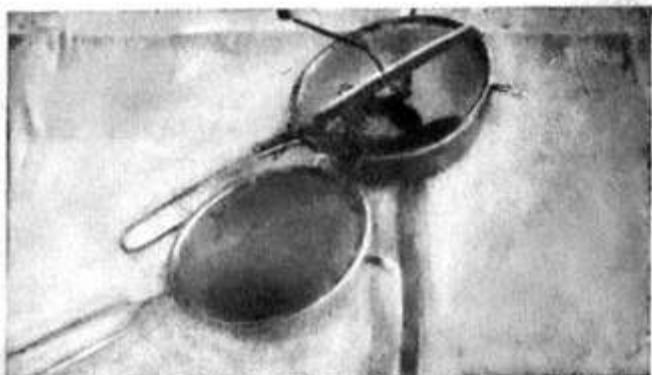
*Pantji riso untuk me-
enanak nasi; terdiri dari
dua bagian*



*Pantji bertangkai me-
makai tutup untuk ma-
sakan jang akan di-
tuang seperti poding.*



*Pantji adjaib untuk
membakar kue tanpa
oven langsung diatas.*



*Saringan memakai pe-
nekan untuk bubur,
tomat, buah-an.*

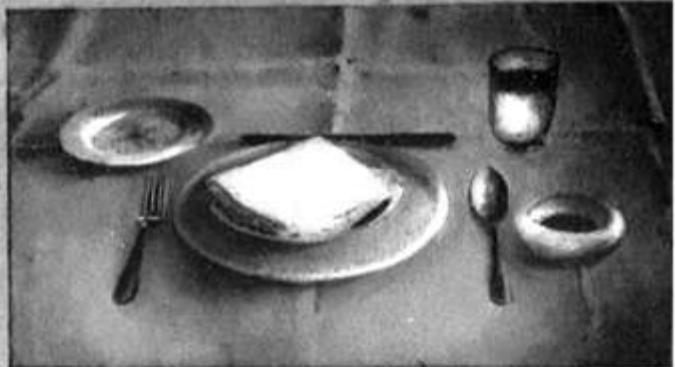


*Atas untuk meniriskan
sajuran mi dan seba-
gainya.*

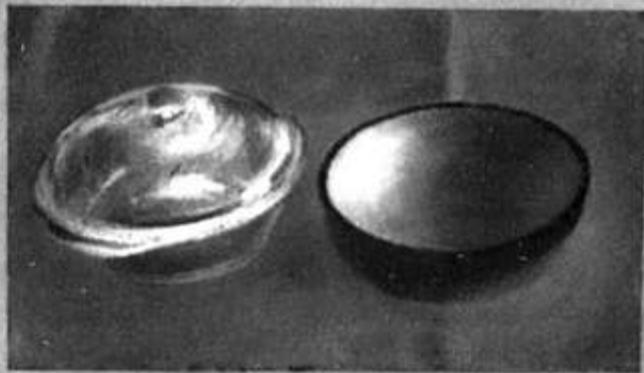


Dari kiri ke

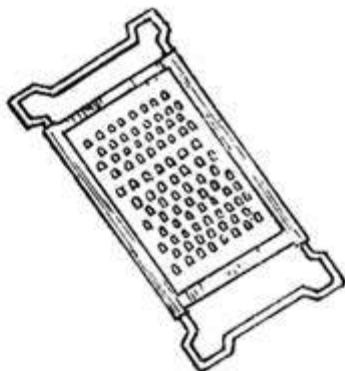
Garpu makan ketjil, sendok bubur, pisau makan, garpu daging, garpu makan, sendok sop, sendok saos, sendok ketan, sendok sajuran, pengasah pisau dari sudut kiri atas.



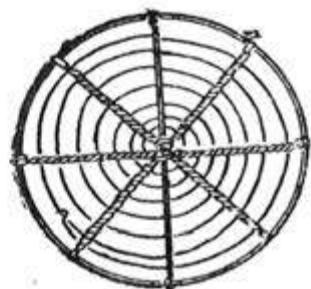
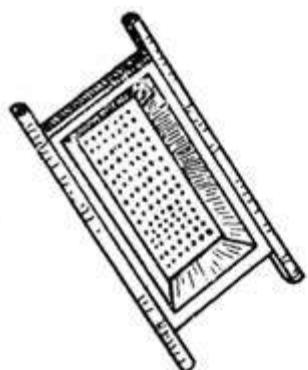
Menutup medja makan siang terdiri dari: Piring tjeper-nasi piring dalam-sop, piring tulang, sendok-garpu, pisau, gelas minum, kobakan.



Pinggan tahan panas dari gelas dan tembakar.



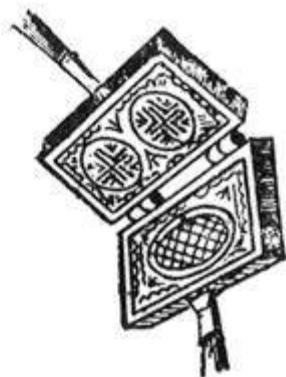
Parut gobed



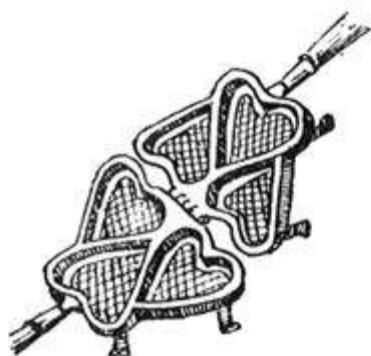
Sarang kue



Pengotjok telur



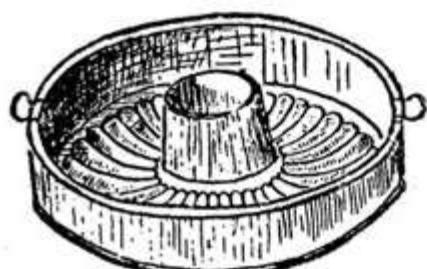
Tjetakan hue gapit



Tjetakan bapel



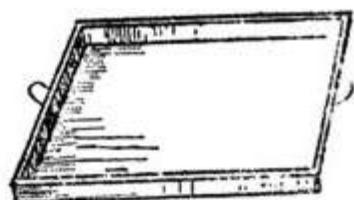
Tjetakan kue rangin



Tjetakan tulban



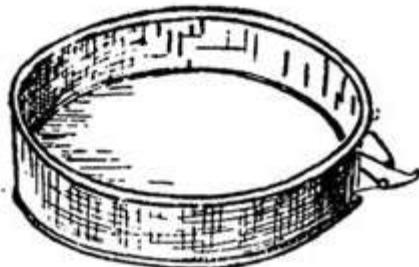
Tjetakan tjara bikang



Lojang



Tjetakan cake



Tjetakan mekar



Tjetakan poding

tidak ada henti²nja. Fungsi dan tugas seorang pemegang rumah tangga kini sudah berubah. Tugas² didalam masjarakat minta perhatian djuga. Waktu dan tanggal perlu dalam tatalaksana rumah tangga.

Kita perlu membangun dapur jang serba guna dan tepat guna.

oOo

BAHAN BAKAR

oleh

Harsonon Hardjohutomo

Bahan bakar untuk memasak jang paling sederhana adalah kaju bakar. Kaju bakar ada jang keras dan ada jang lunak. Jang keras itu banjak menimbulkan panas, akan tetapi susah dinjalakan. Kaju jang lunak adalah ringan dan mudah didjalangkan.

Kaju bakar harus kering benar.

Kaju jang kering dapat menghasilkan panas tiap grammja sebagai berikut :

kaju djati tua	5028 kalori
kaju djati muda	4739 kalori
kaju laban	4875 kalori
kaju resak	4710 kalori
kaju dlingsem	4590 kalori
kaju kesambi	4640 kalori
kaju tjemara	4577 kalori
kaju randu	4517 kalori

Angka² tersebut masih harus dikurangi dengan 600 kalori, jaitu panas jang dibutuhkan untuk menguapkan air jang masih ada didalam kaju. Kemudian dikurangi lagi dengan 324 kalori untuk menguapkan zat hydrogen jang karena pembakaran tidak dapat mendjadi air.

Dibanding dengan batu bara, kaju djati punya nilai pembakaran 0.625 : 1 sedang djenis kaju lain 0.440 : 1.

Kaju pohon buah-an adalah baik buat kaju bakar, umpamanja kaju rambutan, asem, djambu bidji, dsb.

Kurang baik adalah kaju randu, dadap, pete, djengkol, karena suka menjala dengan banjak mengeluarkan asap dan berbau.

Djika akan memakai kaju bakar, hendaknya dilihat lebih dahulu djenis kaju bakar dan dipilih jang kering benar.

Bahan bakar akan menjadi tidak berguna, djika banjakanja air melebihi 25%, dan banjakanja abu lebih dari 15%. Nilai pembakaran adalah banjakanja panas dalam kalori jang keluar, djika 1 kg bahan bakar dibakar dalam 1 atmosfer.

Tidak semua panas dari bahan bakar dapat dipergunakan. Banjak panas hilang karena pembakaran jang kurang sempurna, dlsb. Kehilangan² ini ditaksir kurang lebih dari 13%.

Panas dari gas pembakar sebagian besar diambil oleh alat² pemasak, dan pipa² asap. Kehilangan ini rata² ada 16%. Djadi panas bahan bakar jang dimasak tinggal ± 67%.

Biasanya jang diambil oleh bahan jang dimasak bergantjang antara 50–80% dari nilai pembakaran bahan bakarnya.

Bahan bakar	Nilai pembakaran (cal. pro. kg.)
Kaju kering	3700
Batu bara	7250–8000
Arang kaju	7790
Minjak tanah	11200
Gas	5300

Disini kelihatan bahwa nilai jang dimiliki oleh minjak tanah adalah jang paling tinggi. Dari itu minjak tanah tergolong bahan bakar jang paling murah. Bahan bakar didjalankan pada suhu :

Kaju bakar 215°C
Batu bara 330°C

Semakin rendah panasnya untuk menjalakan bahan bakar, semakin sedikit dibutuhkan hawa. Banjarkna air jang dapat diuapkan oleh 1 kg. bahan bakar adalah sebagai berikut :

Batu bara 7,0 kg
Kaju bakar 2,8 kg
Arang kaju 8,2 kg
Minjak tanah 11,0 kg

— oOo —

MENTJEGAH DAN MENGURANGI BAHAJA KEBAKARAN

oleh

Miftahul Ilmi

Komandan Barisan Pemadam Kebakaran, Djakarta.

Sebagian besar dari kebakaran disebabkan oleh **kompor**, ditimbulkan karena kelalaian sipemakai kompor sendiri. Untuk mengurangi kemungkinan terjadinya kebakaran jang mengakibatkan kerugian jang sangat besar perlu diperhatikan petundjuk² sbb.

1. Lubang² sumbu harus semua diisi sumbu.
2. Sumbu djangan longgar.
3. Sesudah kompor diisi, supaja dibersihkan dahulu, djangan sampai ada minjak diatas tempat minjak.
4. Kompor ditempatkan agak jauh dari dinding.
5. Djika dinding dibuat dari bambu atau kaju jang mudah terbakar, supaja dinding² disekitar kompor dilapisi kaleng.
6. Pada waktu kompor dipergunakan :
 - a. Djangan ditinggalkan djauh atau terlalu lama.
 - b. Sediakan dan tempatkan karung basah dekat kompor.
 - c. Djangan menjimpan persediaan minjak berdekatan dengan kompor. Tempat minjak harus tertutup rapat.
 - d. Djangan mengisi minjak.
7. Djika terjadi kompor telah terbakar (api mendjalar besar diluar tempat sumbu) :
 - a. Ambil dahulu alat jang sedang dipakai masak dengan kaju, bambu atau gombal untuk mendjaga djangan sampai tangan terbakar.
 - b. Ambil karung basah jang sudah tersedia dan tutupkan karung itu diatas kompor jang menjala. Karung harus menutupi kompor rapat² supaja djangan ada udara masuk.

Djangan mempergunakan air untuk memadamkan kebakaran kompor, sebab minjak adalah lebih ringan daripada air dan dapat dibawa oleh air ke-mana².

Djika minjak tersebut terbakar, maka air jang mengalir dan ditumpangi minjak tersebut akan memperbesar kebakaran.

Djipratan air kedalam kompor sedikit demi sedikit dapat membantu memadamkan kompor.

Kalau seseorang terbakar rambutnya atau pakaianya didapur, sebaiknya meng-guling²kan diri diatas lantai hingga api mendjadi padam.

— oOo —

MENUTUP MEDJA MAKAN

oleh

Sukati Tjokrowirono M.S.

A. Pendahuluan

Tiap bangsa punya tata tjara makan sendiri² jang tidak lepas dari adat, kebiasaan, suasana, waktu makan dan menu jang dihidangkan.

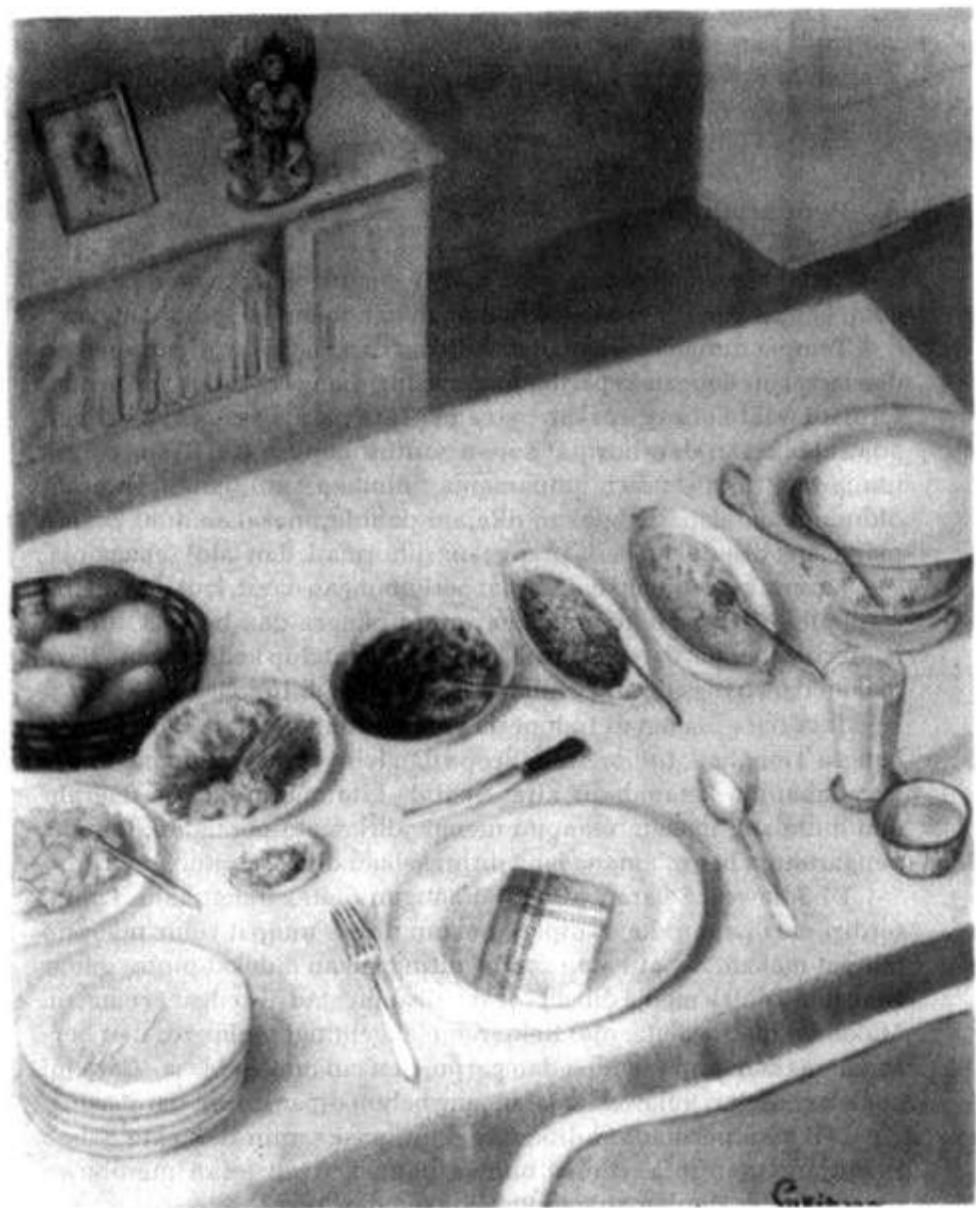
Tempat dimana makanan disadujkan dan alat² jang dipergunakan diselaraskan dengan keperibadian masing² bangsa. Tata tjara makan terjadi waktu orang² makan bersama. Tata tjara disesuaikan dengan adat kebiasaan dan norma² sopan santun bangsa itu. Tiap bangsa punya tata tjara sendiri, umpamanja : dimana tamu jang terhormat didudukkan, siapa jang akan dilajani dahulu, masakan atau bagian mana jang disadujkan pada orang jang dihormati, dan lain² sebagainja.

Karena kemadjuan² dalam alat perhubungan darat, laut dan udara, terjadi pertukaran kebudajaan antara bangsa dan bangsa, antara benua dan benua, dan pengaruh asing menjelundup kedalam tata tjara makan dari bangsa² itu. Demikian pula halnya di Indonesia.

Tata tjara makan di Indonesia dipengaruhi oleh tata tjara makan bangsa Tionghoa, India, Arab, Eropa dan lain² bangsa jang membawa peradabannja ketanah air kita. Apabila kita menindjau ke-daerah² dan diundang makan, maupun menghadiri suatu peralatan, tampak pengaruhnya bangsa mana jang ditinggalkan didaerah itu.

Di Sulawesi Selatan rumah² dibangun diatas tiang² kaju. Lantai terdiri dari papan² kaju, dipergunakan untuk tempat tidur maupun tempat makan. Sepatu atau sandal ditinggalkan didekat pintu, diluar ruangan. Taplak medja dibentangkan disudut atau di-tengah² ruangan. Makanan diatur diatasnya. Keluarga mengelilingi taplak itu dan bersama² makan tanpa sendok dan garpu, dengan tangan biasa. Tjara ini adalah chas dari Sulawesi selatan jang belum dipengaruhi tjara² asing.

Djikalau permadani dibentangkan, nasi samin dan sate kebab mendjadi menunja, djelas bahwa bangsa Arab telah membawa pengaruhnya. Umpamanja di Pekalongan dan Tegal.



1. Menutup medja makan untuk 1 orang

Kain² medja :

- a. **Kain panas atau kain planel.** Kain² tersebut dinamakan djuga "nolton". Kita dapat memakai kain selimut biasa atau karton. Kain ini dibentangkan diatas medja sebelum taplak dipasang. Hendaknya kain panas ini 5 sentimeter lebih lebar dari daun medja, agar dapat dilipat kebawah dan disematkan dengan paku djamur pada sebelah bawah daun medja. Gunanya ialah :
 1. Melindungi pelitur medja dari panasnja makanan.
 2. Mengurangi bunji²an jang ditimbulkan karena sentuhan alat² makan dengan medja.
 3. Agar letaknya taplak lebih baik dan kelihatan lebih putih terutama kalau kain panas warnanya putih. Djikalau kita memakai taplak plastik atau perak, kain panas ini tidak perlu.
- b. **Taplak.** Pada umumnya taplak dibuat dari kain kapas. Untuk peristiwa² jang resmi warnanya putih. Taplak harus bersih dan litjin. Lebar nya taplak hendaknya 30 cm, lebih dari pinggiran daun medja ($\pm 1\frac{1}{2}$ djengkal tangan). Taplak jang berwarna dan bertjorak kembang dipergunakan waktu makan pagi atau waktu makan sehari². Selain taplak kain, kita dapat mempergunakan plastik atau perak jang polos atau jang bertjorak. Pemakaian ini menghemat tenaga, waktu dan uang.
Ketjuali taplak medja besar jang menutupi medja seluruhnya, dipakai djuga taplak ketjil berbentuk bulat pandjang, bulat atau persegi pandjang jang mengalasi tiap makanan beserta sendok garpuja. Taplak² ketjil ini disebut "tablemats" atau "dollies". Bahannya ialah kain atau plastik atau anjaman bambu, lidi dan lain sebagainya. Taplak² ini sangat praktis karena mengurangi tjutjian, lagi pula memperlihatkan tjorak dan kembang kaju dari daun medja (lihat gambar A).
- c. **Serbet-serbet.** Kita kenal serbet jang besar dan serbet jang ketjil, biasa disebut **serbet djari**. Jang besar berwarna putih dan dipergunakan untuk djamuan makan resmi. Warna serbet djari dipilih jang muda. Warna dan pola kembang serbet djari hendaknya sesuai dengan warna dan pola taplak medja. Lipatan serbet hendaknya sederhana. Serbet jang bersih dapat diletakkan diatas piring makan. Serbet jang sudah dipakai diletakkan sebelah kiri piring makan.
- d. **Serpis.** Jang disebut serpis adalah barang jang mudah petjah jang dipergunakan untuk makan seperti piring dalam, piring tjeper,

piring tulang, pinggan sajur, pinggan bulat pandjang jang tjeper, dll. sebagainja. Warna dan kembang serpis hendaknja netral. Misalnja putih, kuning muda dan tidak banjak hiasan²nja, agar keseluruhannya sesuai dengan kain² medja dan warna masakan jang dihidangkan.

Serpis dapat dibuat dari tembikar, porselin, gelas, plastik, logam tahan karat. Untuk kanak² dibuat dari aluminium berwarna maupun polos.

Sjarat²nja : bersih, tidak retak atau petjah dipinggirnya, berwarna netral, sederhana dalam bentuk hiasannja.

- e. **Sendok-garpu.** Kita kenal sendok-garpu untuk makan, sendok-garpu untuk mengambil makanan, sendok nasi, sendok tjekung pengambil sajur jang berkuah, sendok-garpu jang ketjil untuk buah²an atau podeng. Sjarat-sjaratnja : bersih, mengkilap, tidak berbau dan tidak lekas berkarat.

Alat² makanan ini di Indonesia tidak selengkap alat² jang dipergunakan oleh bangsa Eropa. Mereka mempergunakan sendok-garpu dan pisau jang berbentuk dan berukuran chusus untuk hidangan tertentu. Garpu dan pisau untuk makan daging berlainan daripada garpu dan pisau ikan, dlsb. Hal² tersebut tidak akan diterangkan lebih lanjut.

- f. **Gelas dan pentjutji tangan.**

Kita hanja mengenal gelas minum jang isinja antara 2 dl sampai 2½ dl. Gelas hendaknja bersih, utuh dan tidak berbau. Alas gelas hendaknja bersih djuga. Ini banjak dibuat dari plastik, aluminium, timah putih atau bahan lain. Gelas diisi air minum sampai satu ruas djari dari pinggirannya.

Bangsa Eropa memakai berbagai matjam gelas. Ketjuali untuk minum air, gelas jang beraneka matjam dan bentuknja dipergunakan untuk menghidangkan sari djeruk atau sari buah²an lain, punch, minuman jang mengandung alkohol seperti bier, anggur, whisky dan lain sebagainja.

Gelas jang terbuat dari plastik berwarna, aluminium jang tidak mudah petjah, dipakai untuk kanak².

Tempat pentjutji tangan dapat dibuat dari gelas, tembikar atau plastik. Seorang mendapat sebuah dan diisi setengah.

C. Menutup medja sederhana.

Hidangan : Nasi djagung

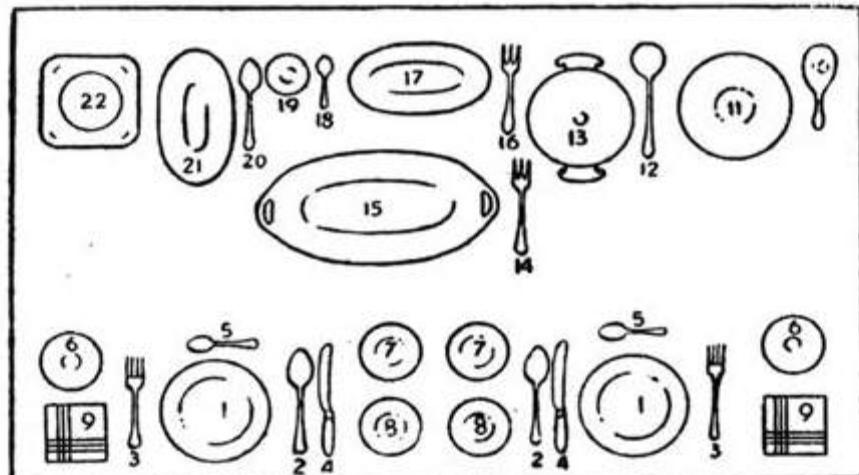
Pindang bandeng
Oblok² tempe
Lodeh terong
Lalap mentah
Sambal terasi
Kerupuk
Buah papaja

Persiapan :

1. Ruangan dan perabot dibersihkan.
2. Alat² makan dibersihkan, dikeringkan ; logam² dikilapkan. Semua harus dalam keadaan utuh, tidak retak dan tidak petjah.
3. Kain² harus bersih, diseterika litjin dan dilipat rapi. Kain² plastik ditutupi dan dikeringkan dengan kain pengering.

Menutup medja :

1. Kain panas atau kain selimut direntangkan diatas medja. Pinggiran² disemat pada bagian bawa daun medja.
2. Taplak medja dari kain ditutupkan. Lipatan tengah letaknya tepat pada garis tengah medja.
3. Kursi² diatur sekeliling medja. Djangan menaruh kursi tepat dimuka kaki medja. Ini menjukarkan orang duduk.
4. Untuk tiap orang disediakan tempat kurang lebih 60 cm. Kalau ini kurang, akan menjukarkan gerak orang makan.
5. Alat² makan diletakkan berurutan seperti berikut :
a) piring makan, tepat dengan pinggiran medja, b) sendok disebelah kanan piring, garpu sebelah kiri piring, c) kalau memakai pisau, diletakkan disebelah kanan dari sendok dan mata pisau menghadap kesendok, d) kalau memakai sendok ketjil untuk podeng, disebelah atas piring ; tangkai sendok sebelah kanan, e) kalau memakai garpu ketjil untuk buah, dibelas atas piring; tangkai sebelah kanan, f) piring tulang disebelah kiri atas, g) gelas minum, disebelah kanan atas sedjadjar dengan piring tulang, h) tempat pentutji tangan didekat (dibelakang) gelas minum, i) serbet bersih diatas piring; serbet jang sudah dipakai disebelah kiri, dibelakang piring tulang. (lihat gambar).
6. Pinggiran piring dan pangkal² alat² makan diletakkan tepat mengenai pinggiran medja atau diletakkan 1 djari dari pinggiran medja (ketengah).

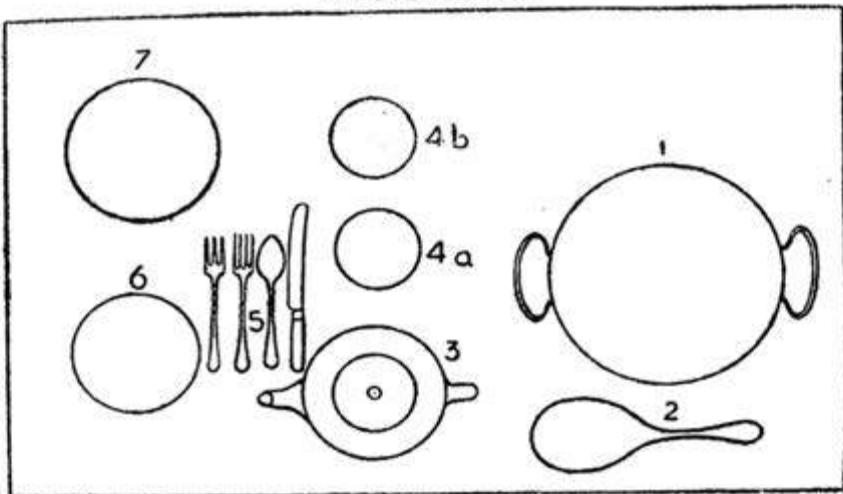


- | | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|---|
| 1. piring makan | 10. sendok nasi | 17. pinggan lalap |
| 2. sendok makan | 11. tempat nasi
(djagung) | 18. sendok sambal |
| 3. garpu makan | 12. sendok sajur | 19. pinggan sambal
tempe |
| 4. pisau makan | 13. pinggan sajur
bertutup | 20. sendok oblok ² |
| 5. sendok podeng | 14. garpu goreng
pindang bandeng | 21. pinggan
oblok ² tempe |
| 6. piring tulang | 15. pinggan bandeng | 22. stoples krupuk |
| 7. gelas minum | 16. garpu lalap | |
| 8. tempat pentjutji
tangan | | |
| 9. serbet | | |

7. Kalau satu alat makan terbuka letaknja, alat² jang lain harus djuga terbuka. Kalau satu tertutup, jang lain harus tertutup djuga. Jang petama adalah baik, karena hiasan³ kelihatan dan udjung² garpu tidak menusuk taplak medja.
8. Medja persediaan atau rak jang rendah diletakkan dekat ibu rumah tangga. Medja atau rak ini dialas. (lihat gambar).

Alat² tersebut dapat diletakkan diatas medja makan, kalau medja ini tjukup besar, atau diatas bupet serpis.

9. Makanan ditaruh dalam pinggan³ berikut :



Keterangan gambar :

- | | | |
|---|------------------------------|--|
| 1 = tempat nasi, kalau tidak diletakkan dimedja makan | 3 = kan air minum | 5 = garpu, sendok, pisau serep atau garpu buah |
| 2 = sendok nasi | 4 a-b = tempat air pentjutji | 6 = piring buah. |
| | | 7 = tempat buah. |

- Nasi atau nasi djagung dalam tempat nasi, disertai sendok nasi.
- Goreng pindang bandeng dalam pinggan bulat pandjang tjeper disertai garpu.
- Oblok² tempe dalam pinggan bulat pandjang jang agak dalam disertai sendok.
- Sajur lodeh dalam pinggan dalam jang tertutup, disertai sendok tjekung bulat.
- Lalap dalam pinggan tjeper jang bulat pandjang atau bulat, disertai garpu.
- Sambal terasi dalam pinggan sambal (ketjil) ; disertai sendok sambal dari tanduk atau plastik.
- Kerupuk dalam stoples. Pada pesta makan, kerupuk dihidangkan diatas pinggan terbuka. Kerupuk dikeluarkan dari kaleng atau stoples tepat sebelum tamu makan. Kalau habis diisi lagi, hingga kerupuk tetap getas dan rapuh. Makanan ini

- tidak disertai alat penjendok.
10. Pinggan² jang sudah berisi makanan diatur diatas medja seradjin dan sebaik mungkin. Makanan jang tjetjok untuk dimakan bersama, harus berdekatan letaknja. Seperti pinggan lalap dekat pinggan sambal ; pinggan sambal soto dekat pinggan soto, taoge pendek, kemangi, sambal terasi dekat pinggan rawon dan begitu seterusnya.

Djikalau makanan sudah dihidangkan, anggauta keluarga segera makan. Apabila ada seorang anggauta keluarga karena sesuatu hal tidak dapat makan pada waktunja dan ia tidak memberitahukan terlebih dahulu, dapat makanan untuknja ditinggalkan diatas medja dalam pinggan² jang tertutup atau dalam pinggan terbuka ditutup sadji. Untuk mengurangi lalat, hendaknja ruang makan sering disemprot dengan obat serangga dan dipel dengan kreolin atau lain² pemati serangga.

____oOo____

BAGIAN II

MAKANAN UTAMA

ARON
(Tengger)

Bahan :

djagung putih pipilan

Tjara membuatnja :

1. Bidji djagung direndam air 12 djam atau lebih, sehingga kulitnya mudah terbuang kalau disosoh.
2. Disosoh.
3. Kulit dibuang.
4. Ditumbuk dengan halus.
5. Ditaruh dalam kerandjang ketjil dengan alas daun pisang.
6. Dipanaskan.
7. Dikukus hingga masak.

Keterangan :

Aron ini tahan disimpan 1 minggu lamanja. Tiap kali mau dipakai, diiris sebagian, lalu dikukus lagi.

AREM AREM

Bahan² :

beras	1 lt.
garam	1 sdm.
daun pisang batu	2 plp.
biting	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Beras ditjutji, dikaru dan digarami.
2. Djika sudah dingin, diambil karu 2 sendok makan dan diletakkan didaun diisi dengan daging.
3. Dibungkus seperti membuat lontong, akan tetapi djangan terlalu pandjang, kemudian tiap udjung disemat dengan biting.
4. Direbus selama 2 djam.

Untuk isinja :

Bahan² :

daging/ajam $\frac{1}{4}$ kg.

kelapa	½ bh.
<i>Bumbu</i> ² :	
bawang merah	10 bh.
bawang putih	10 siung
temu kuntji	2 lbr.
laos	1 pt.
lombok merah	10 bdj.
daun salam	2 sdm.
terasi	1 sdt.
kemiri	15 bdj.

AREM AREM ARON

Bahan² : aron 120 g. tepung singkong 35 g.

*Bumbu*² :

petai	5 bdj.	lombok merah	3 bh.
bawang merah	4 bh.	tempe	30 g.
kelapa	1/4 btr.	terasi	1 sdt.
gula, garam, salam, laos setjukupnja.			

Tjara membuatnja :

Aron direndam dengan garam selama ± 5 menit. Tepung singkong dimasukkan. Diaduk dan dikukus dalam lojang jang dialas dengan daun pisang, sampai setengah masak.

Isi :

Bawang merah, garam, gula, terasi, lombok merah, dihaluskan. Petai dikupas di-potong², tempe di-potong² tipis; bumbu jang sudah dihaluskan, beserta daun salam, laos ditumis; petai dan tempe dimasukkan. Dituangi santan kental, direbus sampai masak dan kuahnja ditinggalkan sedikit njemek². Aron jang sudah setengah masak, panas² diambil sebagian, diratakan diatas daun pisang, diisi dengan isi, digulung, disemat biting pada kedua udjungnya, dikukus sampai masak. Kalau akan mengisi harus panas² supaja tak kaku dan meratakannja dengan daun pisang jang dibasahi.

Keterangan :

Untuk isi dapat dipergunakan ber-matjam² sajuran. Masakan ini dapat tahan 1 atau 2 hari kalau mengerjakannja baik dan mengukusnya lama.

AREM AREM DJAGUNG

Bahan²:

beras djagung	1 kg.	beras	1 kg.
minjak kelapa	1 btl.	kelapa	1 btr.
daun pisang batu			

Bumbu²:

bawang merah	1 ons	bawang putih	10 siung
kemiri	1/4 kg.	lombok merah	1/4 kg.
terasi	2 sdm.	kentjur	1 rdj.
laos	2 pt.	kunjit	1 rdj.
daun seledri	2 lbr.	gula merah	1 sdm.
garam	1 sdm.		

Tjra membuatnja :

1. Beras djagung ditjutji bersih, direndam 1 malam, dimasak setengah matang dengan perbandingan 1 kg djagung : 2 liter air.
2. Beras direbus dan dikaru biasa; setelah itu ditjampur dengan beras djagung tersebut diatas.
3. Bumbu² dihaluskan semua ketjuali daun seledri; setelah halus ditumis setengah matang, daging giling dimasukkan.
4. Kelapa diparut, didjadikan santan kental sebanjak 2 tjangkir. Santan dituang kedalam daging sambil di-aduk² sampai kering.
5. Daun pisang di-sobek² sama besar, dibersihkan, dan dikukus sampai masak.
6. Diambil sesendok makan aron dan ditaroh daging untuk isi 1 sendok di-tengah²nja, terus dibungkus.

DJAGUNG BOSE

(Timor)

Bahan :

djagung bidji tua

Tjara membuatnya :

1. Djagung ditutupi lalu direndam semalam dalam air.
2. Disosoh untuk menghilangkan kulitnya.
3. Setelah kulitnya hilang sama sekali, dikukus sampai matang.
4. Sesudah itu direbus bersama santan dan garam, ditambahi katjang hidjau, katjang tolo, daun waluh, dsb.

Keterangan :

Masakan ini adalah sangat enak. Djagungnya masih utuh, akan tetapi sangat lunak. Baik sekali untuk diandjurkan sebagai bentuk makanan utama yang acceptable.

DJAGUNG TITI

(Timor)

Bahan² :

djagung kering pipilan	1 lt.
katjang merah	2 gls.

Bumbu :

garam	setjukupnya
-------	-------------

Tjara membuatnya :

1. Djagung dibersihkan, ditumbuk.
2. Dipisahkan beras djagung yang kasar, yang sedang dan yang halus.
3. Beras djagung yang kasar dimasak dengan katjang merah.
4. Djika hampir masak, beras djagung yang sedang dimasukkan.
5. Hampir kering, beras djagung yang halus dimasukkan.
6. Diberi garam sedikit.

Keterangan :

Masakan ini dimakan dengan daging sii (sematjam dendeng).

HUTSPOT

Bahan²:

kentang	2 kg.	daging klapstuk	½ kg.
wortel	1 kg.	mentega	80 g.

Bumbu²:

bawang merah	¼ kg.	pala	½ sdt.
lada	½ sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daging direbus kira² 2 djam lamanja sampai empuk.
2. Kentang dikupas, ditjutji, ditaruh diatas daging; wortel dikupas di-potong², dimasukkan dan terachir bawang merah.
3. Bahan² jang telah direbus dihaluskan, diselaikan dengan mentega, lada, pala, garam, diaduk sampai rata.
4. Daging diiris tipis dan diletakkan diatas.
5. Dihidangkan dalam basi tertutup.

KAPUSUK NOSU (Buton)

Bahan²:

djagung tua pipilan	1 kg.
kelapa	1 btr.
garam	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Djagung ditumbuk dengan air sedikit.
2. Sesudah lembaganja hilang, diangkat.
3. Ditjutji bersih.
4. Direbus hingga lembek.
5. Air rebusan dibuang.
6. Dimasukkan santan biasa.
7. Sesudah mendidih dimasukkan santan kental dan diaduk.
8. Diberi garam setjukupnja.
9. Diangkat sesudah airnya kental.

Keterangan :

Biasanya dimakan dengan ikan kering atau sambal terasi.

KENTANG ONGKLOK

Bahan :

kentang 1 kg.

Bumbu :

garam 1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Kentang ditjutji, dikupas.
2. Direbus dalam air mendidih, ditambah garam.
3. Diongklok dalam pantji terbuka supaja uapnya keluar, kentang akan menjadi agak kering dan masir.

KENTANG PURI

Bahan² :

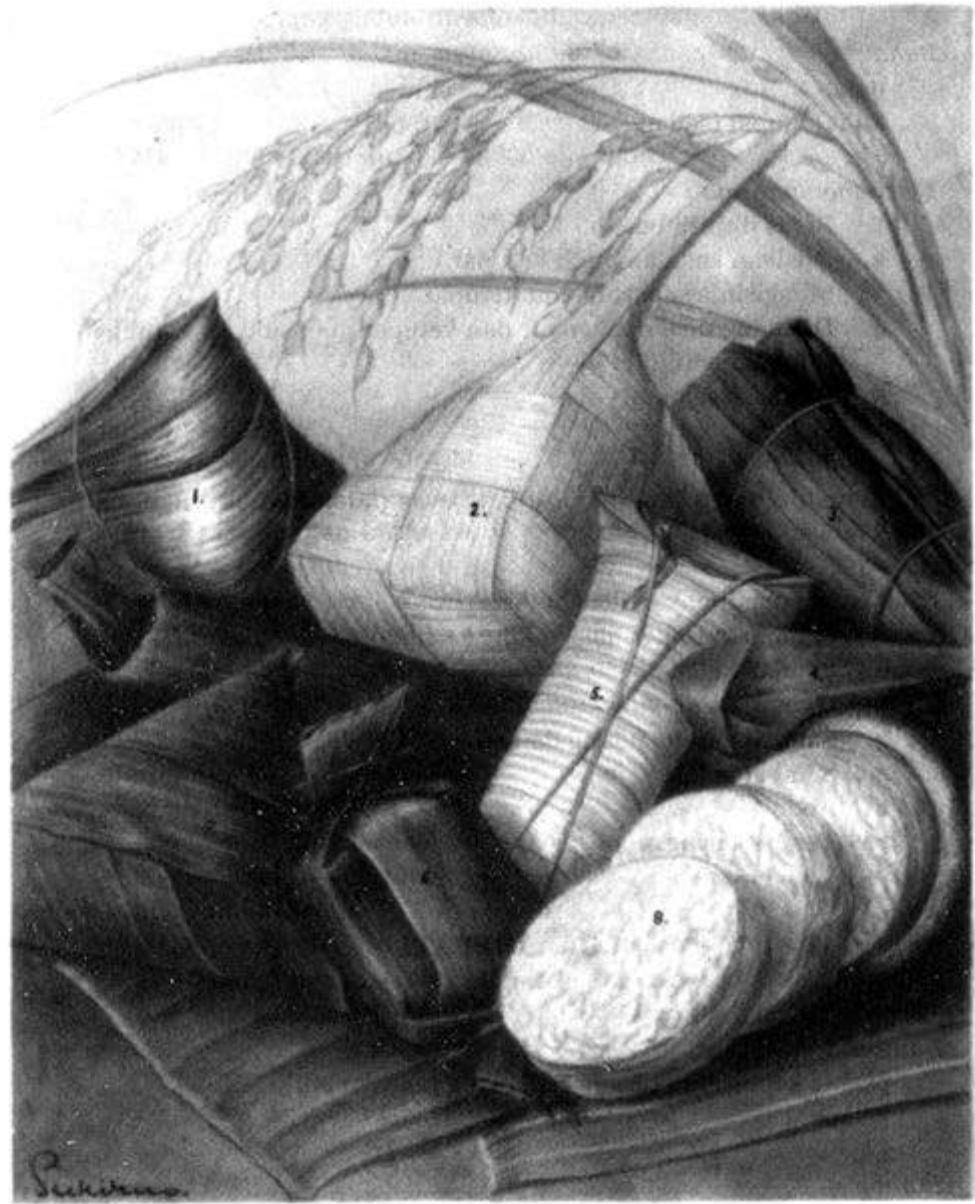
kentang ½ kg.
susu 1½ gls.

Bumbu² :

mentega 2 sdm.
pala halus ½ sdt.
garam 1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Kentang direbus, dikupas, dihaluskan.
2. Susu dididihkan, kentang dimasukkan, didjerangkan diatas api ketjil, di-aduk dengan sendok kaju.
3. Setelah kental ditambah mentega, pala halus dan garam.



1. Baktjang
2. Ketupat.
3. Buras.
4. Lontong.

5. Lepet.
6. Lemper.
7. Sumpil.
8. Lemang.

KETUPAT

Bahan² :

beras	1 lt.
kulit ketupat (sedang)	10 bdj.

Tjara membuatnya :

1. Beras ditutupi bersih.
2. Diisikan kedalam kulit ketupat.
3. Mengisinya separuh kulit ketupat.
4. Dandang diisi dengan air dan ketupat dimasukkan, ditunggu sampai mendidih.
5. Dimasak selama 3 djam.

Keterangan :

Berasnya harus jang pera, jika beras pulen ketupat menjadi lembek.

Lauk pauk jang dimakan dengan ketupat :

1. Sambal bubuk kedele/udang kering.
2. Sambal kelapa.
3. Opor ajam.
4. Sambal goreng udang dan ati.
5. Sambal pojah.
6. Abon.
7. Tempe kering.

LOKA DIPEAPI

(Mandar)

Bumbu² :

pisang kepok atau pisang radja jang tua	10 bdj.
kelapa	½ btr.

Bumbu :

garam	setjukupnja
-------	-------------

Tjara membuatnya :

1. Pisang direbus dengan kulitnya.

2. Kelapa diparut, dibuat santan kental, diberi garam.
3. Pisang jang sudah direbus, dikupas dalam keadaan panas, dimasukkan dalam santan sambil diaduk rata.

Keterangan :

Masakan ini biasa dipakai makanan utama.

LONTONG

Bahan²:

beras	1 lt.	kulit lontong	20 bdj.
-------	-------	---------------	---------

Tjara membuatnya :

1. Beras ditjutji bersih.
2. Daun pisang dibuat urung/kulit lontong.
3. Diisi dengan beras hanja setengahnja, setelah itu ditutup dengan biting.
4. Direbus dengan air selama 3 djam.
5. Sebelum 3 djam djika air habis ditambah lagi.
6. Tjatatan : Beras untuk lontong harus jang pera, djika beras pulen maka lontong akan menjadi lembek.

Keterangan :

Lauk pauk untuk lontong :

1. Sambal bubuk kedele/udang kering
2. Sambal goreng godok.
3. Sambal kelapa.
4. Opor ajam.
5. Sambal goreng kering.
6. Sambal pojah.

LONTONG DJAGUNG

Bahan²:

djagung	1 kg.
daun pisang	4 plp.

Tjara membuatnya :

1. Djagung ditjutji bersih, direndam 1 malam.
2. Esok harinya diangkat, ditjutji lagi dan dikaruh dengan perbandingan 1 djagung dengan 2 air.
3. Dimasak terus sampai airnya kering.
4. Didiamkan sebentar, sesudah itu dibungkus dengan daun pisang.
5. Tiap sudut disemat dengan biting.
6. Direbus selama 2 djam.

LONTONG/KETUPAT DJAGUNG DENGAN BERAS

Bahan²:

beras djagung	2 gls.	daun pisang/kulit ketupat
beras	2 gls.	lidi untuk menjemati lontong.

Tjara membuatnya :

1. Beras djagung ditampi, kemudian ditjutji bersih, bagian jang terapung dibuang.
2. Kemudian direndam satu malam, setelah direndam ditjutji bersih lalu ditiriskan.
3. Beras biasa ditjutji bersih dan ditiriskan. Kemudian beras djagung dan beras ditjampur dan diaduk sampai rata.
4. Tjampuran ini dimasukkan daun pisang jang digulung memandjang dan disemat dengan biting atau dimasukkan kedalam kulit ketupat sebanyak setengah lebih.
5. Direbus terendam air selama 5 djam sesudah air mendidih. Didjaga agar lontong atau ketupat tetap terendam air selama direbus.
6. Kemudian diangkat dan didinginkan.

NASI BRIANI

(Medan)

Bahan²:

beras	1½ kg.	kas ²	½ ggm.
susu asam	1 lt.	kenari	½ ons

Bumbu²:

djae	3 ons	bumbu korma	1 sdm.
bawang merah	20 bh.	bawang putih	2 siung
djinten putih	1 sdm.	djinten manis	1 sdm.
tjengkeh	10 bdj.	kulit manis	1 pt.
djeruk nipis	1 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Beras ditutupi sampai bersih.
2. Semua bumbu digiling, ditumis dengan minyak sedikit sesudah itu dimasukkan daging lantas dituangkan susu jang telah diasamkan.
3. Sesudah daging itu bertjampur dengan bumbu, baru boleh dimasukkan beras, dibubuh sedikit air jang sama banjaknja dengan berasnja.
4. Direbus sampai masak.

NASI DJAGUNG

Bahan :

djagung pipilan 1 kg.

Tjara membuatnja :

1. Djagung ditumbuk, ditampi sampai bersih, mendjadi beras djagung.
2. Ditutupi, direndam dalam air 3 hari 3 malam.
3. Selesai itu ditutupi lagi, ditiriskan.
4. Ditumbuk, dibuat tepung halus dan ditapis.
5. Tepung beras diberi air ±2 gelas, diaduk jang rata.
6. Dikukus ½ masak
7. Ditaruh diatas tumpah, diberi air panas 2 gelas, diaduk (dikaru) sampai dingin.
8. Dikukus sampai masak, lalu diangkat.

NASI DJAGUNG DENGAN BERAS

Bahan²:

beras djagung 1 kg. beras 1 kg.

Tjara membuatnya :

1. Beras djagung ditampi dahulu, kemudian ditjutji hingga bersih. Bagian² jang terapung dibuang.
2. Direndam 1 malam, setelah itu ditjutji bersih. Setelah bersih ditiriskan.
3. Air sebanjak 2 liter dimasak hingga mendidih, setelah itu beras djagung sebanjak 1 kg dimasukkan dan dimasak hingga airnya habis. Kemudian diangkat dan didiamkan
4. Beras dikaru seperti biasa.
5. Kedua karon, jaitu karon beras djagung dan karon beras biasa ditjampur dan diaduk sampai rata.
6. Sementara itu air dididihkan, kalau sedah mendidih tjampuran karon tersebut diatas dikukus sampai masak.

NASI DJAGUNG GAPLEK
(Madura)

Bahan² :

djagung bidji setengah tua 1 kg. gapek 1 kg.

Bumbu² :

air 1 gls. garam 2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Djagung ditumbuk kasar mendjadi beras.
2. Gapek ditumbuk kasar mendjadi beras.
3. Beras djagung dan beras gapek ditjampur.
4. Tjampuran dikukus setengah masak.
5. Dikaru dengan air jang diberi garam, sampai merata.
6. Dikukus lagi sampai masak.

Keterangan :

Nasi djagung gapek ini di Madura biasa dimakan dengan "urap daun singkong" atau dengan "pepes ikan laut dalam daun singkong".

NASI DJAGUNG NANGKA MUDA

(Madura)

Bahan² :

djagung	1/2 kg.
nangka muda	1/2 bdj.

Tjara membuatnja :

1. Djagung direbus 1/2 masak.
2. Nangka muda dihantjurkan.
3. Disusun dalam kukusan ber-lapis² djagung dan nangka; dikukus sampai masak.
4. Setelah masak ditjampur.

NASI DJAGUNG UBI KAJU

Bahan² :

djagung	1 kg.	ubi kaju	2 kg.
---------	-------	----------	-------

Tjara membuatnja :

1. Beras djagung dimasak sampai 1/2 masak.
2. Ubi kaju diparut kasar.
3. Beras djagung ditaruh dalam kukusan, diatasnya ditaruh parutan ubi kaju.
4. Dikukus sampai masak.
5. Setelah masak, ditjampur.

NASI GOLONG

Bahan :

nasi	1 kg.
------	-------

Tjara membuatnja :

Nasi panas jang telah didinginkan di-kepal² sehingga menjadi bulat sebesar djeruk sedang.

Keterangan :

Biasanya dimakan dengan :

1. Petjel ajam.
2. Petjel djantung pisang/lele.
3. Terantjam ketimun.
4. Sajur menir.
5. Ajam panggang.

NASI GORENG

Bahan²:

nasi	2 prg.	ketimun	1 bh.
telur	1 btr.	tomat	1 bh.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	terasi	1 sdt.
bawang putih	2 siung	garam	½ sdt.
lombok merah	3 bh.	ketjap	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Telur didadar, diiris halus.
2. Ketimun, tomat diiris tipis².
3. Bawang merah diiris halus .
4. Lombok, bawang putih, terasi, garam digiling.
5. Bumbu² digoreng, dimasukkan nasinja dan ketjap, aduk rata.
6. Hidangan dihias dengan telur, tomat, ketimun.

Keterangan :

Sisa makanan seperti sisa bestik, ajam goreng, udang, dll. dapat ditambahkan setelah di-potong² persegi ketjil.

NASI GURIH DJAGUNG

Bahan²:

beras djagung	½ kg.	kelapa tua	½ btr.
garam	1 sdm.		

Bumbu²:

daun sereh	1 pt.	abon	1/2 ons
daun salam	1 lbr.	ketimun muda	1 bh.
telur	1 btr.		

Tjara membuatnya :

1. Beras djagung dengan santan, garam, daun salam dan sereh direbus setengah matang. Setelah itu dipindahkan kedandang untuk dikukus lagi sampai matang.
2. Setelah matang ditaruh dalam basi londjong atau bundar dan dihias telur jang didadar.

NASI KEBULI

(Palembang)

Bahan :

beras	1 kg.	daging kambing	1 kg.
-------	-------	----------------	-------

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	tjengkeh	1 sdm.
bawang putih	2 siung	kaju manis	2 btg.
sereh	1 btg.	bunga pala	1/2 sdt.
laos	2 pt.	djae	2 rdj.
ketumbar	1 sdm.	garam	1 sdm.
djinten	1 sdt.	minjak samin	50 g.

Tjara membuatnya :

1. Bumbu² semuanja ditumbuk halus, ketjuali tjengkeh, laos dan sereh.
2. Kalau sudah halus dibungkus dengan kain, lalu diikat dengan tali.
3. Bumbu jang diikat dimasukkan beserta daging dan direbus sampai dagingnya empuk. Kaldunja diambil.
4. Beras ditutupi dan direndam kira² 1/2 djam lamanja.
5. Dikeringkan dibakul, lalu ditumis dengan minjak samin dan dituangin kaldu daging kambing sampai setengah masak.
6. Adonan ini dikukus sampai masak dan disadujikan dengan ditaburi bawang goreng, hantjuran djeruk besar atau delima ; boleh djuga diberi sedikit sedikit kemangi.

NASI KEBULI

(Medan)

Bahan² :

beras	1 lt.	minjak samin	8 sdm.
-------	-------	--------------	--------

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	tjengkeh	3 bdj.
bawah putih	10 siung	pala	sedikit
kapulaga	1 bh.	garam	½ sdm.
kaju manis	1 pt.		

Tjara membuatnya :

1. Bawang merah dan bawang putih diiris halus, ditumis bersama bumbu² lain hingga kuning.
2. Dimasukkan 8 gelas air dan dididihkan.
3. Dimasukkan beras dan diliwet hingga matang.

Keterangan :

1. Nasi kebuli ini berasal dari Arab dan biasa dimakan dengan gulai bagar dan gulai korma.
2. Minjak samin dapat diganti dengan mentega atau minjak lain.

NASI KUKUS

Bahan² :

beras	200 g.	air mendidih	3–4 dl.
-------	--------	--------------	---------

Tjara membuatnya :

1. Dandang diisi sepertiga bagian dengan air, lalu didjerangkan sampai mendidih.
2. Beras jang sudah dipilih dan ditutupi dimasukkan dalam kukusan jang sudah disiram dengan air panas
3. Ditutup dan dikukus sampai ½ masak, beras dituang dalam baskom dan diaru dengan air mendidih.
4. Djika air sudah meresap semuanja, beras dikukus kembali sampai masak.

Keterangan : Nasi dikukus dengan dandang dan kukusan.

NASI KUKUS (dalam Risopan)

Bahan :

beras 500 g.

Tjara membuatnja :

1. Risopan diisi sepertiga bagian air lalu didjerangkan sampai mendidih.
2. Beras jang sudah dipilih dan dijutji dimasukkan kedalam sarang risopan dan dimasak sampai masak.
3. Sarang risopan jang berisi beras diturunkan dalam air jang sedang mendidih dan dibiarkan 3-5 menit.
4. Diangkat dari air, dikukus sampai masak.

NASI KUKUS (dalam soblukan)

Bahan² :

beras 200 g. air mendidih 3-4 dl.

Tjara membuatnja :

1. Soblukan diisi ½ bagian dengan air lalu didjerangkan sampai mendidih.
2. Beras jang sudah dipilih dan ditjutji, dimasukkan dalam soblukan dan dikukus sampai ½ masak.
3. Kemudian air mendidih dituangkan diatas beras jang ½ masak tadi.
4. Dikukus sampai masak.

NASI KUNING

Bahan² :

beras	1 kg.	kelapa	1 btr.
katjang tunggak	¼ kg.	ikan tongkol	1 ekor

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	bawang putih	4 siung
--------------	--------	--------------	---------

lombok merah	5 bdj.	laos	1 pt.
kunjit	1 rdj.	kentjur	½ rdj.
gula merah	1 sdm.	garam	1 sdm.
terasi	1 sdt.	djeruk purut	sedikit

Tjara membuatnya :

1. Bawang merah, bawang putih diiris, digoreng.
2. Kunjit dihaluskan, diberi air, ditamparkan dengan beras.
3. Beras dikukus sampai masak.
4. Laos, kentjur, terasi, garam, djeruk purut dihaluskan.
5. Kelapa diparut, diambil santannja 1 gelas.
6. Tongkol, santan, bumbu² direbus sampai mendidih.
7. Katjang tunggak direndam air panas, dihaluskan bersama terasi dan lombok.

Keterangan :

Nasi kuning dimakan dengan saus ikan dan sambal katjang.

NASI LIWET

Bahan² :

beras	200 g.	air	3–4 dl
-------	--------	-----	--------

Tjara membuatnya :

1. Air didjerangkan dalam pantji sampai mendidih.
2. Beras jang sudah dipilih dan ditjutji dimasukkan.
3. Diaduk, ditutup dan dimasak sampai airnya kering.
4. Api diketjilkan dan dibiarkan sampai nasiya masak.

NASI PUNAR

Bahan² :

beras putih	1 pinggan	santan kental	2 pinggan
-------------	-----------	---------------	-----------

Bumbu² :

daun pandan	setjukupnja	daun salam	4 lbr.
kunjit	3 bdj.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Beras harus bersih dan dipilih jang utuh, kemudian ditjutji dan ditanak.
2. Santan direbus hingga mendidih, diberi garam, air kunir, daun pandan dan salam lalu direbus.
3. Kalau sudah waktunya beras dikaruh, air untuk mengaru adalah air santan jang sudah direbus lebih dahulu itu (no .2).
4. Setelah agak kering diangkat.
5. Lauk-pauk : dadar telur, sambal goreng kering, serundeng katjang, ketimun sebagai lalab.
6. Dihidangkan pada piring besar dan diberi brambang goreng diatas nasinja.

NASI SAMIN

Bahan :

beras	2 kg.	minjak samin	1 tjkr.
-------	-------	--------------	---------

Bumbu²:

bawang merah	15 bh.	djae	2 pt.
kaju manis	1 pt.	tjengkeh	3 bdj.
kapulaga	- bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Beras ditjutji sampai bersih.
2. Bawang merah dan djae diiris, lalu ditumis sampai mendjadi kuning, bumbu² lainnya ditambahkan.
3. Kalau bumbu semuanya sudah mendjadi kuning dimasukkan airnya dengan garam ; kalau air ini telah mendidih dimasukkan berasnya.
4. Direbus sampai matang dengan perbandingan 1 : 1

NASI TIM

Bahan² :

beras	1 tjkr.
daging ajam	1/3 ekor

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.
bawang putih	1 siung
lada	1/4 sdt.
pala	1/6 sdt.
garam	1 sdt.
daun salam	2 lbr.

Tjara membuatnya :

1. Beras ditjuti bersih, lalu dikaru.
2. Setelah dikaru, ditjampur dengan daging ajam dan bumbu, diberi air setjukupnya.
3. Kemudian dikukus selama 1½ djam.

NASI TUMPANG

*Bahan*² :

beras	1 kg.	tempe	2½ pt.
daging	1/4 kg.	tahu	2 pt.
telur	1/2 btr.	kelapa	1/2 btr.
kentang	1/4 kg.	minjak goreng	1/4 gls.

*Bumbu*² :

bawang merah	8 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	3 siung	djae	1 rdj.
ketumbar	1/2 sdm.	laos	1 rdj.
djinten	1/2 sdt.	sereh	1 btg.
pala	1 krt.	salam	2 lbr.
lada	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tempe dan tahu dipotong² terus digoreng.
2. Kentang dan telur direbus sampai masak lalu dibelah dua.
3. Daging dipotong² ketjil².
4. Kelapa diparut.
5. Bumbu² dihaluskan, ditumis, ditambah daging, diaduk².
6. Kelapa dimasukkan dan ditambah air.
7. Dimasak terus sampai dagingnya empuk, baru dimasukkan tempe dan tahu.

8. Diangkat, ditambahkan kentang dan telur.
9. Nasi dikukus, dikaru sampai $\frac{1}{2}$ masak.
10. $\frac{1}{2}$ dari kukusan diisi nasi aron, $\frac{1}{2}$ -nya ditaruh disekeliling kukusan.
11. Bumbu²tadi ditaruh ditengah², ditutup dengan aron.
12. Dikukus sampai masak.

NASI WUDUK

*Bahan*²:

beras putih	1 kg.	minjak goreng	$\frac{1}{2}$ gls.
kelapa	1 btr.		

*Bumbu*²:

bawang merah	10 bh.	garam	1 sdm.
salam	2 lbr.		

Tjara membuatnya :

1. Beras ditutupi, dikukus.
2. Kelapa diparut, diambil santannya 5 gelas.
3. Santan direbus bersama garam dan daun salam.
4. Bawang merah diiris lalu digoreng.
5. Bila nasi sudah setengah masak, dikaru dengan santan panas.
6. Terus dikukus lagi sampai masak.

Keterangan :

Dihidangkan dalam piring, ditaburi bawang goreng. Dinamakan djuga "nasi gurih".

SAGU SAGU

(Batak)

Bahan :

tepung beras	1 kg.
--------------	-------

Bumbu :

garam	sedikit
-------	---------

Tjara membuatnja:

1. Tepung ditjampur garam lalu diberi air hingga kental.
2. Dibungkus daun pisang.
3. Air dididihkan dalam periuk.
4. Bungkusan tepung dimasukkan dalam air jang mendidih.
5. Direbus hingga $\frac{1}{2}$ djam lamanja.
6. Diangkat lalu direndam air dingin.
7. Didjemur hingga kering.

Keterangan :

Sagu² ini dahulu dipakai bekal bagi para pradjurit karena tahan disimpan ber-bulan² lamanja.

Dimakan begitu sadja seperti roti.

SAGU KELAPA

(Ambon)

Bahan² :

sagu	2 ons	kelapa	1 btr.
------	-------	--------	--------

Bumbu² :

garam	1 sdt.	gula merah	5 ons
-------	--------	------------	-------

Tjara membuatnja :

1. Sagu ditapis sampai halus.
2. Kemudian ditjampur dengan kelapa jang sudah diparut.
3. Sesudah itu dimasukkan dalam tjetakan jang sudah dipanaskan lebih dahulu.
4. Gula dimasukkan sedikit di-tengah² sagu, lalu ditutup dengan daun pisang jang agak tebal dan ditindas dengan benda jang agak berat kira² 10 menit.
5. Sesudah itu dikeluarkan dari tjetankannja per-lahan².

STAMPPOT BAJAM DAN KANGKUNG

Bahan² :

kangkung	1 ikt.	kentang	$\frac{1}{2}$ kg.
bajam	1 ikt.	kuah daging	$\frac{1}{2}$ gls.

*Bumbu*² :

lada	½ sdt.	garam	1 sdm.
------	--------	-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Kentang dikupas, ditjutji bersih.
2. Kangkung dan bajam diambil daunnja sadja, ditjutji.
3. Kentang dipotong djadi 4, direbus sampai $\frac{2}{3}$ masak, kemudian bajam dan kangkung dimasukkan selama 20 menit.
4. Airnja dibuang, bumbu dimasukkan, diaduk dengan sendok kaju sampai rata dan halus.
5. Didjerangkan sebentar dan ditambah kuah daging.

Keterangan :

Dihidangkan panas² dalam basi tertutup.

STAMPPOT KOL PUTIH

*Bahan*² :

kentang	½ kg.	kol putih	1 ons
kuah daging	½ gls.	susu	½ gls.

*Bumbu*² :

lada	½ sdt.	garam	1 sdt.
------	--------	-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Kentang dikupas, ditjutji, kol dibersihkan dibuang bagian jang keras.
2. Kentang dan kol direbus ber-sama² selama $\frac{1}{2}$ djam.
3. Sesudah masak diangkat dari airnja, kemudian dihaluskan dengan sendok kaju sampai rata.
4. Diselesaikan dengan susu dan kuah dari daging ditambah lada dan garam.

TAMALES

*Bahan*² :

Djagung pipilan sebanjak diingini, kapur sedikit, air setjukupnjia, daging sapi, gadjih sedikit.

Tjara membuatnya :

1. Djagung pipilan direbus dalam air jang diberi sedikit kapur hingga kulitnya mudah dilepaskan.
2. Djagung ditjutji bersih² dan digiling sampai halus dan disaring.
3. Dimasukkan sedikit gadjih dan diaduk sampai tjampur betul.
4. Menurut keinginan, adonan dapat diberi gula atau garam.
5. Dengan daun djagung atau daun pisang adonan dibungkus beserta daging
6. Dikukus, dan diangkat apabila bungkus mudah dilepaskan dari isinya.

Keterangan :

Tamales adalah makanan seperti lemper dan rasanja dapat dibikin manis atau asin menurut keinginan.

TINOTUAN

(Menado)

Bahan² :

beras	1 gls.	djagung	1 bh.
ubi kaju	1 bh.	kangkung	1 ikt.
bajam	1 ikt.	air	5 gls.

Bumbu² :

sereh	1 btg.	kemangi	1 ikt.
garam	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Beras ditjutji bersih, direbus dengan air mendjadi bubur, sekali² diaduk.
2. Garam dan sereh dimasukkan.
3. Kangkung, ubi, bajam, ditjutji, di-potong². Djagung diiris dari tongkolnya.
4. Bila butir² beras telah hantjur, sajuran dimasukkan menurut tingkat kerasnya.
5. Dibiarkan sebentar sampai sajuran lunak, baru diangkat.
6. Dihidangkan dalam basi tertutup setelah ditaburi daun kemangi.

Keterangan :

Bubur ini dihidangkan dengan ikan bakar dan sambal tomat.

TIWUL

Bahan :

Tepung gapplek setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Tepung gapplek dikerok dengan diberi air, djangan sampai terlalu entjer.
2. Kemudian dikukus sampai masak.

TIWUL DJAGUNG

Bahan² :

tepung djagung	4 gls.
air	setjukupnja
kapur sirih	sebesar butiran djagung

Tjara membuatnja :

1. Tepung djagung diletakkan diatas tampah.
2. Kapur sirih ditjairkan dengan air.
3. Kemudian tepung dipertjiki air kapur sedikit, sambil diaduk dengan telapak tangan sehingga terbentuk gumpalan² ketjil.
4. Dikukus hingga masak.

TORTILLA

(a la Indonesia)

Bahan² :

tepung djagung	1/2 kg.	kelapa	1 btr.
minjak goreng	1/2 btl.		

Bumbu² :

lada halus	1 sdt.	garam	1 sdm.
------------	--------	-------	--------

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, dibuat santan kental.
2. Santan dimasak dengan garam sampai mendidih, diaduk supaja djangan petjah.
3. Djika sudah hangat kuku, dimasukkan tepung jang sudah diberi lada.
4. Dibuat adonan seperti membuat dadar.
5. Digoreng didalam wadjan jang tjeper bentuknya seperti wadjan untuk membuat martabak.

Keterangan :

Dimakan dengan lauk pauk seperti nasi.

TORTILLA GUADALAJARA

Bahan² :

pasta tortilla	1 gls.	tomat	5 bh.
dada ajam	4 pt.	kedju	4 sdm.
katjang	2 ons	salada	2 btg.
bawang	4 bh.	radis	1 ikt.
bawang putih	3 siung	tjuka, salam	
minjak	1/2 gls.	garam, lombok	setjukupnya.

Tjara membuatnja :

1. Tuangkan pasta tortilla dalam sebuah pantji kemudian masaklah.
2. Apabila sudah mulai menebal, balikkanlah pada sisi lain.
3. Kemudian bila sudah menebal lagi, diambil dan dipanggang diatas pemanggangan sambil ditipiskan hingga tjukup tipis.
4. Lauk-pauk : dadar telur, sambal goreng kering, serundeng katjang, ketimun sebagai lalab.
5. Dihidangkan pada piring besar dan diberi bawang goreng diatas nasinja.

BAGIAN III

LAUK PAUK BASAH BERKUAH

ASEM ASEM

(Wonosobo)

*Bahan*² :

labu siam	1 bh.	air kaldu	8 gls.
kol putih	6 lbr.		

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	3 siung	gula merah	2 sdm.
lombok merah	2 bh.	garam	1 sdm.
djae	1 rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Bumbu² dihaluskan, direbus dalam air kaldu sampai mendidih.
2. Kol, buntjis, labu siam, tomat di-potong².
3. Dimasukkan air kaldu; dimasak sampai masak.

ASEM ASEM BUNTJIS

*Bahan*² :

buntjis	2 ons	tetelan	2 ons
kulit melindjo	2 ons	minjak goreng	4 sdm.

*Bumbu*² :

bawang merah	8 bh.	laos	4 pt.
bawang putih	4 siung	tempe bosok	4 pt.
tomat	4 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tetelan di-potong².
2. Tomat di-iris².
3. Bumbu² dihaluskan, ditumis, tomat dan tetelan dimasukkan.
4. Buntjis diiris serong.
5. Sajuran dimasukkan, ditambah air 1½ gelas, dibiarkan sampai masak.

ASEM ASEM TAHU

(Pasarminggu)

Bahan²:

tahu besar 5 bdj. minjak goreng 2 sdm.

Bumbu²;

bawang merah	3 bh.	terasi	1/2 sdt.
bawang putih	4 siung	ketjap	3 sdm.
lombok merah	2 bdj.	salam	1 lbr.
lombok hidjau	4 bdj.	laos	1 iris
asam	4 mata	garam	1 sdt.
gula djawa	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Tahu dipotong ketjil² sebesar dadu.
 2. Bumbu² diiris halus ketjuali salam. Laos ditumis dengan minjak.
 3. Tahu dimasukkan, ditambah air sedikit; diberi ketjap dan air asam, direbus sampai masak.

ASEM ASEM TERONG

(Banjumas)

Bahan :

terong 2 bh.

Bumbu²;

bawang merah	3 bh.	daun bawang	1 ikt.
bawang putih	2 siung	seledri	1 ikt.
lombok merah	4 bh.	gula merah	1 sdm.
tomat	2 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Bawang merah diiris, lombok dibuang bijinya dipotong menjadi 4, dimasak dengan air 2 gelas sampai mendidih.
 2. Terong, daun bawang, seledri di-potong², dimasukkan.
 3. Jika sudah $\frac{1}{2}$ masak, gula dan tomat dimasukkan, direbus sampai masak.

AUNU
(Irian Barat)

Bahan²:

ikan jang telah didjemur	1 kg.
daun dan batang talas	sedikit
kelapa	1 btr.

Bumbu :

garam	setjukupnja
-------	-------------

Tjara membuatnya :

1. Santan perasan ke 2 dimasak dengan daun dan batang talas jang telah di-potong².
2. Setelah mendidih, garam dan ikan dimasukkan kedalam pantji.
3. Santan pertama dimasukkan setelah ikannja masak.
4. Setelah mendidih, diangkat.

BRONGKOS

(Solo)

Bahan²:

daging	1/4 kg.
katjang tolo	1/4 kg.
buntjis/katjang pandjang	1 ons
kelapa	1/2 btr.
minjak goreng	2 sdm.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	4 siung	keluwak	3 bh.
lombok merah	4 bh.	salam	2 lbr.
kemiri	4 bdj.	daun djeruk purut	2 lbr.
keluwak	4 bdj.	asam	2 mata
ketumbar	1/2 sdm.	gula	1/2 sdm.
djinten	1/2 sdt.	garam	1 sdm.
kunir	1/2 rdj.	ketjap	1 sdm.
laos	2 iris	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Daging ditjutji, di-potong² dadu ketjil.
2. Katjang tolo direndam.
3. Buntjis/katjang di-potong² ± 1 cm pandjangnja.
4. Kelapa diparut, diambil santannja.
5. Bawang merah, bawang putih, lombok merah di-iris² halus. Bumbu² lain dihaluskan, ketjuali salam, laos, daun djeruk purut, sereh.
6. Bumbu² ditumis, daging dan katjang tolo dimasukkan, ditambah air, diungkep.
7. Setelah daging dan katjang tolo agak lunak, buntjis/katjang dimasukkan.
8. Achirnja santan dan ketjap dimasukkan.

Keterangan :

Daging dapat di-potong² dan direbus dulu.

Perbandingan kuah : isi = 1 : 1.

BRONGKOS KATJANG MERAH

(Wonosobo)

Bahan² :

katjang merah	½ kg.	santan	3 gls.
---------------	-------	--------	--------

Bumbu² :

bawang merah	5 btr.	djae	1 rdj.
bawang putih	2 siung	kentjur	1 rdj.
lombok merah	5 bdj.	gula djawa	1 sdm.
keluwak	2 bdj.	garam	1 sdm.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Katjang merah direbus sampai masak.
2. Bumbu² dihaluskan, ditumis, dimasukkan katjang merah dan santan.
3. Dimasak sampai airnya tinggal sedikit, terus diangkat.

BRONGKOS TAHU

(Banjumas)

Bahan²:

tahu	10 pt.	santan	1½ gls.
katjang hidjau	¼ kg.	petai	10 mata

Bumbu² :

bawang merah	7 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	5 siung	kentjur	1 rdj.
lombok tjampuran	7 bh.	kulit djeruk purut 1 iris	
keluwak	3 bdj.	gula merah	1 sdm.
kemiri	2 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tahu, katjang hidjau direbus sampa masak.
2. Bawang merah, bawang putih, lombok diiris ; bumbu² lainnya dihaluskan.
3. Semua bumbu² ditumis.
4. Tahu di-potong², dimasukkan kedalam bumbu² bersama katjang hidjau dan petai.
5. Dimasukkan santan, dimasak hingga masak.

Keterangan :

Ada jang tidak memakai katjang hidjau.

Bumbu boleh pakai sereh, terasi dan daun salam.

BRONGKOS WALUH DJIPANG

(Purwokerto)

Bahan²:

waluw djipang	4 bh.	kikil	1/4 kg.
kelapa	½ btr.	minjak goreng	3 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	kunjit	1/3 rdj.
lombok rawit	10 bh.	laos	1 pt.
kemiri	4 btr.	salam	1 lbr.
keluwak	4 btr.	gula merah	1 sdt.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Kikil dibersihkan, di-potong², direbus sampai empuk.
2. Keluwak dibelah dua, isi direndam dalam air suam 15 menit, dihaluskan.
3. Waluh djipang dikupas, dipotong ketjil², dimasukkan.
4. Kelapa diparut, diambil santannja 2 gelas.
5. Bumbu² dihaluskan, ketjuali salam, laos, ditumis dengan minjak.
6. Kikil dan waluh diangkat dari pantji, ditumis bersama bumbu², keluwak jang sudah halus dimasukkan.
7. Santan dimasukkan dalam pantji, direbus sampa masak.

DJAMBRAI SAGAR

(Sumbawa)

Bahan² :

daun katuk	3 ikt.
daun labu	3 ikt.
menir katjang hidjau	½ gls .

Bumbu² :

lombok hidjau	3 bh.	kunjit	2 rdj.
bawang merah	6 btr.	garam	½ sdm.
kemiri	4 btr.		

Tjara membuatnya :

1. Menir katjang hidjau direbus hingga lunak. Disaring, lalu direbus lagi.
2. Daun katuk, daun labu dibersihkan lalu di-potong².
3. Dimasukkan, djika air menir katjang hidjau sudah mendidih.
4. Kalau akan diangkat, kunjit dan lombok hidjau dimasukkan.

DJANGAN SINGANG

(Sumbawa)

Bahan :

ikan laut	½ kg.
-----------	-------

*Bumbu*² :

bawang merah	6 bh.	daun kemangi	1/2 ikt.
lombok merah	3 bh.	asam	3 mata
lombok hidjau	3 bh.	garam	1/2 sdm.
tomat	2 bh.	gula	1 sdt.
kunjit	1/2 rdj.	kapur sirih	1/2 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Ikan dbersihkan.
2. Bawang merah, tomat dan lombok merah di-iris², ditumis.
3. Kunjit dan garam dihaluskan, dimasukkan kedalamnya, lalu ditambah air asam dan air kapur.
4. Setelah mendidih, ikan dimasukkan dan direbus sampai masak.
5. Bila ikan diangkat dan diberi daun kemangi, lombok hidjau jang di-iris² dan gula.

DJUKUT ARES

(Bali)

*Bahan*² :

daging tetelan dan tulang ²	1/2 kg.
anak pohon pisang bidji	1 btg.

*Bumbu*² :

bawang merah	10 bh.	djae	1/2 rdj.
bawang putih	5 siung	kentjur	1/2 rdj.
lombok merah	3 bh.	kunir	1 rdj.
lombok rawit	3 bh.	salam	3 lbr.
laos	1 pt.	terasi	2 sdt.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Anak pohon pisang dibersihkan, lalu dipotong² bulat-gepong setebal 1/2 cm.
2. Ditaburi garam, di-tekan² sampai lemas, dibiarkan sebentar, kemudian diperas.
3. Daging direbus sampai lunak.
4. Bawang merah dan bawang putih diiris; sebagian digoreng.
5. Lombok rawit sebagian di-iris² lalu digoreng sebentar.

- Ditambah terasi dan garam jang djuga digoreng sebentar.
6. Bumbu² semua dihaluskan, ketjuali salam.
 7. Kalau daging sudah hampir lunak, batang pisang jang sudah diperas dimasukkan.
 8. Bila sudah mendidih, bumbu jang sudah halus dimasukkan.
 9. Terakhir ditambah bawang merah goreng, lombok dan terasi jang digoreng.

Keterangan :

Ares artinja anak pohon pisang.

DJUKUT DAUN BELIMBING

(Bali)

Bahan :

daun belimbing setengah tua	1 mgk.
-----------------------------	--------

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	kentjur	1 rdj.
bawang putih	4 siung	djae	1 rdj.
lombok rawit	20 bh.	garam	1 sdm.
lada	½ sdt.	terasi	1 sdt.
kemiri	1 bdj.		

Tjara membuatnya :

1. Daun belimbing ditjutji bersih.
2. Direbus sampai matang dan diperas.
3. Bumbu² dihaluskan, bawang merah dan lombok terus digoreng.
4. Lada dan ketumbar ditumbuk halus.
5. Bumbu² ditjampur dengan daun belimbing terus diaduk hingga rata, dibubuh lada, ketumbar dan garam.
6. Dibubuh bawang merah dan lombok goreng.

DJUKUT MELIKLIK

(Bali)

Bahan²:

daun kelor	1 ikt.	minjak goreng	3 sdm.
------------	--------	---------------	--------

kelapa 1/2 tua 1/2 btr.

*Bumbu*² :

bawang merah	8 bh.	kunjit	1/2 rdj.
bawang putih	3 siung	kentjur	1/2 rdj.
lombok rawit	4 bh.	terasi	1 sdt.
laos	1/4 pt.	garam	1 sdm.
djae	1/2 rdj.	salam	2 hl.

Tjara membuatnya :

1. Daun kelor dibersihkan, kemudian direbus ; setelah masak airnya dibuang.
2. Kelapa diparut.
3. Semua bumbu dihaluskan ketujuh daun salam, ditambah minyak sedikit.
4. Air direbus sampai mendidih bersama kelapa parut.
5. Bumbu dimasukkan.
6. Daun kelor dimasukkan ; direbus sampai masak.

DJUKUT MAPELAPAH

(Bali)

Bahan :

daun katjang pandjang 5 ikt.

*Bumbu*² :

air	3 gls.	sereh	3 lbr.
bawang merah	8 bh.	laos	1/2 rdj.
bawang putih	3 siung	lombok rawit	4 bh.
asam	5 mata	salam	4 lbr.
kentjur	1 rdj.	garam	1 sdm.
djae	1 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Sajuran dibersihkan, di-potong².
2. Air dididihkan, sajuran dimasukkan .
3. Semua bumbu dibersihkan lalu dimemarkan dan dimasukkan kedalam sajur rebus.

DJUKUT MAPELETJING

(Bali)

Bahan²:

katjang pandjang	2 ikt.	belondo	1/2 gls.
rebung	1 btg.	kelapa	1/2 btr.

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	2 siung	garam	1/2 sdm.
lombok	2 bh.	djeruk sambal	1 btr.
kelapa	1/2 btr.		

Tjara pembuatanja :

1. Katjang pandjang setelah dibersihkan lalu direbus, rebung diiris tipis lalu direbus.
2. Bawang merah dan bawang putih di-iris², digoreng.
3. Kelapa diparut, digoreng.
4. Lombok diiris, digoreng.
5. Kunjit dihaluskan ditampur belondo, dihaluskan lalu direbus.
6. Katjang, rebung, ditaburi belondo ditambah bumbu² jang telah dihaluskan dan digoreng lalu direbus sampai lemas.

DJUKUT RAMBANAN

(Bali)

Bahan²:

kantjang pandjang	2 ikt.	taoge katjang hidjau	1 gls.
daun katjang	2 ikt.	daun pakis	1 ikt.
taoge kedele	1 gls.	djantung pisang	1 bh.
santan	3 gls.	nangka muda	1 pt.
minjak goreng	1/4 btl.		

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	laos	1/4 pt.
bawang putih	4 siung	sereh	2 hl.
lombok merah	2 bh.	salam	3 hl.
lada	1/2 sdt.	terasi	1/2 sdt.
kunjit	1/2 rdj.	garam	1 sdm.

djae	1/2 rdj.	belondo	1/2 gls.
kentjur	1/2 rdj.	tepung beras	4 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Sajuran dibersihkan, direbus ber-turut² mulai dari sajuran jang muda warnanja.
2. Sajuran jang sudah masak dipotong ketjil².
3. Nangka muda dipotong lalu diremas sampai hantjur.
4. Sebagian dari bawang merah diiris, digoreng.
5. Semua bumbu dihaluskan ketjuali daun salam dan daun sereh.
6. Bumbu dan belondo direbus dengan santan lalu dikentalkan dengan tepung beras.

Keterangan :

1. Sajuran dihidangkan diatur diatas piring, bumbu² dituangkan diatasnya lalu ditaburi bawang merah goreng.
2. Tidak memakai belado djuga dapat.

DJUKUT ROROBAN

(Bali)

Bahan²:

roroban	1 lt.
pepaja muda	1/4 bh.
batang anak pisang	1 btg.
daun singkong	2 ikt.
nangka muda	1 pt.
kelapa	1/4 btr.

Bumbu²:

bawang merah	8 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	4 siung	djae	1/2 rdj.
lombok rawit	10 bh.	laos	1 pt.
terasi	1/2 sdt.	garam	2 sdm.
kentjur	1/2 rsd.		

Tjara membuatnya :

1. Semua sajuran dibersihkan.
2. Pepaja muda dipotong tipis 1/2 cm, pandjang 4 cm, nangka

- muda di-potong² tipis seperti pepaja.
3. Batang pisang di-potong² tipis ½ cm, ditambah garam, lalu diremas dan ditjutji (tidak boleh hantjur). Daun singkong direbus tersendiri lalu di-potong².
 4. Kelapa dibakar, kemudian dihaluskan ber-sama² bumbu² lainnya.
 5. Roroban dididihkan.
 6. Sajuran dimasukkan, mulai dari bahan jang paling susah masaknya, jaitu pertama nangka muda, batang pisang, daun singkong dan pepaja muda.
 7. Dimasukkan bumbu, direbus sampai masak.

Keterangan :

Roroban adalah bungkil minjak kelapa atau ampas kelapa.

GANGAN ASEK KERING
(Bandjarmasin)

Bahan²:

katjang pandjang	2 ikt.	ikan gabus	2 ons
kol putih	10 lbr.	santan	8 gls.

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	4 siung	sereh	1 btg.
kemiri	8 bdj.	garam	1 sdm
belimbing wuluh	8 bdj.	terasi	2 sdt.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnya :

1. Bumbu² dihaluskan. Ketjuali belimbing wuluh diiris kasar; laos, sereh dimemarkan.
2. Ikan dibersihkan, di-potong² ditjampur dengan bumbu².
3. Semua sajuran dibersihkan, dipotong.
4. Semua sajuran direbus, setelah mendidih dimasuki ikan dan bumbu², santan.
5. Direbus sampai masak.

Keterangan : Gangan artinja sajur.

GANGAN DAUN MENGKUDU

(Bandjarmasin)

Bahan²:

daun mengkudu	2 ikt.	santan	4 gls.
ikan kakap	2 ekor	kelapa parut	½ gls.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	kentjur	1 rdj.
ketumbar	2 sdt.	garam	1 sdm.
laos	1 rdj.		

Tjara mebuatnja :

1. Daun mengkudu diiris jang halus, direbus, ditiriskan, direndam dalam air dingin.
2. Kelapa parut disangan.
3. Ikan dibersihkan, di-potong².
4. Bumbu² dihaluskan.
5. Daun mengkudu diperas, dimasukkan dalam santan bersama bumbu², kelapa parut dan ikan.
6. Didjerangkan sampai masak.

GANGAN KATJANG HIDJAU

(Bandjarmasin)

Bahan²:

katjang hidjau	½ kg.	kangkung	3 ikt.
udang	2 ons	santan	3 gls.

Bumbu²:

bawang merah	4 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	3 siung	asam	4 mata
lombok merah	4 bh.	gula merah	½ sdm.
kemiri	4 bdj.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.	terasi	1 sdt.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang direndam 4 atau 5 djam.

2. Direbus dengan air sampai lunak.
3. Bumbu² dihaluskan.
4. Bumbu² dan udang dimasukkan kedalam rebusan katjang, direbus sampai lunak.
5. Semua bahan dibersihkan di-potong² sebesar ruas djari.
6. Dimasukkan sajuran, santan, didjerangkan sampai masak.

GANGAN TUNGKUL

(Bandjarmasin)

*Bahan*²:

tungkul	1 bh.	kangkung	2 ikt.
ubi kaju	1 bh.	ikan gabus	1 ekor

*Bumbu*²:

bawang merah	6 bh.	garam	2 sdm.
kemiri	6 bdj.	kunjit	1 rdj.
laos	1 ptg.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Ikan gabus dibersihkan di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan, ditjampur dengan ikan.
3. Sajuran, ubi kaju dibersihkan, di-potong².
4. Sajuran direbus dengan air ½ pantji.
5. Djika sudah mendidih dimasukkan bumbu² dan ikan.
6. Direbus sampai masak.

Keterangan :

Tungkul = djantung pisang.

GANGAN WALUH

(Bandjarmasin)

*Bahan*²:

labu kuning	1/4 bh.	kelapa	1/2 btr.
-------------	---------	--------	----------

*Bumbu*²:

bawang merah	5 btr.	gula merah	1/2 sdm.
--------------	--------	------------	----------

lada putih	1 sdt.	garam	1 sdm.
kunjit	1 rsd.	terasi	1 sdt.
sereh	1 btg.		

Tjara membuatnya :

1. Labu dikupas di-potong².
2. Kelapa diparut, diambil santannja 5 gelas.
3. Bumbu² dihaluskan.
4. Labu, bumbu², santan dimasukkan kedalam pantji, ditjampurkan.
5. Didjerangkan sampai masak sambil di-aduk².

GULAI AJAM

Bahan² :

ajam	1 ekor	santan	4 gls.
minjak goreng	2 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	laos	2 pt.
bawang putih	5 siung	gula merah -	2 sdt.
kemiri	5 bdj.	salam	2 lbr.
ketumbar	2 sdt.	garam	1½ sdm.
kunjit	2 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Ajam dibersihkan, di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan, ditumis, ajam dimasukkan, pantji ditutup.
3. Setelah lunak, santan dimasukkan, di-aduk² diatas api supaja djangan petjah.

GULAI ASAM PEDAS IKAN (Padang)

Bahan :

ikan kembung	½ kg.
--------------	-------

Bumbu²:

bawang merah	8 bh.	daun kunjit	1 lbr.
--------------	-------	-------------	--------

lombok merah	15 bh.	daun ruku ²	4 btg.
laos	1 pt.	sereh	1 btg.
kunjit	1/2 rdj.	asam potong	5 iris

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, di-potong².
2. Lombok, bawang merah, laos, kunjit digiling halus, dimasak dengan air ± 2 gelas.
3. Dimasukkan daun kunjit, ruku², sereh, asam, dimasak sampai kental.
4. Dimasukkan ikan sampai matang.

GULAI BAGAR

(Medan)

Bahan²:

daging kambing	1/2 kg.	kelapa	1 bh.
minjak	4 sdm.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	kapulaga	1 bh.
bawang putih	3 siung	kaju manis	2 rdj.
lombok merah		adas	seudjung sdt.
giling	1 sdm.	kunjit	1/2 rdj.
ketumbar	1 sdm.	djae	1 rdj.
djintan	1/2 sdt.	asam	3 mata
tjengkeh	4 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daging kambing dibersihkan dan di-potong².
2. Sebagian dari bawang merah dan bawang putih diiris halus, sebagian lagi digiling bersama ketumbar, djintan jang telah disangan, djae, kunjit dan garam.
3. Kelapa diparut, sebagian disangan dan digiling halus (1/2 gelas), sebagian lagi dikeluarkan santan sebanjak 4 gelas.
4. Bawang merah dan bawang putih jang diiris digoreng hingga kuning, ditumiskan bersama bumbu lainnya; dimasukkan daging kambing dan ditutup ; dimasukkan kelapa sangan.
5. Bila daging telah kering, dimasukkan santan; dimasak hingga

daging empuk dan santan berminjak. Terakhir dimasukkan air asam.

Keterangan :

1. Gulai ini dapat pula ditambah dengan nangka muda, rebung atau terung. Sajuran ini dimasukkan terakhir.
2. Pada gulai dapat ditambahkan susu ($\frac{1}{2}$ gelas), yang dimasukkan setelah bumbu ditumis.
3. Pada pesta dimana memotong kambing biasanya separuh dari kambing dibuat gulai bagar, sebagian lagi dibikin gulai korma. Gulai ini dimakan dengan nasi putih atau nasi kebuli.

GULAI BEBEK

(Kotagadang)

Bahan² :

bebek	1 ekor	minjak	$1\frac{1}{2}$ gls.
-------	--------	--------	---------------------

Bumbu² :

bawang merah	1 ons	kunjit	3 rdj.
bawang putih	10 siung	daun kunjit	1 hl.
lombok hidjau	$\frac{1}{2}$ kg.	sereh	1 btg.
kemiri	4 bdj.	garam	6 sdm.
djae	2 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Bebek dibersihkan, dibakar hingga kuning dan keluar minjaknya; ditutupi dengan sabun, di-potong².
2. Lombok hidjau digiling bersama kunxit dan garam.
3. Sebagian dari bawang merah diiris halus, selebihnya digiling halus bersama bumbu² lain ketjuali daun kunxit dan sereh.
4. Bawang merah yang diiris halus digoreng sampai kuning, dimasukkan lombok giling dan bumbu lainnya. Semua digoreng hingga lalu dari lombok hidjau hilang.
5. Bebek dimasukkan kedalam pantji bersama bumbu yang telah digoreng. Dimasak hingga $\frac{1}{2}$ empuk.
6. Dimasukkan 2 gelas air dan dimasak hingga bebek empuk.

Keterangan :

Supaja warna dari lombok tidak mendjadi hitam, dipilih lombok jang sedang tuanja dan waktu menggiling tiap kali diberi sepotong kunjit.

GULAI BEBEK MASAK HIDJAU

(Kotagadang)

Bahan² :

bebek	1 ekor	minjak kelapa	1/2 botol bir
-------	--------	---------------	---------------

Bumbu² :

lombok hidjau	1/2-1/3 kg.	kunjit	1 rdj.
bawang merah	20 bh.	kemiri	6 bdj.
djae	1 rdj.	daun sereh	1/2 btg.
laos	1 iris	garam	2 sdm.
daun kunjit	1 hl.		

Tjara membuatna :

1. Bebek jang telah dipersiapkan (lihat pg. 44), di-potong² seperlunya.
2. Lombok hidjau digilas halus kemudian bumbu², ketjuali laos, kunjit, sereh, dan bawang merah.
3. Bawang merah diiris halus.
4. Minjak kelapa 1/2 botol bir didjerangkan dalam wadjan. Irisan bawang merah digoreng kuning, kemudian bumbu lainnya dimasukkan, terus digoreng sampai setengah masak, ketjuali daun kunjit, sereh dan laos.
5. Potongan² bebek dimasukkan bersama daun kunjit, laos dan sereh.
6. Masakan ditutup dan didjerangkan sampai setengah matang, kadang² diaduk. Ditambah air 1 gelas. Api diketjilkan, masakan dibiarkan sampai daging bebek empuk dan berminjak. Untuk empuknya, dapat ditambah air 2 sampai 3 kali 1 gelas lagi dan dibiarkan sampai 3 djam dalam djerangan itu.

Keterangan : Menurut resep dari daerah pantai: bawang putih 4 siung, daun djeruk purut 4 helai, asam kandis 4 keping, dan tidak memakai laos dan kemiri.

GULAI BIRAH

(Padang)

Bahan² :

batang talas (birah)	6 btg.	ajam	6 pt.
kelapa	½ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	kunjit	seiris
bawang putih	2 siung	djae	seiris
lombok merah		garam	½ sdm.
giling	1 sdm.		

Tjara membuatna :

1. Birah dikupas kulitnya dan di-potong² pendek atau pandjang.
2. Bumbu digiling halus.
3. Kelapa diparut dan dikeluarkan santan sebanjak 3 gelas.
4. Santan bersama bumbu dididihkan, dimasukkan daging ajam dan dimasak hingga keluar minjak.
5. Dimasukkan batang talas dan dimasak hingga empuk.

Keterangan :

1. Batang talas diambil dari djenis talas putih.
2. Ajam tidak usah diambil dari bagian jang berdaging banjak, tjukup bagian² jang bertulang, seperti sajap, kaki, leher dan pinggang.

GULAI DAUN SINGKONG

Bahan² :

daun singkong	2 ikt.	daging/tulang	1 ons
kelapa	½ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	2 siung	daun salam	2 lbr.
laos	1 pt.	gula merah	1 sdm.
kunjit	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daun singkong ditjutji, di-potong².
2. Kelapa diparut dibuat santan 4 gelas.
3. Bumbu dihaluskan.
4. Santan dan bumbu² dididihkan.
5. Daging dan daun singkong dimasukkan.
6. Direbus sampai daun singkong lunak dan santan tinggal sedikit.

GULAI DAUN UBI TUMBUK

(Tapanuli)

Bahan²:

daun ubi kaju	1 ikt.	rimbang	1 ggm.
daging (udang		kelapa	1 btr.
kering)	1 ons	rebung	1 pt.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	djae	2 rdj.
lombok merah	10 bh.	daun kunjit	1 lbr.
sereh	1 btg.	asam djawa	4 mata
laos	1 pt.	garam	½ sdm.
kunjit	2 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Daun ubi dan rimbang ditumbuk, tetapi tak perlu halus².
2. Rebung diiris halus.
3. Kelapa diparut dibuat santan kental.
4. Santan kental dimasak sampai berminjak.
5. Air dari daun ubi dibuang, sebab air itu menghidjaukan gulai.
6. Daun ubi, rimbang dan rebung dimasukkan kedalam santan, dimasak sampai matang.
7. Perhatian: santan di-aduk² agar tidak petjah.

GULAI EKOR SAPI

(Padang)

Bahan²:

ekor sapi	1 pt.	kelapa	1 btr.
-----------	-------	--------	--------

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	4 siung	garam	2 sdm.
lombok merah	30 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut diambil santannja 5 gelas.
2. Ekor sapi di-potong².
3. Bumbu² dihaluskan.
4. Bumbu² dan ekor sapi diaduk djadi satu, direbus dalam pantji sampai empuk.
5. Setelah empuk dituangkan santan kental, didjerangkan sampai masak.

GULAI IKAN TONGKOL

Bahan :

ikan tongkol	1/2 kg.	minjak	4 sdm.
--------------	---------	--------	--------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kunjit bubuk	1/2 sdt.
bawang putih	5 siung	asam	3 mata
lombok rawit	5 bh.	belimbing wuluh	5 bh.
ketumbar	1/2 sdt.	djeruk nipis	1 bh.
lada	6 bdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, di-potong², diberi asam dan garam.
2. Bawang merah diiris dan digoreng.
3. Bumbu² lain digiling halus, ditumis dalam sedikit minjak; dimasukkan ikan ditumis sebentar.
4. Dimasukkan 1/2 gelas air, dimasak hingga air kering dan ikan empuk.
5. Dihidangkan dengan ditaburi bawang merah goreng.

GULAI KANTJAH (Padang)

Bahan :

daging, usus, babat, paru, hati, gemuk 1/2 kg.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	3 siung	laos	seiris
lombok merah		daun kunir	½ lbr.
giling	2 sdm.	daun djeruk purut	2 lbr.
lada	5 bdj.	garam	1 sdm.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Daging dibersihkan, dipotong persegi, 3 cm pandjangnya.
2. Bumbu digiling halus, ketjuali daun kunit dan djeruk purut.
3. Daging dan bumbu dimasak dalam 4 gelas air hingga empuk.

Keterangan :

Masakan ini dihidangkan pada pesta adat atau Idul Adha. Bila pada waktu itu dipotong seekor sapi atau kerbau, seluruhnya dimasak seperti diatas.

GULAI KATAK

(Madiun)

Bahan²:

katak hidjau	1 kg.	minjak kelapa	5 sdm.
kelapa	½ btr.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	djae	½ rdj.
bawang putih	2 siung	laos	1 pt.
lombok merah	5 bh.	salam	1 lbr.
kemiri	10 bdj.	sereh	1 btg.
ketumbar	1 sdt.	asam	2 mata
lada	1 sdt.	garam	1 sdm.
kunjit	½ rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Katak dibersihkan, dibuang kulit dan isi perutnya, di-potong².
2. Kelapa diparut, dibuat santan.
3. Bumbu² selain djae, sereh, salam, laos, dihaluskan, ditumis dengan minjak kelapa.
4. Katak dimasukkan, disetup sampai ½ masak, santan dimasukkan.

5. Direbus sampai masak.

GULAI KATJANG HIDJAU

*Bahan*² :

sungsum kambing/sapi	1/2 kg.	katjang hidjau	1/2 lt.
----------------------	---------	----------------	---------

*Bumbu*² :

bawang timur	1 bh.	garam	1/2 sdm.
bawang putih	5 siung	saus tomat	4 sdm.
bumbu arab	1 sdm.	margarine	3 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Sungsum direbus, kemudian didinginkan gemuknya tidak dipakai.
2. Katjang hidjau direbus sampai empuk.
3. Bawang di-iris² lalu ditumis dengan margarine, kalau sudah setengah matang dimasukkan bumbu arab, bawang putih jang sudah ditumbuk serta tomat. Diberi air sungsum dan dimasukkan kedalam pantji katjang hidjau jang telah direbus tadi.
4. Direbus sampai katjangnya kental.

GULAI KEMAMAH

(Atjeh)

*Bahan*² :

ikan kaju	1/4 kg.	kelapa	1 btr.
daun turi	1 tk.	sereh	2 btg.
adas	1 sdt.	asam sunti	1/4 gls.

*Bumbu*² :

bawang putih	10 siung	belimbing wuluh	4 bdj.
lombok hidjau	15 bh.	djinten	1/2 sdt.
lombok rawit	10 bh.	ketumbar	1 sdm.
kapulaga	1 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan kaju ditjutji, direbus dan dipotong besar².

2. Kelapa diparut; 4 sendok makan kelapa disangan, digiling, selebihnya diambil santannja sebanjak 4 gls.
3. Bumbu digiling halus, ketjuali sereh, belimbing wuluh dan daun turi, ditjampur dengan kelapa sangan.
4. Santan bersama tjampuran bumbu dimasak hingga keluar minjak.
5. Ikan dimasukkan dan dimasak sebentar.

Keterangan :

1. Ikan kemamah atau ikan kaju adalah ikan tongkol jang direbus dengan garam dan asam. Bila air telah habis, ikan digulingkan dalam abu dapur dan didjemur kering.
2. Asam sunti adalah belimbing wuluh jang digarami dan didjemur kering. Warnanya merah.

GULAI KENTANG TELUR (Padang)

Bahan²:

kentang	1 kg.	kelapa	1 btr.
telur	3 btr.		

Bumbu²:

bawang merah	8 bh.	djae	1 rsd.
bawang putih	3 siung	kunjit	½ rdj.
lombok merah	15 bh.	sereh	1 btg.
laos	1 pt.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Kentang dikupas, dipotong empat.
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali sereh.
3. Kelapa diparut, diambil santannja 5 gelas.
4. Santan, bumbu², kentang dimasak sampai empuk.
5. Telur dipetjahkan satu persatu kedalam gulai.
6. Kalau sudah matang diangkat.

GULAI KERUPUK DJANGOT (Padang)

Bahan² :

rebung	1 pt.	kelapa	1 btr.
kerupuk djangot	1 rantang		

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	lombok merah	12 bdj.
djae	1 rdj.	garam	1 sdm.
daun salam	2 lbr.		

Tjara membuatnya :

1. Rebung diiris tipis, direbus sampai empuk.
2. Bawang merah, lombok merah diiris tipis.
3. Kelapa diparut dibuat santan 5 gelas, dimasak bersama bumbu² sampai mendidih.
4. Dimasukkan rebung dan kerupuk djangot.
5. Kalau sudah mendidih diangkat.

Keterangan: kerupuk djangot = keréjték.

GULAI KOL DAN BUNTJIS (Padang)

Bahan² :

kol	1/2 bh.	buntjis	2 ons
kelapa	1/4 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	laos	seiris
kelapa	2 bh.	daun salam	2 lbr.
djae	seiris	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Kol ditutupi dipotong persegi, buntjis dipotong dua dan dibelah.
2. Bawang merah dan lombok merah diiris halus.
3. Kelapa diparut, dikeluarkan santan sebanyak 3 gelas.
4. Kelapa bersama bumbu dididihkan, sajuran dimasukkan dan dimasak hingga matang.

GULAI KORMA

(Padang)

*Bahan*² :

daging kambing	½ kg.	kelapa	1 btr.
minjak goreng	1 sdm.		

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	lada	5 bdj.
bawang putih	3 siung	pala	seudjung sdt.
ketumbar	1 sdm.	djae	1 rdj.
djintan	½ sdt.	laos	1 rdj.
kapulaga	1 bh.	asam	3 mata
adas	seudjung sdt.	tgengkeh	4 bdj.
garam	2 sdm.	kaju manis	2 rdj.

Tjara membuatnya :

1. Daging kambing dibersihkan dan di-potong².
2. Sebagian dari bawang merah dan bawang putih diiris, selebihnya digiling halus bersama ketumbar, djintan jang telah disangan, lada, djae, laos dan garam.
3. Kelapa diparut, sebagian disangan dan digiling halus (½ gelas), sebagian lagi dikeluarkan santannja sebanjak 4 gelas.
4. Bawang merah dan bawang putih jang diiris ditumis hingga kuning, dimasukkan bumbu lainnya, dimasukkan daging kambing dan ditutup. Kemudian dimasukkan kelapa sangan.
5. Bila telah kering, dimasukkan santan ; dimasak hingga daging empuk dan santan berminjak. Terakhir dimasukkan asam.

Keterangan:

Gulai ini dapat ditjampur dengan kentang jang bulat² ketjil.

GULAI KORMA KAMBING

(Medan)

*Bahan*² :

daging kambing	1 kg.	kentang	2 bh.
santan kental	7 gls.	mentega	2 sdm.

*Bumbu*² :

bawang merah	15 bh.	kuskus	4 sdt.
bawang putih	4 siung	tjengkeh	4 bdj.
lada putih	1/2 sdm.	djae	1 pt.
ketumbar	1 sdm.	asam	1/2 sdm.
djinten	1/2 sdt.	tomat	2 bdj.
pala halus	4 sdt.	garam	2 sdm.
adas	1/2 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Daging dipotong sebesar empu kaki.
2. Bawang merah, bawang putih diiris tipis, bumbu lainnya dihaluskan ketjuali tjengkeh, tomat, asam.
3. Tomat, kentang dibelah dua.
4. Bumbu² ditumis dengan mentega sampai kuning, dimasukkan daging, ditutup, didjerangkan sampai lunak.
5. Dituangkan santan kental, dimasukkan kentang, tomat, asam.
6. Dimasak sampai kental.

GULAI LABU PARANG

(Lampung)

*Bahan*² :

labu parang	1/2 bh.	ikan kering	1 pt.
bajam	2 ikt.	kalapa	1/2 btr.
djagung muda	2 bh.		

*Bumbu*² :

bawang merah	3 bh.	laos	1/2 rdj.
bawang putih	3 siung	salam	2 lbr.
lombok merah	3 bh.	garam	1/2 sdm.
kemiri	3 bdj.		

Tjara membuatnya :

1. Labu parang dan bajam dibersihkan dan di-potong². Djagung muda dibersihkan dan di-iris².
2. Kelapa diparut dan dikeluarkan 1/2 gelas santan kental dan 2 1/2 gelas santan tjair.
3. Ikan kering dibakar.

- Bumbu² digiling halus ketjuali laos dan salam.
- Santan tjair didihkan bersama ikan kering dan bumbu.
- Sajuran dimasukkan. Terachir dimasukkan santan kental dan dimasak hingga mendidih.

GULAI LEMAK KUAH SEMAK (Atjeh)

Bahan²:

daun melindjo	1 ggm.	nangka muda	1 pt.
buah melindjo	1 ggm.	kelapa	½ bh.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	asam sunti	2 bh.
lombok rawit	1 sdt.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya :

- Bahan dibersihkan dan direbus hingga setengah matang.
- Kelapa diparut dan diambil santannya sebanjak 4 gelas.
- Bawang merah dirajang halus, lombok rawit, asam sunti dan garam digiling halus.
- Santan dan bumbu dimasak hingga keluar minjaknya. Dimasukkan bahan jang direbus setengah matang dan masak hingga empuk.

GULAI LEMAK TELUR ITIK (Bandjarmasin)

Bahan²:

telur itik	3 btr.	kelapa	½ btr.
------------	--------	--------	--------

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	lombok hidjau	3 bdj.
kunjit	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

- Kunjit dibakar, dikuliti, diparut; kelapa diparut diperas bersama².

2. Santan direbus sampai mendidih, bawang merah dan lombok hidjau jang telah diiris dimasukkan.
3. Telur dpetjahkan dan dimasukkan kedalam santan jang sedang dimasak dengan bumbu².
4. Dikatjau per-lahan² supaja telur tidak petjah.

GULAI MASIN (Padang)

*Bahan*² :

ikan tongkol	5 ekor	santan kental	4 gls.
--------------	--------	---------------	--------

*Bumbu*² :

bawang merah	8 bh.	djae	½ rdj.
bawang putih	6 siung	kunjit	1/3 rdj.
lombok merah	4 bh.	daun ruku ²	2 lbr.
kemiri	6 bdj.	garam	3 sdm.
belimbing wuluh	6 bdj.		

Tjara membuatnnja :

1. Ikan tongkol dibersihkan, di-potong².
2. Bawang merah diiris, lombok merah dibelah dua, bumbu² lainnya dihaluskan.
3. Santan dimasak bersama bumbu² sampai berminjak.
4. Dimasukkan belimbing wuluh dan ikan, dibiarkan sampai berminjak.

Keterangan :

Ikan tongkol bisa diganti dengan ikan kembung atau ikan tenggiri.

GULAI MANIS REBUNG (Padang)

*Bahan*² :

rebung	1 bh.	kerupuk kulit	1 ons
kelapa	½ btr.	minjak goreng	4 sdm.

*Bumbu*² :

bawang merah	6 bh.	lombok merah	2 bh.
laos	1 iris	djae	1 rdj.
daun salam	2 lbr.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Rebung di-iris² tipis, direbus.
2. Kerupuk kulit didjemur, digoreng.
3. Kelapa diparut, diambil santannja.
4. Bawang merah dan lombok di-iris².
5. Santan direbus dengan bumbu².
6. Setelah santan mendidih, rebung jang telah direbus dimasukkan, dididihkan.
7. Kerupuk jang telah digoreng dimasukkan. Dibiarkan mendidih sebentar, kemudian diangkat.

Keterangan :

Supaja rebung lekas masak, direbus dengan air pentjutji beras.

GULAI NANGKA

(Padang)

*Bahan*² :

nangka muda	1 bh.	kelapa	1 btr.
daging bergemuk	½ kg.		

*Bumbu*² :

bawang merah	10 bh.	kunjit	½ rsd.
lombok merah halus	4 sdm.	sereh	1 btg.
laos	1 pt.	daun kunjit	3 lbr.
djae	1 rdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Nangka muda dikupas, dipotong ketjil².
2. Daging di-potong² ketjil², direbus bersama lombok merah halus.
3. Kelapa diparut, dibuat santan empat gelas.
4. Bumbu² dihaluskan ketjuali sereh, laos, daun kunjit.
5. Kalau daging sudah empuk dimasukkan santan, bumbu², dibiarkan sampai mendidih.



1. Kol putih
2. Nangka muda
3. Bontjis

4. Katjang pandjang
5. Gulai nangka muda dengan telur

6. Nangka dimasukkan, dibiarkan sampai empuk dan berminjak.

GULAI OTAK

(Singkarak)

*Bahan*²:

otak sapi	1 bh.	santan	8 gls.
kelapa	1 btr.	daun mangkokan	3 lbr.

*Bumbu*²:

bawang merah	10 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	3 siung	kunjit	½ rdj.
lombok merah	15 bh.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Otak dibersihkan di-potong².
2. Daun mangkokan diiris halus.
3. Kelapa diparut, disangan sampai kuning, digiling halus, dimasukkan dalam santan, didjerangkan sampai berminjak.
4. Bumbu² dihaluskan, dimasukkan kedalam santan bersama daun mangkokan dan otak.
5. Dimasak sampai kental.

GULAI PADEH AJAM

(Padang)

*Bahan*²:

ajam	1 ekor	daun mangkokan	3 lbr.
kelapa	1 btr.	minjak	2 sdm.

*Bumbu*²:

bawang merah	5 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	2 siung	djae	1 rdj.
lombok merah		daun kunjit	½ hl.
giling	½ gls.	asam kandis	1 bh.
kemiri	2 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ajam dbersihkan dan di-potong².
2. Bumbu digiling halus ketjuali daun kunjit dan asam kandis.
3. Ajam, minjak, bumbu² dan sebanjak 1 gelas air dimasukkan dalam pantji dan dimasak hingga empuk.

Keterangan :

Masakan ini kelihatan merah, berminjak dan sedikit berkuah.

GULAI PADEH DAUN SINGKONG

(Padang)

Bahan² :

daun singkong muda	4 ikt.
kelapa jang tua	1 btr.

Bumbu² :

lombok merah	1 ons	bawang merah	5 bh.
kunjit	1/4 rdj.	daun kunjit	1 hl.
djae	1 rdj.	terasi	1 sdt.
sereh	1/2 btg.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daun singkong ditjutji dan dimasukkan dalam pantji dengan sedikit air, didjerangkan diatas api. Dibiarkan mendidih sampai airnya kering dan daun singkongnya empuk.
2. Kelapa diparut dan diambil santannya 3 gelas.
3. Bumbu digiling halus, ketjuali daun kunjit dan sereh.
4. Bumbu jang telah halus diaduk dengan santan bersama daun kunjit dan sereh dan dituangkan dalam pantji jang berisi daun singkong jang sudah empuk; direbus.
5. Asam dan garam dimasukkan dalam pantji.
6. Sambil di-aduk^a pantji didjerangkan sampai mendidih dan masak. Diaduk terus agar santan djangan petjah.

Keterangan :

Terasi dapat diganti dengan ikan kering atau ikan teri basah, menurut kesukaan.

GULAI PAGAR PURI

(Medan)

Bahan² :

daging kambing/		santan kental	6 gls.
sapi atau ajam	1 kg.	mentega	2 sdm.
terong	4 bh.		

Bumbu² :

bawang merah	20 bh.	kaju manis	1 sdm.
bawang putih	4 siung	adas	1 sdm.
lombok merah		djae	1 rdj.
halus	3/4 gls.	kunjit	1 rdj.
lada putih	1/2 sdm.	asam	1/2 sdm.
djintan	2 sdt.	garam	2 sdm.
kapulaga	1/2 sdt.		

Tjara membuatna :

1. Daging di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan, ditumis sampai kuning, dimasukkan daging, ditutup rapat, didjerangkan sambil di-balik² sampai empuk.
3. Dituangkan santan kental.
4. Terong dipotong besar², dimasukkan, didjerangkan sampai masak dan kental.

Keterangan :

Terong boleh diganti dengan nangka muda. Bahan makanan boleh ditambah dengan kentang.

GULAI PAKIS

(Padang)

Bahan² :

daun pakis	2 ikt.	ikan djambal	1 ons
kelapa	1 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	daun salam	2 lbr.
--------------	-------	------------	--------

bawang putih	2 siung	daun ruku ²	1 ikt.
lombok merah	10 bh.	daun kunjit	1 lbr.
laos	1 pt.	asam kandis	2 mata
kunjit	1 rdj.	garam	1 sdm.
djae	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, dibuat santan.
2. Ikan djambal dibakar, lalu dipotong ketjil².
3. Bumbu² dihaluskan, kemudian dimasukkan dalam santan dan dimasak.
4. Djika sudah mendidih, daun pakis, asam kandis dan djambal dimasukkan.
5. Dimasak terus sampai kental dan berminjak.

GULAI PARIA (Padang)

Bahan² :

paria	6 bh.	kelapa	1/4 btr.
-------	-------	--------	----------

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	laos	1 iris
bawang putih	2 siung	daun kunjit	1/2 lbr.
kemiri	3 bdj.	kunjit	1/2 rdj.
lombok merah		asam kandis	1 bh.
giling	1/2 sdm.	garam	1/2 sdm.
djae	1/3 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Paria dibersihkan, di-potong² persegi 3 cm dan direbus. Ditjutji ber-kali² untuk menghilangkan pahitnya.
2. Kelapa diparut dan dikeluarkan santannja sebanjak 2 gelas.
3. Bumbu digiling halus ketjuali daun kunjit dan asam kandis.
4. Santan dimasak bersama bumbu² hingga berminjak. Dimasukkan paria dan dimasak beberapa waktu.

GULAI PARSANGA

(Madura)

Bahan²:

daging kambing	1 kg.	minjak kelapa	1/2 gls.
kelapa tua	1 btr.		

Bumbu²:

bawang merah	1 ikt.	lengkuas	1/4 ons
bawang putih	5 siung	tjengkeh	5 bdj.
lada	1 sdt.	djae	1 rdj.
ketumbar	1 sdm.	kentjur	1 rdj.
djinten	1 sdt.	kunir	1 rdj.
pala	1/4 btr.	sereh	1 btg.
manis djangan	1 rdj.	terasi	1 sdt.
bawang timur	1/2 ons	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya:

1. Daging di-iris² sebesar ruas djari, ditutupi, ditiriskan.
2. Kelapa diparut, separuh dibuat santan. Separuh disangan sampai agak kering, ditumbuk halus.
3. Lada, ketumbar, djinten, pala, manis djangan, tjengkeh digoreng tanpa minjak, kemudian ditumbuk sampai halus mendjadi tepung.
4. Kentjur, terasi, garam, bawang putih ditumbuk sampai halus, digoreng sampai masak.
5. Bawang merah, bawang timur diiris halus, digoreng sampai masak.
6. Sereh ditjampurkan, lengkuas, djae, kunir dimemarkan dan ditjampurkan, djuga kelapa jang sudah disangan, kemudian daging dimasukkan.
7. Santan ditjampurkan didjerangkan sampai masak, sambil diaduk².

GULAI PISANG

(Padang)

Bahan²:

pisang kepok muda	1 ssr.	ikan kering	1 pt.
-------------------	--------	-------------	-------

kelapa ½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	djae	½ rdj.
bawang putih	3 siung	laos	1 iris
lombok merah		daun kunjit	½ lbr.
giling	½ sdm.	sereh	½ btg.
kemiri	3 bdj.	asam kandis	1 bh.
kunjit	1 iris	garam	½ sdm.

Tjara membuatnya :

1. Pisang dikupas dan dipotong serong.
2. Dari kelapa dikeluarkan ½ gelas santan kental dan 2 gelas santan tjair.
3. Bumbu² digiling halus ketjuali daun kunjit, sereh dan asam kandis.
4. Santan tjair bersama bumbu dan ikan kering dididihkan, dimasukkan pisang, dimasak hingga empuk. Sebelum diangkat, dimasukkan santan kental dan dididihkan kembali.

Keterangan :

Selain pisang kepok dapat juga digunakan pisang lidi muda. Pisang lidi muda lazim juga dimasak dengan bumbu gulai bebek hidjau.

GULAI PLIEK UE ATAU PATARAM

(Atjeh)

Bahan² :

pliek ue	1 ggm.	pepaja muda	1 pt.
nangka muda	1 pt.	udang/tiram	2 sdm.
daun melindjo	1 ggm.	kelapa	½ btr.
buah melindjo	1 ggm.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	3 siung	sereh	1 btg.
lombok hidjau	4 bh.	daun turi	4 lbr.

lombok rawit	1 sdm.	daun djeruk	
ketumbar	1 sdt.	purut	1 hl.
djae	1 rdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Pliëk ue dikepal dan dibakar, direndam dalam air panas dan disaring.
2. Bumbu digiling halus, ketjuali djae, kunjit, sereh, daun djeruk purut dan daun turi jang diradjang halus. Lombok hidjau dibelah.
3. Sebagian dari kelapa diambil santannja sebanjak 4 gelas sedangkan sebagian lagi disangan dan digiling.
4. Bahan lain direbus dengan air hingga keluar minjaknya, dimasukkan pliëk ue dan kelapa sangan, dimasak hingga mendidih.

Keterangan :

Pliëk uek adalah ampas kelapa jang dibungkus dan dibusukkan dengan dibiarkan satu minggu.

GULAI RAMAS

(Padang)

Bahan²:

nangka muda	2 pt.	ikan mas	1 ekor
katjang pandjang	4 ikt.	kelapa	½ btr.
kol	¼ bh.	minjak goreng	3 sdm.
telur bebek	2 btr.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	3 siung	sereh	1 btg.
lombok merah		daun kunjit	½ hl.
giling	½ sdm.	djae	½ rdj.
kemiri	5 bdj.	asam kandis	2 bh.
laos	1 iris	garam	½ sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, diberi asam dan garam.

2. Telur bebek direbus dan dikupas.
3. Sajur dibersihkan dan di-potong².
4. Kelapa diparut dan diambil santannja sebanjak 3 gelas (pisahkan $\frac{1}{2}$ gelas santan kental)
5. Bumbu digiling halus ketjuali daun kunjit dan asam kandis.
6. Bumbu ditumis, dimasukkan nangka muda. Bila telah agak laju dimasukkan santan entjer.
7. Setelah santan mendidih, ber-turut² dimasukkan nangka muda, katjang pandjang, kol, ikan dan telur.
8. Sambil diaduk, dimasak hingga keluar minjak.
9. Waktu menghidangkan, telur diangkat dibelah dua dan ditaroh diatas gulai.

GULAI RAMAS LENGKAP

(Padang)

*Bahan*²:

ikan tongkol	2 ekor	katjang pandjang	3 ikt.
nangka muda	$\frac{1}{2}$ bh.	kelapa	1 btr.

*Bumbu*²:

bawang merah	10 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	4 siung	kunjit	$\frac{1}{2}$ rdj.
lombok merah		daun kunjit	1 lbr.
halus	$\frac{1}{2}$ gls.	kemiri	5 bdj.
laos	1 pt.	garam	2 sdm.
asam gelugur	5 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Nangka muda, katjang pandjang dipotong ketjil².
2. Ikan dibersihkan, di-potong².
3. Kelapa diparut, dibuat santan kental 2 gelas, jang entjer 4 gelas.
4. Bumbu² dihaluskan, dimasak bersama santan tjair sampai mendidih.
5. Dimasukkan nangka, kalau sudah empuk dimasukkan katjang pandjang dan ikan.
6. Setelah mendidih santan kental dan air asam dimasukkan.
7. Dimasak sampai keluar minjaknya.

GULAI RAMPON

(Atjeh)

Bahan² :

daun ubi kaju	½ ikt.	buah melindjo	1 ggm.
daun ubi djalar	½ ikt.	djagung muda	1 bh.
bajam	½ ikt.	udang	4 sdm.
daun melindjo	1 ggm.	katjang pandjang	5 bh.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	asam sunti/belumbing	
lombok hidjau	8 bh.	wuluh	5 bh.
lombok rawit	10 bh.	tomat muda	1 bh.
asam gelugur	5 bdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Sajuran dibersihkan dan di-potong². Udang dibersihkan.
2. Kelapa diparut dan diambil santannja sebanjak 6 gelas.
3. Bumbu diiris halus.
4. Santan dan bumbu dididihkan.
5. Sajuran dimasukkan dan dimasak hingga matang.

GULAI REBUNG MASAM

(Padang)

Bahan² :

rebung	½ tunas	kelapa	½ btr.
--------	---------	--------	--------

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	kunjit	½ rdj.
bawang putih	2 siung	laos	1 iris
lombok merah		daun kunjit	½ hl.
giling	1 sdm.	asam kandis	1 bh.
djae	½ rdj.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Rebung dipotong persegi ketjil (1 cm²), ditjutji, direndam dalam pantji tertutup selama 2 hari hingga asam, ditiriskan.
2. Kelapa diparut dan dikelurkan santan sebanjak 4 gelas.

- Bumbu digiling halus ketjuali daun kunjit dan asam kandis.
- Santan bersama bumbu dididihkan sambil diaduk.
- Rebung jang telah ditiris kan dimasukkan dan dimasak hingga matang.

Keterangan :

Bumbu dapat ditambah dengan sepotong ikan kering jang tidak asin.

GULAI REBUNG TERI BASAH (Padang)

Bahan²:

rebung	½ kg.	kelapa	1 btr.
teri basah	½ ons		

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	sereh	1 btg.
lombok merah	15 bh.	daun kunjit	1 lbr.
laos	1 pt.	garam	3 sdm.
kunjit	½ rdj.		

Tjara membuatnja :

- Rebung diiris tipis², direbus sampai empuk.
- Kelapa diparut, diambil santannja ± 5 gelas.
- Bumbu² dihaluskan ketjuali sereh, daun kunjit.
- Santan, bumbu² dididihkan.
- Dimasukkan rebungnya bersama ikan teri.
- Kalau sudah berminjak diangkat.

GULAI RIDIAK (Padang)

Bahan²:

daging sup	¼ kg.	katjang buntjis kering	½ gls.
------------	-------	------------------------	--------

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	djae	½ rdj.
--------------	-------	------	--------

bawang putih	2 siung	kunjit	$\frac{1}{2}$ rdj.
lombok merah		daun kunjit	$\frac{1}{2}$ lbr.
giling	2 sdm.	garam	1 sdm.
kemiri	1 bdj.		

Tjara membuatnya :

1. Katjang kering direndam air mendidih selama 4 djam.
2. Daging dibersihkan, dipotong persegi 3 cm.
3. Bumbu digiling halus ketjuali daun kunjit.
4. Daging dimasak dengan 4 gelas air bersama bumbu hingga $\frac{1}{2}$ empuk.
5. Katjang kering dimasukkan dan dimasak bersama hingga empuk.

GULAI TELUR

(Padang)

Bahan²:

telur bebek	5 btr.	daun mangkokan	10 lbr.
kelapa	$\frac{1}{2}$ btr.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	kunjit	$\frac{1}{2}$ rdj.
bawang putih	3 siung	daun kunjit	$\frac{1}{2}$ lbr.
lombok merah		asam kandis	1 bh.
giling	$\frac{1}{2}$ sdm.	garam	$\frac{1}{2}$ sdm.
djae	1 rdj.	laos	1 iris

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut dan dikeluarkan santan sebanjak 2 gelas.
2. Telur direbus matang dan dikupas.
3. Bumbu digiling halus ketjuali daun kunjit dan asam kandis (selanjutnya lihat tjara membuat gulai otak halaman 240).

GULAI TELUR TAPAK LIMAN

(Padang)

Bahan²:

telur bebek	6 btr.	kelapa	$\frac{1}{2}$ btr.
-------------	--------	--------	--------------------

daun tapak liman 10 btr.

*Bumbu*² :

bawang merah	8 bh.	kunjit	1/2 rdj.
bawang putih	2 siung	daun kunjit	2 lbr.
lombok merah	15 bh.	daun ruku ²	5 lbr.
laos	1 pt.	sereh	1 btg.
djae	1 rdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daun tapak liman, daun kunjit, sereh di-iris² halus.
2. Bumbu² lainnya ditumbuk halus.
3. Kelapa diparut, diambil santannya 5 gelas.
4. Santan, bumbu² dimasak sampai kental.
5. Dimasukkan telurnya satu persatu dalam daun tapak liman.
6. Kalau sudah mendidih diangkat.

GULAI TEMPE

(Rembang)

*Bahan*² :

daun singkong	1 ikt.	balungan	1 ons
tempe	4 pt.	minjak goreng	3 sdm.
santan	2 gls.		

*Bumbu*² :

bawang merah	6 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	4 siung	kunir	1 rdj.
lada putih	1 sdt.	gula merah	1 sdm.
bjengkeh	2 bdj.	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tempe diiris, daun singkong di-potong² agak besar.
2. Bawang merah diiris, digoreng jang kering.
3. Bumbu² lainnya dihaluskan ketjuali bjengkeh.
4. Santan dididihkan dengan bumbu², dimasukkan bjengkeh, tempe, daun singkong, dimasak sampai lunak.
5. Bawang goreng ditjampurkan pada waktunya dihidangkan.

GULAI TUNDJANG

(Padang)

Bahan²:

kaki sapi/kerbau	1 bh.	rebung	1 bh.
kelapa	1 btr.		

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	kunjit	2 rdj.
bawang putih	5 siung	laos	1 iris
lombok merah		daun kunjit	1 hl.
giling	1/2 gls.	daun djeruk	
kemiri	5 bdj.	purut	2 hl.
djae	2 rdj.	sereh	2 btg.
asam kandis	2 bdj.	garam	3 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Kaki sapi/kerbau dibersihkan, di-potong² dan direbus.
2. Rebung dibersihkan, di-potong² dan direbus.
3. Bumbu² digiling halus ketjuali daun kuntjit, daun djeruk purut dan sereh.
4. Kelapa diparut dan dikeluarkan santan kental sebanyak 4 gelas.
5. Tulang dari kaki dikeluarkan, kikil di-potong², ditjampur dengan rebung dan bumbu; kemudian dimasukkan santan kental dan dimasak hingga empuk.

Keterangan :

1. Tjara membersihkan kaki sapi: kaki dibakar rata, dikikis dan ditjutji. Kemudian dimasukkan sebentar kedalam air mendidih, dikikis dan ditjutji hingga warna hitam hilang.
2. Masakan ini merupakan hidangan pesta. Supaja tidak lekas basi, kaki dan rebung dimasak terpisah. Waktu menghidangkan baru ditjampur. Rebung dapat diganti dengan nangka muda.

GULAI WELIE

(Makasar)

Bahan²:

ajam gemuk	1 ekor	kelapa	1½ btr.
------------	--------	--------	---------

Bumbu² :

bawang merah	1/2 ons	bawang putih	6 siung
sereh	2 btg.	asam	5 mata
garam	2 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Ajam dibersihkan lalu dibakar diatas api tempurung sampai warna ke-merah²an.
2. Kelapa jang sebutir diparut dibuat santan kental $\frac{1}{4}$ liter dan santan tjair 2 liter. Kelapa jang separuh diparut, disangan lalu ditumbuk halus hingga keluar minjaknya.
3. Ajam jang telah dibakar di-potong², dimasukkan kedalam pantji dengan kelapa halus serta diberi santan tjair.
4. Bawang putih dan bawang merah di-iris², dimasukkan. Sereh dimemarkan dan dimasukkan.
5. Direbus sampai lunak. Kalau sudah hampir masak diberi asam dan garam, setelah itu santan kental. Diaduk sebentar lalu diangkat.

Keterangan :

Masakan ini agak kental.

GULE

Bahan² :

daging kambing/sapi	1 kg.	kelapa	2 bh.
kentang ketjil ²	1/2 kg.	minjak	4 sdm.

Bumbu² :

bawang merah diiris	1 sdm.	pala	1/3 sdt.
bawang putih diiris	1/4 sdm.	kaju manis	1 pt.
lombok giling	1 tjkr.	laos	1 pt.
ketumbar	1 sdm.	djae	1 pt.
djinten	1/2 sdt.	asam	4 mata
lada	1/2 sdt.	daun djeruk purut	2 lbr.
adas	1/2 sdt.	daun salam	2 lbr.
gardamunggu	1/2 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Bawang ditumis dengan minjak sampai kuning.
2. Kelapa diparut dibuat santan.
3. Bumbu giling diadukkan pada daging.
4. Bumbu jang lain dan daging digoreng dalam periuk jang berisi bawang goreng tadi lalu ditutup; sebentar² dibalik, dibiarkan sampai daging itu lunak sedikit.
5. Kemudian dituangkan santan kental; dimasukkan kentang bulat² supaja djangan hantjur.
6. Sesaat akan diangkat, diberi asam.

GULENE RAMPAU

(Atjeh)

Bahan² :

nangka muda	2 pt.	daun melindjo	1 ons
katjang pandjang	1 ikt.	daun katjang	
labu air	1/3 bh.	pandjang	2 ikt.
pepaja muda	1 bh.	daun ubi	2 ikt.
udang/kerang	1 ons	belimbing wuluh	2 bh.
daun kangkung	2 ikt	daun djeruk	
		purut	sedikit.

Bumbu² :

lombok rawit	10 bh.	garam	1 sdm.
asam sunti	sedikit		

Tjara membuatnya :

1. Nangka muda, melindjo, katjang pandjang, labu, daun djeruk purut, udang atau kerang serta belimbing direbus dengan air setjukupnya sampai matang, kemudian dimasukkan pepaja muda ber-sama² dengan daun² tadi jang sudah di-potong², ditutup sebentar.
2. Kalau daun² sudah matang, diulek asam sunti, lombok rawit, garam dan belimbing jang sudah matang, lalu diangkat, diolah ber-sama² dengan bumbu² tadi.
3. Dimasukkan dalam sajur, kira² 3 menit lalu diangkat.

KALIO AJAM

(Padang)

Bahan² :

ajam	1/2 ekor	kelapa	1 btr.
<i>Bumbu² :</i>			
bawang merah	5 bh.	laos	1 rdj.
bawang putih	3 siung	daun kunjit	1/2 lbr.
lombok merah		daun djeruk	
giling	3 sdm.	purut	2 lbr.
kemiri	2 bdj.	garam	1 1/2 sdm.
kunjit	1/3 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan dan di-potong².
2. Bumbu digiling halus ketjuali laos, daun kunjit, daun djeruk purut dan sereh.
3. Kelapa diparut dan diambil santannja 4 gelas.
4. Santan dan bumbu dimasak hingga mendidih dan berminjak.
5. Ajam dimasukkan dan dimasak hingga empuk dan santan kental dan berminjak.

Keterangan : Selain ajam djuga dipakai: hati, limpa, daging, otak atau telur. Dapat ditjampur dengan kentang atau katjang².

KALIO DAGING

(Padang)

Bahan² :

daging sapi	1/2 kg.	kelapa	1 btr.
kentang	10 bh.	minjak goreng	1/4 gls.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	4 siung	sereh	1 btg.
lombok merah	15 bh.	daun djeruk	
kemiri	5 bdj.	purut	2 lbr.
ketumbar	2 sdt.	daun salam	3 lbr.

djintan	$\frac{1}{2}$ sdt.	asam	4 mata
laos	1 pt.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, dibuat santan 6 gelas.
2. Semua bumbu² digiling halus.
3. Daging dibersihkan, di-potong², ditjampur dengan bumbu², ditumis, ditutup, dibiarkan sampai lunak.
4. Dimasukkan santan, dimasak sampai keluar minjak.
5. Kentang dikupas, dibelah dua, dimasukkan, dibiarkan sampai empuk.

KALIO DJARING (DJENGKOL)

(Padang)

Bahan²:

djengkol	30 bdj.	kelapa	1 btr.
ikan teri	$\frac{1}{2}$ ons		

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	kunjit	$\frac{1}{2}$ rdj.
lombok merah	20 bdj.	daun kunjt	2 lbr.
laos	1 pt.	sereh	1 pt.
djae	1 rdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Djengkol direbus sampai masak.
2. Kelapa diparut, diambil santannja 6 gelas.
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali sereh, daun kunjt.
4. Santan, bumbu² dimasak, dimasukkan ikan teri, dibiarkan sampai mendidih.
5. Dimasukkan djengkolnya, dimasak sampai berminjak.

KALIO HATI

(Padang)

Bahan²:

hati	1 kg.	kelapa	2 btr.
------	-------	--------	--------

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	4 siung	daun djeruk	
lombok merah	20 bh.	purut	2 lbr.
laos	1 pt.	daun kunjit	2 lbr.
kunjit	1 rdj.	garam	2 sdm.
djae	1 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Hati dibersihkan, di-potong² persegi.
2. Kelapa diparut dibuat santan 3 gelas.
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali sereh, daun djeruk dan daun kunjit.
4. Daging, santan, bumbu² disatukan dalam wadjan, dimasak sampai kental sambil diaduk² terus.

KARE

(Sumberedjo)

Bahan²:

ikan bandeng	2 ekor	minjak kelapa	1/2 dl.
--------------	--------	---------------	---------

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	djae	1/2 rdj.
bawang putih	2 siung	kunjit	1/2 rdj.
belimbing wuluh	10 bh.	gula	1 sdt.
kemiri	6 bh.	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, di-potong² menjadi 4.
2. Belimbing wuluh diiris tipis², djae dimemarkan.
3. Bumbu² lainnya dihaluskan, ditumis, djae dan belimbing dimasukkan, tambahkan air.
4. Setelah mendidih, ikan dimasukkan, direbus sampai masak.

KARE AJAM

Bahan :

ajam	1 ekor
------	--------

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	djae	1 pt.
bawang putih	5 siung	laos	1 pt.
lombok merah	5 bdj.	kentjur	1 rdj.
kemiri	4 bdj.	terasi	1 sdt.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
djinten	1 sdt.	minjak goreng	2 sdm.
kunjit	1 rdj.	kelapa/santan	3 gls.

Tjara membuatnja :

1. Ajam di-potong², bumbu² dihaluskan, ditumis dalam minjak goreng selama 3 menit.
2. Daging ajam dimasukkan, di-balik² sampai laju, ditambah santan.
3. Dibiarkan diatas api sampai dagingnya lunak, kuahnja tinggal separuh (njemek²).

KARE BRAWIDJAJA

Bahan : ajam 1 ekor

*Bumbu*² :

bawang merah	6 bh.	kulit djeruk	
bawang putih	3 siung	purut	1 iris
lombok merah	10 bh.	terasi	1 sdt.
kemiri	10 bdj.	garam	1½ sdm.
ketumbar	1 sdt.	vetsin	1 bks.
sereh	1 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, ditjutji, di-potong², direbus.
2. Bumbu dihaluskan ketjuali laos, sereh dan djeruk purut.
3. Ajam jang telah masak diberi bumbu, di-aduk² ditambah vetsin.

KARE DAUN SINGKONG

(Surabaja)

*Bahan*² :

daun singkong	3 ikt.	kelapa	½ btr.
---------------	--------	--------	--------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	ketumbar	1/2 sdt.
bawang putih	5 siung	kunjit	1 rdj.
laos	1 pt.	gula merah	1 sdm.
kemiri	6 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daun singkong disiram air panas, direndam sebentar, ditiris kan.
2. Kelapa diparut dibuat santan 4 gelas.
3. Daun singkong di-potong².
4. Bumbu² dihaluskan, ketjual laos.
5. Bumbu² direbus bersama santan dan daun singkong.
6. Dimasak sampai daunnja empuk.

KARE KOL

(Purwokerto)

Bahan² :

daging	1/4 kg.	soun	1 ons
kentang	1/4 kg.	kelapa	1/2 btr.
kol	1/2 kg.	minjak	1/4 gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	2 siung	asam	1 mata
kemiri	10 bdj.	gula merah	2 sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging direbus.
2. Kelapa diparut, diambil santannja.
3. Daging, kol, kentang dikupas dipotong ketjil².
4. Bumbu² dihaluskan, ditumis, dimasukkan daging, kol, kentang, sampai 1/2 masak.
5. Santan dimasukkan kedalam tumisan, direbus sampai masak.

Keterangan :

Soun tidak boleh terlalau lama dimasak, supaja tidak hantjur.

KARE PENJU

(Surabaja)

Bahan²:

daging penju	1/4 kg.	kaldru penju	1 lt.
santan	1 gls.	minjak goreng	3 sdm.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	sereh	1 btg.
lombok merah	3 bh.	daun seledri	3 tk.
ketumbar	1 sdt.	peterseli	3 tk.
djinten	1 sdt.	daun bawang	3 ikt.
kemiri	5 bdj.	kemangi	1 ikt.
djae	1 rdj.	asam	2 mata
kunjit	1 rdj.	garam	2 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging penju direbus sampai lunak, lalu di-tjabik².
2. Bawang merah, lombok, ketumbar, djinten, kemiri, kunjit, asam dan garam dihaluskan. Djae, laos, sereh dimemarkan.
3. Bumbu ditumis dengan minjak.
4. Seledri, peterseli, daun bawang dan kemangi dibersihkan, dipotong² lalu dimasukkan kedalam kaldru penju.
5. Santan dimasukkan, dimasak sampai mendidih.

Keterangan :

Kerang dapat pula dimasak seperti ini.

KARE TERONG

(Palembang)

Bahan²:

terong	4 bh.	minjak goreng	1/2 gls.
kelapa	1/2 btr.		

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	5 siung	asam	6 mata
kemiri	4 bdj.	gula merah	3/4 sdm.

terasi ½ sdt. garam 1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Terong ditjutji, dibelah, diberi garam dan asam.
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Terong digoreng sampai merah dan kuning.
4. Bumbu² jang telah halus dimasukkan.
5. Kelapa diparut, dibuat santan.
6. Setelah terong agak laju, santan dimasukkan dan terakhir air asam.

KARI MAKASAR

Bahan²:

ajam	1 ekor	kelapa	1 btr.
tepung djagung	4 sdm.		

Bumbu²:

daun sereh	2 lbr.	daun djeruk purut	2 lbr.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
djinten	½ sdt.	minjak goreng	3 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daging ajam ditjintjang.
2. Bumbu direndang dulu, baru ditumbuk halus.
3. Kelapa diparut, dibuat santan.
4. Bumbu² jang telah halus ditumis dengan minjak, kemudian ajam tjintjang di-bulat²kan, dimasukkan.
5. Kemudian disusulkan santan dan daun djeruk purut.
6. Apabila akan diangkat tepung dimasukkan.

KINTUK

(Banten)

Bahan²:

ajam	1 ekor	hondje	1 bh.
kelapa	1 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	15 bh.	belimbing wuluh	5 bh.
bawang putih	5 siung	gula	1 sdm.
lombok merah	10 bdj.	garam	1 sdm.
asam	4 mata	minjak	4 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ajam di-potong².
2. Kelapa diparut dibuat santan jang kental dan tjair.
3. Bumbu² diiris, potongan ajam dimasukkan dan ditambah santan tjair.
4. Djika sudah empuk santan kental dimasukkan.

LODEH

(Rembang)

Bahan² :

katjang pandjang	1 ikt.	kelapa	½ btr.
terong	1 bh.	kaldū	1 gls.
daun melindjo	1 ggm.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	3 siung	salam	2 lbr.
lombok merah	5 bh.	gula merah	2 sdt.
lombok rawit	3 bdj.	garam	1 sdm.
tomat	4 bh.		

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
2. Katjang pandjang di-potong² sepandjang 2 cm, terong dikupas dan di-potong², daun melindo dibuang tangkainya.
3. Bumbu² dihaluskan, dimasukkan kedalam air kaldū jang sudah mendidih.
4. Bahan² dimasukkan, kalau sudah laju baru santan dimasukkan, di-aduk² supaja tidak petjah.

LODEH BAJAM

*Bahan*²:

bajam	1 ikt.	kelapa	1/4 btr.
tempe bosok	2 pt.		

*Bumbu*²:

bawang merah	6 bh.	daun salam	2 lbr.
bawang putih	3 siung	gula pasir	1 sdm.
lombok rawit	5 bh.	garam	1 sdm.
lada	1 sdt.	minjak	2 sdm.
djae	1 rdj.		

Tjara membuatnja:

1. Kelapa diparut dibuat santan 2 gelas.
2. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos dan salam.
3. Bajam dibersihkan, di-potong².
4. Bumbu ditumis, santan dimasukkan.
5. Sesudah mendidih bajam dimasukkan.
6. Dimasak sebentar, kemudian diangkat.

LODEH DAUN SINGKONG KARET

*Bahan*²:

daun singkong		daging	1 ons
karet muda	3 ikt.	tomat	1 ons
kelapa	1/2 btr.	minjak goreng	2 sdm.

*Bumbu*²:

bawang merah	6 bh.	kemiri	5 bdj.
bawang putih	3 siung	daun salam	2 lbr.
lombok merah	5 bh.	gula merah	1 sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Daun singkong disiram dengan air panas, diaduk² sampai laju, dibiarkan.
2. Kelapa diparut, diambil santan 3 gelas.
3. Daging di-potong² ketjil.
4. Daun singkong ditjutji, di-potong².

5. Tomat di-iris².
6. Bumbu dihaluskan.
7. Bumbu² jang dihaluskan, ditumis.
8. Daging, daun singkong dan tomat dimasukkan.
9. Dimasak terus sampai lunak.

LODEH DJAGUNG MUDA

*Bahan*²:

djagung muda	4 bh.	daun melindjo	1 tjkr.
labu siam	1 bh.	tomat	1 bh.

*Bumbu*²:

bawang merah	4 bdj.	laos	1 pt.
bawang putih	2 siung	daun salam	2 lbr.
lombok giling	2 sdt.	kelapa	1/4 btr.
lombok hidjau	2 bh.		

Tjara membuatnya :

1. Djagung diiris.
2. Tomat, labu siam di-potong² ketjil².
3. Daun melindjo dipilih jang bagus².
4. Daging dipotong ketjil².
5. Dimasukkan kedalam pantji: daging, lombok giling, laos, salam, irisan bawang merah, bawang putih, garam dan sedikit gula.
6. Diberi setengah tjangkir santan entjer.
7. Dimasak sampai mendidih, terus dimasukkan sajur.
8. Pantji ditutup sampai sajuran² matang, baru dimasukkan santan kental 1 tjangkir dan daun melindjo, tomat serta lombok hidjau.
9. Dimasak sambil di-aduk² sampai santannja mendidih, supaja djangan petjah.
10. Dibiarkan mendidih beberapa waktu sampai daun melindjo matang.

LODEH DJANTUNG PISANG

(Purwokerto)

Bahan²:

djantung pisang		pete	1 papan
kepok	2 bh.	tempe bosok	1 pt.
kelapa	1/2 btr.	udang kering	2 sdm.
daun melindjo	1 ggm.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	salam	1 lbr.
bawang putih	1 siung	gula merah	1 sdt.
lombok hidjau	10 bh.	garam	1 sdm.
laos	1/3 rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Djantung pisang dibakar sampai masak, diambil kulitnya jang gosong, kemudian di-potong².
2. Kelapa diparut, dibuat santan kental.
3. Bumbu² diiris halus, pete di-potong², tempe bosok dihaluskan.
4. Santan direbus, dimasukkan bumbu².
5. Setelah mendidih bahan² dimasukkan, di-aduk² supaya tidak petjah.

LODEH IKAN TJUTJUT

(Rembang)

Bahan²:

ikan tjutjut	1/2 kg.	kelapa 1/2 bh.
--------------	---------	----------------

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	kemiri	2 bdj.
bawang putih	1 siung	daun salam	4 lbr.
lombok merah	4 bh.	kaju manis	1 djari
djae	1 rdj.	gula merah	1 sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ikan ditjutji dibersihkan.
2. Kelapa dikupas, diparut, dibuat santan.
3. Bumbu² ditumbuk halus, ketjuali daun salam; lombok, bawang

merah, bawang putih di-iris².

4. Lombok, bawang merah, bawang putih digoreng sampai kering kemudian bumbu² ditambahkan.
5. Santan dituangkan, sambil di-aduk² sampai mendidih.
6. Diberi garam dan daun salam, dibiarkan sampai masak.

LODEH KOL

*Bahan*²:

katjang pandjang	1 ikt.	kelapa	½ btr.
kol	10 lbr.	terong	2 bh.
daun melindjo	1 ikt.		

*Bumbu*²:

bawang merah	5 bh.	tempe semangit	1 bks.
bawang putih	3 siung	laos	1 pt.
lombok merah	6 bh.	daun salam	2 lbr.
garam	1 sdm.	rese udang	2 sdm.
gula merah	1 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Kol, katjang pandjang, daun melindjo, terong di-potong².
2. Bumbu di-iris², dimemarkan.
3. Sajuran direbus, dimasukkan bumbu.
4. Kelapa dibuat santan, dituangkan, direbus sampai masak.

Keterangan : Rese udang adalah udang ketjil jang dikeringkan.

LODEH NANGKA MUDA

*Bahan*²:

nangka muda	1 kg.	teri	½ ons
daun melindjo	1 ons	kelapa	½ btr.
petai	10 mata		

*Bumbu*²:

bawang merah	4 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	2 siung	daun salam	1 lbr.
lombok merah	3 bh.	gula merah	1 sdm.

lombok hidjau 3 bh. garam 1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Nangka muda dikupas, ditjutji lalu ditjintjang.
2. Daun melindjo dibuang tangkainja, ditjampurkan dengan nangka tersebut.
3. Petai dikupas, tiap mata dibelah dua.
4. Lombok, bawang merah dan bawang putih diiris tipis, dimasukkan kedalam pantji, direbus bersama sajuran.
5. Teri ditjutji, dimasukkan kedalam pantji tersebut.
6. Dimasak sampai sajuran empuk.
7. Kelapa diparut, dibuat santan ± 2 gelas.
8. Santan dimasukkan, dimasak sampai matang.

LODEH PLONTJO

Bahan² :

labu kuning	1/4 bh.	udang ketjil	2 sdm.
daun melindjo	1/2 ons	kelapa	1/3 btr.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	salam	1 lbr.
bawang putih	2 siung	garam	1 sdm.
lombok merah	3 bh.	gula merah	1 sdt.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnya :

1. Labu kuning dikupas, dikeluarkan bidjinja, dipotong persegi.
2. Daun melindjo dibuang tangkainja.
3. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
4. Lombok, bawang merah, bawang putih, diiris halus, ditumis, udang dimasukkan.
5. Labu kuning, daun melindjo dimasukkan, kemudian santan; terus di-aduk² sampai masak.

LODEH REBUNG

Bahan² :

rebung	1½ kg.	tempe bosok	2 pt.
--------	--------	-------------	-------

daun melindjo 1 ons kelapa 1/2 btr.

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	3 siung	daun salam	2 lbr.
lombok merah	3 bh.	gula merah	1/2 sdm.
kemiri	2 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuat :

1. Rebung diiris tipis², ditjutji, direbus sampai lunak. Air perebus dibuang.
2. Lombok, bawang merah dan bawang putih dibakar sebentar.
3. Kelapa diparut diambil santannja ± 4 gelas.
4. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam dan laos.
5. Santan direbus sampai mendidih, rebung rebus, daun melindjo dan bumbu² dimasukkan.
6. Direbus sampai matang.

LODEH TERONG

*Bahan*² :

terong	2 bh.	udang kering	1 sdm.
daun so	2 ggm.	kelapa	1/2 btr.
tempe bosok	2 pt.	petai	7 mata

*Bumbu*² :

bawang merah	4 bh.	daun salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
lombok hidjau	6 bh.	garam	1½ sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, diambil santannja 3 gelas.
2. Lombok hidjau diiris besar.
3. Bawang merah, bawang putih, petai di-iris².
4. Bumbu² direbus dengan santan sampai mendidih.
5. Terong dibersihkan, di-potong².
6. Dimasukkan terong, daun so, tempe bosok, udang kering, di-aduk² sampai masak.

Keterangan :

Ada jang ditjampur dengan katjang pandjang, taoge dan tempe.

LODEH WALUH DJIPANG

(Purwokerto)

Bahan²:

waluh djipang	2 bh.	tempe bosok	1 pt.
daun melindjo	2 ggm.	udang kering	1 sdm.
petai	1 papan	kelapa	1/3 btr.

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	minjak goreng	2 sdm.
bawang putih	1 siung	garam	1 sdm.
lombok merah	5 bh.	gula merah	1 sdt.
kemiri	5 btr.	salam	2 lbr.
laos	1 pt.		

Tjara membuatna :

1. Waluh djipang dikupas, dipotong pandjang², di-remas² dengan garam, kemudian ditjutji.
2. Daun melindjo dibuang tangkainja, petai dikupas, dibelah empat.
3. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
4. Bumbu² dihaluskan, ditumis.
5. Sajuran dimasukkan, di-aduk² sampai 1/2 masak.
6. Santan dimasukkan, ditambah gula dan garam, direbus sampai masak.

Keterangan:

Waluh djipang adalah sama dengan labu siam.

MANGUT BEBEK

Bahan²:

bebek	1 ekor
kelapa	1½ btr.
minjak goreng	2 sdm.

*Bumbu*²:

bawang merah	10 bh.	laos	2 pt.
bawang putih	5 siung	daun salam	4 lbr.
lombok rawit	10 bh.	daun djeruk purut	4 lbr.
kemiri	10 bdj.	terasi	1 sdt.
kentjur	1½ rdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Bebek jang sudah dipersiapkan di-potong².
2. Kelapa diparut, diambil santannja ½ liter.
3. Bumbu dihaluskan ketjuali daun salam, laos dan daun djeruk purut.
4. Bumbu jang sudah halus ditumis sampai kuning; bebek, salam, laos dan daun djeruk purut turut ditumis sebentar.
5. Air setjangkir ditambahkan, bebek diungkep sampai empuk.
6. Santan dimasukkan, masakan didjerangkan sambil di-aduk² sampai masak.

MANGUT IKAN

(Palembang)

*Bahan*²:

ikan kakap atau tongkol	1 kg.	kelapa	1 btr.
minjak kelapa	1 gls.		

*Bumbu*²:

bawang merah	5 bh.	daun djeruk	
bawang putih	3 siung	purut	3 lbr.
lombok merah	8 bh.	asam	1 sdt.
kemiri	5 btr.	terasi	½ sdt.
laos	½ rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, ditjutji, dibiarkan atau di-potong².
2. Diberi asam, garam, lalu digoreng sampai kuning.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos, sereh jang tjukup dimemarkan, lalu ditumis (dengan 2–3 sendok makan minjak).
4. Kelapa diparut dibuat santan 3 gelas.
5. Santan tersebut dimasukkan kedalam bumbu jang sedang

- ditumis, dibiarkan mendidih, di-aduk².
6. Kemudian dimasukkan ikan goreng, didjerangkan sampai masak.
 7. Terakhir dapat dimasukkan asam atau tjuka sedikit. Warnanya ke-merahan².

MANGUT IKAN PANGGANG

(Rembang)

*Bahan*² :

ikan tjutjut panggang	1/2 kg.	kelapa	1/2 btr.
-----------------------	---------	--------	----------

*Bumbu*² :

bawang merah	4 bh.	kentjur	1/4 rdj.
bawang putih	2 siung	laos	1/4 rdj.
lombok merah	5 bh.	daun djeruk	
lombok hidjau	5 bh.	purut	1 lbr.
belimbing wuluh	6 bh.	terasi	1 sdt.
ketumbar	1/2 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Kelapa dibuat santan 1/2 gelas.
2. Lombok, bawang merah, bawang putih, belimbing wuluh diiris halus.
3. Bumbu² jang lain dihaluskan, laos dimemarkan.
4. Semua ditumis, ikan dimasukkan dan terakhir santan dimasukkan.
5. Dimasak sampai kental dan berminjak.

Keterangan :

Petai dapat dimasukkan dalam masakan ini.

MANGUT PALEMBANG

*Bahan*² :

ikan basah	1/4 kg.	minjak goreng	3 sdm.
nanas	1/2 bh.		

Bumbu²:

bawang merah	8 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	4 siung	daun salam	2 lbr.
lombok merah	10 bh.	asam	6 mata
kemiri	6 bdj.	garam	1 sdm.
ketumbar	½ sdt.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan.
2. Nenas diiris, dipotong ketjil³.
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali daun salam, ditumis; dimasukkan ikan, nenas, diberi air ½ gelas, direbus sampai masak.

MASAK HIDJAU

(Bandjarmasin)

Bahan²:

ajam	1 ekor	minjak goreng	1½ gls.
------	--------	---------------	---------

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	kunjit	½ rdj.
bawang putih	4 siung	kentjur	½ rdj.
lombok hidjau	4 bh.	asam	3 mata
tomat ketjil	10 bh.	sereh	1 btg.
laos	1 pt.	terasi	½ sdt.
djae	1 rdj.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, di-potong² ± 5 cm.
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali sereh, laos, djae dimemarkan, ditumis diberi air sedikit ± 1 tjangkir.
3. Ajam digoreng sampai kuning.
4. Dimasukkan tomat dan lombok hidjau jang masih utuh kedalam no. 2, kemudian ajam gorengnya.
5. Dimasak sampai matang.

OPOR AJAM

(Bogor)

Bahan² :

ajam	1 ekor	kelapa	1 btr.
------	--------	--------	--------

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	3 siung	salam	2 lbr.
kemiri	5 btr.	sereh	1 bt.
ketumbar	1½ sdm.	gula merah	½ sdm.
djinten	½ sdt.	garam	½ sdm.
lada	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Ajam dibersihkan, dikeluarkan isinja, di-potong².
2. Kelapa diparut, dibuat santan kental dan tjair.
3. Bumbu² dihaluskan, dimasukkan dalam santan kental, direbus sampai mendidih.
4. Dimasukkan daging ajam, dituangkan santan tjair, direbus terus sampai empuk dagingnya.

OPOR BEBEK

Bahan² :

bebek	1 ekor	kelapa	1½ btr.
-------	--------	--------	---------

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	ketumbar	3 sdt.
bawang putih	5 siung	daun djeruk	
kemiri	10 bdj.	purut	4 hl.
sereh	2 btg.	gula merah	3 sdm.
laos	2 iris	terasi	1 sdt.
asam	6 mata	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Bebek yang sudah dipersiapkan di-potong² seperlunya.
2. Kelapa dikupas, diambil santannya 1 liter kental dan ½ liter tjair.

- Potongan² daging bebek direbus ber-sama² bumbu, semuanja dalam santan tjair sampai mendidih dan daging bebek mendjadi empuk.
- Bumbu² dihaluskan ketjuali laos, sereh dan daun djeruk purut.
- Santan kental dan asam kemudian dimasukkan, dan terus didjerangkan sampai masak dan kuahnja tinggal separuh sambil di-aduk².

OPOR BENGGALA

*Bahan*²:

ajam	1 ekor	susu sapi	2 gls.
minjak goreng	4 sdm.		

*Bumbu*²:

bawang merah	10 bh.	air djeruk	2 sdm.
lada halus	1 sdt.	garam	1 sdm.
pala halus	½ sdt.		

Tjara membuatnya :

- Daging ajam ditutupi, di-potong².
- Bawang merah diiris halus, digoreng setengah masak, bumbu² dimasukkan, ditumis.
- Daging ajam dimasukkan, ditambahkan susu, dibiarkan diatas api sampai lunak dan kuahnja kental.

OPOR DAGING

(Palembang)

*Bahan*²:

daging sapi	½ kg.	kentang	½ kg.
kelapa	1½ btr.	minjak goreng	1 gls.
nenas	½ bh.		

*Bumbu*²:

bawang merah	10 bh.	tjuka	1 sdm.
bawang putih	4 siung	garam	1 sdm.
ketumbar	1 sdt.	terasi	1 sdt.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, diambil santannja 6 gelas.
2. Daging di-potong² seperti lapis.
3. Kentang dipotong 2 cm², digoreng ½ masak.
4. Nenas di-potong² segitiga @ 3½ cm.
5. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos dimemarkan.
6. Daging, bumbu², nenas, santan direbus sampai masak.
7. Dimasukkan kentang goreng, air asam.
8. Dimasak sampai berminjak.

OPOR NANGKA MUDA

Bahan² :

nangka muda	1 kg.	kelapa	½ btr.
-------------	-------	--------	--------

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	ketumbar	½ sdt.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
kemiri	4 bdj.	garam	1 sdm.
lada	½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Nangka muda direbus sampai lunak.
2. Bumbu² dihaluskan, dimasukkan kedalam rebusan nangka.
3. Kelapa diparut, diambil santannja.
4. Dimasukkan kedalam sajuran tadi, dimasak sampai airnya berkurang.

OPOR PARE

Bahan² :

pare ajam	3 bh.	kelapa setengah tua	¼ btr.
-----------	-------	---------------------	--------

Bumbu² :

kentjur	¼ rdj.	garam	½ sdt.
asam	1 mata	terasi	½ sdt.
lombok merah	4 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Pare dibelah, dibuang bidjinja.
2. Kelapa diparut.
3. Bumbu² dihaluskan, ditjampur kelapa.
4. Bumbu² dan kelapa dimasukkan dalam pare.
5. Dikukus sampai masak.

PA' KADONTEN

(Toradja)

Bahan² :

nangka muda	1 bh.	kelapa	2 bh.
air	1 lt.		

Bumbu² :

sereh	3 btg.	lombok besar	10 bh.
laos	3 iris	daun asam	1 ggm.
bawang merah	10 bh.	lada	10 g.
bawang putih	1 bh.	kunjit	1 sdm.
daun kutjai	10 btg.	garam	setjukupnya

Tjara membuatnja :

1. Nangka dikupas, ditjutji, di-potong², direbus sampai lembek, diangkat, airnya dibuang.
2. Kelapa diparut, digoreng, ditumbuk halus sampai berminjak.
3. Daun kutjai di-iris², lombok dikeluarkan bidjinja dan di-iris².
4. Sereh, laos, bawang merah, bawang putih dan lada dihaluskan.
5. Nangka ditjampur dengan semua bumbu², diberi air, didjerangkan sampai airnya seimbang dengan sajur.

PINDANG BANDENG KETJAP

Bahan² :

ikan bandeng	2 ekor (½ kg.)
ketjap manis	1 tjkr.
minjak goreng	setjukupnya
air	sampai ikan terendam

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	asam	3 mata
lombok merah	5 bdj.	laos	1 iris
kunjit	1/4 rdj.	garam	setjukupnja
bawang putih	3 siung		
gula merah		djika perlu, karena ketjapnja sudah manis.	

Tjara membuatnja :

1. Bandeng dipotong 3 atau 4 bagian atau dibiarkan tunggal.
2. Bandeng dibersihkan.
3. Bawang merah, bawang putih, lombok, kunjit ditusuk dengan tusukan sate lalu dibakar.
4. Bandeng dilumari garam dan asam sedikit.
5. Bumbu dibersihkan.
6. Bandeng digoreng sampai merah sadja, tidak sampai kering.
7. Bandeng dan semua bumbu² dimasukkan dalam pantji, diberi air sampai bandengnya terendam.
8. Direbus sampai mendidih, sesudahnya dibiarkan dengan api ketjil sampai bumbu² meresap.

Keterangan :

Dengan tiap kali dipanaskan, masakan dapat tahan lama dan makin enak rasanja.

PINDANG IKAN

(Padang)

Bahan²:

ikan bandeng	1/2 kg.	daun mangkokan	15 lbr.
kelapa	1/2 btr.	minjak goreng	1/2 gls.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	kunjit	1/2 rdj.
bawang putih	3 siung	daun kunjit	1/2 lbr.
lombok merah	5 bh.	sereh	1 btg.
djae	1 rdj.	asam kandis	2 bh.
laos	1 iris	garam	1 1/2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, dipotong 5, diberi asam dan garam.
2. Sebagian dari bawang merah, bawang putih, lombok merah, djae, laos diiris halus, sebagian lagi digiling bersama kunjit dan garam.
3. Daun mangkukan ditjutji dan diradjang halus.
4. Kelapa diparut dan dikeluarkan santannja sebanjak 1 gelas.
5. Ikan digoreng hingga kering.
6. Semua bumbu ketjuali asam ditumis, dimasukkan santan dan dimasak hingga keluar minjak. Ikan goreng dimasukkan, kemudian daun mangkukan dan asam. Dimasak hingga bumbu menjerap kedalam ikan.

PINDANG SERANI

Bahan² :

daging ajam/sapi 1 kg. minjak goreng 4 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	seledri	1 tk.
tomat	1 bh.	sereh	1 btg.
kemiri	3 bdj.	garam	1 sdm.
djae	1 pt.	vetsin	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Daging direbus sampai masak, di-potong² sebesar dadu.
2. Bawang merah diiris, tomat dipotong², bumbu² dihaluskan ketjuali sereh.
3. Bumbu² ditumis, daging dimasukkan, ditambah air.
4. Seledri ditjintjang.
5. Sesudah masak, diangkat dari api, ditaburi dengan bawang goreng merah dan seledri tjintjang.

RAWON

(Surabaja)

Bahan² :

daging ½ kg. minjak goreng 2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	djeruk purut	
bawang putih	2 siung	(kulitnja)	½ bh.
keluwak	3 bdj.	asam	4 mata
ketumbar	2 sdt.	gula merah	1 sdm.
kunjit	1 rdj.	garam	1 sdm.
laos	2 iris.	ketjap	1 sdm.
sereh	½ btg.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Daging ditutupi, di-iris² seperti dadu, kemudian direbus sampai masak.
2. Keluwak direndam dalam air hangat.
3. Keluwak dan bumbu² dihaluskan, ketjuali laos, sereh dan kulit djeruk purut.
4. Bumbu² ditumis, daging dimasukkan, ditambah kaldu dan ketjap, ditunggu sampai masak.

Keterangan:

Perbandingan kuah : isi = 1 : 1

Rawon dihidangkan dengan sambal ulek, taoge mentah dan daun kemangi.

SAJUR ASEM

(Purwokerto)

Bahan² :

katjang pandjang	2 ikt.	labu siam	1 bh.
katjang tanah	½ ons	daun melindjo	½ ons
minjak goreng	1 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	1 siung	asam	5 mata

lombok merah	3 bh.	gula merah	2 sdt.
kemiri	6 btr.	garam	1 sdm.
laos	2 iris	terasi	½ sdt.

Tjara membuatnya :

1. Air 6 gelas dididihkan.
2. Bumbu² dihaluskan, ditumis, kemudian dimasukkan kedalam air jang telah mendidih.
3. Sajuran dibersihkan, di-potong² kemudian dimasukkan.
4. Sesudah masak, baru diangkat dari api.

SAJUR ASEK BATANG KELADI

(Purwokerto)

Bahan² :

batang keladi	1 ikt.	kedelai	1 ons
---------------	--------	---------	-------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lombok merah	2 bh.
bawang putih	2 siung	kemiri	2 lbr.
laos	1 pt.	gula merah	1 sdm.
salam	2 lbr.	garam	1 sdm.
asam	5 mata		

Tjara membuatnya :

1. Batang keladi jang telah didjemur dikupas, ditutupi dengan air kapur, dipotong.
2. Kedelai direbus sampai masak, batang keladi dimasukkan.
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam dan laos.
4. Kalau sudah mendidih bumbu² dimasukkan.

SAJUR ASAM DJAKARTA

Bahan² :

katjang pandjang	6 bh.	kaldu daging	
nangka muda	1 djrg.	atau air biasa	2 kobokan
djagung muda	2 bh.	daun melindjo	1 kobokan
katjang tanah	1 tjkr.	terong	1 bh.

Bumbu² :

lombok merah	4 bh.	asam muda atau belimbing
kemiri	4 btr.	wuluh 10 mata/bh.
bawang merah	6 bh.	daun salam 2 hl.
bawang putih	3 siung	garam 2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Sajuran dibersihkan, dipetik, di-potong², menurut matjamnja.
2. Bumbu² dihaluskan, ketjuali daun salam, asam muda atau belimbing wuluh.
3. Kaldu daging didjerangkan dan bumbu² dimasukkan beserta daun salam.
4. Sajuran jang keras seperti djagung, daun melindjo, katjang tanah dan nangka muda, dimasukkan lebih dahulu setengah masak.
5. Disusul dengan djenis² sajuran lain jang lunak dan achirnja asam muda atau belimbing wuluh jang lebih dahulu di-iris².
6. Kesemuanja direbus sampai masak.

SAJUR ASAM KANGKUNG
(Bandung)

Bahan² :

kangkung 2 ikat agak besar minjak kelapa 3 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	gula merah	½ sdm.
tomat	2 bh.	terasi	½ sdt.
garam	2 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Kangkung dibersihkan, dihilangkan bagian jang tua, ditjutji diiris 1 cm pandjangnja.
2. Bawang merah dan tomat di-iris², ditumis, ditambah bumbu² lain, kemudian kangkung jang telah diiris dimasukkan, ditambah air. Perbandingan kuah : isi = 1 : 1.
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam dan laos.

SAJUR ASAM KATJANG RUDJI

(Banjumas)

Bahan²:

katjang rudji	1/4 kg.	kol	1 ons
tulang ²	1/4 kg.		

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	seledri	1 ikt.
bawang putih	4 siung	daun bawang	1 ikt.
lombok merah	10 bh.	asam	4 mata
kemiri	2 bdj.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.	terasi	1/2 sdt.
salam	2 lbr.		

Tjara membuatnya :

1. Katjang direndam ± 1 djam, direbus bersama tulang² dengan air 1/2 pantji.
2. Kol, seledri, daun bawang, lombok merah di-potong², dimasukkan kedalam pantji.
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam, laos, asam, dimasukkan kedalam pantji dan direbus sampai masak.

Keterangan :

Katjang rudji sama dengan katjang tunggak jang muda.

SAJUR ASAM OJONG

Bahan²:

ojong	6 bh.	daging	1 ons
tomat	1 ons	daun bawang	1 ikt.

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	seledri	2 tk.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
lombok merah	6 bdj.	garam	1 sdm.
lombok hidjau	6 bdj.	vetsin	2 bks.
laos	1 pt.	ketjap	2 sdm.
daun salam	2 lbr.	minjak	3 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ojong ditjutji, dikupas, di-potong².
2. Daun bawang, seledri, ditjutji bersih, diiris halus.
3. Bawang merah, bawang putih, lombok merah dan lombok hidjau diiris halus.
4. Bumbu² setelah diiris, ditumis.
5. Daun bawang, seledri dan ojong dimasukkan, ditutup.
6. Setelah sajuran agak laju, diberikan air $\frac{1}{2}$ gelas.
7. Tomat, vetsin dan ketjap dimasukkan.

SAJUR ASAM PEDAS

(Wonosobo)

Bahan² :

wuluh djipang	1 bh.	daun melindjo	1 ggm.
buntjis	1 ons	katjang tanah	$\frac{1}{2}$ ons

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	asam	6 mata
lombok merah	2 bh.	gula merah	1 sdt.
lombok hidjau	2 bh.	garam	1 sdm.
salam	2 lbr.		

Tjara membuatnya :

1. Katjang tanah direbus dengan 4 gelas air, bawang merah diiris tipis, dimasukkan, ditambah salam, gula, garam.
2. Wuluh dikupas, diiris persegi ketjil, buntjis dipotong pendek, daun melindjo dibuang tangkainja.
3. Sajuran dimasukkan, lombok merah, lombok hidjau dibelah dua, dimasukkan.
4. Air asam dimasukkan kedalam sajur, sesudah masak diangkat dari air.

SAJUR ASAM SAWI

(Bandjarmasin)

Bahan² :

sawi	2 ikt.	ikan gabus	1 ekor
------	--------	------------	--------

katjang pandjang	1 ikt.	ikan pepuju	3 ekor
ketimun	2 bh.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	2 siung	sereh	1 btg.
kemiri	4 bdj.	asam	6 mata
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Semua bahan dibersihkan, di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos dan sereh dimemarkan.
3. Air 3 gelas, direbus sampai mendidih.
4. Dimasukkan sajuran, ikan, bumbu².
5. Didjerangkan sampai masak.

SAJUR BELIMBING WULUH

Bahan² :

belimbing wuluh	1 kobokan	kelapa	½ btr.
telelan daging	1 ons		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	2 siung.	laos	1 pt.
lombok merah	5 bh.	daun salam	2 lbr.
kentjur	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Telelan daging direbus sampai empuk.
2. Belimbing di-gosok²kan pada parut sampai buah mendjadi lembek, tetapi tidak hantjur.
3. Ditutup bersih dan diperas airnya.
4. Semua bumbu dihaluskan, ketjuali laos dan daun salam.
5. Setelah daging empuk, dimasukkan buah belimbing dan bumbu.
6. Kelapa diparut dibuat santan.
7. Sesudah mendidih, diberi santan.

SAJUR BENING DJAGUNG MUDA

(Banjumas)

Bahan²:

djagung muda	5 bh.	bajam	2 ikt.
--------------	-------	-------	--------

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	gula merah	1 sdm.
kentjur	2 btr.	garam	1 sdm.
salam	1 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Djagung muda, bajam di-potong², ditjutji.
2. Bawang merah, kentjur di-iris².
3. Djagung direbus dengan air 4 gelas sampai masak, bumbu dimasukkan.
4. Menjusul bajam, diaduk sebentar terus diangkat.

SAJUR BENING KATJANG PANDJANG

(Banjumas)

Bahan²:

katjang pandjang	2 ikt.	taoge	1 ons
djagung muda	6 bh.		

Bumbu²:

bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
kentjur	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Katjang pandjang dan djagung muda di-potong².
2. Bawang putih, kentjur, dikupas, di-iris².
3. Air direbus ± 6 gelas, katjang pandjang, djagung muda, taoge dan bumbu² dimasukkan. Setelah masak diangkat.

Keterangan :

Temu kuntji sering dipergunakan sebagai pengganti kentjur ; bawang putih sering diganti dengan bawang merah.

SAJUR BENING NANGKA MUDA

Bahan²:

nangka muda	½ kg.	daun tjikra-tjikri	½ ikt.
bajam	1 ikt.		

Bumbu² :

bawang merah	2 bh.	gula merah	1 sdm.
kentjur	1 rdj.	gram	1 sdm.
daun salam	2 lbr.		

Tjara membuatnya :

1. Nangka muda di-potong² lalu ditjutji.
2. Bajam, tjakra-tjikri ditjutji, di-potong².
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali salam.
4. Bumbu² jang halus dimasukkan air mentah, direbus sampai mendidih
5. Nangka muda dimasukkan, direbus sampai empuk.
6. Bajam dan tjikra-tjikri menjusul.
7. Di-aduk², sampai tjukup masak.

Keterangan :

Tjikra-tjikri sama dengan *kenikir*, *randa genit*, *radjamidang*.

SAJUR BENING TEMPE

(Tegal)

Bahan : tempe 6 pt.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	daun salam	2 lbr.
lombok merah	4 bh.	garam	1 sdm.
laos	2 pt.	vetsin	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Tempe dipotong ketjil².
2. Lombok merah dipotong serong tipis.
3. Bawang merah diiris tipis.
4. Semua bumbu dan tempe direbus sampai masak.

SAJUR BENING TERONG

(Banjumas)

Bahan² :

terong besar	2 bdj.	djagung muda	6 bdj.
bajam	1 ikt.		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	gula merah	1 sdm.
lada putih	½ sdt.	garam	1 sdm.
pala	1 iris		

Tjara membuatnya :

1. Terong dikupas, di-potong² agak besar.
2. Bawang merah diiris, digoreng.
3. Bajam, djagung di-potong².
4. Bumbu² dihaluskan ketjuali gula merah.
5. Djagung direbus dengan air 5 gelas, setelah mendidih dimasukkan terong.
6. Djika telah masak, dimasukkan bumbu², gula djawa, bajam.
7. Kalau mau diangkat dimasukkan bawang goreng, di-aduk² sebentar.

SAJUR BETIK

(Rembang)

Bahan² :

pepaja muda	1 bh.	kelapa	¼ btr.
keluwak	2 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	2 bh.	salam	1 lbr.
bawang putih	2 siung	kentjur	½ rdj.
ketumbar	½ sdt	gula merah	1 sdt.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya:

1. Pepaja dikupas, dibuang bidjinja, di-potong², direbus.
2. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.

3. Keluwak dibelah, diambil isinja, direndam air hangat, dihaluskan.
4. Bumbu² dihaluskan.
5. Bumbu² dan keluwak dimasukkan kedalam air perebus pepaja, santan dimasukkan, setelah masak diangkat.

SAJUR BOBOR

(Purwokerto)

*Bahan*² :

lembajung muda	2 bks.	kelapa	¼ btr.
tempe bosok	1 ikt.		

*Bumbu*² :

bawang merah	4 bh.	salam	2 lbr.
kentjur	½ rdj.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daun lembajung ditjutji, di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan, direbus dalam air 1 gelas.
3. Sajuran dimasukkan.
4. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas, dituangkan, kemudian didjerangkan sampai mendidih.

Keterangan :

Lembajung sama dengan katjang pandjang.

SAJUR BOBOR BAJAM

*Bahan*² :

bajam	1 kg.	kelapa	½ btr.
-------	-------	--------	--------

*Bumbu*² :

bawang merah	4 bh.	bawang putih	1 siung
kentjur	¼ rdj.	ketumbar	1 sdt.
laos	1 iris	daun salam	2 hl.
gula pasir	1 sdm.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Bajam ditjutji dan dipetik dari tangkainja.
2. Kelapa diparut dan diambil santannja.
3. Bumbu dihaluskan, ketjuali laos dan daun salam.
4. Santan didjerangkan, bumbu² dimasukkan ber-sama² daun salam dan laos terus di-aduk², agar santan djangan petjah.
5. Setelah mendidih, bajam dimasukkan.
6. Dibiarkan sampai masak.

SAJUR BOBOR DAUN KELOR

Bahan² :

daun kelor	2 ikt.	air kapur sirih	½ gls.
kelapa	¼ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kentjur	1 rdj.
bawang putih	2 siung	daun salam	¼ btr.
kuntji	1 rdj.	gula merah	1 sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daun diambil dari tangkainja.
2. Disiram air kapur, tak usah ditjutji, karena rasa lalu akan mendjadi pahit.
3. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
4. Bumbu² dihaluskan, dimasukkan dalam santan, dimasak sampai mendidih.
5. Daun kelor dimasukkan, sambil di-aduk², lalu diangkat.

SAJUR BOBOR SAWI

Bahan² :

sawi hidjau	1 ikt.	kelapa	½ btr.
-------------	--------	--------	--------

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	daun salam	2 lbr.
bawang putih	1 siung	gula merah	1 sdm.

kentjur

1 rdj.

garam

1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Air didjerangkan, daun sawi ditutupi di-potong², direbus selama $\frac{1}{4}$ djam.
2. Daun sawi diangkat, ditiriskan.
3. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
4. Bumbu² dihaluskan, ketjuali daun salam, dimasukkan kedalam santan.
5. Santan di-masak, di-aduk² jika sudah mendidih, sawi dimasukkan.
6. Dimasak terus selama 5 menit.

SAJUR BOBOR TERONG

Bahan² :

terong
petsai

2 bh.
5 lbr.

kelapa

$\frac{1}{4}$ btr.

Bumbu² :

bawang merah
lombok merah

1 bh.
5 bh.

daun salam
garam

2 lbr.
1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Air 3 gelas direbus sampai mendidih.
2. Terong di-potong², dimasukkan sampai masak.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali daun salam.
4. Kelapa diparut, petsai di-potong².
5. Bumbu², kelapa parut, petsai dimasukkan, direbus sampai masak.

SAJUR BUAH KELOR

(Bugis)

Bahan² :

buah kelor
bawang putih

1 ikt.
2 siung

santan kental

2 gls.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	daun kemangi	1 ikt.
udang ketjil	½ ons	asam	2 mata
laos	1 pt.	garam	1 sdm.
daun salam	2 lbr.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Buah kelor dibersihkan, di-potong² sepanjang 2 ruas djari. Daun kemangi dibersihkan, dipetik.
2. Bumbu² dihaluskan bersama udang ketjil.
3. Bumbu direbus dengan air, didihkan, sajuran dimasukkan.
4. Diselesaikan dengan santan kental. Di-aduk² supaja santan tidak petjah; daun kemangi dimasukkan kemudian diangkat.

SAJUR DAUN DAUNAN

Bahan² :

kangkung	2 ikt.	katjang pandjang	2 ikt.
daun katjang pandjang	2 ikt.	terong ketjil	6 bh.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	air asam	3 sdm.
lombok besar	2 bh.	garam	1 sdm.
kemiri	6 bdj.	terasi	1 sdm.
daun kemangi	1 tk.		

Tjara membuatnya :

1. Sajuran dibersihkan, di-potong², katjang pandjang di-potong² sepanjang 2 ruas djari.
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Bumbu direbus dengan air, bila sudah mendidih sajuran dimasukkan, jang keras didahulukan.
4. Terakhir dimasukkan air asam dan daun kemangi. Dihidangkan panas².

SAJUR DAUN LUMBU

(Banjumas)

Bahan² :

daun lumbu	50 lbr.	kelapa muda	½ btr.
teri	½ ons		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
lombok rawit	10 bh.	garam	1 sdm.
laos	1 ptg.		

Tjara membuatnja :

1. Lumbu didjemur, di-potong² pandjang, ditjutji bersih, direbus sampai lunak.
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam dan laos.
3. Kelapa muda diparut, diberi air ½ gelas supaja tjair.
4. Bumbu², teri, kelapa parut dimasukkan kedalam rebusan daun lumbu, di-aduk² supaja rata.
5. Setelah lumbu lunak betul, baru diangkat.

Keterangan :

Daun lumbu = daun talas

SAJUR DAUN SEMANGGI

(Bali)

Bahan² :

daun semanggi	2 ikt.	kelapa	¼ btr.
---------------	--------	--------	--------

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	1 siung	kentjur	1 rdj.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daun semanggi ditjutji bersih.
2. Air dididihkan.
3. Kelapa diparut.

4. Semua bumbu² dihaluskan ketjuali laos, kelapa parut dimasukkan dan dihaluskan sedikit.
5. Setelah air mendidih dimasukkan daun semanggi dan bumbu. Dibiarkan sampai masak.

SAJUR DAUN UBI TUMBUK (Tapanuli)

*Bahan*² :

daun singkong	2 ikt.	ikan kering	1 pt.
takokak	½ gls.	kelapa	½ btr.
hondje	1 btg.		

*Bumbu*² :

bawang merah	2 bh.	kunjit	½ rdj.
lombok merah		laos	1 iris
giling	½ sdm.	sereh	1 btg.
djae	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daun singkong, takokak dan hondje dibersihkan dan ditumbuk.
2. Ikan kering dibakar.
3. Kelapa diparut dan dikeluarkan santannja sebanjak 3 gelas (santan kental dipisahkan sebanjak ½ gelas).
4. Bumbu digiling halus ketjuali sereh.
5. Santan, bumbu dan ikan kering dimasak hingga mendidih.
6. Sajuran dimasukkan. Bila hampir masak, dimasukkan santan kental. Dimasak hingga mendidih dan keluar minjaknja.

Keterangan :

Nama masakan ini dalam bahasa Tapanuli: *Bulung gadung dituktuk*.

SAJUR DJANTUNG

*Bahan*² :

djantung pisang	2 bdj.	kangkung	2 ikt.
pisang muda	6 bdj.	kelapa	¼ btr.

*Bumbu*² :

bawang merah	3 btr.	kentjur	1/3 rdj.
lombok merah	2 bdj.	sereh	1 btg.
kemiri	3 bdj.	asam	3 mata
laos	1 pt.	garam	1/2 sdm.
kunir	1/2 rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Djantung pisang diambil dalamnya, di-potong², direndam dalam air.
2. Pisang muda di-potong², kelapa diparut diambil santannya.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos dan sereh.
4. Santan dan bumbu² direbus sampai mendidih, dimasukkan djantung pisang, dan pisang muda.
5. Didjerangkan sampai masak.

SAJUR GADANG

*Bahan*² :

batang pisang	1 m.	kelapa	1 btr.
katjang putih	1/4 kg.	minjak kelapa	1/4 gls.

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	3 siung	kentjur	1/2 rdj.
lombok merah	10 bdj.	sereh	1 btg.
kemiri	5 bdj.	garam	1/2 sdm.
kunjit	1 rdj.	terasi	1 sdt.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Batang pisang diiris tipis², ditjintjang, ditjutji, di-remas².
2. Katjang direbus sampai matang.
3. Kelapa diparut diambil santannya.
4. Bumbu² dihaluskan, ditumis, dimasukkan santan, dibiarkan sampai mendidih.
5. Dimasukkan irisan batang pisang, sesudah matang dimasukkan katjang.
6. Di-aduk² sampai rata dan lunak.

SAJUR GANEMU

(Maluku)

Bahan² :

buah melindjo		ikan asin	1 ekor
bunga melindjo	½ kg.	santan kental	3 gls.
daun melindjo		minjak goreng	1 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lombok merah	2 bh.
air djeruk nipis	1 sdt.	tomat besar	1 bh.
atau		garam	1 sdm.
belimbing wuluh	2 bh.	terasi	½ sdt.

Tjara membuatnya :

1. Daun melindjo ditjutji, di-iris² besar. Buah melindjo dikupas, ditjutji ber-sama². Ikan di-tjabik². Belimbing dipotong bulat².
2. Bumbu² dihaluskan, ditumis.
3. Sajuran, ikan, belimbing dimasukkan.
4. Santan kental dituangkan, dididihkan sampai masak. Sebelum diangkat, diberi air djeruk nipis.

Keterangan :

Ganemu sama dengan melindjo.

SAJUR GILI

(Rembang)

Bahan² :

gambas/ojong	5 bh.	kaldu	1 gls.
bajam	3 ikt.	tepung beras	2 sdm.
kelapa	¼ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	salam	1 lbr.
bawang putih	2 siung	djeruk purut	1 iris
laos	1 pt.	garam	1 sdm.
kentjur	½ rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, diambil santannja 1 gelas.
2. Gambas dikupas, dipotong bundar².
3. Bajam ditjutji, di-potong².
4. Semua bumbu dihaluskan, diberi tepung beras 2 sendok makan.
5. Air kaldu direbus, ditambah air 1 gelas, dimasukkan bumbu².
6. Gambas dan bajam dimasukkan, sesudah laju ditambah santan, baru diangkat.

SAJUR GURIH

(Riau)

Bahan² :

djagung muda	3 bh.	udang segar	1/2 ons
daun katuk	1 ons	santan	2 tjkr.

Bumbu² :

lombok merah	setjukupnja	bawang merah	setjukupnja
bawang putih	setjukupnja	garam	setjukupnja
djae	setjukupnja		

Tjara membuatnya :

1. Djagung muda di-iris², udang dikuliti, daun katuk dibersihkan, lombok diiris.
2. Lombok, bawang merah, bawang putih, garam dan kaki udang serta kepala udang digiling halus.
3. Djagung, udang dan bumbu² dimasak dengan sedikit air sampai masak.
4. Kemudian dimasukkan santan serta daun katuk dan dimasak sampai masak.
5. Djangan lupa mengaduk, supaja santan djangan petjah.

SAJUR GURIH LABU

Bahan² :

labu siam	1/2 bh.	minjak goreng	2 sdm.
kelapa	1/3 btr.		

*Bumbu*² :

bawang merah	3 bh.	laos	1/2 rdj.
bawang putih	2 siung	salam	1 lbr.
kemiri	3 btr.	gula pasir	1 sdt.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
kunjit	1/2 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Labu dikupas, ditjutji, dipotong persegi.
2. Kelapa diparut, dibuat santan.
3. Kunjit dibakar/disembam ber-sama² dengan bumbu lain, dihaluskan.
4. Bumbu ditumis dengan minjak, lalu dimasukkan, baru santan ditambahkan, direbus terus sampai masak.

SAJUR KATJANG

(Bandung)

*Bahan*² :

katjang merah/katjang gadjih	1/2 kg.
------------------------------	---------

*Bumbu*² :

lombok merah	5 bh.	gula merah	1 sdm.
daun bawang	5 btg.	garam.	1 sdm.
asam	4 mata		

Tjara membuatnja :

1. Katjang merah/katjang gadjih ditjutji, direbus sampai lunak.
2. Daun bawang, lombok merah, di-iris².
3. Setelah katjangnya lunak baru dimasukkan.

SAJUR KATJANG MERAH

(Bandung)

*Bahan*² :

katjang merah	1/4 kg.	daging tetelan	2 ons
---------------	---------	----------------	-------

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	gula merah	½ sdm.
bawang putih	3 siung	laos	1 iris
lombok merah	2 bh.	daun salam	2 lbr.
tomat	1 bh.	daun bawang	2 btg.
garam	½ sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Katjang merah dan daging ditjutji, direbus sampai lunak.
2. Tomat, daun bawang, bawang merah, bawang putih, lombok merah, ditjutji dan di-iris².
3. Irisan dimasukkan kedalam rebusan katjang tanah, begitu pula salam dan laos.
4. Pada achirnja, garam, gula dan air asam dimasukkan.

SAJUR KELUWIH

*Bahan*² :

keluwih	1 bh.	minjak goreng	2 sdm.
---------	-------	---------------	--------

*Bumbu*² :

bawang merah	4 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	2 siung	kentjur	1 rdj.
terasi	1 sdt.	daun salam	1 lbr.
kunjit	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Keluwih dikupas, ditjutji, di-potong² segi empat.
2. Semua bumbu² diiris halus, ketjuali daun salam, ditjampur dengan terasi dan garam, terus diuli, terachir diberi minjak goreng.
3. Air dididihkan, dimasukkan keluwihnya, kemudian bumbunya.

SAJUR KETJAMBAH KEDELE

(Madura)

*Bahan*² :

ketjambah kedele	2 ons	minjak goreng	2 sdm.
kelapa	¼ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	kentjur	1/2 rdj.
bawang putih	1 siung	djeruk limo	1/2 btr.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdm.
kunjit	1/3 rdj.	terasi	1/2 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa dikupas, diparut.
2. Bawang merah, lombok, diiris tipis, digoreng.
3. Bumbu² lain ditumbuk halus, ditjampur dengan kelapa parut.
4. Ketjambah direbus, ditjampur dengan bumbu² hingga rata, diberi air djeruk limo.
5. Diatasnya ditaburi bawang merah jang telah digoreng.

SAJUR KIMLO

Bahan²:

ajam	1 ekor	tulang iga	1 kg.
udang	1/4 kg.	soun	2 ons
ertjis	2 ons	seledri	1/2 ikt.
kol	2 ons	daun bawang	2 ikt.
kutjai	1 ikt.	taoge	2 ons
djamur kuping	1 ons	sedap malam	1 ons
minjak goreng	1 gls.	kentang	1/2 kg.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	bawang putih	3 siung
ketjap	4 sdm.	tautjo	1 sdm.
lada	1 sdt.	djeruk nipis	1 bh.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Separuh dari ajam dibuat pergedel ketjil², lalu digoreng, separuhnya lagi direbus dengan tulang sop, diambil dagingnya di-sajat².
2. Udang dikupas dibersihkan.
3. Bawang digoreng, setengah masak dimasukkan udang, diberi tautjo, kemudian air kaldu dan daging ajam jang di-tjabik² dan di-sajat².

4. Sajuran diiris, djamur kuping dan sedap malam disedu air panas.
5. Sajur majur direbus ditambah lada, garam dan pergedel.
6. Ketika akan dimakan, dberi djeruk nipis.
7. Kadang² kimlo itu diseraki dadar iris.
8. Dimakan hangat².

SAJUR KUMBU

(Purwokerto)

*Bahan*² :

kedelai	1/4 kg.
santan	4½ gls.

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	gula	1 sdm.
kentjur	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Kedele dibersihkan, direndam 3 djam, direbus sampai masak.
2. Bumbu² dihaluskan, ditjmpurkan kedalam rebusan kedelai.
3. Santan dimasukkan, diaduk terus sampai masak.

SAJUR LELAWAR

(Pasarmingu)

*Bahan*² :

daging ajam	1 kg.	santan	3 gls.
buntjis	1 ons	minjak	3 sdm.
kentang	¼ kg.		

*Bumbu*² :

bawang merah	4 bh.	kentjur	1 ruas
lombok merah	2 bh.	laos	1 iris
kunjit	1 ruas	salam	1 lbr.
djae	1 iris	air djeruk nipis	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Kunjit diiris tipis lebar, digoreng lalu kulitnya dibuang.

- Bawang merah, djae, kentjur diiris tipis ditumis dengan minjak bekas kunjit. Lombok merah diiris, dimasukkan.
- Ajam dimasukkan, kentang dikupas di-potong², buntjis di-potong².
- Daging sesudah empuk, kentang dan buntjis dimasukkan.
- Terakhir santan dimasukkan, direbus sampai masak, warnanya kuning.

SAJUR LEMENG (Solo)

Bahan² :

ajam	1 ekor	gula merah	1/4 kg.
------	--------	------------	---------

Bumbu² :

bawang merah	1 ons	asam	1 ons
lombok rawit	1/2 ons	garam	2 sdm.
daun salam	2 lbr.	air	2 lt.
laos	1 pt.	bambu (potongan	
terasi	1 ons	bambu)	6 btg.

Tjara membuatnya :

- Ajam dibuang tulang dan selaput²nja.
- Di-potong² dan ditjutji bersih, dimasukkan dalam potongan² bambu, diberi salam, laos dan lombok rawit.
- Bumbu dihaluskan, ditjampur air dan ditapis dengan kain.
- Tapisan digantungkan, supaja air dapat menetes djadi tidak diperas.
- Bila telah habis air jang ada dalam kain, kuah dibagikan dalam bumbung ± 3/4 tinggi bumbungnja; disumbat rapat, dimasukkan dalam kaleng minjak tanah jang diberi air, dan dimasak 1 malam.

SAJUR LIKLIK (Bali)

Bahan² :

daun kelor	15 tk.	kelapa	1/6 btr.
katjang merah	1 ons		

*Bumbu*² :

bawang merah	5 btr.	terasi	1 sdt.
bawang putih	1 siung	djae	1 rdj.
lombok rawit	5 bdj.	daun salam	2 lbr.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daun kelor dilepas dari tangkainja lalu direbus sampai mendidih, diangkat.
2. Direndam air dingin, diperas, diremas hingga airnya habis.
3. Katjang ditjutji, direbus hingga empuk.
4. Semua bumbu diparut, ketjual terasi dan daun salam.
5. Bumbu jang telah diparut, diaduk dengan terasi dan garam.
6. Dimasukkan bumbu beserta daun salam dalam katjang, kemudian direbus sampai mendidih.
7. Baru dimasukkan daun kelor dan diangkat apabila sajur sudah mendidih.

Keterangan :

Waktu memasukkan daun kelor dalam katjang jang sudah berbumbu, diaduk rata.

SAJUR LOMBOK HIDJAU (Solo)

*Bahan*² :

lombok hidjau	½ kg.	petai	1 papan
gereh petek	¼ kg.	minjak klapa	4 sdm.

*Bumbu*² :

bawang merah	8 bh.	daun salam	2 lbr.
bawang putih	4 siung	gula merah	1 sdm.
laos	1 pt.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnya :

1. Lombok hidjau diiris halus, ditaruh pada saringan kemudian disiram dengan air, supaja bidjinja hilang dan ditiriskan.
2. Gereh petek ditjutji bersih, didjemur sampai kering, setelah kering digoreng.
3. Petai dikuliti dan tiap mata dibelah dua.

- Bawang merah dan bawang putih diiris, terus ditumis sebentar, salam, laos, gula, garam dan lomboknya dimasukkan.
- Ditutup sebentar, diberi air $\frac{1}{4}$ gelas. Bila lombok telah laju, gereh jang telah digoreng dimasukkan, ketjap dan asam dimasukkan juga.
- Dibiarkan sampai bumbu meresap, kemudian diangkat dari api.

Keterangan :

Gereh petek = ikan asin.

SAJUR LOMPONG (Purwokerto)

*Bahan*² :

lompong	5 btg.	kelapa	$\frac{1}{4}$ btr.
---------	--------	--------	--------------------

*Bumbu*² :

bawang merah	2 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	1 siung	salam	1 lbr.
ketumbar	$\frac{1}{2}$ sdt.	gula pasir	1 sdt.
kunjit	$\frac{1}{2}$ rdj.	garam	1 sdt.
djae	1 pt.		

Tjara membuatnya :

- Lompong dikupas kulitnya, di-potong².
- Lompong direbus setengah masak dibuang airnya.
- Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
- Bumbu dihaluskan ketjuali laos, djae dan salam.
- Santan dimasukkan kedalam lompong dan bumbu² dimasukkan.

SAJUR LUMBU PEDAS (Magelang)

Bahan :

lumbu	4 ikt.
-------	--------

*Bumbu*² :

bawang putih	2 siung.	salam	2 lbr.
lombok rawit	10 bh.	gula merah	1 sdt.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.
kentjur	1 rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Air 2 liter direbus sampai mendidih, lumbu dimasukkan.
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam, laos.
3. Sesudah lumbu lunak, bumbu dimasukkan, diaduk dan direbus sampai masak betul, supaja tidak gatal.

SAJUR LUMBU TIDAK PEDAS

(Kedu)

*Bahan*² :

lumbu	3 ikt.	kelapa	1/2 btr.
-------	--------	--------	----------

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	pala	1 iris
bawang putih	2 siung	laos	1 pt.
ketumbar	1/2 sdt.	salam	2 lbr.
djinten	1/2 sdt.	gula merah	1 sdt.
lada	1/4 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Lumbu didjemur, di-potong².
2. Air 2 liter direbus sampai mendidih, lumbu dimasukkan.
3. Kelapa diparut, dibuat santan 1 gelas.
4. Bumbu dihaluskan, ketjuali salam dan laos.
5. Setelah lumbu lunak, santan dan bumbu dimasukkan, direbus sampai masak betul supaja tidak gatal.

SAJUR LONTJOM

(Jogjakarta)

*Bahan*² :

daun kol	2 lbr.	buntjis	1 ggm.
taoge	1 ggm.		

*Bumbu*² :

bawang merah	6 bh.	daun salam	2 lbr.
bawang putih	3 siung	garam	1 sdm.
laos	2 pt.	gula merah	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Sajuran ditjutji, di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Bumbu jang sudah halus, dimasukkan.
4. Dimasak sampai mendidih sambil diaduk, lalu sajuran dimasukkan.
5. Djika sajuran sudah empuk, diangkat.

SAJUR MANIPOL USDEK

*Bahan*² :

daging/tetelan	1/4 kg.	daun katuk	1 ggm.
kedelai	1/2 gls.	djacung muda	3 bh.
katjang pandjang	2 ikt.	terong	1 bh.
daun melindjo		daun katjang	
dengan buahnja	1 gls.	pandjang	1 ggm.
kelapa	1/2 btr.		

*Bumbu*² :

bawang merah	7 bh.	lada	1 sdt.
bawang putih	3 siung	djae	1 iris
lombok hidjau	10 bh.	kentjur	1 rdj.
kemiri	5 btr.	daun salam	3 lbr.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
djinten	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Daging dan tetelan ditambah kedelai direbus sampai lunak, kemudian dimasukkan sajuran menurut kerasnja.
2. Kelapa serta bumbu dibakar, ketjuali lada, ketumbar, djintan dan daun bawang.
3. Semua bumbu dihaluskan, kelapa jang telah dibakar diparut.
4. Setelah sajuran setengah masak, dimasukkan bumbunja.

- Dimasukkan kelapa jang telah diparut.
- Didjerangkan sampai sajuran masak.

SAJUR MARITJA (Rembang)

Bahan :

ikan laut	$\frac{1}{2}$ kg.
-----------	-------------------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kunjit	$\frac{1}{2}$ rdj.
bawang putih	2 siung	asam	5 mata
lombok merah	3 bh.	gula merah	1 sdt.
kemiri	5 bdj.	terasi	1 sdt.
lada	15 btr.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

- Ikan dibersihkan dan di-potong².
- Semua bumbu dihaluskan, direbus dengan air 4 gelas.
- Bila air telah mendidih, ikan dimasukkan, direbus sampai masak.

Keterangan :

Dapat ditambahkan ketumbar dan djintan. Masakan ini lebih enak bila dimasak diperiuk jang dibuat dari tanah; dihidangkan hangat².

SAJUR MENIR

Bahan² :

bajam	2 ikt	labu siam	$\frac{1}{4}$ bh.
-------	-------	-----------	-------------------

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	garam	1 sdm.
kuntji	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

- Bumbu² semua dihaluskan, kuntji dimemarkan.
- Dimasak air 2 gelas, dimasukkan bumbu dan menir.

3. Labu siam dikupas, dibersihkan dan dipotong.
4. Bajam dibersihkan, di-potong².
5. Bila labu telah masak, bajam dimasukkan.
6. Setelah bajam laju baru diangkat.

Keterangan :

Bagi mereka jang gemar masakan manis, dapat ditambahkan gula sedikit diwaktu mentjampur bumbunja.

SAJUR MENIR DAUN KELOR

Bahan² :

daun kelor	2 ikt.	labu	1/2 kg.
daun kemangi	1 ikt.	djagung muda	5 bh.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	gula merah	1 sdm.
kuntji	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daun kelor direbus setengah masak.
2. Labu dikupas, diiris setebal 1/2 cm.
3. Djagung di-iris^a.
4. Bawang merah, garam dan gula, kuntji dihaluskan bersama djagung iris.
5. Air direbus sampai mendidih.
6. Semua bumbu, labu, daun kelor dan kemangi dimasukkan dan diaduk.
7. Dimasak sebentar.

SAJUR MENIR KENTAL

Bahan² :

djagung muda	4 bh.	bajam atau sajuran lain	
air	8 gls.	(daun kelor, daun katuk)	1 kalo

*Bumbu*² :

bawang merah	8 bh.	gula pasir	4 sdm.
garam	4 sdm.	temu kuntji	8 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Bumbu² diulek (dihaluskan).
2. Djagung muda disisir dan turut diuleg.
3. Air didjerangkan.
4. Tjampuran djagung dan bumbu dimasukkan, direbus.
5. Setelah mendidih, bajam dimasukkan.
6. Direbus sampai masak.

SAJUR MENIR KOL

(Wonosobo)

Bahan :

kol	½ kg.
-----	-------

*Bumbu*² :

kuntji	1 rdj.	garam	1 sdm.
bawang merah	4 bh.	gula pasir	1½ sdm.
salam	2 lbr.		

Tjara membuatnya :

1. Bawang merah, kuntji, diiris, dimasukkan kedalam air perebus, ditambahkan salam, gula pasir dan garam.
2. Kol di-potong².
3. Setelah bumbu² masak, kol dimasukkan, didjerangkan sampai matang.

SAJUR NANGKA MUDA

*Bahan*² :

nangka muda	1 kg.	kelapa	¼ btr.
daging	1 ons	tempe bosok	2 pt.

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	ketumbar	1 sdt.
bawang putih	2 siung	djintan	1 sdt.
lombok merah	5 bh.	laos	1 pt.
kemiri	5 btr.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daging dan nangka direbus sampai lunak.
2. Bumbu² dihaluskan, ditumis, dimasukkan kedalam rebusan.
3. Kelapa diparut, dibuat santan.
4. Santan dituangkan kedalam adonan bumbu² dan didjerangkan sampai masak.

SAJUR OJONG

*Bahan*² :

ojong	10 bh.	ebi	2 sdm.
minjak kelapa	1/2 gls.		

*Bumbu*² :

bawang merah	10 bh.	seledri	1/2 ikat
bawang putih	3 siung	tomat	3 bdj.
lada putih	1 sdt.	daun bawang	1 ikt.
pala	1/4 sdt.	garam	2 bks.
kemiri	3 bdj.	vetsin	2 bks.

Tjara membuatnya :

1. Ojong dikupas, ditjutji, di-potong² bulat, setebal ± 1 cm.
2. Daun seledri, daun bawang diiris.
3. Ebi direndam sampai empuk.
4. Bawang merah, bawang putih diiris halus, digoreng.
5. Bumbu² lainnya dihaluskan, ditumis, dimasukkan daun bawang, ojong, tomat, vetsin.
6. Ditambahkan air 6 gelas, ditutup.
7. Setelah empuk, diangkat.

SAJUR PEPAJA MUDA

(Bali)

Bahan² :

pepaja muda jang sedang	1 bh.	kelapa	1/4 btr.
tetelan	1 ons	minjak goreng	setjukupnya

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	terasi	1 sdt.
bawang putih	3 siung	garam	1 sdm.
lombok merah	3 bh.		

Tjara membuatnya :

1. Tetelan dibersihkan dan direbus.
2. Kelapa diparut, dibuat santan.
3. Bawang merah diiris tipis² lalu digoreng sampai kuning.
4. Semua bumbu dihaluskan, lalu ditumis sebentar.
5. Pepaja dikupas, dipotong segi 4 ketjil².
6. Setelah tetelan tjukup masak, ditambahkan santan. Ditunggu hingga mendidih lagi, baru dimasukkan pepaja berikut bumbu² jang telah ditumis.
7. Dihidangkan dengan bawang goreng diatasnya.

SAJUR PINDANG

Bahan :

ikan laut	6 ekor (1 kg.)
-----------	----------------

Bumbu² :

lombok hidjau	15 bh.	garam	2 sdm.
asam	8 mata		

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, di-potong².
2. Lombok hidjau di-potong², pandjangnya ± 2cm.
3. Air 2 gelas direbus, kalau sudah mendidih lombok hidjau dimasukkan.
4. Bumbu² jang lain dimasukkan; terakhir ikan dimasukkan ; didiamkan sampai masak.

SAJUR PODOMORO

Bahan²:

kangkung	5 ikt.	kelapa	1/4 btr.
----------	--------	--------	----------

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	daun salam	1 lbr.
bawang putih	3 siung	gula merah	1 sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.
kuntji	1 rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Kangkung di-potong² ketjil.
2. Kelapa diparut, diambil santannja kira² 2 liter.
3. Bawang merah, bawang putih, kuntji dan terasi diuleg sampai halus.
4. Kangkung dan bumbu direbus dulu dengan air 1 gelas.
5. Ditambah salam, laos, gula dan garam.
6. Setelah mendidih, santan dimasukkan, direbus sampai kangkungnya masak.

SAJUR PUTJUK LABU

(Bali)

Bahan²:

putjuk labu	20 btg	kelapa	1/4 btr.
ikan laut (kapasan)	1 ekor.		

Bumbu²:

bawang merah	6 btr.	djae	1 rdj.
lombok	4 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Putjuk labu dibersihkan dan di-potong².
2. Ikan laut dikuliti, dibuang sisiknja, serta isi perutnja dan dipanggang sampai setengah matang.
3. Kelapa dikupas, diparut, diambil santannja.
4. Semua bumbu dihaluskan, digoreng sampai masak; dimasukkan santan dengan ikannja; digarami.
5. Bila sudah mendidih, baru putjuk labu dimasukkan dan ditunggu sampai putjuk labunnja masak, baru diangkat.

SAJUR PUTRI GUNUNG

Bahan² :

daun kelor	2 ikt.	djagung muda	5 tongkol
kelapa	½ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1½ sdt.
ketumbar	2 sdt.	garam	2 sdm.
kentjur	1 rdj.	terasi	1 sdt.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Daun kelor dibuang tangkainja dan ditutupi.
2. Kelapa diparut, dibuat santan.
3. Djagung dikupas, di-potong².
4. Bawang merah, bawang putih, ketumbar, garam, kentjur dihaluskan.
5. Laos dimemarkan.
6. Santan direbus sampai mendidih, semua bumbu dimasukkan.
7. Djagung dimasukkan.
8. Dijika telah mendidih, daun salam, laos dan gula ditambahkan, sambil di-aduk².
9. Setelah djagung masak, daun kelor dimasukkan, diaduk selama 1 menit.

SAJUR RAMBANAN

(Bali)

Bahan² :

ketjambah	¼ kg.	nangka muda	½ kg.
katjang pandjang	4 ikt.	minjak goreng	¼ gls.
kelapa	½ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	laos	½ rdj.
bawang putih	5 siung	daun salam	2 lbr.
lombok merah	2 bh.	sereh	1 btg.

lada	$\frac{1}{4}$ sdt.	garam	1 sdm.
kunjit	1 rdj.	tepung beras	2 sdm.
djae	$\frac{1}{2}$ rdj.	terasi	1 sdt.
kentjur	$\frac{1}{2}$ rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Semua bahan sajuran direbus satu persatu sampai masak. Kelapa diparut dibuat santan 2 gelas.
2. Bawang merah 5 buah dan 2 siung bawang putih diiris tipis lalu digoreng sampai kuning.
3. Sisa bumbu lainnya diulek halus dan diberi tepung jang ditjairkan dengan santan dan dimasak agak kental, baru diangkat.
4. Katjang pandjang di-potong², begitu pula nangkanja ditaruh diatas piring jang sedikit tjekung, diatasnya diberi bumbu diberi bawang goreng.

Keterangan :

Ber-matjam² sajuran rebus dapat dimakan dengan saos ini. Lebih enak saos itu kalau dimasukkan kedalamnya $\frac{1}{2}$ gelas blondo.

SAJUR REBUNG

Bahan² :

rebung	1 kg.	kelapa	$\frac{1}{4}$ btr.
--------	-------	--------	--------------------

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	1 siung	gula	1 sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Rebung diiris tipis, direbus sampai lunak, ditiriskan.
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Kelapa diparut dibuat santan.
4. Irisan rebung dan bumbu dimasukkan dalam santan, didjerangkan sampai masak sambil di-aduk².
5. Dimasak sampai masak.

SAJUR SAWI HIDJAU

*Bahan*² :

sawi hidjau	1 ikt.	ebi	1 ons
daging	1/2 ons		

*Bumbu*² :

bawang merah	4 bh.	lombok rawit	10 bh.
bawang putih	2 siung	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging direbus dengan air ± 2 gelas, sampai mendjadi lunak
2. Daging diiris persegi ketjil².
3. Ebi direndam sebentar dalam air panas.
4. Daun sawi dibersihkan, di-iris².
5. Bawang merah dan bawang putih diiris tipis dimasak sampai mendidih.
6. Daun sawi dimasukkan sebentar sadja.
7. Diangkat dari api dan dimakan dengan lombok rawit.

SAJUR SAWI PUTIH

*Bahan*² :

sawi putih	3 ikt.	ebi	1/2 ons
minjak goreng	2 sdm.		

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	lombok merah	3 bh.
bawang putih	4 siung	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Sawi ditutupi, di-iris² ± 2 cm pandjangnya.
2. Ebi direndam dalam air hangat.
3. Bawang merah, bawang putih, lombok merah di-iris² halus.
4. Bumbu² ditumis, ebi dimasukkan, sesudah itu sawi, terakhir air. Dimasak sampai masak.

SAJUR SIBULUNG PULUNG

(Makasar)

Bahan² :

ber-matjam sajuran		djantung pisang	
daun	1 kg.	kepok	1 bh.
katjang idjo	½ lt.	ikan kering	setjukupnja

Bumbu² :

kemiri	6 btr.	terasi	3 g.
bawang merah	10 bh.	tomat	2 bh.
lada	10 btr.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Katjang idjo direbus sampai masak betul.
2. Bumbu² diulek halus.
3. Djantung pisang di-iris², dimasukkan bersama katjang idjo, menjusul daun²an, ditambahkan bumbu dan ikan kering.
4. Setelah masak ditambah 5 sendok air *palu mara*.

SAJUR TJUPANG

Bahan :

ikan petek atau bukur	½ kg.
-----------------------	-------

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	temu kuntji	1½ rdj.
bawang putih	3 siung	asam muda	10 mata
lombok merah	3 bh.	gula merah	1 sdm.
lombok rawit	5 bh.	terasi	1 sdt.
laos	2 iris	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Petek atau bukur ditjutji dulu.
2. Semua bumbu dihaluskan ketjuali laos, kuntji dimemarkan.
3. Bumbu dimasukkan dalam air mendidih, terachir ikan petek atau bukur, dimasak djangan terlalu lama.

Keterangan :

Ada djuga jang diberi kemangi. Memasukkannja sesudah ikan.

SAJUR ULIH

(Bali)

Bahan² :

katjang pandjang	1 ikt.	taoge	1 mgk.
taoge kedelai	1 mgk	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	1 btr.	terasi	1 sdt.
bawang putih	1 siung	kentjur	1 rsd.
lombok merah	1 bdj.	daun salam	2 lbr.
lombok rawit	5 bdj.	djeruk limau	½ bh.
kemiri	1 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Katjang pandjang direbus hingga empuk.
2. Taoge direbus sampai setengah matang.
3. Bawang diiris tipis, terus digoreng kuning.
4. Semua bumbu dihaluskan ketjuali djeruk limau dan daun salam, kemudian digoreng sebentar.
5. Kelapa dikupas, diparut, dibuat santan ½ gelas.
6. Santan dimasak sampai mendidih, baru dimasukkan bumbu jang telah digoreng beserta daun salamnya terus diaduk, supaja santan tidak petjah.
7. Setelah santan dan bumbu mendidih, baru diangkat.
8. Apabila hendak disadjikan, baru sajuran ditjampur dengan bumbu² ditambah bawang goreng dan air djeruk limau.

Keterangan :

Waktu mentjampur sajuran dengan bumbunya, katjang pandjang di-remas² supaja djadi lunak.

SAJUR UNI

Bahan² :

kelapa	1/4 btr.	kaldu	2 gls.
nangka muda	1 kg.		

Bumbu² :

bawang merah	4 btr.	ketumbar	1/2 rdj.
bawang putih	2 siung	asam	1 sdm.
lombok merah	3 bdj.	gula merah	1 sdm.
lombok rawit	6 bdj.	terasi	1 sdt.
lada	1/2 sdt.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatna :

1. Nangka muda dikupas, dipotong dan direbus dengan kaldu sampai lunak.
2. Kelapa diparut diambil santannja ± 1 gelas.
3. Bumbu² dihaluskan, lalu dimasukkan dalam rebusan nangka.
4. Santan dimasukkan, sambil diaduk supaja djangan petjah.
5. Dimasak sampai kuahnja tinggal sedikit.

SAJUR UNDIS DAN BUNGA KEMBODJA (Bali)

Bahan² :

undis	1/2 tjkr.	bunga kembodja putih	20 bh.
minjak goreng	setjukupnj		

Bumbu² :

bawang merah	5 btr.	minjak	2 sdm.
bawang putih	2 siung	terasi	1 sdt.
lombok merah	4 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatna :

1. Undis direndam sampai 2–3 djam lalu direbus.
2. Bunga kembodja diambil daun bunganja, tangkainja dibuang, ditutup bersih supaja getahnja hilang.
3. Semua bumbu dihaluskan kemudian diberi minjak.

- Kalau undisnya sudah empuk, ditambahkan bunga kembodja dan berikut bumbunja. Dibiarkan sampai mendidih lagi kemudian diangkat.

Keterangan :

Kalau tidak ada undis, katjang merah juga baik dipakai.

Undis = gude.

SAJUR USIK

(Rembang)

Bahan² :

tahu	10 pt.	kelapa	1/4 btr.
daging	1/4 kg.	minjak goreng	1/2 gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lada putih	1/2 sdt.
bawang putih	3 siung	djae	1 rdj.
kemiri	5 bdj.	daun djeruk	
ketumbar	1/2 sdt.	purut	3 lbr.
djintan	1/4 sdt.	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnya :

- Daging direbus sampai masak, di-iris² tipis 1 cm.
- Tahu digoreng, dimasukkan kedalam pantji daging.
- Bumbu² dihaluskan, ketjuali daun djeruk, djae dimemarkan, dimasukkan kedalam pantji.
- Kelapa diparut, diambil santannya 1 gelas.
- Santan dimasukkan kedalam pantji, di-aduk² sampai masak.

SAMBAL GODOG

(Malang)

Bahan² :

pepaja muda	1 bdj.	santan	4 gls.
katjang pandjang	2 ikt.	minjak kelapa	2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	3 btr.	salam	2 lbr.
--------------	--------	-------	--------

bawang putih	2 siung	belimbing wuluh	3 bdj.
lombok merah	5 bh.	gula djawa	1/2 sdm.
lombok hidjau	4 bh.	garam	1/2 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Sajuran ditjutji, di-potong².
2. Belimbing, lombok diiris serong.
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali laos, salam ditumis.
4. Dimasukkan sajuran djika telah laju, dimasukkan santan.
5. Direbus sampai masak sambil di-aduk².

SAMBAL GORENG BUNTJIS

Bahan² :

buntjis	1/2 kg.	tomat	1 btr.
tempe	4 ptg.	minjak	2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lombok merah	10 bh.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
laos	1 ptg.	garam	1 sdm.
salam	2 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Buntjis diiris miring tipis².
2. Tempe di-iris², tomat di-potong².
3. Bawang merah, bawang putih, lombok diiris halus, ditumis dengan minjak goreng.
4. Buntjis dimasukkan, tempe dan tomat ditambahkan, diberi air 1/2 gelas, direbus sampai masak.

SAMBAL GORENG DJAGUNG

Bahan² :

djagung sedang	6 buah	buntjis	1 ons
daging berlemak	1 ons	kelapa	1/2 btr.

*Bumbu*² :

bawang merah	4 buah	daun salam	2 lbr.
bawang putih	3 siung	laos	1 ptg. ketjil
lombok merah	4 buah	garam	1½ sdt
lombok hidjau	3 buah	gula merah	sesukanja
petai	1 papan	minjak goreng	1 sdm.
tomat sedang	1 buah		

Tjara membuatnja :

1. Djagung diiris dari tongkolnja.
2. Bawang merah, lombok merah, lombok hidjau diiris.
3. Tomat di-potong².
4. Petai dikupas.
5. Daging dipotong ketjil².
6. Kelapa diparut didjadikan santan 1½ tjangkir.
7. Bawang iris ditumis dalam minjak goreng sampai setengah kuning.
8. Lombok jang diiris dimasukkan bersama daging kedalam tumisan itu, ditaruh air sedikit dan masukkan daun salam, laos ber-sama².
9. Setelah daging matang dimasukkan djagung, buntjis, lombok hidjau dan petai.
10. Kalau sajuran telah laju dimasukkan santan kedalamnja dan tomat menjusul.
11. Agar santan djangan petjah terus di-aduk² sampai masak.

SAMBAL GORENG DJEROAN BEBEK

*Bahan*² :

djeroan bebek (isi perut)	½ kg.	kapri	1 ons.
petai	2 papan	kelapa minjak kelapa	1½ btr. 10 sdm.

*Bumbu*² :

bawang merah	10 bh.	kemiri	10 bdj.
bawang putih	5 siung	daun salam	4 hl.
lombok merah	10 bh.	gula merah	3 sdt.

laos	2 iris	terasi	1 sdt.
asam	5 mata	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Djeroan di-iris² ketjil seperlunja.
2. Kapri di-potong² djadi dua.
3. Kelapa dikupas, diparut, dibikin santan kental 1 gelas dan 3 gelas santan tipis.
4. Petai dikupas dan dibelah dua tiap bidjinja.
5. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos dan daun salam.
6. Djeroan digoreng sebentar dalam minjak sampai kuning lalu diangkat.
7. Bumbu ditumis dalam sisa minjak tersebut diatas.
8. Santan tipis dan djeroan dimasukkan dan didjerangkan terus sampai semuanja lunak.
9. Santan kental 1 gelas ditjampurkan, dimasak terus sampai kuwah tinggal sedikit, sambil di-aduk² supaja santan tidak petjah.
10. Kapri kemudian dimasukkan, dimasak sampai laju.

SAMBAL GORENG IKAN KAKAP

(Bandjarmasin)

Bahan² :

ikan kakap	1 kg.	minjak goreng	2 gls.
------------	-------	---------------	--------

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	kunjit	1 rsd.
bawang putih	4 siung	sereh	1 btg.
lombok merah	4 bh.	asam	5 mata
kemiri	5 bdj.	garam	2 sdm.
laos	1 ptg.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, di-potong² diberi garam.
2. Digoreng agak kuning.
3. Bumbu² dihaluskan, ditumis dengan sedikit minjak, dimasukkan ikan goreng, diberi air 3 gelas.
4. Setelah mendidih dimasukkan asam, direbus sampai masak.

SAMBAL GORENG KATJANG HIDJAU

(Tegal)

Bahan² :

katjang hidjau	1/4 kg.	petai	10 mata
udang	1/4 kg.	minjak goreng	1/2 gls.
kelapa	1/2 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	3 siung	daun salam	2 lbr.
lombok merah	5 bh.	gula merah	1 sdm.
tomat	2 bh.	garam	1/2 sdm.
laos	1 ptg.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang hidjau ditjutji, direndam ± 2 djam lalu digoreng.
2. Kelapa diparut diambil santannja.
3. Udang dikupas, digoreng.
4. Lombok, bawang merah, bawang putih, petai, tomat, di-iris² jang halus, ditumis.
5. Katjang hidjau dan udang dimasukkan, ditambah bumbu².
6. Direbus hingga kental sambil di-aduk².

SAMBAL GORENG KEMAMAH

(Atjeh)

Bahan² :

ikan kemamah	1/4 kg.	minjak goreng	3 sdm.
--------------	---------	---------------	--------

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	daun turi	1 gtk.
bawang putih	1 siung	asam sunti	1/2 gls.
lombok rawit	30 bh.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ikan kemamah ditjutji, direndam sebentar dan dipotong ketjil².

2. Bumbu digiling halus ketjuali daun turi.
3. Bumbu ditumis, kemudian dimasukkan ikan kemamah.
4. Bila masakan hampir matang, dimasukkan daun turi jang dipotong² kasar.

Keterangan :

Ikan kemamah adalah ikan kaju.

SAMBEL GORENG KEMBANG KATES (Wonosobo)

Bahan² :

kembang kates	1/2 kg.	petai	10 mata
kelapa	1/4 btr.	minjak goreng	2 sdm.
udang kering	1/2 ons		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	laos	1 ptg.
bawang putih	2 siung	salam	2 lbr.
lombok merah	3 bh.	gula merah	1 sdm.
lombok hidjau	3 bh.	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Kembang kates diambil satu persatu dari tangkainya.
2. Air sebanjak 6 gelas dididihkan.
3. Dimasukkan kembang kates, direbus sampai masak, ditiriskan.
4. Kelapa diparut, diambil santannya 4 gelas.
5. Bumbu diiris halus, ditumis.
6. Dimasukkan udang, santan, dibiarkan sampai mendidih.
7. Dimasukkan kembang kates, didjerangkan sampai masak.

Keterangan : Kembang kates adalah bunga pepaja.

SAMBAL GORENG KENTANG

Bahan² :

kentang	1 1/2 kg.	kelapa	1/2 btr.
minjak goreng	2 sdm.		

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	2 siung	sereh	1 btg.
lombok merah	10 bh.	terasi	1/4 sdm.
kemiri	5 bdj.	garam	1/2 sdm.
salam	2 lbr.	gula merah	1/4 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kentang ditjutji, dikupas, di-iris² persegi.
2. Kentang digoreng setengah masak.
3. Lombok merah, bawang merah, bawang putih, kemiri dihaluskan, laos dimemarkan.
4. Bumbu jang telah dihaluskan beserta salam dan sereh ditumis, kentang goreng dimasukkan.
5. Kelapa diparut dibuat santan 2 gelas, dimasukkan dalam bumbu dan kentang tadi.
6. Santan didjerangkan sampai mendidih dan agak kental.

SAMBAL GORENG KOL
(Purwokerto)

*Bahan*² :

kol	1/4 kg.	minjak goreng	3 sdm.
kelapa	1/4 btr.		

*Bumbu*² :

bawang merah	4 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
lombok merah	5 bh.	terasi	1/2 sdt.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, diambil santannja 1 gelas.
2. Kol diiris halus.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali asam, laos ; ditumis sampai laju, kol dimasukkan.
4. Djika kol telah laju dimasukkan santan ; dimasak sampai kuah kental.

SAMBAL GORENG KOTOK IKAN (Solo)

Bahan² :

ikan panggang	4 pt.	minjak	1 tjkr.
tahu	10 bh.	petai	10 mata

Bumbu² :

ketjap kental	½ tjkr.	djae	1 iris
bawang merah	5 bh.	laos	2 iris
bawang putih	1 siung	sereh	1 bh.
lombok hidjau	10 bh.	gula merah	½ ons
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Lombok ditjutji, dipotong ½ cm, petai dikuliti di-iris².
2. Tahu dipotong mendjadi dua, digoreng ½ kering.
3. Bawang merah, bawang putih diiris halus, ditumis beserta lombok, dimasukkan bumbu² lainnya.
4. Setelah lombok laju, tahu dan ikan panggang dimasukkan kemudian ketjap dan air. Dibiarkan sampai mendidih, baru petai dimasukkan.
5. Dimasak sampai tjukup kentalnya.

SAMBAL GORENG KRETJEK

Bahan² :

kretjek	¼ kg.	kelapa	1 btr.
minjak goreng	2 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	asam	1 mata
bawang putih	4 siung	gula merah	1 sdm.
lombok merah	4 bh.	garam	1 sdm.
laos	1 ptg.	terasi	1 sdt.
daun salam	2 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Kretjek didjemur, digoreng dalam minjak panas.
2. Bumbu² dihaluskan, ketjuali salam dan laos.

- Kelapa diparut, diambil santannja.
- Bumbu² halus, ditumis, ditambah santan.
- Setelah santan mendidih, kretjek jang telah digoreng, dimasukkan, dididihkan, diangkat.

Keterangan :

Kretjek adalah krupuk kulit. Kretjek harus dimasukkan santan mendidih.

SAMBAL GORENG LOMBOK

Bahan² :

lombok merah	½ kg.	udang	1 ons
minjak goreng	2 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	asam	3 mata
laos	1 ptg.	ketjap	2 sdm.
daun salam	2 hl.	garam	1 sdm.
sereh	1 btg.		

Tjara membuatnya :

- Udang dibuang kulitnya, kepalanja dan dipotong 2.
- Lombok merah dibuang bidjinja, diiris halus.
- Bumbu² diiris halus, ketjuali daun salam dan laos.
- Bumbu² ditumis bersama udang.
- Djika sudah setengah masak, lombok dimasukkan. Diberi sedikit air dan ketjap.
- Direbus terus sampai hampir kering.

SAMBAL GORENG LOMBOK HIDJAU

Bahan² :

tempe	20 ptg.	santan kental	1 gls.
lombok hidjau	20 bh.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	gula merah	1 sdm.
bawang putih	2 siung	laos	2 ptg.

minjak kelapa 1 sdm. garam 2 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Lombok hidjau dibelah dua, di-potong² ± 2 cm.
2. Bawang merah, bawang putih diiris halus.
3. Tempe diiris ketjil³, seperti dadu.
4. Bumbu² ditumis dengan minjak kelapa.
5. Tempe, lombok, gula dan santan dimasukkan.
6. Dimasak hingga santan tinggal sedikit.

SAMBAL GORENG PANAS HATI

Bahan² :

udang basah 1 ons lombok hidjau 1/4 kg.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	ketjap	4 sdm.
bawang putih	2 siung	garam	1 sdm.
djae	1 ptg.		

Tjara membuatnya :

1. Lombok hidjau dipotong² ± 1 cm.
2. Udang dibersihkan dan ditutupi.
3. Bawang merah di-iris².
4. Dari sub 1 s/d 4 semua ditumis, sesudah masak ketjap dituangkan, diaduk sampai rata dan masak.

Keterangan : Kadang² 1 sendok makan tjuka dimasukkan pada bumbu² jang sedang ditumis.

SAMBAL GORENG PEPAJA MUDA

Bahan² :

pepaja muda	1 bh.	minjak	3 sdm.
kikil	1/2 ons	petai	1 papan
kelapa	1/2 btr.		

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	asam	2 mata
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdm.
salam	1 lbr.	terasi	1 sdt.
laos	1 ptg.		

Tjara membuatnya :

1. Pepaja muda dikupas, ditutupi, di-potong² setebal 1/2 cm, selebar 1 cm.
2. Bumbu dihaluskan ketjuali salam dan laos
3. Kikil dipotong-potong, petai diiris ketjil.
4. Kelapa diparut, dibuat santan.
5. Bumbu ditumis, kikil dimasukkan, sesudah lunak baru pepaja muda, ditambah bumb² dan bahan² lainnya.
6. Dibiarkan sampai masak.

SAMBAL GORENG PERENTIL

(Pasarminggu)

*Bahan*² :

daging	1/2 kg.	petai	1/2 btr.
kentang	1 ons	minjak	1 sdm.
kapri	1/2 ons.		

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	asam	2 mata.
bawang putih	2 siung.	daun salam	1 lbr.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdt.
laos	1 iris.	gula merah	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Daging dijintjang, diberi garam, kemudian dibentuk bulat² seperti kelereng.
2. Kentang dibersihkan dan di-potong² seperti dadu, kapri dibersihkan, di-iris².
3. Kelapa diparut, dibuat santan kental.
4. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos, salam; asam diberi air diambil santannya.

- Bumbu² ditumis bersama daging tjintjang. Kalau sudah setengah masak, kentang dan kapri dimasukkan.
- Setelah sajuran laju, santan dimasukkan ditambah air asam.

SAMBAL GORENG PETIS (Purwokerto)

Bahan² :

petis udang	2 sdm.	kelapa	½ btr.
minjak kelapa	3 sdm.		

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	sereh	1 bt.
lombok merah	2 bh.	daun djeruk	
lombok hidjau	2 bh.	purut	1 lbr.
lombok ketjil	10 bdj.	gula kelapa	2 sdm.
kunjit	½ rsd.	daun bawang	2 ikat
djae	½ rdj.	garam	1 sdt.
daun bawang	2 ikat		

Tjara membuatnya :

- Kelapa dibuat santan 1½ gelas, dimasukkan dalam bumbu dan petis.
- Lombok merah, lombok hidjau diiris halus.
- Daun bawang di-iris² halus.
- Bawang, kunjit, djae diiris halus.
- Bumbu ditumis, dimasukkan irisan lombok dan daun bawang.
- Dimasak sambil di-aduk² sampai kental dan berminjak.

SAMBAL GORENG TAHU (Djawa Barat)

Bahan² :

tahu	2 bh.	minjak goreng	4 sdm.
kelapa	¼ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	salam	1 lbr.
--------------	-------	-------	--------

bawang putih	2 siung	asam	2 mata
lombok merah	2 bh.	gula merah	1 sdt.
laos	1 ptg.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, dibuat santan.
2. Lombok merah, bawang merah, bawang putih, diiris tipis.
3. Bumbu lain dihaluskan ber-sama².
4. Tahu diiris ketjil² digoreng setengah kering, kemudian bumbu ditumis sampai laju.
5. Santan dimasukkan, tahu dimasukkan, dibiarkan sampai mendidih.

SAMBAL GORENG TAOTJO

(Bogor)

Bahan² :

tautjo	1 tjkr.	daging	1 ons
buntjis	2 ons	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	½ sdt.
lombok hidjau	10 bh.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Daging dipotong persegi ketjil².
2. Kelapa dikuliti, diparut, dibuat santan 2½ gelas.
3. Buntjis, lombok hidjau di-iris², bawang merah, bawang putih diiris tipis, ditumis bersama buntjis dan lombok hidjau.
4. Santan, daging, dimasukkan ; baru tautjo jang diikuti oleh bumbu lainnya ; didjerangkan sampai masak.

SAMBAL GORENG TELUR

Bahan : telur bebek/ajam 5 btr.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	garam	1 sdm.
--------------	-------	-------	--------

bawang putih	3 siung	terasi	1 sdt.
lombok merah	10 bh.	santan	3 gls.
laos	1 pt.	minjak goreng	1 sdm.
gula merah	1 sdm.	salam	2 lbr.

Tjara membuatnya :

1. Telur direbus sampai masak, dikupas.
2. Semua bumbu² dihaluskan ketjuali salam dan laos ; ditumis sampai masak, santan dimasukkan.
3. Telur dimasukkan, direbus ± 10 menit.

Keterangan :

Tjara menghidangkan telur : dibelah dua, ditaruh diatas piring, disiram dengan kuah.

SAMBAL GORENG TELUR DENGAN PEDA

Bahan² :

telur bebek atau		santan kental	1½ gls.
telur ajam	4 butir	minjak goreng	¼ tk.
ikan peda	3 ekor		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	bawang putih	3 siung
lombok merah	7 bh.	kemiri	6 bdj.
asam	3 mata	laos	1 iris
daun salam	3 lbr.	kunjit	1/3 rsd.

Tjara membuatnya :

1. Telur direbus, dikupas, digoreng sampai berwarna kuning.
2. Bumbu ditumbuk halus, ketjuali salam dan laos.
3. Ikan peda diambil dagingnya dan diiris persegi ketjil-ketjil.
4. Bumbu² dihaluskan, laos, daun salam, telur dan peda turut ditumis.
5. Santan dimasukkan, direbus sampai kuah agak kental, diaduk-aduk supaya santan tidak petjah.

SAMBAL GORENG TEMPE

(Bandjarmasin)

Bahan² :

tempe	4 pt.	minjak	2 sdm.
kelapa	1/4 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	asam	3 mata
lombok merah	2 bh.	gula merah	1 sdt.
lombok hidjau	2 bh.	garam	1/2 sdm.
laos	1 pt.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut dibuat santan.
2. Tempe dipotong ketjil².
3. Bawang merah, bawang putih, lombok merah, lombok hidjau diiris tipis.
4. Bumbu² lain dihaluskan, ditumis dengan minjak.
5. Santan dimasukkan, kemudian tempenza; dibiarkan sampai mendidih.

SAMBAL GORENG TOMAT

Bahan² :

tomat hidjau	1/4 kg.	ebi	1 sdm.
lombok hidjau	1 ons	kelapa	1/4 btr.
petai	1 papan		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	daun salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	2 sdm.
lombok merah	2 bh.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.	tautjo	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tomat hidjau di-iris² tipis.
2. Lombok hidjau diiris.
3. Petai dikuliti, tiap mata dibelah dua.
4. Ebi direndam air panas sebentar.
5. Kelapa dibuat santan kental 1 gelas.
6. Lombok merah, bawang merah dan bawang putih diiris tipis, ditumis sebentar.
7. Ebi jang telah direndam dimasukkan, menjusul lombok hidjau, tomat, salam, laos, gula, garam dan air 1/2 gelas.
8. Dididihkan sebentar.
9. Santan kental dan tautjo dimasukkan, dan dimasak sampai berminjak.

SAMBAL GORENG TERASI

Bahan² :

tempe	4 pt.	kelapa	1½ btr.
terasi	2 pt.	minjak	1 tjkr.

Bumbu² :

hawang merah	40 bh.	sereh	2 pt.
lombok merah	16 bh.	salam	4 lbr.
lombok hidjau	20 bh.	garam	1 sdm.
laos	2 pt.		

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, diambil santannja.
2. Bawang merah, sereh, dan laos diiris halus.
3. Lombok hidjau diiris pandjang ; lombok merah dikukus, dihaluskan.
4. Semua bumbu² ditumis, dimasukkan asam, salam.
5. Tempe dikukus, dihaluskan bersama terasi, dimasukkan dalam bumbu; terakhir dimasukkan santan di-aduk² supaja santan djangan petjah.
6. Dimasak sampai kental.

SEMUR AJAM

Bahan :

ajam 1 ekor

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	pala	½ sdt.
bawang putih	5 siung	gula merah	¼ sdt.
tomat	2 bh.	ketjap	5 sdm.
lada halus	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ajam dibersihkan, di-potong³, bawang merah diiris, bawang putih, lada, pala, garam dihaluskan, tomat dibelah 4.
2. Bawang merah digoreng kering.
3. Daging ajam diaduk dengan bumbu jang telah dihaluskan ditambah air 3 gelas, direbus ; gula merah, tomat dimasukkan.
4. Ketjap dimasukkan, di-aduk², dibiarkan sampai masak, bawang merah jang telah digoreng ditaburkan diatas hidangan.

SEMUR BAJAM

Bahan² :

bajam	1 ikat	daging/tulang	1 ons
udang	1 ons		

Bumbu² :

bawang merah	7 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	4 siung	ketjap	1 sdm.
lada	1 sdt.	minjak/	
pala	¼ sdt.	margarine	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Air 4 gelas dimasak sampai mendidih.
2. Daging/tulang, udang dibersihkan, direbus bersama air tadi sampai lunak.
3. Bajam dibersihkan, terus dipotong.
4. Bawang merah dan bawang putih diiris tipis kemudian ditumis

- dengan margarine/minjak.
5. Daging diambil, diiris seperti dadu, dimasukkan kedalam pantji perebus.
 6. Bajam dimasukkan, direbus sampai laju.

SEMUR DAGING

(Bogor)

*Bahan*² :

daging sapi	1/2 kg.	margarine	4 sdm.
-------------	---------	-----------	--------

*Bumbu*² :

bawang merah	8 bh.	ketjap	3 sdm.
pala halus	1/4 sdt.	lada	1/2 sdt.
garam	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Daging ditjutji, di-potong² lebar, tipisnya 1/2 cm.
2. Bawang merah sebagian diiris tipis, digoreng sampai kuning.
3. Bumbu lainnya dihaluskan, ditumis, daging dimasukkan, digoreng sampai keluar airnya.
4. Ditambah ketjap direbus terus dengan air 2 gelas sampai dagingnya empuk.
5. Dihidangkan dengan ditaburi bawang merah goreng.

SEMUR DJENGKOL

(Pasarminggu)

*Bahan*² :

djengkol	1 ons	minjak goreng	2 sdm.
----------	-------	---------------	--------

*Bumbu*² :

bawang merah	3 bh.	djae	1 iris
bawang putih	2 siung	ketjap	4 sdm.
lombok merah	4 bh.	garam	1 sdt.
lada	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Djengkol dibersihkan, dikupas, dibelah dua, direbus sampai masak.
2. Setelah masak airnja dibuang, ditutup lagi.
3. Bumbu dihaluskan, ditumis dengan minjak.
4. Djengkol dimasukkan, diberi air sedikit, ditambah ketjap, direbus sampai masak.

SEMUR GORENG

(Samarinda)

Bahan :

ajam 1 ekor

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	2 siung	ketjap	4 sdm.
daun salam	2 lbr.	minjak	4 sdm.
tjuka	2 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Ajam dipotong-potong, di-remas² dengan tjuka, ketjap dan daun salam.
2. Direbus sampai masak.
3. Bawang merah dan bawang putih diiris, terus digoreng.
4. Ditjampurkan kedalam rebusan, ditambah garam, direbus sampai masak.

SEMUR IKAN TAMBAK

(Purwokerto)

Bahan² :

ikan tambak ½ kg. soun ½ ons

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	kemiri	6 bdj.
bawang putih	3 siung	ketjap	3 sdm.
lombok merah	6 bh.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ikan tambak dipanggang.
2. Bumbu dihaluskan, ditumis, ditambah air 4 gelas, dibiarkan mendidih.
3. Ikan dimasukkan, dimasak sampai air tinggal separuh.
4. Soun direndam dalam air, ditiriskan, dimasukkan.
5. Diangkat setelah mendidih lagi.

SEMUR KANGKUNG

(Djakarta)

Bahan² :

kangkung	6 ikat	daging	½ ons
minjak goreng	2 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	lada	1 sdt.
bawang putih	3 siung	djae	1 rsd.
lombok merah	5 bh.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daging ditutupi, dipotong-potong seperti dadu, direbus sampai masak (dibuat kaldu).
2. Kangkung dibersihkan, di-belah² tangkainya, di-iris², garam dan lada dihaluskan, djae dimemarkan.
3. Bumbu² ditumis, kangkung dan daging dimasukkan, tambah kaldu.
4. Setelah hampir masak, ketjap dimasukkan.

SEMUR LIDAH

(Tjiandjur)

Bahan² :

lidah		minjak goreng	4 sdm.
-------	--	---------------	--------

Bumbu² :

tomat	3 btr.	ketjap manis	1 sdm.
seledri	1 ikat	bawang merah	10 bh.
garam	1 sdm.	bawang putih	3 siung
lada	½ sdt.	lombok rawit	5 bh.

tjara membuatnya :

1. Lidah direbus sampai empuk, dikuliti.
2. Bawang merah, bawang putih, diiris tipis, digoreng dengan minjak, goreng sampai kuning.
3. Seledri diiris tipis, lombok rawit diutuhkan.
4. Lidah diiris tipis digoreng dengan margarine sampai masak, ditambah air kaldu.
5. Bumbu² dimasukkan, ditambah ketjap dan daun seledri.

SEMUR TAHU (Wonosobo)

Bahan² :

tahu putih	10 pt.	telur ajam	1 btr.
ebi	½ ons		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	lada putih	½ sdt.
bawang putih	2 siung	garam	½ sdm.
tomat	2 bdj.	ketjap	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tahu, ebi dihaluskan.
2. Telur dikotjok, ditjampurkan dengan tahu dan ebi, diaduk sampai rata.
3. Adonan digoreng mendjadi bundar², setelah matang diberi air sedikit.
4. Tomat diiris, bawang dan lada dihaluskan, ditumis diberi air sedikit.
5. Dimasukkan tahu, ketjap dan garam.
6. Bawang merah jang telah digoreng ditjampurkan terus diangkat.

Keterangan : Semur tahu ini boleh djuga ditjampuri soun.

SEMUR TERONG

(Djawa Barat)

*Bahan*² :

terong ungu	3 bh.	margarine	½ sdm.
soun	1 ikt. (½ ons)	minjak goreng	5 sdm.
daging	1 ons		

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	tjuka	1 sdt.
lombok merah	3 bh.	garam	1 sdm.
pala	¼ sdt.	ketjap	1 sdm.
lada	¼ sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Daging direbus, dibuat kaldu.
2. Terong dikupas, ditutupi, di-potong² membulat dengan tebal 1 ruas djari, lalu digoreng sampai masak.
3. Soun di-potong², direndam.
4. Bawang merah, lombok diiris².
5. Lada, pala dan garam dihaluskan.
6. Bumbu² ditumis dengan margarine, kemudian ditambah kaldu.
7. Terong, soun dimasukkan, ditambah ketjap dan tjuka. Setelah mendidih diangkat.

SEMUR TERNATE

(Ambon)

*Bahan*² :

daging sapi	½ kg.	tepung djagung	4 sdm.
minjak	¼ btl.		

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	garam	1 sdm.
lada halus	½ sdt.	bunga pala	1/3 sdt.
tjuka	3 sdm.	djae	2 rsd.

Tjara membuatnya :

1. Daging direbus dengan air dan tjuka hingga lumat sekali,

kemudian digoreng.

2. Bumbu dihaluskan, dimasukkan kedalam daging.
3. Air daging dituangkan, tepung dimasukkan, direbus.

SEMUR TOMAT

*Bahan*² :

tomat	5 bh.	mentega	2 sdm.
seledri	3 btg.		

*Bumbu*² :

lada halus	1/2 sdt.	garam	1 sdt.
------------	----------	-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Tomat di-potong² tipis kira² 3 atau 4 cm, bentuknya bundar melintang.
2. Diletakkan dalam pingga tahan panas diatasnya ditaburi garam, lada halus, mentega. Dimasukkan oven kira² 15 menit.

Keterangan:

Boleh djuga digoreng dalam mentega selama 15 menit.

SEROSOP

(Bali)

*Bahan*² :

djantung pisang	2 bh.	nangka muda	1 pt.
kelapa	1/2 btr.	minjak goreng	1 tjkr.

*Bumbu*² :

bawang merah	1/2 ons	kentjur	1/2 rsd.
bawang putih	5 siung	terasi	1 1/2 sdt.
lombok rawit	10 bh.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Djantung pisang, nangka muda dibelah dua, lalu direbus sampai masak, ditjintjang sampai halus.
2. Bawang merah di-iris² lalu digoreng.

- Kelapa diparut dibuat santan.
- Bumbu lainnya dihaluskan, ditumis sebentar.
- Djantung pisang, nangka muda dimasukkan ditambah santan.
- Direbus, setelah mendidih ditambah bawang merah goreng.

SOP AJAM

*Bahan*²:

ajam	1 kg.	tepung terigu	1 sdm.
susu	2 sdm.	wortel	1 btg
kuning telur	1 btr.	seledri	1 ikat
mentega	1 sdm.		

*Bumbu*²:

bawang bombay	1 bdj.	air djeruk nipis	1/2 sdm.
bunga pala	1 sdt.	garam	1 sdm.
lada	1/2 sdt.		

Tjara membuatnya:

- Ajam dibersihkan, di-potong², dibuat kaldu dengan bawang bombay, wortel, seledri, bunga pala, lada dan garam, direbus kira-kira 2 djam.
- Daging ajam diangkat, kaldunya disaring kemudian daging ajam dipotong-potong.
- Mentega dipanaskan, tepung terigu dimasukkan sedikit demi sedikit dengan diberi kaldu.
- Kalau sudah mendidih, diberi susu dan air djeruk, terakhir dimasukkan kuning telur.
- Daging ajam yang telah di-potong² dimasukkan.

SOP AJAM DENGAN DJAGUNG

*Bahan*²:

ajam gemuk	1/2 ekor	wortel	4 bh.
djagung muda	10 bh.	djamur padi	1 ons

*Bumbu*²:

seledri iris	1 sdm.	lada	4 sdt.
prei diiris	1 sdm.	garam	2 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Ajam direbus untuk kaldunja dalam 6 tjangkir air, sampai mendjadi 4 tjangkir dengan diberi 1 sendok teh garam.
2. Setelah itu diangkat daging ajamnja untuk di-potong², dan dipisahkan dari tulang² nja.
3. Djagung jang telah diiris dan wortel dimasak dalam kaldu sampai matang.
4. Setelah matang dimasukkan garam, lada, prei, seledri, djamur padi jang telah di-iris².
5. Kalau kelihatannja terlalu kental, boleh ditambah air.
6. Dibiarkan sampai djamurnja matang.

SOP BAJAM KEONG

Bahan² :

bajam keong	2 ikt.	seledri	½ ikt.
daging	1 ons	minjak goreng	½ gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	garam	1 sdm.
lada	½ sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Daging ditutupi, direbus dengan air 1 liter.
2. Lada dan garam dihaluskan, dimasukkan kedalam daging rebus.
3. Dimasak sampai dagingnya lunak.
4. Djika sudah lunak, diangkat, dipotong ketjil² dimasukkan lagi.
5. Bawang merah diiris, lalu digoreng.
6. Bajam ditutupi, dipotong-potong.
7. Bajam jang telah di-potong² dan seledri jang diiris dimasukkan.
8. Djika bajam sudah laju, diangkat dan ditaburi bawang goreng diatasnya.

Keterangan :

Bajam keong = senggang (Sd.)

SOP BAWANG

(Bandung)

Bahan² :

bawang timur	2 bh.	kaldu	1 liter
tepung terigu	6 sdm.		

Bumbu² :

mentega/margarine	1 sdm.	garam	3 sdt.
lada halus	½ sdt.	tjengkeh	3 bdj.

Tjara membuatnja :

1. Tepung terigu disangan.
2. Bawang bombay/timur diiris dan digoreng dengan margarine, dimasukkan kedalam kaldu.
3. Tepung ditjairkan, dimasukkan kedalam kaldu, beserta bawang goreng.
4. Sop direbus diatas api jang ketjil selama ½ djam.

SOP DAGING GILING DAN DJAGUNG

Bahan² :

daging giling	½ kg.	telur ajam	2 btr.
tepung djagung	1 tjkr.	mosterd	1 sdt.

Bumbu² :

bawang merah diiris	½ kg.	margarine	6 sdt.
bawang putih	3 siung	tomat	2 gls.
lombok merah	1 sdt.	garam	2 sdt.
lombok hidjau diiris	1 bh.	air	6 tjkr.

Tjara membuatnja :

1. Bawang merah, bawang putih, lombok hidjau ditumis dengan margarine sampai kuning, dimasukkan lombok giling, tomat, air mendidih dengan garam, dimasak selama 45 menit.
2. Daging, tepung djagung, telur ajam dan mosterd ditjampur rata, dibulat²kan sebesar kelereng.
3. Dimasukkan kedalam kuah jang lagi mendidih satu persatu dan dimasak selama 45 menit lagi.

- Dihidangkan panas², boleh sponja tersendiri dan bulat³an daging ditusuki dengan sticks.

SOP DJAGUNG

*Bahan*² :

djagung muda	4 bh.	kaldu	1 tjkr.
wortel	2 bh.		

*Bumbu*² :

irisani seledri	1 sdm.	garam	setjukupnja.
irisani prei	1 sdm.	vetsin	1/2 sdt.
lada	sedikit	bawang goreng	1 sdm.

Tjara membuatnja :

- Djagung di-iris², direbus dalam kaldu sampai matang.
- Wortel dimasukkan bersama djagung.
- Kalau sudah matang dimasukkan garam, lada, prei dan seledri.
- Kalau hampir dihidangkan, dimasukkan vetsin dan bawang goreng sedikit.

SOP DJAGUNG PAKAI TOMAT

*Bahan*² :

djagung pipilan	1 tjkr.	saus tomat	1 tjkr.
-----------------	---------	------------	---------

*Bumbu*² :

air kaldu	1 tjkr.	irisani bawang merah	1/2 sdm.
mentega	2 sdm.	daun salam	1 lbr.
lombok merah	6 bh.	terigu	1 sdm.
gula pasir	1 sdm.	lada	1/2 sdt.
garam		setjukupnja	

Tjara membuatnja :

- Bawang ditumis diapi ketjil.
- Tepung, lombok dan daun salam dimasukkan.
- Menjusul bumbu² lainnya.
- Dibiarkan mendidih 30 menit.

SOP DJAMUR PAJUNG (Wonosobo)

Bahan² :

djamur pajung	1/4 kg.	tomat	3 bh.
daging	1 ons	daun bawang	1/2 ikat
kol	5 lbr.	seledri	1/2 ikat

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	gula pasir	1 sdm.
lada	10 btr.	garam	1 sdm.
pala	1 iris	vetsin	1 bk.

Tjara membuatnya :

1. Djamur dikupas, ditjutji, ditjabik-tjabik.
2. Daging diiris ketjil², direbus sampai empuk.
3. Kol di-potong², daun bawang dipotong-potong.
4. Bawang merah diiris tipis², digoreng kuning.
5. Bumbu dihaluskan, dimasukkan kedalam kaldu.
6. Djamur, kol, daun bawang, seledri dimasukkan, direbus sampai masak.
7. Achirnya tomat dimasukkan, ditambah bawang goreng.

SOP ERTJIS

Bahan² :

ertjis	1/2 kg.	spek	1 kg.
susu	1 gls.	air	2 1/2 liter.

Bumbu² :

daun bawang	2 btg.	seledri	2 btg.
lada halus	1/2 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ertjis direndam kemudian direbus ber-sama² spek sampai masak.
2. Ertjis ditapis, spek dipotong sebesar dadu.
3. Daging dimasukkan kedalam air tapisan ertjis, didjerangkan.
4. Diberi bumbu² dan susu.
5. Seledri dan daun bawang ditjintjang kemudian dimasukkan.

Keterangan :

1. Sop tersebut warnanya harus keputih-putihan.
2. Dihidangkan panas-panas dalam basi tertutup.

SOP IKAN

(Bogor)

Bahan² :

ikan	1/4 kg.	margarine	2 sdm.
tepung maizena	2 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	7 bh.	daun bawang	2 btg.
lada	1/2 sdt.	garam	1 1/2 sdt.
seledri	2 btg.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, dibubuh garam 1/2 sendok makan dan asam ; kemudian direbus dengan air 2/3 gelas, direbus sampai masak ; setelah itu dagingnya diambil, sisa kaldu ikan (air perebus) disaring dan disimpan.
2. Bawang merah, daun bawang diiris halus ditumis sampai kuning, dituangkan tjairan tepung jang sudah ditjairkan dengan 4 sendok makan air dan dituangi kaldu ikan sedikit demi sedikit.
3. Daging ikan dimasukkan, didjerangkan sambil sambil diaduk-aduk sampai mendidih. Dihidangkan panas² dibubuh irisan seledri.

SOP IKAN BANJAR

(Sedaju)

Bahan² :

ikan banjar	3 kg.	kentang	1/2 kg.
kol	1/2 kg.	tomat	1 ons
wortel	1/2 kg.		

*Bumbu*² :

bawang merah	1 ons	pala halus	1/3 sdt.
seledri	4 btg.	daun bawang	2 ikat
bawang putih	5 siung	garam	1 sdm.
lada halus	1/2 sdt.	minjak kelapa	

Tjara membuatnya :

1. Sajuran² ditjutji bersih, di-iris² lalu dimasak.
2. Bawang merah dan bawang putih diiris² terus digoreng.
3. Ikan banjar dibersihkan, diambil dagingnya kemudian ditjintjang sampai halus.
4. Setelah halus, dibuat bulatan² sebesar kelereng.
5. Djika sajuran sudah masak, bulatan² ikan dimasukkan.
6. Kalau sudah masak diangkat.

SOP JULIENNE

*Bahan*² :

air kaldu	1/2 liter	buntjis	10 bdj
wortel	2 btg.	seledri	2 btg.
ertjis	1/2 ons	maizena	1 sdm.
bunga kol	1/4 bdj.		

*Bumbu*² :

bawang bombay	1 bidji	garam	1 sdm.
lada	1/2 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Sajuran dibersihkan, ditjutji, kemudian di-potong² tipis sepandjang korek api.
2. Kaldu didjerangkan, kemudian sajuran dimasukkan sampai masak.
3. Sop dikentalkan dengan tepung maizena, warnanya harus kuning.

Keterangan :

Dihidangkan dalam basi tertutup, ditaburi daun seledri jang ditjintjang.

SOP KARE

Bahan² :

kaldru	1 liter	mentega	4 sdm.
tepung terigu	4 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	2 bh.	bumbu kare	1/4 sdm.
--------------	-------	------------	----------

Tjara membuatnja :

1. Bawang merah dikupas, diiris halus, digoreng dalam mentega panas, bumbu kare dimasukkan.
2. Tepung dimasukkan, diambah kaldru, diaduk hingga kental.
3. Dibiarkan 10 menit lalu ditapis.

Sebagai isinja:

1. Roti goreng dipotong ketjil-ketjil.
2. Telur direbus jang keras.
3. Daging rebus dipotong sebesar dadu.

SOP KATJANG HIDJAU

(Purwokerto)

Bahan² :

katjang hidjau	1/4 kg.	kapri	1/4 kg.
daging	1/4 kg.	tomat	1/4 kg.
kentang	1/4 kg.		

Bumbu² :

bawang putih	5 siung	daun bawang	1 ikat
lada	1 sdt.	garam	1 1/2 sdm.
seledri	1 ikat	vetsin	2 bk.

Tjara membuatnja :

1. Katjang hidjau dibersihkan, ditjutji, direndam 2 djam, direbus.
2. Daging di-potong², kentang dikupas lalu direbus bersama katjang hidjau sampai lunak.

3. Kentang jang telah matang diambil, dimemarkan $\frac{1}{2}$ halus, dimasukkan lagi dalam pantji.
4. Lada, bawang putih, garam dihaluskan, daun bawang, seledri, di-iris² jang halus.
5. Kapri dibuang putjuknja dan tepinja.
6. Bumbu², kapri dimasukkan, diaduk rata.
7. Tomat di-iris², dimasukkan bersama vetsin, pantji ditutup.
8. Setelah ± 5 menit diangkat dari api, terus ditaruh dalam pinggan tjekung tertutup.

SOP KEPITING ASPERGES

(Sukabumi)

*Bahan*² :

kepiting bertelur	3 ekor	telur ajam	3 btr.
ajam	1 ekor	ham	1 ons
asperges	1 gls.	sagu (kandji)	1 sdm.

*Bumbu*² :

lada putih	$\frac{1}{2}$ sdt.	ketjap	1 sdt.
djae	1 rsd.	vetsin	2 sdt.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatna :

1. Kepiting direbus sampai matang, diambil isi dan telurnya.
2. Ajam direbus, diambil dagingnya, di-potong² persegi ketjil.
3. Air kaldu ajam dan air biasa didjadikan 6 gelas.
4. Dimasukkan asperges, sagu ditjairkan dengan 1 sendok makan air dingin ditambahkan terus di-aduk².
5. Diangkat dari api, dimasukkan telur ajam sambil di-aduk².
6. Disadujkan panas², diatasnya ditaburi ham jang telah dipotong ketjil².

SOP LONDONDERRY

*Bahan*² :

kaldu	$1\frac{1}{2}$ gelas	tepung terigu	1 sdm.
mentega	1 sdm.	champignon	1 sdm.

*Bumbu*² :

bawang bombay	1 bidji.	bumbu kare	1/2 sdt.
lombok kering halus	1/4 sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Bawang bombay di-iris², digoreng dengan mentega, bumbu kare dan lombok dimasukkan kira² 10 menit.
2. Tepung terigu dimasukkan sedikit demi sedikit, diberi kaldu dibuat ragout.
3. Ragout disaring didjerangkan lagi sampai kental diberi champignon kemudian diangkat.

Keterangan :

Warna sop adalah kuning agak putih. Dihidangkan panas-panas dalam basi tertutup.

SOP MACARONI

*Bahan*² :

daging	1 ons	mentega	3 sdm.
macaroni	1/2 ons	tepung terigu	1/2 ons

*Bumbu*² :

daun bawang	2 btg.	lada bulat	10 btr.
seledri	2 btg.	garam	1 sdt.
bunga pala	1/2 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Daging direbus sampai empuk, kemudan di-potong².
2. Macaroni dimasukkan dalam kaldu, sesudah masak ditiriskan.
3. Daun bawang seledri, garam, lada bulat, bunga pala dimasukkan.
4. Terigu jang ditjairkan dimasukkan, diaduk sampai rata.
5. Daging dan macaroni dimasukkan, didjerangkan sebentar.
6. Bumbu² dikeluarkan.
7. Dihidangkan panas².

SOP OJONG

Bahan² :

ojong	7 bh.	soun	1 ons
daging	1 ons		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	seledri	2 tk.
lada	½ sdt.	daun bawang	1 ikat
pala	¼ sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daging diiris ketjil² dan direbus sampai lunak.
2. Bawang merah diiris tipis², terus digoreng.
3. Ojong jang masih muda dikupas, ditjutji, diiris pendek².
4. Setelah daging lunak, bumbu, ojong dan soun dimasukkan (soun harus direndam terlebih dahulu).
5. Sesudah masak, diangkat, ditaburi bawang goreng.

SOP SAWI TELUR

Bahan² :

sawi putih	1 ikt.	telur ajam	2 btr.
minjak goreng	3 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	garam	½ sdm.
bawang putih	3 siung	vetsin	2 bks.
lada halus	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Sawi putih ditjutji, dipotong 2 cm lebarnya.
2. Bawang merah dan bawang putih diiris halus, digoreng sampai kuning.
3. Lada putih dan garam ditumbuk halus.
4. Ditumis, diberi air ± 3½ gelas, sawi dimasukkan.
5. Telur² dikatjau, dimasukkan kedalam sop sambil di-aduk².
6. Djika telur sudah masak diberi vetsin dan lada. Djangan terlalu lama dimasak.
7. Menjadikanja ditaburi bawang goreng.

SOP SARANG BURUNG

Bahan² :

daging ajam	1½ kg.	telur ajam	2 btr.
sarang burung	½ ons		

Bumbu ² : lada halus	1 sdt.	garam	1 sdm.
---------------------------------	--------	-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Daging ajam direbus sampai empuk, di-sobek².
2. Sarang burung diseduh sampai terendam, dibersihkan.
3. Direbus bersama daging ajam, telur dikotjok diberi lada dimasukkan.
4. Dihidangkan panas².

Keterangan : Kepiting jang bertelur dapat djuga dimasukkan.

SOP SINGKONG

Bahan² :

singkong	¼ kg.	lada	1/3 sdt.
daun bawang	1 ikt.	garam	1/3 sdt.
seledri	1 tk.		

Tjara membuatnya :

1. Singkong dibersihkan, ditjutji, dipotong-potong ketjil sebesar dadu.
2. Daun bawang dan seledri diiris halus.
3. Air dididihkan dalam pantji, singkong dimasukkan ; begitu djuga seledri dan daun bawang. Banjaknja air 1½ gelas.
4. Bila singkong telah masak, bumbu, lada, garam halus dimasukkan.

Keterangan :

Dihidangkan panas², dimakan tidak dengan nasi.

SOP SUMSUM

Bahan² :

daging dan tetelan	1 kg.	kentang	1/4 kg.
wortel	1/4 kg.	margarine	2 sdm.
minjak goreng	1/2 gls.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lada halus	1/2 sdt.
daun seledri	1 ikat	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging dan tulang direbus sampai lunak beserta sumsumnya.
2. Kentang dikupas, digoreng, dipotong bulat² tipis.
3. Wortel dikupas, direbus, dipotong bulat².
4. Ditumis dengan margarine, dimasukkan daging, kentang dan terakhir dimasukkan kaldu.
5. Lada, daun seledri dan bawang merah goreng dimasukkan.
6. Didjerangkan sampai masak.
7. Dihidangkan panas².

SOP TERNATE

Bahan² :

tomat	1 kg.	margarine	2 sdm.
air kaldu	4 gls.	tepung	1/4 gls.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	garam	2 sdm.
lada putih	1 sdt.	ketjap	1 sdm.
tjengkeh	5 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Tomat direbus, dihaluskan, disaring.
2. Bawang merah diiris, digoreng dengan margarine, ditambah air tomat.
3. Bumbu², air tomat, air kaldu dimasak ± 2 menit.
4. Dikentalkan dengan tepung terigu.
5. Dihidangkan dengan ditaburi bawang goreng.

SOP TOMAT ISI DAGING

(Bogor)

Bahan² :

daging sapi	1 ons	tomat	4 bh.
margarine	2 sdm.	tepung maizena	1 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	seledri	1 btg.
lada	1/2 sdt.	daun bawang	1 btg
pala halus	1/4 sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daging tomat direbus dengan air 5 gelas, daging dipisahkan, tomat disaring.
2. Bawang merah, daun bawang, diiris halus, ditumis sampai kuning.
3. Sari tomat dituangkan, ditambah bumbu² lain.
4. Daging diiris persegi ketjil³, dimasukkan kedalam sebagai isi sop.
5. Dikentalkan dengan tepung maizena jang telah ditjairkan.
6. Dihidangkan panas², ditaburi seledri jang ditjitjang.

SOP TORTILLA

Bahan² :

tortilla	2 gls.	air kaldu	2 lt.
gadjih	1/2 ons	kedju	1/2 ons

Bumbu² :

bawang merah	1 siung	garam	setjukupnja
lada	setjukupnja	bawang putih	1 siung
kuning isi telur	1 btr.	daun salam	2 lbr.
telur	1 btr.	saos tomat	6 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tortilla dihaluskan dalam susu.
2. Seterusnya diberi kedju, daun salam, bawang putih dan bawang merah, diaduk dengan telur, kuning telur dan garam.
3. Dari adonan ini dibuat bola ketjil dan digoreng bawang merah saus tomat ditumis dengan gadjih, seterusnya dibubuhi air

- kaldu, dan garam, dibiarkan mendidih selama 10 menit.
- Dihidangkan dalam bentuk bola² ketjil didalam basi jang berisi air kaldu.

SOTO AJAM

*Bahan*² :

daging ajam	1 ekor	minjak goreng	2 sdm.
-------------	--------	---------------	--------

*Bumbu*² :

bawang merah	7 bh.	djae	1 pt.
bawang putih	3-4 siung	kaju manis	1 pt.
lada	1/2 sdt.	daun bawang	1 ikat
tjengkeh	2 bdj.	garam	1 sdm.
kunjit	1/2 rsd.	ketjap	3 sdm.

Tjara membuatnya :

- Ajam dibersihkan, direbus sampai masak, dagingnya ditjabik-jabik.
- Daun bawang dibersihkan, dipotong pandjang², bumbu dihaluskan, ditumis semuanja.
- Daging ajam dan kuahnya direbus, ditambah ketjap.
- Diangkat dari api, ditaburi goreangan bawang putih yang dihaluskan.

SOTO BANDUNG

*Bahan*² :

daging kambing/ sapi jang berlemak	1/2 kg.	lobak kedele	2 ikat 2 ons
---------------------------------------	---------	-----------------	-----------------

*Bumbu*² :

bawang merah	1/2 ons	seledri	2 btg.
bawang putih	3 siung	daun bawang	2 ikat
lada	1 sdt.	tjuka	2 sdm.
sereh	1 btg.	garam	1 sdm.
djae	1 rsd.	ketjap	3 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daging di-potong² dadu ± 1 mm, direbus bersama djae dan sereh jang telah di-pukul².
2. Lada, bawang putih dan garam jang telah ditumbuk halus turut dimasukkan.
3. Lobak dikupas diiris bulat, tipis.
4. Kedele direndam, lalu digoreng.
5. Bawang merah diiris, terus digoreng sampai berwarna kuning.
6. Ketupat di-potong² serong agak tipis.
7. Dihidangkan sebagai berikut : dalam mangkok ditaruh berturut-turut ketupat, tauge, perkedel singkong, ajam, krupuk, bawang goreng, diberi ketjap, sambal (lombok rawit direbus diberi garam lalu dihaluskan), disiram air kaldu panas.

SOTO BANTEN

Bahan² :

isi perut	1 kg.	kelapa	1 btr.
minjak	1 tjkr.		

Bumbu² :

bawang merah	20 bh.	bawang putih	10 siung
lombok merah	10 bdj.	lada halus	½ sdt.
djae	2 rsd.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Isi perut direbus sampai empuk.
2. Diangkat dari perebusan dan digoreng.
3. Kelapa diparut dibuat santan kental.
4. Bumbu² dihaluskan, lalu dimasukkan ke air perebusan tadi beserta santan.
5. Djika menghidangkan goreangan, isi perut dipotong ketjil², ditambahkan perkedel, emping, bawang goreng, tomat dan sambel.

SOTO KEDU

Bahan² :

kol	1/4 btr.	tauge	1/4 kg.
daging	1/2 kg.	tempe bosok	1 pt.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	2 siung	djae	1 rsd.
tomat	1 ons	salam	2 lbr.
ketumbar	1/2 sdt.	gula merah	1 sdm.
lada putih	1/2 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daging direbus sampai masak lalu di-potong².
2. Kol diiris.
3. Taoge dibersihkan.
4. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam, laos, djae, tempe bosok di-potong².
5. Dimasak dengan air kaldu, sampai mendidih.
6. Sajuran dimasukkan, direbus sampai masak.

SOTO MADURA

Bahan² :

daging ajam	1/4 kg.	keripik kentang	1/2 ons
telur	5 btr.	kelapa	1 btr.
kentang	1/4 kg.	taoge	1 ons
soun	1/2 ons		

Bumbu² :

bawang merah	10 btr.	lada	1 sdt.
bawang putih	5 siung	sereh	1 btg.
kemiri	5 btr.	seledri	5 tangkai
djae	1 rsd.	daun bawang	5 tangkai
laos	1 pt.	djeruk nipis	1 btr.

Tjara membuatnya :

1. Daging ajam direbus, di-tjabik² (di-suwir²) tipis.
2. Kentang, telur direbus, di-iris².

- Bawang merah 7 butir diiris tipis, digoreng. Bumbu² dihaluskan ditumis, ditambah kaldu ajam.
- Kelapa diparut dibuat santan 2 gelas, kemudian ditambahkan dalam air kaldu dan bumbu².
- Soun direndam dalam air panas 2 menit.
- Seledri dan daun bawang di-iris².
- Menghidangkan dalam mangkok ber-turut² disusun: irisan kentang, taoge, garam halus, keripik kentang, sajuran, ajam kemudian disiram kuah dan air djeruk. Ditaburi bawang merah goreng. Biasanya dimakan dengan sambal bawang dan tjuka.

SOTO PAMEKASAN

Bahan² :

ajam	1/4 kg.	telur	2 btr.
kentang	1/2 ons	tepung beras	2 sdm.
taoge	1/2 ons		

Bumbu² :

bawang merah	5 btr.	laos	1 pt.
bawang putih	5 siung	djae	1 rsd.
lombok merah	3 bdj.	garam	1 sdm.
terasi	1 sdt.	soun	1 ikat

Tjara membuatnya :

- Ajam direbus.
- Bumbu² dihaluskan, ditumis sampai terpisah dengan minjaknya. Sebagian bawang merah diiris tipis, digoreng. Bumbu dimasukkan kedalam rebusan ajam, direbus sampai daging empuk.
- Kentang diiris persegi tipis, digoreng. Sebagian dibuat pergedel, jaitu tjampuran kentang, 1 butir telur dan garam, digoreng bulat².
- Taoge, tepung beras, garam ditambah air sampai dapat dibentuk, digoreng bundar²; kue namanja.
- Telur direbus, sudah masak di-iris².
- Menghidangkan dilengkapi dengan lontong, jeruk nipis, sambal.

Tjaranja :

Lontong diiris ditaruh dalam piring, daging ajam disobek², ditaruh diatasnya kripik Kentang, bergedel kua, telur rebus, dituangi kuah, diberi bawang merah.

SOTO SELADA AIR

Bahan² :

selada air	1 ikat	tahu putih	5 pt.
daging	1 ons	taoge	1 ons

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kemiri	3 btr.
bawang putih	5 siung	garam	2 sdm.
lombok merah	3 bh.	vetsin	2 bks.
lada	½ sdt.	ketjap	2 sdm.

Tjara membuatna :

1. Daging diiris ketjil² lalu direbus sampai lunak.
2. Tahu di-iris² persegi ketjil dan digoreng setengah matang.
3. Bumbu² dihaluskan, ditumis dan dimasukkan kedalam rebusan daging.
4. Selada air ditutupi, diiris 1 cm pandjang.
5. Djika daging sudah lunak, selada, tahu dan taoge dimasukkan.
6. Djika sudah masak, vetsin dan ketjap ditambahkan dan diangkat.

TUTURUGA

(Menado)

Bahan² :

daging sapi	½ kg.	kelapa	½ btg.
kentang	3 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	sereh	3 bt.
--------------	-------	-------	-------

bawang putih	3 siung	prei	3 bt.
lombok merah	4 bh.	daun sclasih	½ ikat.
kemiri	3 bdj.	daun djeruk purut	2 hl.
kunjit	½ rdj.	daun kemangi	½ ikat.
djae	¼ rdj.	air djeruk nipis	1 sdt.
daun pandan	2 hl.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging di-potong² ketjil.
2. Kentang dikupas, dipotong seperti daging.
3. Kelapa diparut, dibuat santan.
4. Semua bumbu dihaluskan, ketjuali daun² ditumis, daging dimasukkan berikut santan.
5. Bila daging sudah lunak, kentang dimasukkan.
6. Air djeruk dimasukkan.
7. Menghidangkan : bumbu² jang kasar² dibuang.

TUTURUGA PENJU

(Menado)

Bahan² :

daging penju	½ kg.	daun bawang	1 ikat
daun kuntjai	1 ikat	djeruk nipis	1 bh.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	bawang putih	2 siung
lombok merah	3 bidji	kemiri	3 bidji
kunjit	2 rsd.	djae	2 rsd.
daun djinten	6 lembar	sereh	1 pt.
daun pandan	2 lembar	garam	1 sdm.
minjak	2 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Daging penju dipotong-potong ketjil.
2. Bumbu² selain daun dihaluskan.
3. Bumbu² ditumis dan ditambah dengan 2 gelas air, daging penju, sereh, daun pandan, irisan daun² dan air djeruk.
4. Dibiarkan sampai mendidih, dengan tempo² ditambah air.

Keteangan :

Masakan ini punya kuah banjak seperti sajur asem.

BAGIAN IV

LAUK PAUK BASAH TIDAK BERKUAH

AJAM BUMBU MENADO

Bahan²:

ajam	1 ekor	telur bebek	2 btr.
------	--------	-------------	--------

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	daun djintan	3 lbr.
lombok merah	5 bh.	daun kutjai	5 lbr.
lombok hidjau	5 bh.	daun kemangi	20 lbr.
djae	1 pt.	daun peterseli	20 lbr.
sereh	1 btg.	daun pandan	2 lbr.
daun bawang	5 lbr.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Bumbu² ditumbuk halus ketjuali sereh dan daun pandan.
2. Ajam direbus sampai masak.
3. Telur dikotjok, diberi bumbu² dan sedikit air ditjampur dengan ajam rebus.
4. Dimasak sampai kental.

AJAM BUMBU RUDJAK

Bahan :

ajam	1 ekor
------	--------

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	djae	1 pt.
bawang putih	5 siung	sereh	1 btg.
lombok merah	10 bdj.	minjak goreng	4 sdm.
kemiri	5 btr.	santan	4 gls.
kunjit	1 rsd.		

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, ditutupi, di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali djae dan sereh, ditumis dengan minjak ± 2 menit.
3. Daging dimasukkan, ditambah santan, diaduk di atas api supaja santan tidak petjah, sampai dagingnya lunak.

AJAM DJERUK NIPIS

(Banten)

Bahan²:

ajam	1 ekor	telur rebus	4 btr.
------	--------	-------------	--------

Bumbu²:

bawang merah	20 bh.	lada halus	1 sdt.
djeruk nipis	2 bh.	mentega	1 sdm.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Ajam jang telah bersih di-potong², digoreng dengan mentega.
2. Bawang iris dan bumbu² jang halus digoreng pula dan diberi air.
3. Ajam goreng dimasukkan terus dimasak sampai matang.
4. Telur rebus di-tusuk² dengan lidi dan dimasak sebentar didalam kuah ajam tadi.

Tjara menghidangkanja:

Ajam disenduk dipinggan dan dihiasi irisan kentang goreng disekeliling pinggan dan irisan djeruk nipis. Telur rebus dihiaskan disudut pinggan.

AJAM ISI DIBULU

(Menado)

Bahan²:

ajam	1 ekor	telur	1 btr
------	--------	-------	-------

Bumbu²:

lombok besar	10 bh.	daun pandan	1 hl.
lombok ketjil	10 bh.	daun djeruk	
bawang merah	10 bh.	purut	3 helai
djae	1 pt.	daun bawang	3 helai
tomat hidjau	3 bdj.	kemangi	3 tk.
bawang putih	2 siung	selasih	3 helai
sereh	1 btg.		

Tjara membuatnya :

1. Ajam dibersihkan, di-potong² ketjil direndam dengan garam dan air djeruk.
2. Dimasukkan dalam belanga.
3. Lombok, bawang merah, bawang putih ditumbuk, dimasukkan kebelanga.
4. Tomat diiris, dimasukkan.
5. Bumbu ditjampur, ditambah air sedikit.
6. Daun pandan, daun djeruk, kemangi, selasih dan sereh ditjutji, di-potong².
7. Daun tersebut dimasukkan, jika daging ajam sudah mendidih.
8. Lombok ketjil ditjutji, dimasukkan sebutir demi sebutir.

AJAM MAKARONI

Bahan² :

ajam	1 ekor	makaroni	1 pak ketjil
tepung roti kering	setjukupnja		

Bumbu² :

lada halus	1 sdt.	garam	1 sdm.
------------	--------	-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Ajam dibersihkan, dipotong ketjil² dan direbus.
2. Makaroni dipatah-patahkan dan direbus dengan garam sedikit sampai empuk, lalu dikeringkan.
3. Bersama-sama didalam sebuah pantji diaduk makaroni, mentega, daging ajam beserta air perebusnja lada dan garam.
4. Adonan ini dituangkan kedalam piring kaleng jang sudah disemir dengan mentega dan diatasnya ditaburi tepung roti kering.
5. Dibakar didalam pembakaran dan memasang api diatas dan bawah.

Sausnya :

tomat jang besar	3 bh.	bawang merah iris	2 sdm.
mentega	2 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Bawang digoreng sampai kuning dengan mentega kemudian

- dimasukkan tomat jang sudah di-potong² kedalamnya dengan memberi garam dan lada.
2. Apabila tomatnya sudah laju, dituangkan air sedikit² kira² 1/2 mangkok lagi dan dimasak terus sampai mendidih sehingga tomatnya hantjur semua.
 3. Achirnya disaring dengan tapisan.

AJAM MASAK AMBON

Bahan²:

ajam	1 ekor	air djeruk	1 tjkr.
tepung djagung	1 sdm.	kismis	1/2 tjkr.
anggur	1 gls.		

Bumbu²:

tjengkeh	4 bd.	garam	1/2 sdm.
kaju manis	1 pt.	mentega	4 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ajam dipotong-potong, direbus.
2. Kaldunja diambil.
3. Tepung digoreng dengan mentega.
4. Anggur dan kaldu dimasukkan.
5. Bumbu² jang telah ditumbuk halus dimasukkan pula.
6. Air djeruk dan kismis, kemudian ajam ditambahkan, direbus hingga kental.

AJAM MASAK BUGIS

Bahan²:

ajam	1 ekor	kaldu ajam	setjukupnja
kelapa	1 bh.		

Bumbu²:

bawang merah	1 piring	lada bulat	2 bd
bawang putih	2 siung	daun salam	2 lbr.
terasi	1 sdt.	daun kutjai	3 helai
asam	1/2 sdm.	tjuka	1 sdm.

tjengkeh	4 bdj.	mentega	2 sdm.
bunga pala	1 bdj.	gula merah	1 sdt.
kaju manis	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ajam dan bawang merah dimasak.
2. Djika daging telah lunak, diangkat.
3. Terasi, asem, gula ditumbuk halus; ditjampur dengan kaldu.
4. Semua ditjampur dengan bumbu dan santan lainnya, disemur.
5. Ajam harus diutuhkan.

AJAM MASAK HIDJAU

(Padang)

Bahan : ajam 1 ekor

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	laos	1 pt.
lombok hidjau	5 bh.	sereh	1 btg.
kemiri	5 bdj.	minjak goreng	4 sdm.
kunjit	1/2 rdj.	garam	1 sdm.
djae	1 pt.		

Tjara membuatnya :

1. Daging ajam di-potong², bumbu² dihaluskan, bawang merah diiris halus.
2. Bumbu² ditumis, daging ajam dimasukkan, tambah sereh dan laos.
3. Dimasak diatas api sampai lunak dan kuah kental.

AJAM MASAK PANIKI

(Menado)

Bahan : ajam 1 ekor

Bumbu²:

lombok merah	10 bh.	djae	1 iris
bawang merah	10 bh.	santan kelapa	1 btr.
bawang putih	5 siung	minjak kelapa	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ajam dibersihkan, di-potong².
2. Bumbu semua ditumbuk halus.
3. Bumbu ditumis dengan minjak sedikit.
4. Santan jang tjair dimasukkan lebih dahulu.
5. Diaduk, daging ajam dimasukkan.
6. Daging kalau sudah hampir matang dimasukkan santan jang kental.
7. Dimasak sampai kental.

AJAM MASAK SANTAN

Bahan² :

ajam	1 ekor	minjak goreng	2 sdm.l
kelapa	2 btr.		

Bumbu²:

bawang putih	5 siung	kentjur	1 rsd.
kemiri	5 btr.	djae	1 rsd.
ketumbar	½ sdt.	garam	1 sdm.
kunjit	2 rsd.	laos	1 pt.

Tjara membuatnya :

1. Ajam dibersihkan, di-potong², direbus.
2. Bumbu² dihaluskan, digoreng, dimasukkan kedalam rebusan ajam.
3. Kelapa dibuat santan, kemudian ditjampurkan, direbus bersama hingga separo.

AJAM PANGEK

(Banten)

Bahan² :

ajam	1 ekor	daun kemangi	setjukupnja
kelapa	1 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	25 bh.	bawang putih	10 siung
lombok merah	15 bdj.	lengkuas	2 pt.

kemiri	10 bdj.	djae	2 rsd.
kunjit	2 rsd.	belimbing wuluh	6 bdj.
daun salam	2 lbr.	djeruk nipis	1 sdm.
minjak	3 sdm.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Bawang merah/putih sebagian di-iris² halus, sebagian digilas bersama bumbu² lainnya.
2. Belimbing dibelah dua.
3. Bumbu² bersama bawang iris ditumis dengan minjak sebentar, kemudian diberi kaldu ajam sedikit.
4. Setelah mendidih dimasukkan daging ajam jang telah lunak dan dipotong ketjil².
5. Terakhir dimasukkan santan kental, daun salam, daun kemangi dan air djeruk nipis sedikit.
6. Dimasak sampai kental.

AJAM RITJA

(Menado)

Bahan :

ajam	1 ekor
------	--------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	djeruk nipis	1 bh.
bawang putih	3 siung	garam	1 sdm.
lombok merah	6 bh.	minjak	4 sdm.
djae	2 rsd.		

Tjara membuatnya :

1. Ajam dibersihkan.
2. Semua bumbu dihaluskan.
3. Ditumis sampai kekuning-kuningan dan sebagian bumbu lagi dilumurkan pada ajam, diberi minjak dan air djeruk.
4. Dipanggang diatas api arang sampai masak.

Menghidangkanja :

Dalam basi londjong, ditutup dengan sambal tumis.

AJAM SAPIT

(Palembang)

*Bahan*² :

ajam muda	1 ekor	santan kental	4 gelas
kelapa	½ btr.		

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	asam	5 mata
bawang putih	3 siung	gula merah	½ sdm.
lombok merah	5 bh.	garam	2 sdm.
ketumbar	½ sdt.	terasi	½ sdt.
djintan	½ sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Ajam dibersihkan, di-potong².
2. Diberi garam, direbus sampai empuk.
3. Kelapa diparut, disangan, dihaluskan.
4. Bumbu² dihaluskan.
5. Ajam, santan, bumbu² dan kelapa giling direbus hingga kering.
6. Ajam didjepit dengan 2 tangkai bambu dipanggang dengan arang.

AJAM SERAKI PEDAS

(Banten)

Bahan :

ajam	1 ekor
------	--------

*Bumbu*²:

bawang merah	15 bh.	bawang putih	10 siung
lombok merah	15 bdj.	lengkuas	2 pt.
kemiri	10 bdj.	asam	6 mata
garam	1 sdm.	mentega	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ajam dipotong, direbus dengan air sedikit.
2. Bumbu² dihaluskan dan direbus dengan kaldu ajam, dan dibubuhinya daun sereh.

- Kemudian direbus, sehingga kering kuahnja.
- Bila hendak diangkat dari api dimasukkan mentega.

AJAM SAOS

(Banten)

*Bahan*² :

ajam	1 ekor	mentega	3 sdm.
telur	1 bh.	tepung	2 sdm.

*Bumbu*² :

bawang putih	4 siung	pala halus	1/4 sdt.
lada halus	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

- Ajam dibersihkan dan di-potong².
- Direbus dengan bawang putih dan garam sedikit, sampai setengah empuk.
- Air perebus diambil sedikit, diberi tepung dan mentega, diaduk dan kemudian dituangkan kembali kedalam ajam itu.
- Dimasak lagi dengan diaduk sampai daging ajam empuk.
- Untuk pengentalan, sausnya diputar sebentar dengan kuning telur jang dimasukkan setelah ajam diangkat keluar.
- Ditambahkan sedikit air djeruk nipis, lada, sepotong pala dan garam setjukupnya.

ANG SIO HI

*Bahan*² :

ikan kakap	3 ekor	bawang timur	2 bh.
daun bawang	1 ikat	kaldu babi	1½ mangkuk
kol putih	10 lbr.	tepung	2 sdm.

*Bumbu*² :

bawang merah	10 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	4 siung	tjuka	4 sdm.
lombok merah	1 bh.	minjak/gadjih	

lada halus 1 sdt. babi 4 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ikan digosok dengan garam, digoreng dengan minjak babi.
2. Bawang putih diulek, digoreng, dituangi kaldu, irisan bawang timur, kol, daun bawang, lombok, ketjap, lada dan garam.
3. Djika sajurannja masak, tepung ditjairkan dengan air dan ditjampur dengan kaldu.
4. Untuk menjadikannja diberi goreangan ikan dan goreangan bawang.

ANJANG ANJANG

(Atjeh)

Bahan² :

bunga pepaja	1 kobokan	kelapa tua	1/2 btr.
kelapa muda	1 btr.		

Bumbu² :

lombok	10 bh.	asam	4 mata
terasi	1 sdt.	gula	1 sdt.
kentjur	2 rsd.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Bunga pepaja direbus 1/2 matang, terus dikeringkan airnya.
2. Bumbu² selain kelapa ditumbuk.
3. Kelapa jang tua dibuat santan.
4. Kelapa jang muda diparut, direndang terus ditumbuk.
5. Bumbu² ditumis, bubuk kelapa dimasukkan.
6. Dimasukkan santan, dibiarkan sampai agak kering.

Keterangan :

Rasanja harus pedas.

ARES

(Lombok)

Bahan :

batang pisang jang muda (bagian dalam)	setjukupnja.
--	--------------

*Bumbu*² :

lombok rawit	10 bidji	kentjur	1/4 djari
lombok merah	2 buah	kelapa	1 butir
bawang merah	10 buah	(untuk santan ±	6 gelas)
bawang putih	3 siung	terasi	1 sdt.
laos	2 djari	kemiri	10 bidji
djae	1 djari	minjak kelapa	3 sdm.
kunjit	1/2 djari	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Batang pisang dikupas sampai bagian dalamnya jang muda, baru di-iris². Benang² jang terdapat antara irisan² batang pisang tersebut dibuang sampai habis.
2. Setelah benang² terbuang, batang pisang jang telah diiris diberi garam (sedapat mungkin garam kasar) sambil diremas². Maksudnya agar ares ini mendjadi lemas dan sepetnya mengurang. Baru diperas dan ditjutji dengan air bersih dan diperas lagi.
3. Bumbu² diulek semua sampai halus.
4. Bumbu² jang telah halus ditumis sampai 1/2 masak, baru dimasukkan ares sambil di-aduk.
5. Terakhir dimasukkan santannya dan dimasak sampai masak (setelah santannya agak kurang diisap oleh bahan ares dan rasanja empuk).

Keterangan : Djenis² pisang jang dipakai adalah : pisang radja, pisang susu, pisang batu, pisang kepok.

ASE

*Bahan*² :

hati ajam	1/2 kg.	santan	1/2 gls.
soun	1 ons	minjak goreng	1 sdm.
kol	1/4 kg.		

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	lada halus	1 sdt.
bawang putih	2 siung	gula pasir	1 sdt.
kemiri	5 bdj.	garam	2 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Hati ajam direbus, diiris ketjil².
2. Soun direndam dalam air panas, kol ditutupi dan diiris persegi.
3. Bawang merah, bawang putih diiris, ditumis bersama lada dengan minjak goreng.
4. Hati ajam dan kol dimasukkan. Bila kol sudah laju santan dimasukkan, dimasak sampai kental.
5. Bila sudah kental soun dimasukkan.

ASE LOMBOK

Bahan² :

lombok hidjau	1/4 kg.	tomat muda	2 ons
tempe bosok	1 pt.	daun bawang	2 ikat
kelapa	1/4 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	sereh	1 sdt.
bawang putih	2 siung	garam	1 sdm.
kemiri	5 rsd.	gula	1/2 ons
ketjap	2 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Lombok direbus.
2. Kelapa diparut, diambil santannja.
3. Bumbu² dihaluskan, ditumis, lombok hidjau berbentuk utuh dimasukkan.
4. Santan dimasukkan, menjusul gula dan ketjap.

ASE UBI DJALAR

<i>Bahan² :</i> ubi djalar	3 bdj.	minjak kelapa	1 gls.
soun	1/2 ons		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lada	10 btr.
bawang putih	3 siung	tjuka	1/2 sdm.
djae	1 pt.	ketjap	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ubi djalar dibersihkan, ditjutji, diiris tipis², digoreng sampai kering.
2. Soun ditjutji, direndam air.
3. Bawang merah digoreng kering.
4. Lada, bawang putih, djae dihaluskan, ditumis, dimasukkan ketjap dan tjuka, ditambah air sedikit sampai mendidih.
5. Ubi dimasukkan, diaduk rata, soun baru ditjampur.
6. Dihidangkan dengan ditaburi bawang goreng.

ASAM PADEH

(Minangkabau)

Bahan :

daging sapi ½ kg.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	daun djeruk	
bawang putih	4 siung	purut	4 lbr.
lombok merah	12 bh.	daun kunjit	1 lbr.
laos	1 pt.	asam kandis	7 bh.
djae	1 pt.	garam	½ sdm.
sereh	1 btg.		

Tjara membuatnya :

1. Daging dibersihkan, di-potong².
2. Bumbu dihaluskan ketjuali laos dan sereh, daun djeruk, daun kunjit, asam kandis.
3. Daging ditjampur dengan bumbu², ditambah air 2½ gelas, direbus sampai dagingnya empuk dan airnya tinggal 1 gelas.

Keterangan :

Asam kandis dapat diganti dengan tjuka.

ASAM PADEH IKAN

(Sumatera Barat)

Bahan² :

ikan tongkol ½ kg. minjak goreng 3 sdm.

*Bumbu*² :

bawang merah	10 bh.	kunjit	1 rsd.
bawang putih	3 siung	daun kunjit	1/2 hl.
lombok merah		asam kandis	2 bh.
giling	1 sdm.	asam	3 mata
djae	1 rsd.	garam	1 sdm.
laos	1 iris		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, dipotong 5, diberi asam dan garam.
2. Bumbu digiling halus, ketjuali daun kunjit dan asam kandis.
3. Ikan, bumbu, minjak dan 1/2 gelas air sekaligus dimasak dalam pantji dengan api ketjil hingga empuk.

Keterangan :

Ikan tongkol dapat diganti dengan ikan laut lainnya.

ASEM ASEM PEDAS UDANG

(Bandjarmasin)

*Bahan*² :

udang	1/4 kg.	air	2 gelas
-------	---------	-----	---------

*Bumbu*² :

bawang merah	4 bh.	asam	3 mata
lombok merah	6 bh.	terasi	1/2 sdm.
lombok rawit	3 bh.	bawang putih	2 siung
laos	2 iris	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Udang dibersihkan.
2. Lombok, terasi dan garam dihaluskan.
3. Bawang merah, bawang putih diiris halus.
4. Semua bumbu dimasukkan dalam pantji dengan 2 gelas air, direbus sampai mendidih.
5. Sesudah mendidih udang dimasukkan.

ASEM ASEM UDANG

(Atjeh)

Bahan : udang $\frac{1}{4}$ kg.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	lombok rawit	10 bh.
asam sunti/		garam	1 sdt.
belimbing wuluh	4 bh.		

Tjara membuatnya :

1. Udang direbus sampai matang.
2. Asam sunti (belimbing wuluh), lombok rawit, bawang merah dan garam diulek semuanja.
3. Kemudian udang diulek bersama² dengan bumbu diberi air sedikit.

ATJAR

(Bandjarmasin)

Bahan² : telur bebek 5–6 btr. margarine 2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	8 btr.	tjuka	1 sdm.
bawang putih	3 siung	garam	1 sdm.
lombok hidjau	5 bdj.		

Tjara membuatnya :

1. Telur direbus sampai masak, dikupas.
2. Bumbu ketjuali bawang merah dihaluskan, ditumis dengan margarine.
3. Lombok hidjau dibelah.
4. Telur, bawang merah utuh dan lombok hidjau dimasukkan. diberi air $\frac{1}{2}$ tjangkir.
5. Dididihkan sebentar. Tjuka dituangkan lalu diangkat.

ATJAR BAWANG

Bahan² :

bawang putih 1 kg. air 2 gls.

Bumbu² :

tjuka larutan 1/4 gls garam 2 sdm.
gula pasir 1/2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Bawang putih dikupas, dimasukkan kedalam stoples.
2. Dimasukkan air tjuka, garam, gula pasir, ditutup rapat.
3. Dibiarkan 4 hari, baru dimakan.

Keterangan : Boleh djuga diberi lombok merah.

ATJAR BAWANG MERAH

Bahan :

bawang merah 1/4 kg.

Bumbu² :

bawang merah 1 sdm. tjuka 5 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tjuka dan garam direbus dalam air 2 gelas sampai mendidih.
2. Dibiarkan sampai dingin.
3. Bawang merah dikuliti dan ditjutji.
4. Dimasukkan dalam air tjuka sampai terendam betul.

ATJAR BUNTJIS

(Wonosobo)

Bahan² :

buntjis 1/4 kg. minjak goreng 2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah 5 bh. djae 1 pt.

kemiri	5 btr.	tjuka	2 sdm.
lada	1 sdt.	gula pasir	½ sdm.
kunjit	1 rsd.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Buntjis diberisihkan, di-potong² djadi 4.
2. Bawang merah dikupas, diiris halus, digoreng.
3. Bumbu lain dihaluskan, ditumis dengan minjak.
4. Buntjis dimasukkan, ditambah kaldu 1 tjangkir direbus sampai masak, baru diberi tjuka.

ATJAR GALA GALA

(Timor)

Bahan :

bunga turi	10 genggam.
------------	-------------

Bumbu² :

terasi	1/4 lempeng	kemiri	2 bh.
sereh	1 btg.	kunjit	1 rdj.
lombok merah	2 bh.	laos	1 iris
djae	1 iris	bawang merah	4 bh.
gula pasir	1 sdm.	bawang putih	7 bh.
garam	setjukupnja	tjuka	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Bunga turi diberisihkan dan ditjutji, direbus setengah masak.
2. Kalau sudah dingin, airnya diperas.
3. Bumbu dihaluskan, ditumis dalam sedikit minjak.
4. Bunga turi dimasukkan.
5. Achirnya diberi tjuka, dibiar sampai mendidih.

Keterangan :

Masakan ini dapat pula dibikin dari bunga turi yang dikeringkan lebih dahulu, dinamakan "**Atjar gala² kering**". Gala² berarti bunga turi.

ATJAR DJAGUNG MENTAH

Bahan² :

djagung jang muda sekali (putik djagung)	air	1/2 tjkr.
	10 bh.	

Bumbu² :

lada	3 btr.	tjuka	1 sdm.
gula pasir	2 sdm.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Djagung dikupas, ditutupi dan ditiriskan.
2. Air dimasak sampai mendidih beserta garam, lada, gula pasir dan tjuka.
3. Diangkat dari api dan didinginkan ; lada dikeluarkan.
4. Kalau sudah panas² kuku, djagung jang telah ditiriskan dimasukkan dan direndam beberapa waktu sebelum dihidangkan.

ATJAR GURAMI

Bahan² :

gurami	1 kg.	minjak	2 gls.
--------	-------	--------	--------

Bumbu²:

bawang merah	4 bh.	djae	1/2 rdj.
bawang putih	3 siung	gula merah	1 sdt.
lombok merah	3 bh.	tjuka	1 sdm.
lombok rawit	3 bh.	garam	1 sdm.
kemiri	2 bdj.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, di-potong², digoreng kering.
2. Bawang merah dan lombok merah dibersihkan dipotong kasar. Digoreng agak kering.
3. Bumbu² lainnya dihaluskan, ditumis, dimasukkan bawang dan lombok goreng, diberi air dan tjuka.
4. Setelah mendidih, ikan dimasukkan, dimasak sampai kuahnja agak kental.

ATJAR IKAN

Bahan :

ikan belanak 4 ekor

Bumbu² :

bawang putih	6 siung	laos	1 pt.
lombok merah	2 bh.	tjuka	1 sdm.
kemiri	3 bdj.	garam	½ sdm.
kunjit	½ rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, ditjutji, digoreng.
2. Lombok diiris pandjang, bawang putih, laos diiris halus, kunjit, kemiri, garam dihaluskan.
3. Semua bumbu ditumis, diberi air ± 1 tjangkir sampai mendidih.
4. Ikan dimasukkan, diberi tjuka.
5. Diangkat setelah masak, ikan djangan sampai hantjur.

ATJAR IKAN BANDENG

(Rembang)

Bahan :

ikan bandeng 3 ekor

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	kunjit	½ rdj.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
lombok rawit	½ ons	tjuka	1 sdm.
kemiri	5 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, digoreng.
2. Lombok rawit dibelah dua.
3. Semua bumbu dihaluskan, ditumis, sesudah masak diberi air ± 1 tjangkir, tjuka dimasukkan.
4. Terakhir ikan goreng dimasukkan di-aduk² sampai rata, segera diangkat setelah mendidih.

ATJAR IKAN EMAS

(Tjiandjur)

Bahan² :

ikan emas	1 kg.	minjak goreng	½ btl.
tomat	2 bh.		

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	salam	3 lbr.
bawang putih	3 siung	sereh	1 btg.
lombok merah	3 bh.	garam	1 sdm.
kemiri	20 bdj.	tjuka	2 sdm.
kunjit	1 rdj.	gula pasir	1 sdt.
djae	1 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan emas dibersihkan. Kemudian diberi garam dan tjuka, diaduk sampai rata, didiamkan 5 menit, lalu digoreng.
2. Semua bumbu dihaluskan, ketjuali lombok dibelah dua ; djae, sereh dimemarkan. Semua bumbu diaduk rata, ditumis. Diberi air ½ gelas dibiarkan bumbunya sampai masak (2 menit).
3. Bumbu diangkat dan dituangkan diatas ikan goreng.
4. Dapat dihias dengan irisan tomat masak.

ATJAR KETIMUN

Bahan² :

ketimun	1 kg.	lombok merah	3 ons
bawang merah	2 ons		

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	tjuka	4 sdm.
kemiri	10 btr.	gula pasir	3 sdm.
kunjit	1 rdj.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Ketimun dikupas, dibelah dua dikeluarkan bijinya kemudian dipotong setebal 1 cm sepanjang 4 cm.
2. Lombok merah, bawang merah dipotong bulat².

- Bawang putih, kemiri, kunjit, garam dihaluskan, ditumis, ditambah air 2 gelas.
- Ketimun, bawang merah, lombok merah dimasukkan direbus sampai setengah masak.

ATJAR KETIMUN DAN WIDJEN

(Timor)

*Bahan*² :

ketimun	6 bh.	widjen	1 genggam.
tomat	4 bh.		

*Bumbu*² :

bawang timur	2 bh.	garam	1 sdm.
tjuka	setjukupnja		

Tjara membuatnya :

- Ketimun dikupas dan digaruk dahulu dengan garpu, sesudah itu dipotong tipis².
- Tomat diiris, bawang timur di-potong² halus.
- Widjen digoreng sangan.
- Semua bumbu tersebut diawur dengan ketimun hingga bertjampur, dibubuhi tjuka dan garam.

ATJAR KETIMUN TANPA TJUKA

(Purwokerto)

*Bahan*² :

ketimun	1 kg.	lombok merah	5 bh.
tomat	10 bh.		

*Bumbu*² :

bawang merah	10 bh.	kunjit	2 rdj.
bawang putih	2 siung	gula pasir	1 sdm.
lada	1/2 sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

- Ketimun dikupas, ditjutji, dibelah, dibuang isinja, kemudian di-potong², pandjang 3 cm, tebal 1 cm.
- Bumbu dihaluskan, ditumis.

- Bawang merah dipotong mendjadi 4, lombok merah dibuang bidjinja, dipotong pandjang 2 cm.
- Tomat ditjutji, di-iris² kemudian dimasukkan kedalam bumbu bersama ketimun dan bawang merah.
- Dididihkan sebentar djangan sampai lunak sekali, kemudian diangkat dari api.

ATJAR MENTAH (Purwokerto)

*Bahan*² :

ketimun besar	1/2 kg.	bawang merah	10 bh.
lombok rawit	1/2 ons		

*Bumbu*² :

tjuka	4 sdm.	gula pasir	2 sdm.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnya :

- Ketimun dikupas, ditjutji kemudian di-potong² sebesar djari bersama isinja.
- Bawang merah dipotong mendjadi 4, lombok rawit dibuang tangkainja.
- Gula, garam, tjuka ditjampur, diberi air setjukupnja, kemudian ketimun dan bawang merah dimasukkan, didjemur ± 1/4 djam.

ATJAR RAMPING (Rembang)

*Bahan*² :

taoge	1 ons	wortel	1/4 kg.
kol	2 ons		

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	5 siung	djae	1 rdj.
lombok merah	7 bh.	tjuka	1 sdm.
lombok rawit	25 bh.	gula merah	1/2 sdm.
kemiri	5 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Kol, wortel, lombok merah diiris tipis halus, ketjuali lombok rawit.
2. Bumbu² dihaluskan, ditumis, dimasukkan sajuran, tjuka ditambahkan.
3. Setelah masak diangkat.

ATJAR TAHU

(Rembang)

Bahan² : tahu 10 pt. kelapa 1/2 btr.

Bumbu² :

bawang merah	7 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	4 siung	tjuka	2 sdm.
lombok rawit	6 bh.	gula merah	1/2 sdm.
kemiri	3 bdj.	garam	1/2 sdm.
djae	1 rdj.	ketjap	4 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tahu di-iris² persegi, bawang merah dan bawang putih diiris tipis, semuanja digoreng.
2. Kelapa diparut, diambil santannja 1/2 gelas.
3. Kemiri dihaluskan, ditumis sampai ke-kuning²an, dimasukkan santan berikut bumbu²nja, dimasak sampai mendidih.
4. Dimasukkan tahu, direbus sampai kental.

ATJAR TELUR

Bahan : telur ajam 5 btr.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	sereh	1 btg.
lombok merah	5 bh.	tjuka	1 sdm.
kemiri	3 bdj.	garam	1 sdm.
kunjit	1 rdj.	minjak goreng	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Telur direbus, dikupas, dibelah djadi dua.
2. Kemiri dihaluskan, bawang merah dimemarkan, lombok dibelah, ditumis dengan minjak goreng.

3. Telur dimasukkan, dibiarkan diatas api ± 5 menit sampai mendidih, diturunkan dari api, ditambah tjuka.

ATJAR TIMOR

Bahan² :

ketimun	4 bdj.	kangkung	2 ikat
taoge	1 ons	kol putih	1/4 kg.

Bumbu² :

lombok besar	10 bh.	tjuka	1 sdm.
bawang merah dibelah	10 bh.	djae	2 rdj.
bawang putih diiris		garam	1 sdm.
tipis	5 siung	gula pasir	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Bumbu direndam air, lalu diangkat.
2. Sajuran ditutup bersih lalu dimasukkan sesudah di-potong ketjil dalam larutan tjuka dan gula pasir, kemudian beserta bumbu dimasak.

Keterangan :

Dimakan bersama masakan dibawah ini :

tepung terigu	1/4 kg.	garam	sedikit
telur bebek	1 btr.		

Telur dikotjok dengan garam, terigu dan air. Diuleg, digiling tipis, dipotong segi empat, lalu digoreng.

ATJAR TJAMPUR

(Purwokerto)

Bahan² :

ketimun besar	1/2 kg.	wortel	4 bh.
kol putih	2 ons	taoge	1 ons

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	djae	1/2 rdj.
bawang putih	2 siung	tjuka	4 sdm.
lombok rawit	20 bh.	gula pasir	1 sdm.

kemiri	5 bdj.	garam	1 sdm.
kunjit	1 rdj.	minjak goreng	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ketimun dikupas dibuang isinja, dibelah kemudian dipotong sebesar 2 ruas djari.
2. Kol ditjutji, di-potong² sama besar dengan ketimun, wortel dikupas dipotong sama. Taoge dibuang tudungnya dan ekornya.
3. Bawang merah dikupas dipotong mendjadi 4, lombok rawit dibuang tangkainja.
4. Bumbu² lain dihaluskan, ditumis dengan minjak goreng.
5. Bahan dimasukkan, ditumis sampai $\frac{1}{2}$ masak kemudian diangkat.

ATJAR TOMAT MENTAH

Bahan :

tomat	$\frac{1}{2}$ kg.
-------	-------------------

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	garam	3 sdm.
lombok rawit	10 bh.	ketjap	3 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tomat ditjutji, diiris ketjil².
2. Bawang merah diiris ketjil tipis.
3. Lombok rawit diiris bulat².
4. Semua bahan ditjampur, ditambah garam.
5. Diatur dalam basi pandjang, dituangi ketjap.
6. Untuk mendapatkan rasa lebih enak, dibiarkan sebentar sebelum dihidangkan.

ATJAR UDANG

Bahan : udang besar 5 ekor

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	gula merah	$\frac{1}{2}$ sdt.
--------------	---------	------------	--------------------

lombok merah	5 bh.	garam	1 sdt.
tjuka	1/2 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Udang dibersihkan, direbus dengan sepotong arang.
2. Dikupas, dipotong ± 1 cm.

Saosnya :

3. Bumbu² dihaluskan, ditjampur dengan kaldu udang 1/2 gelas.
4. Rasa saos asam² manis.
5. Dimakan dengan saosnya.

AUNU SENEBRE

(Irian Barat)

Bahan²:

ikan ketjil ²	1 kg.	daun dan	
kelapa parut	1/2 btr.	tangkai talas	15 btg.

Bumbu : garam 1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ikan jang telah ditjutji bersama daun dan tangkai talas jang telah di-potong² ketjil direbus hingga masak.
2. Kemudian ikan, tangkai dan daun talas ditjampur dengan parutan kelapa jang telah digarami.
3. Dikukus.

AUNUVE HABRE

(Irian Barat)

Bahan²:

ikan (biasanya tjakalang)	1 kg.	daun keladi	setjukupnja
---------------------------	-------	-------------	-------------

Bumbu:

garam	setjukupnja
-------	-------------

Tjara membuatnya :

1. Daun² talas jang sudah dilakukan, dihampar dalam wadjan.
2. Potongan² ikan ditaruh diatas hamparan daun talas tersebut

dan kemudian ditutup lagi dengan daun talas.

- Sesudah diairi, wadjan ditaruh diatas api dan diberi sedikit garam.
- Dimasak sampai ikannja masak.

BABI KETJAP

Bahan :

daging babi $\frac{1}{4}$ kg.

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	djae	$\frac{1}{2}$ rdj.
bawang merah	2 bh.	garam	1 sdt.
lada halus	$\frac{1}{2}$ sdt.	ketjap	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Babi dipotong ketjil-ketjil.
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Semua ditaroh didalam wadjan dan daging direbus sampai empuk.
4. Djika perlu air boleh ditambah.
5. Dimasak sampai berminjak.

BABI TJIEN

Bahan² :

daging babi	$\frac{1}{4}$ kg.	kentang ketjil ²	$\frac{1}{2}$ kg.
daun bawang	1 ikat		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	ketjap	2 sdm.
bawang putih	3 siung	tautjo	1 sdm.
ketumbar	$\frac{1}{2}$ sdt.	minjak babi/	
djae	1 rdj.	gadjih	$\frac{1}{4}$ btl.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Kentang dikuliti dengan diberi garam sedikit.
2. Digoreng dengan gadjih sampai kuning.
3. Bumbu dan tautjo dihaluskan dan ditumis dengan 2 sdm gadjih

- babi.
4. Dimasukkan daging babi jang sudah dipotong ketjil², daun bawang, ketjap dan kaldu.
 5. Dibiarkan sampai dagingnya lunak.
 6. Setelah itu gorengan kentang dimasukkan.

BAKUT MASAK SAJUR ASIN

*Bahan*² :

tulang iga babi (bakut)	1 kg.
sajur asin	10 ikt.

*Bumbu*²:

bawang merah	15 siung	garam	1 sdm.
lombok rawit	10 bh.	minjak babi	3 sdm.
lada	1 sdt.	ketjap	6 sdm.
djae	2 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Tulang iga babi ditjutji, di-potong².
2. Direbus sampai empuk betul.
3. Sajur asin diradjang kasar.
4. Bawang putih di-iris².
5. Djae dimemarkan.
6. Bawang putih dan djae ditumis dengan minjak babi.
7. Djika sudah kuning, dimasukkan dalam rebusan tulang iga, ditambah lada, garam dan sajur asin.
8. Dimakan dengan ketjap dan lombok rawit.

BAU DIANDJOROI

(Mandar)

*Bahan*² :

ikan ketjil ²	1 tjuji tangan	kelapa parut	1 tjuji tangan
garam	setjukupnja	sereh	1 btg.
lengkuas	seiris	lombokrawit	10 bh.
asam	setjukupnja	kunjit tepung	1/3 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, kepalanja dibuang.
2. Ditjampur kelapa parut.
3. Garam, asam dimasukkan.
4. Lengkuas diiris tipis, ditumbuk sedikit, dimasukkan.
5. Lombok ditumbuk, dimasukkan.
6. Sereh dimasukkan.
7. Kunjit dimasukkan.
8. Diberi air hingga ikannja terendam, dimasak.

BAU PEAPI

(Mandar)

Bahan² :

ikan tongkol	1 ekor	kunjit tepung	½ sdt.
asam	setjukupnja	garam	setjukupnja
bawang merah	15 bh.	lada	1½ sdt.
lombok	10 bh.	minjak kelapa	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, di-potong².
2. Bawang merah dikupas, ditjampur dengan asam + garam di-remas² hingga tertjampur rata.
3. Lada ditumbuk, lombok ditumbuk, ditjampur rata dengan remasan asam.
4. Kunjit dimasukkan dalam tjampuran.
5. Ikan dimasukkan dalam tjampuran, diberi air hingga ikannja terendam (djangan terlalu banjak air), dimasak.
6. Sesudah masak, sebelum diangkat, dimasukkan bawang merah jang sudah digoreng.

BAWANG AJAM

Bahan² :

ajam	1 ekor	minjak	1 tjkr.
air	1 tjkr.		

Bumbu²:

bawang merah	20 bh.	bawang putih	4 siung.
lombok merah	4 bdj.	lada halus	½ sdt.

laos	6 pt.	tjuka	5 sdm.
garam	1 sdm.	ketjap	6 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ajam dipotong-potong ditjutji bersih, lalu digoreng.
2. Bawang merah diiris, lombok dibelah dua.
3. Ketjuali bawang merah dan lombok, bumbu jang lain digiling sampai halus.
4. Kemudian ajam goreng beserta bumbu² tersebut, dimasukkan kedalam sebuah pantji tempat penggoreng, dibubuh tjuka dan ketjap serta garam terus sampai rapat.
5. Direbus sampai ajam itu empuk.

BAWANG SEBUNGKUL

Bahan²:

ajam	1 ekor	telur	1 btr.
------	--------	-------	--------

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	gula pasir	1 sdm.
bawang putih	5 siung	garam	1 sdm.
lada halus	1 sdt.	ketjap putih	2 sdm.
pala	½ sdt.	(ketjap tjina)	

Tjara membuatnya :

1. Bumbu² dihaluskan, bawang merah dan bawang putih diiris, masing² digoreng kering.
2. Daging ajam dilepaskan dari tulang², direbus.
3. Daging ajam ditjintjang, seperti bumbu² jang telah halus, ditambah kotjokan telur djangan sampai lembek.
4. Adonan berbentuk seperti bawang, tulang ajam di-potong² ± 3½ cm, dibungkus dengan daging tjintjang sehingga menjerupai tangkai bawang.
5. Kaldu diberi bumbu : lada, ketjap, pala dan garam, direbus sampai mendidih.
6. Bawang sebungkul dimasukkan satu persatu kedalam kaldu.

BEBEK BUMBU BALI

Bahan² :

bebek	1 ekor	minjak kelapa	1/2 gls.
air	2 gls.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	kemiri	10 bdj.
bawang putih	5 siung	daun djeruk	
lombok merah	10 bh.	purut	4 lbr.
kunjit	1 iris	laos	2 iris
terasi	1 sdt.	sereh	2 btg.
ketjap	3-4 sdm.	garam	2 sdm.
daun salam	4 lbr.		

Tjara membuatnya :

1. Bebek jang sudah dibersihkan di-potong² seperlunya.
2. Semua bumbu dihaluskan ketjuali laos, sereh, daun salam, daun djeruk purut.
3. Semua bumbu ditumis, potongan bebek dimasukkan ditambah ketjap, digoreng sebentar.
4. Air 2 gelas dimasukkan, masakan didjerangkan sambil ditutup, sampai air habis dan bebek menjadi empuk.
5. Djika bebek belum empuk dapat ditambah air lagi, direbus lagi sampai kuah tinggal sedikit dan bebeknya empuk.

BEBEK BUMBU MANGUT

Bahan² :

bebek	1 ekor	kelapa	1/2 btr.
-------	--------	--------	----------

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	kemiri	10 bdj
bawang putih	5 siung	kentjur	1/2 rdj.
lombok rawit	10 bh.	terasi	1 sdt.
laos	1 pt.	daun salam	4 lbr.
daun djeruk		garam	2 sdm.
purut	4 lbr.		

Tjara membuatnya :

1. Bebek jang sudah dipersiapkan di-potong² seperlunja.
2. Kelapa dikupas dan diparut, diambil santannja $\frac{1}{2}$ liter (2 gelas).
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali daun salam, laos dan djeruk purut.
4. Bumbu jang sudah halus ditumis dengan minjak sampai kuning, bebek, salam, laos dan daun djeruk purut ditumis sebentar.
5. Kemudian air setjangkir ditambahkan, bebek diungkep sampai empuk.
6. Santan dimasukkan, masakan didjerangkan sambil di-aduk² (supaja santan tidak petjah) sampai masak (kental dan berminjak).

BE GENJOL

(Bali)

Bahan : daging babi jang berkulit $\frac{1}{2}$ kg.

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	kunjit	$\frac{1}{2}$ rdj.
bawang putih	3 siung	djae	$\frac{1}{2}$ rdj.
lombok merah	2 bh.	kentjur	$\frac{1}{2}$ rdj.
kemiri	4 bdj.	laos	1 pt.
lada hitam	5 bdj.	daun salam	4 hl.
tjengkeh	2 bdj.	terasi	$\frac{1}{2}$ sdt.
tjabe	1 bh.	garam	$\frac{1}{2}$ sdm.

Tjara membuatnya :

1. Setelah daging ditjutji, dipotong agak besar.
2. Semua bumbu dihaluskan ketjuali daun salam.
3. Daging di-remas² bersama bumbunya.
4. Direbus sampai lunak sekali.
5. Masakan ini tak banjak kuahnja. Perbandingan kuah dan isi 1:3.

BEKO
(Makasar)

Bahan² :

labu	1 buah	rebung	2 batang
ikan kering	½ ekor	kelapa	1 butir

Bumbu² :

daun arago	3 putjuk	lombok	setjukupnja
daun asam	1 tangkai	garam	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Labu dikupas, di-potong², direbus, di-iris², ikan kering dipotong-potong.
2. Kelapa diparut, dibuat santan 5 tjangkir, daun arago di-potong², lombok dan garam dihaluskan, daun asam dibuang tangkainya.
3. Labu dan rebung diberi santan, dimasukkan bumbu²; setelah mendidih dimasukkan ikan kering.

BELADO BELUT
(Padang)

Bahan² :

belut	5 ekor	minjak goreng	½ gelas
-------	--------	---------------	---------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	tomat	1 bh.
lombok merah	½ ons	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Belut dibersihkan, dibelah, digarami dan didjemur.
2. Bumbu digiling kasar.
3. Belut digoreng (boleh dipotong atau tidak) hingga kering, diangkat.
4. Kemudian bumbu ditumis sampai kuning dan ditjampur dengan belut.



1. Dadar isi saus tomat

2. Telur belado

BELADO DENDENG

(Padang)

Bahan² :

daging	½ kg.	minjak goreng	1 gls.
--------	-------	---------------	--------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	tomat	1 bh.
lombok merah	1 ons	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daging dipotong seperti untuk dibikin dendeng, diberi garam dan diungkep.
2. Bawang merah dan lombok merah digiling kasar bersama tomat.
3. Bila daging telah kering, dimasukkan minjak goreng.
4. Daging digoreng sebentar, ditumbuk dan digoreng, hingga warna kuning.
5. Bumbu ditumiskan dalam separo dari minjak, hingga matang.
6. Daging ditampurkan kedalam bumbu hingga rata ; diangkat.

Keterangan :

1. Tjara membuat seperti diatas menghasilkan dendeng jang basah. Dendeng kering didapat bila daging sebelumnya tidak diungkep tetapi didjemur.
2. Bumbu dapat pula sebelum digiling digoreng dahulu atau direbus. Dengan tjara ini warna bumbu akan menjadi lebih merah.
3. Ketjuali daging dapat digunakan : ikan, udang, telur, kentang dsb.

BELADO IKAN SALAI

(Padang)

Bahan² :

ikan salai	2 ons	minjak goreng	½ gls.
------------	-------	---------------	--------

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	lombok merah	10 bh.
tomat	1 bh.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Bumbu digiling kasar.
2. Ikan digoreng dengan api ketjil hingga matang dan diangkat.
3. Selandjutnya dikerdjakkan seperti membuat dendeng belado (hlm. 373).

Keterangan :

Ikan salai didapatkan didanau Manindjau. Ikan dibersihkan dan dikeringkan hingga hitam. Mempunjai bau dan rasa chusus.

BELADO PEDA

(Padang)

Bahan² :

ikan peda	4 ekor	petai (djika disukai)	2 papan
minjak goreng	1/2 tk.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lombok merah	10 bh.
asam	5 mata		

Tjara membuatnya :

1. Ikan peda digoreng.
2. Petai dengan kulitnya diiris-iris tipis, lalu digoreng kering.
3. Bumbu ditumbuk (lembek agak kasar).
4. Bumbu ditumis, air asam dimasukkan dan terakhir peda jang telah digoreng dimasukkan, diaduk rata, didjerangkan sampai masak.

BELADO TELUR

(Padang)

Bahan² :

telur bebek	5 btr.	minjak	1/3 gls.
-------------	--------	--------	----------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	tomat	1 bh.
bawang putih	2 siung	garam	1/2 sdm.
lombok merah	1 ons		

Tjara membuatnya :

1. Telur direbus hingga masak dan dikupas.
2. Bumbu digiling di-petjah², begitupun tomat.
3. Telur digoreng sebentar hingga ke-kuning²an dan diangkat.
4. Bumbu ditumis.
5. Telur ditjampurkan kedalam bumbu dan diangkat.

Keterangan :

1. Tomat dapat diganti dengan asam.
2. Waktu menghidangkan telur dapat dibelah dua.

BELADO TERI (Rembang)

Bahan² :

teri segar	1 ons	minjak goreng	1/2 gls.
------------	-------	---------------	----------

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	garam	1/2 sdt.
lombok merah	5 bh.	gula merah	1/2 sdt.
asam	3 mata		

Tjara membuatnya :

1. Teri ditutup bersih, dikeringkan, digoreng.
2. Lombok, bawang merah, garam ditumbuk halus, kemudian dimasukkan garam. Digoreng sampai 3/4 masak, baru teri dimasukkan dan didjerangkan sampai masak.

BERENGKES IKAN (Palembang)

Bahan² :

ikan belida	1 kg.	daun pisang	1 pelepas
biting		seperlunja	

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	2 siung	asam	2 mata
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdt.
kemiri	5 btr.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, isinja dibuang, ditjutji.
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali sereh. Asam ditjairkan; airnya dimasukkan kebumbu.
3. Ikan ditjampur dengan bumbu sampai rata, dibungkus dengan daun.
4. Dipanggang diatas api sambil di-balik².

BERENGKES TEMPOJAK

Bahan² :

tempojak	1 mangkok	daun pisang	2 lbr.
ikan air tawar	1/4 kg.		

Bumbu² :

bawang merah	6 btr.	sereh	1 btg.
lombok merah	5 bdj.	gula djawa	1/2 sdm.
laos	1 pt.	garam	1/2 sdm.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, kalau besar di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan ditjampur dengan ikan dan tempojak.
3. Dibungkus daun pisang, diikat.
4. Dipanggang diatas bara sampai masak.

Keterangan :

Tempojak adalah sematjam terasi dibikin dari durian.

BESENGEK

Bahan² :

daging/ajam	1/2 kg.	kelapa	1/2 btr.
minjak goreng	2 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	salam	2 hl.
bawang putih	4 siung	sereh	1/2 btg.
lombok	4 bh.	asam	2 mata

kemiri	4 bdj.	garam	1/2 sdm.
ketumbar	1 sdt.	gula merah	1/2 sdm.
kunjit	1 rdj.	terasi	1/2 sdt.
laos	2 iris		

Tjara membuatnya :

1. Daging ditjutji, di-iris² berbentuk dadu ketjil.
2. Kelapa diambil santannja (santan tjair dan santan kental dipisahkan).
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali salam, laos, sereh dan asam.
4. Bumbu² ditumis, daging dimasukkan, ditambah santan tjair, lalu ditutup (diungkep).
5. Setelah daging lunak, santan kental dimasukkan dan ditambah air asam.
6. Ditunggu sampai santan mendidih dan berminjak.

BESENGEK AJAM

Bahan² :

ajam	1 ekor	minjak goreng	1/4 btl.
kelapa	1 bh.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	djinten	1 sdt.
bawang putih	4 siung	terasi	1 sdt.
lombok merah	2 bdj.	djeruk nipis	6 bidji
laos	1 pt.	garam	1 sdm.
kemiri	10 bdj.	gula pasir	1 sdm.
ketumbar	1 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Ajam dibersihkan, terus digoreng sampai kuning.
2. Bumbu² dihaluskan, kemudian ditumis.
3. Daging ajam, santan, garam dan gula ditjampurkan dengan bumbu, digelimangkan supaja menjadi satu, terus dimasak sampai empuk.
4. Kalau sudah berminjak dimasukkan kelapa parut beserta air djeruk nipis atau air asam.
5. Dibiarkan begitu sebentar, baru diangkat.
6. Besengek ini rasanja kemanis-manisan seperti kare.

BESENGEK BEBEK

Bahan² :

bebek	1 ekor	kelapa	1½ btr.
minyak kelapa	5 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	bawang putih	5 siung
lombok merah	10 bh.	kemiri	10 bdj.
ketumbar	1 sdt.	terasi	1 sdt.
gula merah	1 sdm.	kunjit	1½ rdj.
asam	5 mata	laos	2 iris
sereh	2 btg.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Bebek jang sudah dipersiapkan, di-potong² seperlunja.
2. Kelapa diparut, dijadikan santan kental 2 gelas dan santan tipis 1 gelas.
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali laos dan sereh, kemudian ditumis dengan minjak kelapa.
4. Daging bebek jang telah di-potong² dimasukkan, ditumis sebentar, diberi santan tipis, direbus sampai lunak (dengan diungkep).
5. Jang terahir santan kental dan asam dimasukkan sambil diaduk dan direbus sampai berminjak.
6. Djika suka bumbu dapat ditambah kunjit 1/3 rdj.

BESENGEK DAGING

Bahan² :

daging	½ kg.	kelapa	1 btr.
minjak goreng	2 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	laos	2 iris
bawang putih	3 siung	sereh	1 btg.
lombok	5 bh.	asam	2 mata
kemiri	3 bdj.	terasi	½ sdt.

ketumbar	$\frac{1}{2}$ sdm.	daun salam	2 lbr.
djintan	$\frac{1}{2}$ sdt.	garam	$\frac{1}{2}$ sdm.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Daging ditjutji, di-iris² seperti lapis, selebar 2 djari.
2. Kelapa diparut, diambil santannja.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos, sereh, salam dan asam.
4. Bumbu² ditumis, daging dimasukkan, diungkep, sebentar. Kemudian santan dimasukkan.
5. Dimasak sampai daging lunak.
6. Air asam dimasukkan pada achirnya.

BESENGEK TEMPE

Bahan² :

tempe	20 pt.	udang kering	1 ons
kelapa	$\frac{1}{2}$ btr.	minjak goreng	$\frac{1}{2}$ gls.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	salam	4 lbr.
bawang putih	1 siung	tempe bosok	2 pt.
lombok merah	2 ons	gula merah	1 sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tempe di-potong² djadi dua, ditjutji.
2. Lombok, bawang merah, bawang putih diiris, terus digoreng.
3. Tempe, udang, tempe bosok, bumbu² dimasukkan ditambah air 2 gelas, direbus hingga masak.
4. Kelapa diparut, diambil santannja, ditjampurkan kedalam no. 3, di-aduk² sampai masak.

BETUTU

(Banten)

Bahan² :

ajam	1 ekor	roti tawar	1/2 btg
telur ajam/bebek	5 btr.	kentang	5 bdj.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	3 siung	vetsin	1 sdt.
lada halus	1 sdt.	minjak goreng atau	
pala halus	1/4 sdt.	mentega	4 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, dikeluarkan isi perutnya, didjahit separo, diisi dengan pure kentang jang telah dibumbui.
2. Telur direbus, dikupas, dimasukkan dalam perut ajam kemudian didjahit jang rapat.
3. Ajam setelah didjahit, dikukus sampai masak.
4. Setelah masak, dioven dengan api atas dan bawah, tiap kali dibuka, disiram dengan mentega jang telah dilelehkan.
5. Bila sudah kuning rata, betutu dikeluarkan dari oven.

Keterangan :

Dihidangkan dipiring londjong, dihias daun selada, tomat dan daun seledri.

Tjara mengambil tulang dari tubuh ajam:

1. Ajam dipotong dan dibersihkan bulunya. Setelah ditutupi, ajam agak dikeringkan, leher ajam boleh dihilangkan boleh tidak.
2. Dada ajam dibelah dengan pisau jang tadjam sekali. Dibagian telur dipotong memandjang, bagian dada membudjur dan bagian bawah memandjang.
3. Tulang dikeluarkan pelan² dipisahkan dari daging.
4. Antara daging dengan tulang harus dipotong dibagian paha separo, dibagian sajap separo dan bagian leher.
5. Setelah selesai, kulit ajam tidak perlu ditutupi lagi, didjahit sebagian dulu, baru diisi dengan daging ajam jang sudah ditintjang.

BIKIA
(Kotagadang)

Bahan :

djeroan sapi berlemak 1/2 kg.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kunjit	1/2 rdj.
bawang putih	2 siung	djae	1/2 rdj.
lombok merah		laos	1 iris
giling	2 sdm.	daun kunjit	1/2 lbr.
kemiri	1 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging dibersihkan.
2. Bumbu digiling halus ketjuali daun kunjit.
3. Daging dan bumbu dimasak dalam 4 gelas air hingga empuk.
4. Waktu menghidangkan daging dipotong-potong.

Keterangan :

Karena berlemak, masakan ini dihidangkan panas².

BINDE BILUHUTA
(Gorontalo)

Bahan² :

djagung muda dipipil	1 lt.	udang ketjil	1½ tjkr.
pisang batu jang muda	3 bh.	kelapa parut	1 tjkr.

Bumbu² :

lombok rawit	1 sdm.	bawang merah	10 bh.
tomat	2 bh.	belimbing wuluh	10 bh.
daun bawang	5 hl.	daun kemangi	10 hl.
djeruk nipis	1 hl.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Djagung direbus.
2. Udang dikeluarkan kepalanja, ditjutji, di-potong² halus, direbus dengan air setjukupnja.
3. Pisang batu ditjutji, di-iris² halus.

4. Bawang merah, tomat, daun bawang, belimbing, daun kemangi di-potong² halus.
5. Lombok, garam, diulek.
6. Udang jang sudah direbus ditjampur dengan bumbu², dimasukkan kedalam pantji, ditambah kelapa parut.
7. Djagung rebus dan air rebusan jang masih mendidih bersama kelapa dimasukkan.
8. Djeruk diperas airnya, dimasukkan.
9. Diaduk sampai rata.

BISTIK DAGING SAOS SUSU

Bahan² :

daging	1/2 kg.	mentega	100 gr.
susu	1/2 gls.		

Bumbu² :

lada	1/2 sdt.	garam	2 sdt.
------	----------	-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Daging diceruk dengan punggung pisau, dibubuh garam dan lada.
2. Mentega 2/3 bagian, dikuningkan, daging dimasukkan lamanya kira² 5–10 menit hingga warnanya tjoklat dan rata, dalamnya harus mentah.
3. 1/3 bagian mentega dipanaskan, dituangkan susu kedalamnya dan air sampai warnanya tjoklat.
4. Saos harus kental jang dibikin dari 1/3 lemak dan 2/3 tjoklat.

BISTIK DJERMAN

Bahan² :

daging	1 ons	susu	1 sdm.
mentega	3 sdm.		

Bumbu² :

bawang bombay	1 bh.	pala	1/4 sdt.
lada	1/2 sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Daging ditjintjang, diberi bumbu² dan susu ditjampur sampai rata.
2. Daging dibentuk bulat pipih dan diberi garis².
3. Daging jang telah terbentuk, digoreng dalam mentega sampai tjoklat.
4. Bawang bombay dikupas diiris tipis dan digoreng.
5. Dihidangkan dipiring londjong, ditaburi bawang bombay dan diberi saos.

Keterangan :

Dapat dimakan bersama kentang goreng dan salada ketimun.

BISTIK KETIMUN

Bahan² :

ketimun muda	3 bh.	minjak goreng	1 gls.
--------------	-------	---------------	--------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	garam	1 sdt.
bawang putih	3 siung	ketjap	2 sdm.
lada halus	1/2 sdt.	tjuka	1 sdt.
pala	1/4 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Ketimun ditjutji, dipotong ujung²nja, di-tusuk² dengan garpu perlahan²; ditjampur dengan garam (djangan sampai keluar isinja atau patah).
2. Dikupas perlahan² sampai airnja keluar, ditiriskan, digoreng sampai kuning.
3. Bawang merah di-iris², digoreng.
4. Bumbu² dihaluskan, ditumis dengan minjak goreng, ditambah air, ketjap, tjuka, direbus sampai mendidih.
5. Ketimun dimasukkan sebentar, diangkat, dimasukkan basi londjong diatasnya ditaburi bawang merah goreng. Dihidangkan dan dimakan panas-panas.

BISTIK TEMPE

Bahan² :

tempe	4 pt.	minjak goreng	3 sdm.
kelapa	1/4 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	gula merah	1 sdm.
bawang putih	2 siung	tjuka	1 sdt.
lada putih	1 sdt.	garam	1 sdt.
pala	2 kerat	ketjap	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tempe dipotong-potong persegi tipis.
2. Bawang merah, bawang putih diiris-iris.
3. Kelapa diparut, diambil santannya.
4. Bawang ditumis, tempe dimasukkan ditambah bumbu² dan santan.
5. Dimasukkan ketjap, tjuka, gula.
6. Dibiarkan sampai masak.

BONG DJA KEE AJAM

Bahan² :

ajam dara	1 ekor	kol	1/4 kg.
udang	1/4 kg.	perkedel ketjil	40 bh.
buntjis	1/4 kg.	tepung terigu	2 sdm.

Bumbu² :

bawang putih	6 siung	tjuka	2 sdm.
lada halus	1 sdt.	ketjap	3 sdm.
garam	2 sdm.	gadjih	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ajam dipotong ketjil² dan direbus dengan air dan sedikit garam.
2. Kol dan buntjis dipotong ketjil².
3. Bawang putih diiris halus dan digoreng dengan gadjih.
4. Kalau sudah kuning, dituangi kaldu, ajam, perkedel dan udang, sajuran, ketjap, tjuka dan garam.

- Kaldu diberi tepung dan tjuka.

Tjara membuat perkedel :

- Udang dibuang kulitnya.
- Dihaluskan dengan 2 siung bawang putih, $\frac{1}{2}$ sdm tepung dengan sedikit lada dan garam.
- Dibuat bulatan ketjil² dan direbus sampai masak.

BOTOK

(Magetan)

Bahan² :

tempe	10 ptg.	teri	$\frac{1}{4}$ ons
daun melinjo	2 ikat	daun pisang	3 tk.
lamtoro	2 ggm.	biting	
kelapa agak muda	1 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	daun salam	3 lbr.
bawang putih	4 siung	gula merah	1 sdm.
lombok hijau	5 bh.	garam	1 sdm.
laos	2 iris		

Tjara membuatnya :

- Tempe dipotong persegi ketjil.
- Daun melinjo di-tjabik².
- Kelapa diparut.
- Bumbu² dihaluskan ketjuali salam, laos, lombok diiris-iris.
- Bahan² ditjampur, ditambah bumbu², ditjampur rata.
- Kemudian dibungkus daun pisang, dialas daun salam.
- Dikukus sampai masak.

BOTOK AJAM

(Tegal)

Bahan² :

ajam	1 ekor	kelapa	1 btr.
daun pisang		setjukupnja	

Bumbu² :

bawang merah	15 bh.	lengkuas	2 pt.
--------------	--------	----------	-------

kemiri	10 btr.	ketumbar	1 sdt.
kentjur	3 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ajam ditjintjang halus.
2. Kelapa diparut dibuat santan kental.
3. Bumbu² dihaluskan dan diberi santan kental.
4. Tjintjang ajam dimasukkan.
5. Kemudian dibungkusi daun pisang.
6. Tiap bungkus diberi 1 lembar daun salam, dikukus.

BOTOK BEKASEM

(Rembang)

Bahan² :

udang	1/4 kg.	kelapa muda	1/2 btr.
nasi	1 1/2 gls.	daun pisang	

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lombok rawit	5 bh.
bawang putih	5 siung	laos	1 iris
lombok merah	3 bh.	garam	1/2 sdm.
lombok hidjau	1/2 ons		

Tjara membuatnya :

1. Udang dibersihkan.
2. Bawang putih, laos, garam dihaluskan, ditjampur udang dan nasi.
3. Disimpan dalam pantji 2 hari lamanja.
4. Dimasak, diberi irisan lombok hidjau.
5. Kelapa diparut, bumbu lainnya dihaluskan ditjampur rata dengan bahan² tersebut.
6. Dibungkusi, dikukus sampai masak.

BOTOK BLENJIK

(Rembang)

Bahan² :

belenjik	1 ons	petai	10 mata
----------	-------	-------	---------

kelapa	1/3 btr.	daun pisang
tahu	10 pt.	

Bumbu² :

bawang merah	1/2 ons	tomat	3 bh.
bawang putih	3 siung	kentjur	1/4 rdj.
lombok merah	3 bh.	laos parut	2 sdt.
lombok rawit	7 bh.		

Tjara membuatnya :

1. Bumbu² dihaluskan, begitu pula belenjik dan tahu.
2. Petai, tomat, lombok hidjau diiris halus.
3. Kelapa dibuat santan.
4. Semua bahan² ditjmpur, diaduk dengan santan.
5. Dibungkus daun pisang, dikukus sampai masak.

Keterangan :

Belenjik adalah teri jang dibulatkan sebesar kelereng dan kemudian dijemur kering beserta nasi dan garam.

BOTOK DAUN SINGKONG

Bahan²:

daun singkong	2 ikat	kelapa setengah tua	1/4 btr.
---------------	--------	---------------------	----------

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	kentjur	1 rdj.
bawang putih	2 siung	daun salam	2 lbr.
lombok merah/		gula	1 sdm.
rawit	4 bh.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnya :

1. Daun singkong ditjutji dan direbus.
2. Kelapa diparut.
3. Lombok diiris halus.
4. Bawang merah, bawang putih dan kentjur ditumbuk halus, lalu bumbu² direbus.

- Setelah mendidih, dimasukkan rebusan daun singkong jang telah di-iris².
- Dimasak sampai lunak.

BOTOK DJAGUNG PAKAI PEDA

*Bahan*²:

djagung muda	10 bh.	telur bebek	1 btr.
peda	2 ekor		

*Bumbu*²:

lombok hidjau	3 bh.	kelapa	1/4 btr.
bawang merah	3 bh.	kemiri	3 bh.
bawang putih	5 siung	garam	setjukupnja
gula menurut selera, daun pisang untuk bungkus			

Tjara membuatna :

- Djagung diiris halus.
- Lombok hidjau di-potong² ketjil.
- Ikan dibersihkan dari tulang dan duri²nja.
- Kelapa diparut didjadikan santan satu tjangkir.
- Bumbu² digiling halus seperti : ketumbar, garam, bawang merah, bawang putih dan kemiri.
- Setelah bumbu² halus, ditjampurkan djagung iris kedalam bumbu, digiling agar bumbu dan djagung tjampur betul, djangan sampai halus.
- Barulah dimasukkan ikan peda jang di-potong² berikut santan.
- Dibungkusi daun pisang, terus dikukus kira² 20 menit.

BOTOK DJAMUR GIGIT

(Rembang)

*Bahan*²:

kelapa setengah tua	1/2 btr.	daun pisang	setjukupnja
djamur gigit	1/2 mangkok	biting	setjukupnja

*Bumbu*²:

bawang merah	4 bh.	lombok merah	3 bh.
--------------	-------	--------------	-------

bawang putih	2 siung	asam	4 mata
ketumbar	½ sdt.	terasi	½ sdt.
laos	1 iris	garam	1 sdm.
lombok rawit	7 bh.		

Tjara membuatnya :

1. Djamur direndam air panas, kira² ¼ djam, ditjutji bersih.
2. Kelapa dibersihkan, diparut.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali lombok rawit, ditjampur dengan kelapa, diberi air kira² 1 tjangkir; djamur diperas, ditjampur dengan bumbu beserta lombok rawit.
4. Dibungkusi daun pisang, dikukus sampai masak.

BOTOK DJAMUR PAJUNG

Bahan² :

djamur pajung	¼ kg.	daun pisang	2 pelepas
kelapa muda	½ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	salam	10 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
ketumbar	1 sdt.	garam	½ sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnya :

1. Djamur dikupas, ditjutji bersih, ditjabik-tjabik.
2. Kelapa diparut.
3. Bumbu² dihaluskan, ditjampur dengan djamur dan kelapa.
4. Adonan dibungkusi daun pisang dan satu persatu dialas daun salam.
5. Dikukus sampai masak.

BOTOK JUJU

(Rembang)

*Bahan*² :

kelapa setengah tua	1/2 btr.	daun pisang
juju	10 ekor	biting

*Bumbu*² :

bawang merah	4 bh.	ketumbar	1/2 sdt.
bawang putih	3 siung	kentjur	1/2 rdj.
lombok merah	2 bh.	laos	1 iris
lobok rawit	5 bh.	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Juju dibersihkan, ditumbuk, diambil airnya.
2. Kelapa dibersihkan, diparut.
3. Bumbu dihaluskan ditjampur dengan kelapa dan juju.
4. Dibungkus daun pisang, dikukus sampai masak.

Keterangan :

Juju adalah sebangsa kepiting ketjil jang hidup diair tawar.

BOTOK KATAK

(Madiun)

*Bahan*² :

katak	1 kg.	daun pisang	1 pelepas
kelapa setengah tua	1 btr.	biting	

*Bumbu*² :

bawang merah	10 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	5 siung	asam	2 mata
lombok merah	10 bh.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja:

1. Katak dibersihkan, di-potong².
2. Kelapa diparut, bumbu² dihaluskan.

- Katak, kelapa, bumbu ditjampur djadi satu.
- Dibungkusi daun pisang dikukus sampai masak.

BOTOK KEDELE HITAM

(Wonosobo)

*Bahan*² :

kedele hitam	3/4 kg.	daun pisang klutuk	3 lbr.
kelapa	1/2 btr.	biting	

*Bumbu*² :

bawang merah	4 bh.	daun salam	20 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
lombok rawit	20 bh.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

- Kedele dibersihkan, direndam 1 malam.
- Diambil dalam lumpang, djangan terlalu halus.
- Kelapa diparut, ditjampur dengan kedele jang telah ditumbuk.
- Bumbu² dihaluskan, ketjuali daun salam dan lombok rawit, ditjampur dengan no. 3.
- Dimasukkan air 1 gelas agar djangan keras.
- Adonan dibungkusi ± 2 sendok makan tiap bungkus, dasarnya diberi 1 lembar daun salam dan atasnya dihias dengan lombok rawit 1 atau 2 buah.
- Dikukus sampai kuning.

BOTOK KELAPA MUDA

*Bahan*² :

kelapa muda	1 btr.	air	3 sdm.
petai	1 keris	daun pisang	
teri	1/2 ons		

*Bumbu*² :

bawang merah	2 bh.	kunjit	3 rdj.
bawang putih	2 siung	terasi	1/2 sdt.
ketumbar	1/2 sdt.	gula mera	1 sdt.
lada	1/2 sdt.	salam	8 lbr.
djae	2 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Kelapa dibersihkan, diparut.
2. Bumbu² dihaluskan, ditjampurkan pada kelapa parut dan air.
3. Petai diiris, teri ditjutji, ditjampur dengan no. 2.
4. Dibungkus tiap bungkusannya diberi daun salam ½ lembar.
5. Dikukus sampai masak.

BOTOK LOMPONG

(Wonosobo)

Bahan² :

lompong	7 btg.	kelapa muda	½ btr.
udang ketjil	2 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	2 siung	kulit djeruk purut	1 iris
lombok rawit	3 bh.	gula merah	1 sdt.
laos	1 pt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya:

1. Lompong jang telah laju dibuang kulitnya, di-potong² pendek.
2. Kelapa muda diparut, bumbu² dihaluskan ketjuali sereh, laos, kulit djeruk purut.
3. Bumbu direbus, tambah air ½ pantji sampai masak, dimasukkan udang dan kelapa muda.
4. Sesudah mendidih, dimasukkan lompong.

Keterangan :

Lompong = tangkai daun talas.

BOTOK LIREH

(Banjumas)

Bahan² :

daun lempujang		tempe bosok	4 pt.
muda (lireh)	5 ikt.	daun pisang	1 plp.
kelapa muda	½ btr.		

*Bumbu*² :

bawang merah	3 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	3 siung	ketumbar	½ sdt.
lombok merah	3 bdj.	terasi	½ sdt.
lombok rawit	7 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya:

1. Daun lireh ditjutji, dipotong, ditumbuk sampai halus.
2. Kelapa diparut.
3. Semua bumbu dan tempe bosok dihaluskan.
4. Sesudah itu semua bahan ditjampur.
5. Botok dibungkusi daun pisang, dikukus sampai masak.

BOTOK MANGUT

(Rembang)

*Bahan*² :

ikan wagal/laut	1 kg.	daun pisang
kelapa setengah tua	½ bh.	

*Bumbu*² :

bawang merah	4 bh.	ketumbar	½ sdt.
bawang putih	2 siung	laos	1 pt.
lombok merah	5 bh.	asam	2 mata
lombok rawit	3 bh.	terasi	½ sdt.
keluwak	2 bdj.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnya:

1. Ikan dibersihkan dipotong-potong.
2. Kelapa diparut memandjang. Keluwak dipetjah, isinja direndam air panas $\frac{1}{4}$ djam.
3. Semua bumbu dan keluwak dihaluskan, ditjampur kelapa parut.
4. Dibungkusi didalamnya diberi ikan sepotong.
5. Dikukus sampai masak.

BOTOK MLANDINGAN

(Purwokerto)

Bahan² :

mlandingan	1 gls.	daun pisang
kelapa setengah tua	1 btr.	biting

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	2 bh.	gula merah	1 sdt.
lombok rawit	3 bh.	tempe bosok	2 pt.
lombok hidjau	5 bh.	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnya:

1. Kelapa diparut.
2. Semua bumbu² dihaluskan ketjuali lombok hidjau.
3. Lombok hidjau diiris tipis serong.
4. Semuanja ditjampur rata.
5. Dibungkusi daun pisang ± 3 sendok makan.
6. Dikukus sampai masak.

Keterangan :

Ada djuga jang menggantikan laos dengan kentjur ditambah ikan teri. Boleh djuga tiap bungkus diberi 1 bh lombok rawit. Mlandingan = petai tjina, lamtoro.

BOTOK PEDA

(Rembang)

Bahan² :

ikan peda	5 ekor	kelapa agak muda	1 btr.
daun pisang	1 tk.		

Bumbu² :

bawang putih	5 siung	kentjur	1/4 rdj.
lombok hidjau	1/2 ons	daun salam	5 lbr.
blimming wuluh	10 bh.	daun djeruk purut	2 lbr.

Tjara membuatnya:

1. Ikan dibersihkan, dibuang kepalanja.

- Kelapa diparut.
- Belimbing, lombok dan daun djeruk purut diiris halus ; bumbu² lainya dihaluskan ketjuali salam.
- Bumbu² diaduk dengan kelapa.
- Ikan dibungkus dengan bumbu.
- Dibungkusi daun pisang, setiap bungkusan diberi daun salam.
- Dikukus atau dipanggang.

Keterangan :

Djika memakai mangga muda tak usah diberi belimbing wuluh dan kelapa parut.

BOTOK PUTREN

(Rembang)

Bahan² :

putren	20 bh.	ikan asin/peda	½ ons.
kelapa ½ tua	½ btr.	daun pisang	3 pelelah

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	laos	1 ptg.
bawang putih	2 siung	asam	2 mata
lombok merah	3 bh.	terasi	½ sdt.
lombok rawit	7 bh.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnya:

- Putren diiris tipis² bulat.
- Kelapa diparut, ikan asin ditjutji, dipotong mendjadi 3,
- Durinja dibuang, kepalanja dibakar, dihaluskan, diberi air sedikit, disaring, ditjampur dengan kelapa dan putren.
- Se semua bumbu dihaluskan, ditjampur dengan adonan no. 3.
- Tjampuran dibungkusi, dalamnya diisi dengan ikan asin sepotong, dikukus.

Keterangan :

Putren adalah djagung jang sangat muda.

BULUNG GARIKAN

(Tapanuli)

Bahan² :

daun singkong 3 ikt. kelapa 1 btr.

Bumbu² :

bawang merah 15 bh. garam 1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daun singkong ditumbuk halus.
2. Kelapa diparut dibuat santan kental.
3. Bawang merah di-iris².
4. Daun singkong yang telah ditumbuk dimasukkan kedalam santan beserta bawang merah dan garam.
5. Dimasak djangan terlalu kering.

BUMBU ARES

(Bali)

Bahan :

batang pisang muda (ares) 1/2 btg.

Bumbu² :

bawang merah	20 bh.	kentjur	2 rdj.
bawang putih	10 siung	djae	2 rdj.
ketumbar	2 sdt.	laos	1 rdj.
lada	1 sdt.	terasi	1 sdt.
lombok rawit	20 bdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Batang pisang dipotong-potong kemudian diperas hingga lemas.
2. Semua bumbu ditumbuk halus.
3. Batang pisang direbus bersama bumbu.

BUMBU DJUKUT DAUN BELIMBING (Bali)

Bahan :

daun belimbing 1/2 tua 3 pantji.

Bumbu² :

bawang merah	25 btr.	terasi	1 sdt.
bawang putih	10 siung	ketumbar	1/2 sdt.
lombok rawit	75 bdj.	djae	1 rdj.
lada	1/2 sdt.	kentjur	1 rdj.
kemiri	1 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya:

1. Daun belimbing ditjutji bersih.
2. Direbus sampai matang, dan diperas.
3. Bumbu² dihaluskan.
4. Lada dan ketumbar ditumbuk halus.
5. Bumbu ditjampur dengan daun belimbing terus diaduk hingga rata, dibubuh lada, ketumbar dan garam.
6. Dibubuh bawang merah dan lombok di-potong² (lombok 25 bidji, bawang merah 10 butir).

BUMBU LAWAR (Bali)

Bahan² :

daging sapi	1 kg.	darah sapi	1 tjkr.
kulit sapi	1 kg.	kelapa	1½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	20 btr.	terasi	1½ sdt.
bawang putih	10 siung	djae	1 rdj.
lombok rawit	75 bdj.	kentjur	8 rdj.
kemiri	1 bdj.	garam	1 sdm.
lada hitam	1/4 sdt.		

Tjara membuatnya:

1. Daging jang sudah disiapkan ditjintjang halus.

2. Kulitnya direbus sampai matang dan dipotong sebesar 1/2 cm.
3. Kelapa dikupas, diparut, dibuat santan dan direbus sampai kental.
4. Bawang merah, bawang putih, lombok, kentjur, djae dan kemiri diiris tipis. Sebagian dari bawang merah, bawang putih diiris tipis lalu digoreng sampai kuning.
5. Lada ditumbuk.
6. Daging jang sudah hantur ditjampur dengan kulit jang sudah di-potong² disiram dengan darah, di-aduk² hingga rata merahnja.
7. Bumbu ditjampur dengan daging dan terasi, santan diaduk² dibubuh lada dan garam, bawang goreng jang diremas sebelumnya.

BUMBU RUDJAK

Bahan² :

ikan emas	1 kg.	daun pisang batu	1 plp.
kelapa	1 btr.		

Bumbu² :

irisan bawang		salam	3 lbr.
merah	1 sdm.	sereh	1 btg.
lombok merah	10 bdj.	garam	1 sdm.
irisan kentjur	1 sdt.	air asam	1 sdm.

Tjara membuatnya:

1. Ikan dibersihkan dan dibuang isi perutnya.
2. Kelapa diparut. Bumbu² (selain salam dan sereh) dihaluskan, kemudian ditjampur dengan kelapa parut.
3. Ikan jang telah bersih diaduk dengan bumbu tadi.
4. Bumbu dibungkuskan kepada ikan dan dibungkus daun pisang.
5. Disembam didalam abu panas.
6. Dihidangkan diatas piring dalam daun jang sudah kering.

Keterangan :

Sebelum dipakai untuk pembungkus, daun dipanaskan dekat api atau uap air, supaja lemas dan tidak mudah sobek.

BUMBU RUDJAK PEPAJA MUDA

(Purwokerto)

Bahan²:

pepaja muda	1 bh.	kelapa	1 btr.
kikil	1 ons	tomat	5 btr.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	salam	1 lbr.
bawang putih	1 siung	sereh	1 bt.
lombok rawit	10 bh.	gula merah	1 sdt.
kemiri	5 btr.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnya:

1. Pepaja dikupas, ditjutji, dipotong sebesar 1 cm persegi, direbus sampai $\frac{1}{2}$ masak.
2. Kelapa diparut, dibuat santan \pm 2 gelas.
3. Bumbu² dihaluskan, lombok merah dibuang bijinya, dikukus, dihaluskan bersama bumbu.
4. Kikil di-potong² ketjil.
5. Bumbu² ditumis, kikil dan pepaja dimasukkan, dimasak sampai empuk, ditambah potongan tomat.

BUMBU RUDJAK TAHU

(Wonosobo)

Bahan²:

tahu	10 pt.	kelapa	$\frac{1}{4}$ btr.
tempe	10 pt.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	sereh	2 bt.
bawang putih	2 siung	salam	2 lbr.
lombok rawit	5 bh.	gula merah	2 sdm.
kemiri	4 bdj.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja:

1. Tahu direbus, di-potong² djadi dua.
2. Bumbu² dihaluskan, ketjuali salam, laos, sereh.
3. Kelapa diparut, diambil santannja 1 gelas.
4. Tempe di-potong².
5. Tempe, tahu, bumbu² dimasak dengan 1/2 gelas air sampai mendidih.
6. Ditambah santan, diaduk-aduk hingga berminjak.

BUMBU RUDJAK TJAMPUR

(Banjumas)

Bahan²:

tempe	6 pt.	kelapa	1/2 btr.
tahu	5 pt.	minjak goreng	1 gls.
daging	2 ons		

Bumbu²:

bawang merah	4 bh.	kunir	1 rdj.
bawang putih	3 siung	salam	1 lbr.
lombok rawit	5 bdj.	sereh	1 btg.
kemiri	4 bdj.	gula merah	1½ sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Daging, tahu, tempe, di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos dan sereh.
3. Kelapa diparut, diambil santannja 2 gelas.
4. Daging diaduk dalam bumbu, ditumis, dimasukkan laos, gula, sereh, ditambah air 1 gelas, terus diungkep.
5. Djika daging sudah lunak, tempe dan tahu dimasukkan, santan dituangkan, dimasak sampai berminjak.

BUNDU AJAM

(Makasar)

Bahan²:

ajam	1 ekor	kelapa	2 btr.
------	--------	--------	--------

*Bumbu*² :

lada	5 g.	bawang merah	10 bh.
bawang putih	1 siung	sereh	1 btg.
laos	5 iris	kemiri	5 bdj.
djae	4 iris	kunjit	1 sdm.
garam	setjukupnja		

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, di-potong².
2. Kelapa diparut, dibuat santan kental $\frac{3}{4}$ liter.
3. Bumbu² dihaluskan.
4. Semuanja ditjampurkan, diberi santan.
5. Didjerangkan sampai masak (airnya harus habis).

BUNDU DAGING

(Makasar)

*Bahan*² :

daging	1 kg.	kelapa	1 btr.
--------	-------	--------	--------

*Bumbu*² :

bawang merah	10 bh.	bawang putih	1 siung
laos	5 iris	sereh	2 btg.
daun salam	3 lbr.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja:

1. Daging dipotong ketjil².
2. Kelapa diparut, dibuat santan \pm 3 tjangkir.
3. Bawang merah, bawang putih, laos dan sereh di-iris².
4. Daging ditjampur dengan bumbu², diberi santan, garam dan daun salam.
5. Didjerangkan sampai masak (kental).

BUNDU MAKASAR

*Bahan*² :

ajam	1 ekor	tepung djagung	4 sdm.
kelapa	1 btr.		

Bumbu² :

sereh	1 btg.	ketumbar	1½ sdt.
djintan	½ sdt.	daun djeruk purut	2 lbr.
garam	1 sdm.	minjak	3 sdm.

Tjara membuatnya:

1. Ajam ditjintjang sampai halus.
2. Bumbu² direndang dulu, lalu diuleg, ditumis dengan minjak.
3. Kelapa diparut dibuat santan.
4. Ajam dimasukkan, kemudian tepung djagung dimasukkan; dimasak sampai tepung masak.

BUNGKUSAN TAHU

Bahan² :

tahu	10 bdj.	kelapa	½ btr.
kemangi	1 ikat		

Bumbu² :

bawang merah	10 btr.	bawang putih	3 siung
laos	1 pt.	ketumbar	½ sdt.
ASEM	3 mata	kemiri	4 bdj.
daun salam	2 lbr.	daun djeruk purut	2 lbr.
gula djawa	1 sdt.	garam	1 sdt.
lombok merah	1 bdj.		

Tjara membuatnya:

1. Bumbu² ditumbuk halus, ditjampur dengan tahu jang dihantjurkan atau diutuhkan sadja.
2. Kelapa diparut, dibuat santan kental, lalu ditjampurkan pada bahan tadi.
3. Dibungkus daun pisang, dikukus, sesudah itu dipanggang.

BUNTIL

Bahan² :

daun talas	20 hl.	ikan peda	2 ekor
kelapa muda	½ btr.	atau ikan kering asin	1 tjkr.

djerami merang		petai	5 mata
untuk pengikat	setjukupnja		

Bumbu² :

lombok merah	4 bh.	lombok rawit	20 bh.
bawang putih	3 siung	kentjur	½ rdj.
terasi	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Daun talas ditjutji dan ditiriskan, kemudian dilajukan sebentar.
2. Kelapa muda diparut.
3. Ikan peda diambil dagingnya dan dihantjurkan.
4. Petai dikupas, di-iris² halus.
5. Lombok merah dan lombok rawit jang telah ditjutji dan dibuang tangkainya dihaluskan dengan bumbu² lainnya.
6. Kelapa diparut, peda hantjurkan dan petai ditjampurkan dengan bumbu jang telah dihaluskan sampai rata.
7. Daun talas jang telah dibeber rangkap 3–4 helai diatasnya ditaroh tjampuran kelapa parut dan bumbu.
8. Dilipat bagian pinggirnya kedalam, dilipat lagi menjadi persegi dan kemudian diikat dengan djerami.
9. Bungkus ini dikukus sampai daunnja empuk (± 4 djam); jika warna telah menjadi hidjau, buntil telah masak.

BUNTIL BERKUAH

Bahan² :

daun lumbu	1 ikat	lamtoro	2 genggam
kelapa muda	½ btr.	santan kental	1 gls.
merang	¼ ikat	teri kering	1 ons

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kentjur	½ rdj.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
lombok rawit	10 bdj.	garam	1 sdt.
kulit djeruk	1 iris		

Tjara membuatnya:

1. Daun lumbu dilajukan dengan didjemur untuk menghilangkan getah dan ditjutji.
2. Kelapa muda diparut.
3. Bumbu dihaluskan, ditjampur dengan kelapa muda sampai rata.
4. Bumbu jang telah ditjampur teri dan kelapa, dibungkus dengan daun lumbu, diikat dengan merang.
5. Bungkusan direbus dengan air banjak dan api jang besar.
6. Sesudah masak, santan dimasukkan kemudian baru lamtoro.

BUNTIL DANAWARIH

(Banjumas)

Bahan²:

daun lumbu	50 lbr.	ikan asin	1 ons
kelapa muda	½ bt.	merang	setjukupnja
petai	5 papan		

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	kentjur	1 rdj.
bawang putih	3 siung	salam	10 lbr.
lombok rawit	10 bdj.	gula merah	1 sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, laos diparut.
2. Daun lumbu jang telah didjemur ditjutji, ikan asin ditjutji, petai dikupas dan diiris ketjil².
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam.
4. Kelapa parut, petai, laos, ikan asin dan bumbu ditjampur menjadi satu.
5. Adonan dibungkus dengan 4–5 helai daun lumbu, diikat dengan merang, kemudian dikukus sampai masak (± 2 djam).

COTELET

Bahan²:

daging	1/2 kg.	telur	2 btr.
tomat	4 bh.	tepung	setjukupnja

Bumbu²:

lada halus	1/2 sdt.	susu	2 sdm.
garam	1 sdt.	pala	1/4 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daging dibersihkan dari sekalian gemuk²nja, diiris tipis² seperti dendeng jang pandjang 5 atau 6 cm.
2. Daging di-remas² dengan bumbu jang sesudah itu dilumuri dengan telur.
3. Dibiarkan dahulu beberapa menit supaja masuk rasa bumbu kedalamnya.
4. Dipanaskan mentega, daging digoreng sampai dikedua bagiannya kuning tua warnanya ditambah 2½ mangkuk air, 2 sendok susu, air tomat jang sudah disaring, lalu dimasak dengan api jang ketjil kira² ½ djam lamanja.

CONRIVILET

Bahan²:

daging sapi	1/2 kg.	telur ajam	2 btr.
tepung roti	setjukupnja		

Bumbu²:

bawang timur	1 bh.	garam	1/3 sdt.
lada halus	1 sdt.	djeruk nipis	1 bh.
pala	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging dibersihkan dari gemuk²nja, kemudian dipotong tipis², dibubuh lada, pala, garam dan sesudah itu telur ; djeruk nipis dan tepung roti.
2. Dibiarkan sebentar supaja bumbu meresap.
3. Bawang digoreng dengan mentega, lalu daging dimasukkan.

- Supaja daging bertambah empuk, ditambahi air kaldu.
- Dimasak dengan api ketjil.

DABU DABU SESI (Amboin)

*Bahan*² :

ikan kembung	1/2 kg.	tomat	1 bh.
--------------	---------	-------	-------

*Bumbu*² :

bawang merah	3 bh.	djeruk sitrun	1 bh.
lombok merah	3 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatna:

- Ikan dibersihkan, insang dan isi perutnya dibuang.
- Ditjutji bersih, diberi air djeruk sitrun dan dilumuri garam, dibiarkan sebentar supaja meresap dahulu.
- Ikan, bawang merah, lombok dan tomat dibakar bulat² (tidak dikupas).
- Sesudah masak, ikan dan bumbu dimasukkan kedalam basi lalu disiram dengan air jang mendidih.

Keterangan :

Biasanya dimakan dengan nasi atau sagu.

Dihidangkan panas².

Rasa masakan ini gurih dan asam.

Perbandingan kuah dan isi 1 : 1.

DAGING BABI MASAK TOMAT (Kalimantan)

*Bahan*² :

daging babi	1/2 kg.	tomat	4 btr.
-------------	---------	-------	--------

*Bumbu*² :

bawang merah	4 btr.	djae	1 rdj.
daun kutjai	1 ikat	sereh	1 bt.
lombok merah	4 bdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya:

1. Daging babi dibersihkan dan di-potong² ketjil.
2. Tomat, dan kutjai diiris ketjil².
3. Bawang merah, djae, lombok, garam dihaluskan.
4. Daging babi, tomat dan bumbu² jang telah dihaluskan diaduk dan dimasukkan kedalam pantji, kemudian diberi air 1 gls.
5. Direbus dan daun kutjai dimasukkan ; didjerangkan sampai daging empuk, kalau perlu ditambah air.

Keterangan :

Masakan ini berkuah sedikit.

DAGING BUMBU BALI

Bahan² :

daging	1/2 kg.	minjak goreng	2 sdm.
--------	---------	---------------	--------

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	4 siung	djae	1 rdj.
lombok merah	4 bh.	daun salam	2 lbr.
sereh	1 btg.	asam	2 mata
kemiri	4 bdj.	gula merah	1 sdm.
terasi	1 sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya:

1. Daging dipotong agak lebar dan tipis.
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali sereh, laos dan salam.
3. Bumbu ditumis.
4. Daging dimasukkan air asam dan dimasak sampai empuk.
5. Setelah empuk dimasukkan santan.
6. Dimasak terus hingga agak kental.

DAGING BUMBU SERAPAH

(Bali)

Bahan² :

daging sapi atau babi	1/2 kg.	santan	1/2 gls.
-----------------------	---------	--------	----------

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	kentjur	1/4 rdj.
bawang putih	3 siung	laos	1/4 rdj.
lombok	2 bh.	daun salam	3 hl.
lada	5 btr.	gula merah	1 sdm.
pala	1/5 sdt.	garam	1/2 sdm.
tjengkeh	2 bdj.	terasi	1 sdm.
kunjit	1 rdj.	tepung beras	3 sdm.
djae	1/2 rdj.		

Tjara membuatnya:

1. Daging dibersihkan, lalu direbus sampai lunak.
2. Semua bumbu dihaluskan, selain daun salam.
3. Santan dididihkan.
4. Bumbu dimasukkan dalam santan beserta tepung beras jang lalu diaduk mendjadi sekental bubur sumsum.
5. Daging di-potong² persegi ketjil, lalu
6. Dihidangkan dalam piring tjeper, diatasnya disiram bumbu no. 4.

Keterangan : Selain daging dapat djuga dipakai darah jang direbus atau kerupuk kulit.

DAGING BELATJANG

(Timor)

Bahan :

daging 2 kg.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	lombok besar	10 bh.
bawang putih	1 bh.	garam	1 1/2 sdm.
terasi	1 1/2 lempeng	ketjap	sedikit
gula merah	1/2 sdm.		

Tjara membuatnya:

1. Daging direbus, di-potong² ketjil, lalu digoreng.
2. Daun bawang merah ditjutji, di-potong² pandjangnya kurang lebih 3 cm.
3. Bumbu dihaluskan, ditumis dalam sedikit minjak.

4. Dimasukkan daun bawang merah, daging, ketjap, dan sedikit air asam.
5. Dibiarkan sampai mendidih.

Keterangan :

Air asam dapat diganti dengan tomat jang dipotong² ketjil. Masakan ini harus berkuah.

DAGING KUKUS

Bahan² :

daging	½ kg.	mentega	1 sdm.
kentang	½ kg.	wortel	3 buah
telur	2 bh.		

Bumbu² :

lada halus	½ sdt.	garam	1 sdt.
tjuka	1 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Daging ditjintjang halus, begitu pula kentang jang telah direbus, ditjampur djadi satu.
2. Telur direbus dan dihantjurkan, ditjampur dengan mentega jang dientjerkan, dibubuh tjuka, lada dan garam dan diaduk bersama daging.
3. Wortel sesudah dipotong ketjil², dimasukkan pula.
4. Sesudah itu lalu dikukus didalam sebuah kaleng bundar jang tinggi dan ditutup rapat.
5. Dikukus dalam sebuah pantji jang diisi air, dan ditengah²nya diletakkan kaleng tersebut.
6. Apabila daging sudah empuk, dikeluarkan dan di-potong² kira² 2 cm tebalnja.
7. Disusun dipiring jang besar.

DAGING MASAK ATJEH

Bahan²:

daging	1/2 kg.	kelapa	1/4 btr.
minjak	4 sdm.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	lada	3 bdj.
bawang putih	5 siung	kunjit bubuk	1 sdt.
lombok merah segar	8 bh.	sereh	1 btg.
lombok merah		daun turi	1/2 tk.
kering	8 bh.	asam	4 mata
lombok rawit	5 bh.	garam	1/2 sdm.
ketumbar	1/2 sdm.		

Tjara membuatnya:

1. Daging dibersihkan dan dipotong-potong.
2. Kelapa diparut, disangan dan digiling.
3. Bumbu digiling, ketjuali sereh, daun turi dan asam.
4. Bumbu ditumis, dimasukkan daging dan diberi sedikit air.
5. Kelapa sangan dimasukkan dan dimasak hingga dagingnya empuk.

Keterangan :

Masakan ini dapat pula diberi santan kental dari 1/2 butir kalapa.

DAGING TJINTJANG KUKUS

Bahan²:

daging	1 ons	susu	4 sdm.
telur	1 btr.	mentega	2 sdm.

Bumbu²:

lada	1/4 sdt.	garam	1 sdt.
------	----------	-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Daging dibersihkan, kemudian ditjintjang, ditjampur dengan bumbu², telur, susu dan garam.
2. Adonan tersebut dimasukkan dalam pantji jang dilumari dengan mentega, kemudian dikukus sampai masak.

Keterangan :

Daging dikeluarkan dari pantji, kemudian dihidangkan dalam piring tjeper.

DALTJA

Bahan² :

daging	½ kg.	kelapa	½ btr.
mangga muda	3 bdj.	kentang	2 ons
terong	2 bdj.		

Bumbu : lombok ½ ons

Tjara membuatnja :

1. Bumbu dan tjara membuatnja lihat kari merah.
2. Terong dan mangga di-potong².
3. Kentang dan daging di-potong² djuga.
4. Katjang dal/dapat dibeli dikedai keliling kira² 2½ genggam, direbus hingga kembang, kalau sudah kembang masukkan terong, daging kedalam bumbu² jang telah ditumis lebih dahulu tadi, dimasukkan pula lombok muda bulat², mangga muda, asam sedikit dan penghabisan sekali santan kental.

DENDENG BALADO

Bahan² :

daging	½ kg.	minjak	1/3 btl.
--------	-------	--------	----------

Bumbu² :

bawang merah	2 bh.	lombok merah	5 bdj.
asem	5 mata	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging dipotong tipis² atau didendeng lebar.
2. Asam dan garam digiling sampai halus, lalu daging dilumuri dengan ini rata².
3. Setelah itu didjemur dipanas matahari hingga kering.
4. Apabila nanti hendak digoreng, dipotong sedang besarnya.
5. Menggorengnya hendaklah hati² supaja gurih dan mersik.

- Kalau hendak diberi lombok, irislah bawang, goreng sampai kuning, lalu dimasukkan lombok jang digiling kasar.
- Apabila lombok ini sudah agak laju digoreng, berilah tjuka sedikit dan kemudian ditjampurkan dendeng kedalamnya.

DENDENG KETJAP

*Bahan*² :

daging	1/2 kg.	tomat	3 bh.
--------	---------	-------	-------

*Bumbu*² :

bawang merah	3 bh.	djae	2 rdj.
bawang putih	3 siung	garam	1 sdt.
lombok merah	6 bh.	ketjap	4 sdm.
asam	5 mata		

Tjara membuatnja :

- Daging diiris tipis² seperti membuat dendeng, lebar njira kira² 2 djari.
- Setelah itu direbus air setjukupnja bersama djae, asam dan garam.
- Kalau sudah empuk, dikeluarkan dari kuahnja, lalu digoreng.
- Bawang ditumis sampai kuning, dimasukkan tomat dan lombok jang hanja diketuk atau di-retak².
- Kalau ini semuanja sudah laju, dituangkan air rebusan daging, ketjap, daging goreng dan semua dibiarakan mendidih sebentar.

DENDENG KELEM DAGING

Bahan :

daging	1 kg.
--------	-------

*Bumbu*² :

bawang merah	10 bh.	asam	5 mata
bawang putih	2 siung	ketumbar	1 sdm.
laos	2 pt.	gula merah	1/2 ons
daun salam	3 lbr.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daging dan bumbu ditjampurkan djadi satu dalam penggorengan dan diletakkan diatas api.
2. Bila sudah hampir kering, dituangkan minjak dan digoreng sampai kering.

DENGKE LAEAN

(Batak)

Bahan :

ikan tawes 1 kg.

Bumbu² :

kunir	1 ruas djari	salam	setjukupnja
lada	setjukupnja	kemiri bakar	5 bidji
djae	1 ruas djari	asam sundai	10 bidji
lombok rawit	segenggam		

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibungkus dalam daun alang² jang didjalin terlebih dahulu.
2. Didalam bungkusan ini, ikan direbus sampai masak.
3. Kemiri dibakar dahulu dalam tjangkangnja, lalu dipetjah, diambil isinya. Kemiri ditumbuk halus lalu ditjampuri air dan diberi asam sundai.

Keterangan :

Ikan dimakan dengan ditjubit dari bungkusan daun alang² dan ditempelkan sebentar pada bumbu². Masakan adat jang selalu dipakai dalam upatjara perkawinan. Setelah makan dengke laean, orang makan nasi jang dikepel-kepel atau di-golong². Asam sundai dapat diganti dengan djeruk sitrun.

DJAGUNG DAN BUNTJIS

Bahan² :

djagung muda 2 tjkr. mentega 2 sdm.

*Bumbu*² :

bawang merah	2 sdm.	santan	1/3 tjkr.
buntjis	setjukupnja	garam	1 sdt.
lada halus	setjukupnja		

Tjara membuatnja :

1. Bawang dimasak dengan mentega ± 2–3 menit.
2. Djagung, dimasak susu, garam, lada, buntjis; ditutup sampai 5 menit.
3. Diaduk sampai masak.

DJAGUNG DAN LOMBOK MERAH

*Bahan*² :

djagung segar	6 bh.	gula putih	1 sdt.
mentega	2 sdm.		

*Bumbu*² :

seledri di-potong ²	1/2 tjkr.	irisan lombok	2 sdm.
santan	1/2 tjkr.	garam	1 sdt.
bawang merah iris	1/4 tjkr.		

Tjara membuatnja :

1. Djagung, bawang merah, gula, garam, dan air ditumis.
2. Ditutup selama 10 menit sampai djagungnya lunak, lalu dimasukkan lombok merah, seledri dan susu.
3. Dimasak sampai mendidih. Dihidangkan panas².

DJAN HI TJAH

*Bahan*² :

ikan kakap	1 ekor	daun bawang	2 ikt.
daging babi	2 ons	bawang timur	1 bh.
daging ajam	1/2 kg.	tepung terigu	2 ons
udang basah	1/2 kg.	minjak babi	1/3 btl.
ikan pihi	2 ons		

*Bumbu*² :

bawang merah	15 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	10 siung	ketjap	3 sdm.
lada halus	½ sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan kakap dipotong tipis².
2. Daging babi dipotong tipis².
3. Daging ajam dipotong ketjil².
4. Ikan pihi dipotong halus.
5. Bawang merah dan bawang putih dihaluskan, bawang timur dipotong ketjil².
6. Ikan kakap ditjelupkan ketepung terigu jang sudah diberi air dan garam sedikit.
7. Kemudian digoreng sampai kuning.
8. Bawang merah, bawang putih dan ikan pihi digoreng sampai kuning.
9. Djika sudah, daging babi, ajam, udang dimasukkan dan diaduk sampai rata.
10. Ikan kakap goreng dimasukkan, diberi ketjap, lada, garam, kemudian bawang timur dan daun bawang.

DJUKU KAMBU

(Makasar)

*Bahan*² :

ikan bandeng	1 ekor	kelapa	½ bh.
telur itik	2 bh.		

*Bumbu*² :

ketumbar	1 sdm.	lada	1 sdt.
sereh	1 btg.	asam	setjukupnja
laos	2 iris	gula djawa	setjukupnja
bawang merah	3 bh.	garam	setjukupnja
bawang putih	1 siung		

Tjara membuatnya:

1. Kelapa diparut, digoreng tidak sampai berminjak, lalu ditumbuk.
2. Ikan dibersihkan, kepala dan ekor dibuang, lalu dipotong² (±

3 atau 4 potong).

3. Dagingnya dikeluarkan, direbus sampai masak, dibuang tulang²nja, ditjintjang, ditumbuk halus².
4. Ketumbar, sereh iris, laos, bawang putih iris dan lada digoreng dalam minjak, lalu dihaluskan.
5. Daging halus ditjampur, diberi kuning telur, lalu dimasukkan dalam kulitnja, ditjelup dalam putih telur, lalu digoreng.

EBATAN

(Lombok)

Bahan² :

daun belimbing	1 ggm.	pisang batu jang
daun turi	1 ggm.	masih muda 2 bh.
mangga muda	1 bh.	buah paria 1 bh.
terong lalab	2 bh.	

Bumbu² :

lombok rawit	5 bh.	bawang putih	1 sdm.
lombok merah	1 bh.	ketumbar	1 sdm.
terasi	1 sdt.	djintan	1 sdm.
laos	1 rdj.	asam	2 bdj.
kunjit	½ rdj.	minjak kelapa	3 sdm.
kentjur	¼ rd.	santan kelapa kental	½ gls.
djae	½ rdj.	garam	setjukupnja
kemiri	5 bdj.		

Tjara membuatnja:

1. Daun² direbus sampai matang, diperas agar pahitnja berkurang, baru diradjang.
2. Pisang batu dan buah paria direbus, baru diradjang.
3. Mangga muda (dapat djuga kedondong jang masih muda) ditjintjang supaja irisannya ketjil² tapi memandjang, diremas dengan garam, baru ditjutji. Maksudnja agar ketjutnja agak berkurang.
4. Terong lalab diiris tipis².
5. Bumbu² diulek sampai halus, ditumis dan terakhir diberi santan. Dimasak sampai agak kental sambil di-aduk².

- Semua bahan² dengan bumbu² terpisah, dihidangkan ber-sama² diatas piring.
- Pada saatnya akan dimakan, baru ditjampur semua.

Keterangan :

Ebatan harus dimakan dengan :

- Sambal kelapa
- Lawar.

SAMBAL KELAPA

Bahan² :

kelapa parut	±1/3 btr.
daun kemangi	10 btr.

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	djae	½ rdj.
bawang merah	2 siung	kunjit	½ rdj.
lombok rawit	2 bdj.	kentjur	¼ rdj.
sereh	1 btg.	asam	2 bdj.
laos	1 rdj.	minjak kelapa	1 sdm.

Tjara membuatnya:

- Bumbu² dirandjang halus, diberi minjak kelapa, lalu dimasak diatas bara jang ketjil sampai masak.
- Kelapa diparut, ditjampur dengan bumbu dan daun kemangi mentah.

EMBES EMBES DAGES

(Banjumas)

Bahan² :

dages	10 pt.	minjak kelapa	1 sdm.
air	1 tjkr.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	1 siung	gula merah	1 sdt.

ketumbar	1 sdt.	salam	2 lbr.
djinten	½ sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya:

1. Dages di-potong² sepandjang 1 djari.
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali daun salam, laos ditumis dengan minjak goreng sampai setengah masak.
3. Dages dimasukkan, diaduk rata, diberi air 1 tjiangkir, salam, laos, gula merah dimasukkan.
4. Dimasak sampai kuahnja habis akan tetapi tidak kering.

Keterangan :

Dages adalah tempe bungkrek.

ENTEK ENTEK DAGES

(Banjumas)

Bahan² :

dages	5 pt.	minjak goreng	2 sdm.
-------	-------	---------------	--------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	gula merah	¼ ons
bawang putih	2 siung	salam	3 lbr.
ketumbar	1 sdt.	djae	2 pt.
laos	2 pt.	garam	1 sdm.
sereh	1 pt.		

Tjara membuatnya:

1. Dages dipotong sebesar djari.
2. Bumbu² dihaluskan, ketjuali salam, laos.
3. Bumbu² ditumis sampai masak, dages, salam, laos dimasukkan.
4. Dalam keadaan setengah masak diberi air 1 tjiangkir; diaduk rata dan dibiarkan sampai masak.

GADON

(Patjitan)

Bahan² :

daging	1/4 kg.	daun pisang	1 plp.
telur	2 btr.	biting	setjukupnja
kelapa	1/2 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lada	1 sdt.
bawang putih	3 siung	salam	5 lbr.
ketumbar	2 sdt.	gula merah	1 sdm.
djintan	1/4 sdt.	garam	2 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Daging ditutupi, ditjintjang halus.
2. Kelapa diparut dibikin santan kental.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali salam.
4. Daging, bumbu², ketjuali salam, telor jang telah dikotjok, ditjampur rata.
5. Kemudian tjampuran dibungkus daun pisang, dialas daun salam.
6. Sesudah dibungkus, dikukus sampai masak.

GADON DAGING

(Solo)

Bahan² :

daging jang berlemak	1/2 kg.
telur ajam atau bebek	2 btr.
santan kental	1 gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	ketumbar	2 sdt.
bawang putih	3 siung	djintan	1/2 sdt.
kemiri	4 bdj.	daun djeruk purut	2 lbr.
lada	4 sdt.	salam	3 lbr.

Tjara membuatnja:

1. Daging ditjutji dan ditjintjang halus.
2. Telur dipetjah dan dikatjau.
3. Daging dan telur ditjampur.
4. Bumbu dihaluskan ketjuali daun salam.
5. Santan kental ditjampur dengan bumbu dan daging tjintjang.
6. Daun salam dimasukkan kedalam adonan ini dan dituangkan dalam mangkok, piring atau pantji.
7. Dikukus sampai masak.

GADON TAHU

(Purwokerto)

Bahan²:

tahu	15 pt.	kelapa	1/4 btr.
daging	1½ ons.	telur ajam	2 btr.

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	daun salam	10 lbr.
bawang putih	1 siung	gula merah	1 sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	½ sdm.
djeruk purut	1 iris		

Tjara membuatnja:

1. Tahu dihaluskan, daging ditjintjang jang lembut.
2. Kelapa diparut, diambil santannja ¾ gelas.
3. Bumbu² dihaluskan, tahu dan daging ditjampurkan.
4. Telur dikotjok ditjampurkan ke adonan 2, diberi djeruk purut, ditambahkan santan, diaduk sampai rata.
5. Daun salam dipotong² 1 cm.
6. Dibungkusi daun pisang, tiap bungkus 1 sendok makan diberi daun salam, disemat dengan biting terus dikukus sampai matang.

Keterangan : Boleh djuga tidak pakai daging dan telur ajam.

GAGAPE

(Makasar)

Bahan² :

daging	1 kg.	kelapa	1 btr.
minjak goreng	4 sdm.		

Bumbu² :

lada halus	1 sdt.	djintan	½ sdt.
sereh	1 btg.	kunjit	2 rdj.
laos	2 pt.	djae	2 rdj.
kemiri	6 bdj.	garam	1 sdm.
ketumbar	½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, separuhnya dibuat santan kental
2. Jang lain digoreng sangan sampai kuning, dan ditumbuk halus
3. Daging dibersihkan dan dipotong-potong.
4. Bumbu² dihaluskan dan ditumis sampai kuning, kelapa gorengan dimasukkan.
5. Setelah bumbu kelihatan menguning baik, baru diangkat.
6. Daging jang dipotong-potong dimasak dengan santan.
7. Bila santan telah mendidih, dimasukkan bumbu² tumis bersama daging sampai daging lunak dan masak.

GAGAPE AJAM

(Makasar)

Bahan² :

ajam	1 ekor	kelapa	1 btr.
------	--------	--------	--------

Bumbu² :

laos	5 iris
sereh	3 btg.
bawang merah	10 bh.
bawang putih	2 bh.
lada	1 sdt.
djeruk nipis	1 bh.
kunjit	1 sdt.
garam	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Ajam dibersihkan, dipotong-potong, direbus dengan garam dan kunjit.
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Kelapa diparut, ½ bagian digoreng dan ½ bagian lagi dibuat santan 3 tjangkir.
4. Apabila daging ajam sudah agak lembek, bumbu² dimasukkan, setelah masak dimasukkan santan kelapa, diberi air djeruk nipis, kemudian kelapa goreng dimasukkan, diaduk. Djika sudah mendidih diangkat (masakan menjadi kental).

GANGSA (Bandjarmasin)

Bahan² :

daging	1/4 kg.	minjak kelapa	2 sdm.
--------	---------	---------------	--------

Bumbu² :

bawang putih	5 siung	kentjur	1 rdj.
lombok merah	5 bdj.	terasi	1 sdt.
ketumbar	1 sdt.	asam	3 mata
kunjit	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daging direbus, kemudian di-iris².
2. Bumbu dihaluskan ketjuali lombok merah, dipotong menjadi dua dan dibuat seperti bunga, atau dapat pula diiris bulat² besar.
3. Bumbu dimasukkan dalam rebusan daging, djuga lombok merah, kemudian minjak dimasukkan, didjerangkan sampai masak dan berminjak.

GANGSA ASAM (Pati)

Bahan² :

ikan bambangan	1/2 kg.	kelapa	1/4 btr.
----------------	---------	--------	----------

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	keluwak	2 bdj.
--------------	-------	---------	--------

bawang putih	2 siung	asam	2 mata
lombok merah	6 bh.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan bambangan ditjutji dan digarami.
2. Kelapa diparut, dibuat santan 1 tjangkir.
3. Bumbu² diiris dan digoreng sampai masak.
4. Ikan dimasukkan dalam wadjan.
5. Keluwak dihaluskan, diberi santan, direbus bersama ikan sampai masak.

GANO

Bahan² :

ajam	1 ekor	buntjis	1/4 kg.
tulang babi	1/2 kg.	djamur kuping	1 ons
udang	1/4 kg.	daun kol	6 lbr.
telur	5 btr.	tepung	2 sdm.

Bumbu² :

bawang putih	4 siung	ketjap	4 sdm.
lada	1 sdt.	gadjih atau	
garam	1 sdm.	minjak babi	2 sdm.

Tjara membuatnya:

1. Ajam dibersihkan dan tulang babi direbus dengan garam 1 djam.
2. Udang dikupas, diulek halus dengan 2 siung bawang putih, 2 sdm tepung, lada, garam.
3. Telur dibuat beberapa bidji dadar.
4. Udang jang diulek dipotong ketjil-ketjil setebal 1/2 djari.
5. Sajuran dibersihkan dan di-potong² ketjil.
6. Kaldu disaring dan daging ajam di-potong² ketjil.
7. Irisan bawang putih ditumis, kaldu dituangkan tulang babi, daging ajam, sajuran, ketjap dan dadar jang diiris.

GANTALAN

(Batak)

Bahan² :

kulit kerbau atau kulit sapi 1 kg.
rebung di iris² 2 lt.

Bumbu²:

bawang putih	2 siung
djae	1 rdj.
sereh	3 btg.
kentjur	setjukupnja
kunjit	2 rdj.
lombok rawit	setjukupnja
laos	2 iris
lada	½ sdm.
kemiri	20 bdj.
asam	1 bdj.
kelapa	1 bdj.
dieruk sundai (citroen)	3 bdj.

Tiara membuatnya :

1. Kulit di-potong^a ketjil, direbus dengan rebung dan air ± 4 liter sampai mendjadi lembek.
 2. Bila sudah keras, ditambah lagi dengan air, malam direbus, paginya dimasak lagi dengan air 1 liter.
 3. Sesudah lunak ditjampuri bumbu.
 4. Didinginkan sampai baunja harum, lalu dipanaskan diatas api.

Keterangan :

Kulit kerbau atau kulit sapi jang sudah tersimpan lama pun dapat dipakai.

GARANG ASAM

(Bali)

Bahan²:

ajam 1 ekor. minjak goreng 2 sdm.
anak pohon pisang
batu 1 bt.

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	4 siung	kentjur	1/4 rdj.
lombok merah	3 bh.	daun salam	3 lbr.
kunjit	1/2 rdj.	terasi	1 sdt.
djae	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Daging ajam dipotong-potong.
2. Bagian dalam dari anak pohon pisang diambil, diiris selebar 2 cm.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos dan daun salam; ajam, anak pohon pisang ditjampurkan, diaduk sampai rata, ditambah minjak dan air. Direbus sampai lunak.

GARANG ASAM

(Pati)

*Bahan*² :

ikan bambangan	1/2 kg.	kelapa	1/4 btr.
----------------	---------	--------	----------

*Bumbu*² :

bawang merah	6 bh.	keluwek	2 bdj.
bawang putih	2 siung	asem	2 mata
lombok merah	6 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Ikan bambangan ditjutji dan digarami.
2. Kelapa diparut, dibuat santan 1 tjangkir.
3. Bumbu² diiris dan digoreng masak.
4. Ikan dimasukkan dalam wadjan.
5. Keluwak dihaluskan diberi santan direbus bersama dengan ikan sampai masak.

GARANG ASAM BUNTJIS

(Wonosobo)

*Bahan*² :

buntjis	1/2 kg.	minjak goreng	5 sdm.
kelapa tua	1/4 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	asam	6 mata
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
kemiri	3 btr.	garam	2 sdm.
salam	2 lbr.		

Tjara membuatnya:

1. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
2. Buntjis dipotong-potong.
3. Bawang merah diiris tipis, digoreng.
4. Bumbu² lain dihaluskan, ditumis, salam dimasukkan.
5. Buntjis dimasukkan, dituangkan santan, ditambah asam, direbus sampai masak.

GEMBROT SEMBUKAN

Bahan² :

daun sembukan	2 ggm.	tempe bosok	4 pt.
kelapa muda	½ btr.	daun pisang	1 plp.

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	ketumbar	½ sdt.
lombo merah	3 bh.	laos	1 pt.
lombok rawit	7 bh.	garam	2 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Daun sembukan ditjutji bersih, terus ditumbuk halus.
2. Kelapa diparut.
3. Bumbu² dihaluskan, lalu ditjampur dengan kelapa.
4. Tempe bosok dihaluskan.
5. Semua ditjampur djadi satu.
6. Dibungkusi daun pisang ketjil² pandjang, lalu dikukus.
7. Djika sudah dikukus, dibakar dengan dibolak-balik sampai kering.

GETJOK

(Sumbawa)

Bahan² :

hati sapi	½ kg.	minjak goreng	¼ btl
daging	½ kg.	kelapa	½ btr.

djerohan 1/2 kg.

*Bumbu*² :

bawang merah	1 ons	sereh	4 bt.
bawang putih	5 siung	djeruk nipis	1/2 btr.
lombok merah	5 bh.	asam	4 mt.
lombok rawit	3 bh.	daun djeruk purut	1 lbr.
kemiri	5 bdj.	belimbing wuluh	5 bh.
lada	5 bdj.	widjen	10 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnya :

1. Hati, daging, djerohan direbus lalu di-iris².
2. Kelapa diparut, sebagian dibuat santan, sebagian disangan dan dihaluskan.
3. Widjen disangan dan dihaluskan.
4. Lada, garam, bawang merah, bawang putih, lombok rawit, kemiri dihaluskan, ditumis, dimasukkan laos dan sereh.
5. Santan dan kelapa sangan dimasukkan, dibiarkan sampai kental lalu diangkat, dibiarkan sampai dingin dan widjen dimasukkan.
6. Bawang merah, lombok merah dan djeruk purut di-iris² lalu digoreng. Belimbing diiris bulat.
7. Daging, hati, djerohan, dan sebagian bumbu jang digoreng dan bumbu² jang ditumis ditjampur.
8. Masakan ini dihiasi dengan bumbu jang digoreng (no. 6).

GUDEG

(Jogjakarta)

*Bahan*² :

nangka muda	1/2 kg.	tetelan sapi	1/4 kg.
kelapa	1 btr.		

*Bumbu*² :

bawang merah	10 bh.	ketumbar	1 sdt.
bawang putih	5 siung	daun salam	2 lbr.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.
kemiri	6 bdj.		

Tjara membuatnya :

1. Nangka muda dikupas, ditjutji, dikerat sampai masak.
2. Setelah masak, air dibuang dan nangka muda ditumbuk sampai halus.
3. Direbus lagi dengan tetelan.
4. Kelapa diparut, dibuat santan kental.
5. Bumbu² dihaluskan.
6. Bumbu² jang sudah halus, dimasukkan bersama santan.
7. Dimasak sampai hampir kering diatas api ketjil.
8. Dihidangkan dengan sambal lombok goreng.

GUDEG DAUN SINGKONG

Bahan² :

daun singkong	3 ikat	kelapa	½ btr.
---------------	--------	--------	--------

Bumbu² :

bawang merah	2 bh.	kemiri	3 bdj.
bawang putih	1 siung	ketumbar	½ sdt.
lada	½ sdt.	daun salam	2 lbr.
sereh	1 bt.	gula merah	1 sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daun singkong direbus sampai masak.
2. Kelapa diparut, dibuat santan kental 2 gelas.
3. Daun singkong ditiriskan dan diperas.
4. Semua bumbu ditumbuk, ketjuali salam, laos, dan sereh.
5. Santan dipanaskan hingga mendidih.
6. Bumbu² dan daun singkong dimasukkan.
7. Dimasak terus sampai empuk.

GUDEG KOL HIDJAU
(Wonosobo)

Bahan² :

kol hidjau	20 lbr.	santan kental	5 gls.
tulang ² sapi	½ kg.		

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	5 siung	daun salam	2 lbr.
kemiri	10 btr.	gula merah	1 sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tulang² direbus, setelah masak baru kol dimasukkan.
2. Bumbu dihaluskan (ketjuali laos jang dimemarkan dan daun salam).
3. Dimasukkan dalam rebusan kol, ditambahkan santan, direbus sampai kental.

GUDEG MANGGAR

*Bahan*² :

manggar muda	1 kg.	kelapa	1 btr.
daging ajam	2 ons		

*Bumbu*² :

bawang merah	4 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	3 siung	daun salam	2 lbr.
kemiri	4 bdj.	gula merah	1 sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Manggar muda dipanggang diatas api arang.
2. Setelah masak, dipukuli pelan-pelan, supaja mendjadi lemas, lalu kulitnya dibuang dan dibersihkan.
3. Kelapa diparut, dibuat santan.
4. Bumbu² dihaluskan ketjuali laos dan salam.
5. Daging ajam direbus dengan bumbu jang sudah halus dan diberi santan entjer setjukupnya.
6. Djika daging ajam sudah lunak, manggar dimasukkan, dimasak $\frac{1}{2}$ djam lamanja.
7. Terakhir santan kental dimasukkan, sambil diaduk-aduk.

Keterangan : Manggar adalah bunga kelapa.

GUDEG NANGKA MUDA

(Solo)

Bumbu² :

nangka muda	4 kg.	kelapa tua	2 btr.
ajam	1 ekor	telur	6 btr.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	ketumbar	2 sdt.
bawang putih	4 -	djae	1 rdj.
sereh	3 bt.	gula merah	2 sdm.
kemiri	10 bdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ajam jang telah dibersihkan, dipotong, direbus, diberi air $\frac{1}{2}$ pantji dan garam.
2. Nangka muda dibersihkan, dipotong ketjil², direbus bersama telur dalam satu pantji.
3. Kemiri dan ketumbar disangan, diangkat, dihaluskan, bersama bawang merah dan bawang putih. Laos dimemarkan.
4. Djika nangka muda sudah lunak, rebusan ajam dengan kaldunja dimasukkan bersama rebusan telur, jang sudah dikupas kulitnya.
5. Bumbu² jang telah dihaluskan, dimasukkan djuga dan diaduk.
6. Kelapa parut dibuat santan, dituangkan kedalam nangka muda.
7. Dimasak sampai agak kering.
8. Dihidangkan dengan sambal goreng kretjek.

Keterangan :

Tempe, daun melindjo, daun singkong, daun kol, daging boleh djuga dipakai untuk isi gudeg.

GUDEG PISANG BATU

(Sukabumi)

Bahan² :

pisang batu muda	1 sisir	ikan gabus kering	1 ons
kelapa	$\frac{1}{2}$ btr.		

*Bumbu*² :

kemiri	4 btr.	salam	2 lbr.
ketumbar	½ sdt.	gula merah	½ sdm.
laos	1 pt.	garam	½ sdm.
sereh	1 btg.	terasi	½ sdm.

Tjara membuatnya :

1. Pisang dikupas, direndam dalam air dingin.
2. Dipotong-potong, direbus hingga lunak, diangkat, didinginkan.
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali laos, salam, sereh, kemudian ditumis.
4. Kelapa diparut diambil santannja 4 gelas, dimasukkan kedalam bumbu².
5. Pisang dan ikan gabus jang telah dibuang tulangnya dimasukkan.
6. Setelah santannja mendidih, diangkat.

GUDEK PONDOH

(Wonosobo)

*Bahan*² :

pondoh	1 bt.	kelapa	1 btr.
--------	-------	--------	--------

*Bumbu*² :

bawang merah	4 bh.	lada	1 sdt.
bawang putih	2 siung	laos	1 pt.
kemiri	3 btr.	salam	1 lbr.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Pondoh diiris tipis², direbus sampai empuk.
2. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
3. Bumbu dihaluskan, dimasukkan dalam santan, sesudah mendidih pondoh dimasukkan.
4. Terakhir diberi santan kental, direbus sampai masak.

Keterangan : Pondoh adalah batang kelapa bagian atas jang masih muda dan putih.

HEE DJIE KEE

Bahan² :

dada ajam	3 potong	daun prei	1 ikat
ham	1 ons	tepung terigu	
daging babi	2 ons	(sagu)	1 ons
telur	2 btr.	minjak goreng	1/8 btl.
champignon (djamur)	1/4 kg.		

Bumbu² :

bawang merah	15 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	10 siung	minjak babi	3 sdm.
lada	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Dada ajam dipotong lebar tipis.
2. Ham dan daging babi di-potong² ketjil.
3. Daun prei dipotong-potong lebar kira² 3 cm.
4. Djamur dikupas jang bersih.
5. Bawang merah diiris kasar.
6. Bawang putih ditumbuk halus.
7. Dada ajam djika sudah dipotong-potong lebar, digulung satu persatu, dalamnya diberi sepotong ham, direndam dalam telur, lalu dibulatkan dalam tepung, kemudian digoreng.
8. Djika sudah kering diangkat.
9. Bawang merah dan bawang putih digoreng dengan minjak babi.
10. Djika sudah kuning dimasukkan daging babi, lada, garam, kaldu atau air setjukupnya.

HEE HIE WEE

Bahan² :

udang basah	1/2 kg.
tepung terigu	2 ons
tepung sagu	2 sdm.
rebung jang sudah direbus	1 mangkuk
daun bawang	2 ikat
saus tomat	1 tjangkir
telur	2 btr.

*Bumbu*² :

bawang merah	6 bh.	gula pasir	1 sdt.
bawang putih	8 siung	minjak babi	4 sdm.
lad halus	1 sdt.	minjak goreng	1/3 btl.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Udang dikupas kulitnya, djangannya dibuang ekornya, dibelah dua (djangannya sampai putus), diberi lada dan garam.
2. Tepung terigu dan telur ditampung menjadi satu dengan air.
3. Daun bawang dipotong-potong.
4. Bawang merah diiris halus.
5. Bawang putih ditumbuk.
6. Rebung dipotong persegi, pinggirnya dikembang dan dipotong-potong tipis.
7. Minjak dipanaskan, udang jang direndam dahulu didalam adonan tepung dimasukkan dan digoreng sampai kuning.
8. Bawang merah dan bawang putih ditumis dengan minjak babi, diberi sedikit kaldu atau air, saos tomat, lada, garam dan gula pasir.
9. Dijika sudah mendidih, dimasukkan rebung, daun bawang dan udang goreng.
10. Untuk dikentalkan, sausnya diberi sedikit tepung sagu, jang sudah dientjerkan lebih dahulu.

IKAN BUMBU BALI
(Djeneponto)

*Bahan*² :

ikan bandeng	1 ekor	minjak kelapa	3 sendok
--------------	--------	---------------	----------

*Bumbu*² :

lombok besar	3 buah	tomat	2 buah.
bawang merah	3 bidji	garam	setjukupnya.
bawang putih	1 buah		

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, disisik, dikeluarkan isi perutnya, di-potong².
2. Diberi garam, digoreng.

3. Bumbu² diuleg lalu ditumis.
4. Ikan goreng diangkat kepiring, diulas dengan saus tumis.

IKAN BUNGKUS (Irian Barat)

*Bahan*² :

ikan laut/tawar	1 kg.	daun tales	setjukupnja
-----------------	-------	------------	-------------

Tjara membuatna :

1. Ikan dibersihkan dan dimasukkan kedalam daun tales dan ditutup.
2. Kemudian dibakar diatas api ketjil hingga masak.

IKAN DALAM KERANG (Kalimantan)

*Bahan*² :

ikan laut	½ kg.	telur	2 btr.
kaldu ikan	1 gls.	tepung terigu	2 sdm.
margarine	1 sdm.	kulit kerang	10 bdj.

*Bumbu*² :

bawang merah	5 btr.	pala halus	1 sdt.
lada halus	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatna :

1. Ikan direbus sampai masak.
2. Bawang merah diiris halus, ditumis dengan margarine, tepung dimasukkan, kaldu sedikit demi sedikit ditambahkan, sambil diaduk terus sampai rata.
3. Ikan rebus dimasukkan, pantji diangkat dari api, kuning telur dikatjau dan dimasukkan.
4. Tjampuran dimasukkan dalam kerang, ditaburi tepung diatasnya, dipan dengan panas atas.

IKAN DITAPA

(Makasar)

Bahan² :

ikan mairo 1 kg. daun pisang setjukupnja

Bumbu² :

asam djawa	3 sendok	laos	setjukupnja
tepung kunjit	1 sendok	lada	setjukupnja
sereh	setjukupnja	garam	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, dibuang kepalanja, dibubuh garam, asam djawa, lada, tepung dan sereh, laos di-iris² halus ditjampurkan seluruhnya.
2. Dibungkus dalam daun pisang 5 sendok, dibakar diatas bara api.

Keterangan : Ikan mairo adalah ikan teri basah.

IKAN GULUNG SAOS UDANG

Bahan² :

ikan pipih	2 ekor	mentega	2 sdm.
kaldru ikan	1 gls.	udang	½ ons.
tepung terigu	2 sdm.		

Bumbu² :

lada	½ sdt.	garam	1 sdm.
air djeruk nipis	2 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, ditjutji, kemudian diberi air djeruk purut supaja hilang bau amisnya.
2. Ikan dipotong tipis memandjang dari bagian kepala sampai keekor terlepas dari durinya.
3. Ikan digulung, bagian luar dari ikan terletak didalam diikat dengan benang, kemudian direbus dalam air garam kira² 5 menit.

Saos udang :

1. Mentega dipanaskan, dimasukkan terigu sedikit demi sedikit dan diberi kaldu, dibuat ragout.
2. Udang jang tidak direbus, dikuliti dipotong djadi 2, kemudian dimasukkan kedalam ragout.

Keterangan :

Dihidangkan dalam piring tjeper disiram saos udang.

IKAN HAHIRU

(Timor)

Bahan :

Ikan laut jang ketjil 1 kg.

Bumbu² :

laos	1 iris	lombok besar	1 bh.
kunjit	3 iris	lombok rawit	10 bh.
tjuka	3 sdm.	garam	1 sdm.
air	1 gelas	sereh	1 pt.

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, dibuang kepalanja.
2. Bumbu diiris tipis².
3. Kunjit, laos dan sereh dipukul².
4. Bumbu² dimasukkan dalam pantji bersama ikan dan tjuka.
5. Dididihkan sampai masak.
6. Setelah itu kunjit, laos dan sereh dikeluarkan.

IKAN KUAH

(Irian Barat)

Bahan² :

ikan laut/tawar 1 kg. tomat 6 bdj.

Bumbu² :

lombok	15 bdj.	garam	1 sdm.
laos	2 pt.	air djeruk	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Air dipanaskan bersama-sama bumbu².

- Setelah mendidih ikan dimasukkan.
- Diangkat setelah ikannya masak.

IKAN TJUKA (Padang)

*Bahan*² :

ikan tenggiri	4 ekor	minjak goreng	1 gls.
---------------	--------	---------------	--------

*Bumbu*² :

bawang merah	8 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	3 siung	tjuka	3 sdm.
lombok hidjau	5 bh.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya :

- Ikan dibersihkan, dipotong, dilumuri dengan garam terus digoreng.
- Bawang merah, bawang putih dimemarkan.
- Lombok hidjau dibelah dua.
- Bumbu² ditumis sampai laju, dimasuki air 3 gelas.
- Ikan, tjuka dan garam dimasukkan.
- Kalau sudah mendidih diangkat.

IKAN TJUKA OLE (Padang)

*Bahan*² :

ikan tenggiri	5 ekor	minjak goreng	1 gls.
---------------	--------	---------------	--------

*Bumbu*² :

bawang merah	30 bh.	laos	1 pt.
lombok merah	20 bh.	djae	1 rdj.
lada putih	1/2 sdt.	daun salam	3 lbr.
pala halus	1/2 sdt.	tjuka	2 sdm.
bjengkeh	4 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

- Ikan dibersihkan, di-potong², digoreng sampai kuning.
- Bawang merah diiris tipis, digoreng. Setelah hampir kuning

- ditumiskan bumbu² lainnya.
3. Diberi tjuka dan garam.
 4. Ikan dimasukkan dan digoreng pula.

Keterangan :

Ikan tenggiri boleh diganti dengan ikan selar, tongkol, dsb.

JILABULO
(Gorontalo)

Bahan² :

daging ajam bagian dalam (hati, gemuk, dll) di-iris ²	1 tjkr.
tepung sagu	3 sdm.
santan	10 sdm.
daun pisang	setjukupnja

Bumbu² :

lada	1 sdt.
bawang merah	2 bh.
bawang putih	2 belah
djae	seiris ketjil
garam	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Bumbu² ditjutji, diuleg.
2. Daging ajam yang sudah di-iris² ditjampur dengan bumbu.
3. Sagu dimasukkan.
4. Santan dimasukkan.
5. Diaduk sampai rata.
6. Adonan dimasukkan dalam pantji dimasak ± 5 menit diatas api (sampai agak kental).
7. Dibungkus daun pisang seperti nagasari.
8. Dikukus.

KANTJAH AJAM

(Banten)

Bahan² :

ajam	1 ekor	kentang	½ kg.
kelapa	1 btr.	minjak	1 tjkr.

Bumbu² :

bawang putih	10 siung	lombok merah	15 bh.
lada halus	1 sdt.	lengkuas	2 pt.
asam	4 mata	daun djeruk purut	2 lbr.
kemiri	10 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, digoreng sangan dan dihaluskan.
2. Kentang dikupas, disajat bulat tipis².
3. Ajam di-potong².
4. Semua bumbu dihaluskan dan ditumis sebentar.
5. Kemudian dimasukkan bersama kelapa kedalam ajam jang telah lunak dan dimasak hingga kental.
6. Kentang digoreng.
7. Dihidangkan dibasi tjeung ditaburi kentang goreng.

KAREDOK

(Priangan)

Bahan² :

kol	½ kg.	katjang pandjang	2 ikat
ketimun	1 bh.	terong glatik	2 bh.
taoge	1 ons	ontjom	1 iris
katjang tanah	2 ons		

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	gula merah	½ sdm.
lombok merah/		garam	½ sdm.
rawit	5 bh.	terasi	½ sdt.
kentjur	1 rdj.	kemangi	1 tk.
asam	2 mata		

Tjara membuatnya :

1. Katjang tanah disangan, dihaluskan.
2. Sajuran ditjutji, di-iris² jang rapih dan halus.
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali asam ditjairkan, diambil airnya; ontjom dan terasi dipanggang, dihaluskan.
4. Katjang jang sudah dihaluskan, ditjampur dengan bumbu² jang sudah halus, ditambah air asam.
5. Sajuran ditjampur dengan bumbu, dihidangkan dalam piring dalam.

Keterangan:

Sajuran semua mentah.

KARSIGU

Bahan² :

daging kambing	1 kg.	kelapa	2 brt.
----------------	-------	--------	--------

Bumbu² :

kemiri	5 btr.	laos	1 pt.
ketumbar	2 sdt.	sereh	1 btg
djinten	½ sdt.	salam	1 lb.
lada	1 sdt.	manis djangan	1 rdj.
tjengkeh	3 bdj.	terasi	1 sdt.
djae	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daging dipotongi.
2. Kelapa dibuat santan 5 gelas.
3. Ketumbar, djinten, lada, manis djangan, tjengkeh disangan.
4. Bumbu² ini dihaluskan bersama semua bumbu lainnya, ketjuali tjengkeh, manis djangan, sereh, salam dibiarkan utuh.
5. Bumbu ditumis sampai keluar minjak; daging dimasukkan berikut santan kental.
6. Sereh, manis djangan dan tjengkeh dimasukkan pula.
7. Dimasak sampai dagingnya empuk. Kuahnya agak kental, warnanya ke-kuning²an.

KEK OANG

(Bugis)

Bahan² :

ajam	1 ekor	kol	½ kg.
telur ajam	1 btr.		

Bumbu² :

lada	10 bdj.	laksa	sedikit
bawang merah	5 bdj.	mentega	1 sdm.
bawang putih	1 bdj.	garam	setjukupnja
daun bawang	3 lbr.		

Tjara membuatnya :

1. Daging ajam ditjintjang, lainnya direbus bersama tulang-tulangnya.
2. Bawang merah, lada dihaluskan, bawang putih ditumbuk ½ halus.
3. Daging tjintjang ditjampur dengan telur, dibuat bundaran² sebesar kemiri.
4. Bumbu (2) ditumis dengan mentega ½ kering, air rebusan ajam dimasukkan, dimasak sampai mendidih.
5. Bundaran² (3) dimasukkan, ditambah kol, laksa dan bawang goreng.

KEKOJON

(Lombok)

Bahan² :

pakis jang muda	10 ikt.
djantung pisang	1 bh.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	santan kental	½ gls.
bawang putih	1 siung		(± ½ butir kelapa)
lombok merah	2 bdj.	terasi	½ sdm.
lombok rawit	10 bdj.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Bawang merah digoreng tersendiri sampai masak.

2. Lombok rawit, lombok merah jang telah dibuang bidjinja, bawang putih di-iris² halus.
3. Bumbu² jang telah di-iris² ditumis ber-sama² dengan terasi dan garam, baru dimasukkan santan. Di-aduk² agar santannja djangan petjah sampai mendidih, baru diangkat kemudian dimasukkan bawang goreng.
4. Sajurnja (pakis) dbersihkan, diambil jang muda² direbus sampai matang.
5. Pakis jang sudah matang di-belah² agar ketjil², tapi tetap memandjang.
6. Djantung pisang dikuas (dibersihkan) kemudian direbus sampai matang betul.
7. Djantung jang sudah matang dimasukkan dalam tjawan jang berisi air dingin, maksudnya supaja lekas dingin dan mengurangi sepetnja; lalu diperas sampai airnya habis.
8. Selanjutnya sajuran dimasukkan kedalam bumbu jang telah tersedia dan sudah siap untuk dihidangkan.

KEMBU PARIA

(Sumbawa)

*Bahan*² :

paria besar	5 bh.	kentang	5 bdj.
daging sapi	2 ons	kelapa	½ bh.
telur ajam	1 btr.		

*Bumbu*² :

bawang merah	15 bh.	sereh	1 btg.
lombok besar	2 bh.	kunvit seudjung	1 rdj.
bawang putih	1 siung	asam djawa	sedikit
lada	10 btr.	garam	setjukupnya
pala	sedikit		

Tjara membuatnya :

1. Paria dibuang bidjinja lalu direbus ½ masak.
2. Kelapa sebagian diparut dan dibuat santan kental dan sebagian digongseng lalu ditumbuk sampai halus.
3. Kentang direbus.
4. Daging ditjintjang.
5. Bumbu² dihaluskan, diulek bersama kentang dan daging diisikan kedalam paria.

6. Direbus dengan santan jang telah mendidih bersama kelapa jang digongseng, sampai airnya kental atau tinggal sedikit.

KENDO UDANG (Purwokerto)

*Bahan*² :

udang	½ kg.	kelapa muda	1 btr.
-------	-------	-------------	--------

*Bumbu*² :

bawang merah	4 bh.	laos	1 iris
bawang putih	3 siung	temu kuntji	1 rdj.
lombok merah	4 bh.	gula merah	½ sdt.
ketumbar	½ sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Udang ditjutji, diambil dagingnya.
2. Kelapa diparut.
3. Semua bumbu dibersihkan, dihaluskan.
4. Udang, kelapa parut dihaluskan, ditjampur dengan bumbu² dan diaduk rata.
5. Dibungkus satu persatu lalu dikukus.

KENTANG SAOS TOMAT

*Bahan*² :

lidah lembu	1 bidji	daun seledri	½ ikat
daging tjintjang	1½ ons	entjes	1 ons
kentang	1 kg.	ketimun	4 bd.
kuning telur	1 ons	tomat	5 bh.
wortel	1 ons	susu	sedikit
daun bawang	1 ikat		

*Bumbu*² :

bawang merah	10 bh.	mentega	2 sdm.
bawang putih	5 siung	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Lidah lembu dimasak dengan air dan sedikit garam hingga ½

empuk.

2. Kulit jang tebal dibuang serta dibersihkan.
3. Sesudah itu dipotong tipis memandjang.
4. Daging tjintjang ditumis dengan mentega, bawang merah, bawang putih, daun seledri, daun bawang dan garam setengah matang.
5. Kalau sudah siap, diletakkan kedalam sebuah piring tak panas jang telah disapu lebih dahulu dengan sedikit air rebusan lidah itu dan dikukus sebentar dalam sebuah dandang.
6. Sudah itu dibuat adonan jang terdiri dari kentang rebus jang digiling halus serta ditjampur dengan 2 kening telur, 2 sendok makan mentega dan sedikit susu.
7. Semuanja diaduk hingga menjadi satu.
8. Lalu diambil sebuah tjetakan jang berlobang ditengahnja dan diisi tjetakan tersebut dengan adonan itu, dan ditekan.
9. Kalau sudah siap lalu adonan ini dikeluarkan dari tjetakannya dan dimasukkan kedalam sebuah piring.
10. Dibahagian adonan jang berlobang itu disusun lidah jang telah dikukus tadi itu.
11. Disekeliling adonan disusun beberapa potong irisan ketimun.
12. Ketimun tersebut terlebih dahulu dikupas dan dikukus hampir setengah matang.
13. Sudah itu dipotong-potong serta dibuangkan bidjinja lalu semuanja diisi dengan buah ertjes jang telah direbus lebih dahulu.
14. Dibuat kuah seperti berikut : 1 sdm bawang merah diiris dan digoreng dengan 2 sdm mentega, terus dimasukkan 1 sdm tepung terigu jang telah disedu lebih dahulu dengan air rebusan daging; garam, tomat dan kaldu.
15. Setelah itu disusun jang rapih dan disana-sini diletakkan daun bawang sebagai penghias.

KOTOKAN GEREH TONGKOL

(Pati)

Bahan² :

gereh tongkol	1/2 ekor	kelapa	1/2 btr.
minjak goreng	2 sdm.		

*Bumbu*² :

bawang merah	3 bh.	terasi	1 sdt.
bawang putih	2 siung	daun salam	2 lbr.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdt.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnya :

1. Lombok di-iris² jang halus.
2. Bawang merah dan bawang putih, laos, terasi, garam, dihaluskan, terus ditjampur dengan irisan lombok dan daun salam, lalu ditumis.
3. Kelapa diparut, dibuat santan.
4. Santan dimasukkan sambil diaduk.
5. Gereh tongkol dimasukkan dan dibiarkan sampai masak.

Keterangan :

Gereh adalah ikan asin.

KULUBAN

(Purwokerto)

*Bahan*² :

kangkung	2 ikt.	bajam	1 ikt.
katjang pandjang	2 ikt.	taoge	1 ons
daun so	1 ikt.	kelapa setengah tua	½ btr.

*Bumbu*² :

bawang putih	2 siung	terasi	1 sdt.
lombok merah	5 btr.	gula merah	1 sdt.
kentjur	½ rdj.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnya :

1. Sajuran dibersihkan, direbus, ditiriskan.
2. Katjang pandjang di-potong², taoge disiram dengan air mendidih sampai laju.
3. Kelapa diparut.
4. Bawang putih, lombok, kentjur, terasi digoreng, kemudian dihaluskan, ditambah garam, gula, dan kelapa parut.
5. Sajuran, bumbu dan kelapa parut ditjampur rata.

KULUBAN KREMA

(Banjumas)

Bahan² :

daun krema	1 ikat	kelapa setengah tua	1/4 btr.
------------	--------	---------------------	----------

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	laos	2 pt.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
lombok merah	3 bdj.	terasi	1/2 sdt.
kentjur	1 rdj.	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daun krema dikukus sampai masak.
2. Kelapa diparut.
3. Bumbu dihaluskan ketjuali laos; kelapa ditjampur bumbu diaduk.
4. Direbus dengan air 1/2 gelas sampai masak.

Keterangan :

Daun krema dapat dimakan diaduk dengan bumbu atau tidak. Daun krema adalah daun krokot.

KULUBAN LEMBAJUNG

(Banjumas)

Bahan² :

lembajung	1 ikat	kelapa setengah tua	1/2 btr.
daun melindjo	1 ikat		

Bumbu² :

bawang putih	4 siung	gula merah	1 sdt.
lombok merah	4 bdj.	terasi	1/2 sdt.
kentjur	1 rdj.	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daun lembajung, daun melindjo ditjutji, dikukus.
2. Kelapa diparut.
3. Bumbu dihaluskan.
4. Kelapa diaduk dengan bumbu, kemudian dipepes sampai masak.

Keterangan :

Lembajung adalah daun katjang panjang.

KULUBAN MEGONO

(Wonosobo)

Bahan² :

nangka muda	1 kg.	taoge	1 ons
katjang pandjang	1 ikat	daun kol	5 lbr.
buntjis	1 ons	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	laos muda	1 pt.
bawang putih	2 siung	kemiri	5 bdj.
lombok merah	3 bh.	terasi	½ sdt.
lombok rawit	5 bh.	garam	1 sdm.
sereh	1 btg.		

Tjara membuatnya :

1. Nangka muda dibersihkan, lalu ditjintjang.
2. Buntjis, katjang pandjang, daun kol di-potong².
3. Lombok dibuangi bidjinja, diiris halus.
4. Bumbu beserta laos muda, terasi ditumbuk halus.
5. Irisan lombok merah ditjampurkan.
6. Setelah selesai semua, ditaroh dalam sebuah kukusan berturut-turut: nangka muda, sajur-sajuran dan jang paling atas bumbunja.
7. Dikukus sampai masak.

LABU AIR ISI BAKSO

Bahan² :

djuhi	½ kg.	telur ajam	3 btr.
daging babi	¼ kg.	labu air	1 bh.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	minjak babi	1 sdm.
bawang putih	10 siung	garam	setjukupnja
lada halus	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging babi ditjintjang halus.
2. Djuhi dipotong ketjil², digoreng, lalu ditintjang halus.
3. Bawang merah diiris lalu digoreng.
4. Bawang putih ditumbuk halus.
5. Labu air dikupas kulitnya, ditutup bersih, dibelah dua dan dibuang bijinya.
6. Daging babi ditjampur dengan djuhi jang sudah halus, diberi lada, garam, gorengan bawang merah, bawang putih dan telur.
7. Diaduk sampai rata dan diisikan kedalam labu.
8. Sesudah itu dikukus sampai matang.

Keterangan :

Boleh dimakan dengan ketjap dan lombok rawit.

LABU MASAK SANTAN

Bahan² :

labu	1/4 bidji	santan	2 gelas
------	-----------	--------	---------

Bumbu² :

lada	3 buah	garam	setjukupnja
bawang merah	1 buah	gula merah	sedikit
bawang putih	1 sendok		

Tjara membuatnja :

1. Labu ditutupi, dipotong-potong segi empat.
2. Bumbu² diuleg.
3. Santan dimasak, bumbu² dimasukkan.
4. Labu dimasukkan.
5. Di-aduk² sampai labunja masak.

LAKSA (Djakarta)

Bahan² :

ajam	1 ekor	telur rebus	3 btr.
udang	1/2 kg.	kelapa	1 bh.
bandeng	1/2 kg.	daun kemangi	setjukupnja
bihun	1/2 kg.		

*Bumbu*² :

bawang merah	15 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	5 siung	ketumbar	1 sdt.
kemiri	10 bdj.	terasi	1 sdt.
kunjit	3 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ajam direbus sampai masak, lalu di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali kemangi dan sereh, dan ditumis.
3. Kaldu ajam dimasukkan, udang, daging ajam dan santan dimasukkan pula, dididihkan sebentar.
4. Bandeng dibersihkan, dikukus dibuang durinya.
5. Bihun direbus sebentar, diangkat dan ditiriskan.
6. Bihun setelah tiris, ditaruh dipiring dalam; dihias dengan ikan, rebusan telur, bawang goreng, daun kemangi, daging ajam dan udang.
7. Dimakan dengan air djeruk nipis dan sambal.

LAKSA AJAM

*Bahan*² :

ajam	1 ekor	minjak kelapa	2 sdm.
kelapa tua	½ btr.		

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	kunjit	½ rdj.
bawang putih	2 siung	sereh	1 btg.
kemiri	3 bdj.	daun djeruk purut	1 lbr.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
lada	7 btr.		

Tjara membuatnya :

1. Ajam dibersihkan, direbus dengan dibubuh garam ½ sendok makan.
2. Kelapa diparut, dibuat santan kental.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali daun djeruk purut, laos dan sereh, ditumis dengan minjak goreng.
4. Santan 2½ gelas dimasukkan.
5. Ajam rebus dipotong ketjil², dimasukkan dalam kuah.

LAKSAN
(Palembang)

Bahan²:

ikan belida jang telah dihaluskan	1 mangkuk	udang kering	1 ons
sagu	1 mangkuk	laksa	setjukupnja
kelapa	½ btr.	air garam	3 sdm.

Bumbu²:

bawang merah	12 bh.	ketumbar	1½ sdm.
bawang putih	5 siung	daun ganda	5 nbr.

Tjara membuatnja:

1. Ikan jang telah digiling, ditjampur dengan sagu, air garam sampai mendjadi adonan jang dapat dibentuk.
2. Direbus dalam air mendidih sampai timbul (tandanya telah masak).
3. Ditiriskan, didjemur sebentar.
4. Kemudian di-potong² setebal ½ cm.

Saos:

1. Separo dari bawang merah diiris, digoreng.
2. Ketumbar, bawang merah, bawang putih, udang kering ditumbuk halus.
3. Ditumis dalam minjak sampai kering.
4. Kelapa diparut, dibuat santan kental 4 gelas.
5. Santan dimasukkan dalam bumbu jang sedang ditumis, didjerangkan sampai mendidih.
6. Laksa jang di-potong² ½ cm, turut dimasukkan terus dimasak sebentar.

Keterangan:

Dihidangkan dalam piring, ditaburi bawang goreng dan daun ganda jang diiris halus.

7. Dihidangkan: ikan²an ditaroh dalam basi londjong. Disiram saus disekeliling ikan, dihiasi manisan-manisan jang disukai dan irisan daun pandan untuk sisik ikan.

EMPEK EMPEK DOS

(Palembang)

*Bahan*² :

tepung kandji	1/2 kg.	minjak	1/2 btl.
udang kering	1/2 ons		

Bumbu :

garam	1 sdt.
-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Tepung dituangi air mendidih, ditjampur garam halus.
2. Menuangnja sedikit demi sedikit.
3. Sehingga merupakan adonan jang keras.
4. Sesudah itu di-remat² dengan tangan hingga tidak ber-bidji² dan merupakan gumpalan besar.
5. Diambil sedikit², dibulatkan dengan kedua belah telapak tangan.
6. Udang kering ditumbuk halus sesudah direndam.
7. Kedalam bulatan jang diberi lubang dengan ibu djari dimasukkan udang kering sedikit² kemudian dibulatkan lagi.
8. Setelah selesai lalu digoreng.
9. Menggorengnja harus hati², karena kalau apinja terlalu besar suka meledak.
10. Makannja ditjotjol sambal tjuka.

EMPEK EMPEK LENGGANG

(Palembang)

*Bahan*² :

ikan gabus/belida		air garam	4 sdm.
jang telah dihaluskan	1 gls.	sagu	1 gls.
telur	4 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	tjuka	2 sdm.
bawang putih	6 bh.	garam	2 sdt.
lombok rawit	10 bh.	gula merah	1 sdm.
tongtjai	1 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan halus, ditambah sagu ditambah air garam sampai mendjadi adonan jang dapat dibentuk.
2. Telur dikotjok seperti membuat dadar telur, kemudian adonan empek empek diberi bentuk kelereng lalu dimasukkan kedalam telur.
3. Telur jang ditjampur empek empek dimasukkan kedalam takir lalu dipanggang sampai masak.

Saosnya :

1. Lombok, garam, bawang putih, gula merah dihaluskan, tongtjai ditumbuk kasar.
2. Bumbu halus dimasukkan kedalam mangkok, disiram air panas 2 gelas, diberi tjuka.
3. Rasa manis dapat ditambah dengan sedikit ketjap.

EMPEK EMPEK MODEL

(Palembang)

Bahan² :

ikan jang telah dihaluskan (gabus, belida, tenggiri)	1 mgk.	tahu	5 pt.
tepung sagu	1 mgk.	minjak kelapa	1 gls.

Bumbu² :

lombok merah	5 bh.	tjuka	1 sdm.
lombok rawit	7 bh.	tongtjai	1 sdm.
bawang merah	8 btr.	garam	1 sdm.
bawang putih	5 siung	gula merah	1 ons

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, dikupas, dibuang tulang-tulangnya, dihaluskan.

Tjara membuatnya :

1. Bumbu² dihaluskan.
2. Daging di-sajat² tipis dan direbus bersama bumbu².
3. Bila telah lunak diangkat.
4. Tepung dimasukkan dalam kuah sampai kental.
5. Daging digoreng dalam minyak sampai kering.
6. Bila sudah kering, kuah dituangkan kedaging.

LAPIS PANIR DENGAN KUAH SUSU

Bahan² :

daging	½ kg.	tepung panir	1 gls.
telur bebek	2 btr.	mentega	1 ons

Bumbu² :

tjuka	2 sdm.	garam	1 sdm.
lada	½ sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Daging dikerik dengan punggung pisau sambil diberi garam dan lada.
2. Telur dikotjok, daging dimasukkan dalam telur, kemudian dimasukkan dalam tepung panir.
3. Daging panir digoreng sampai kuning.

Membuat kuah susu :

Mentega dipanaskan sampai berwarna kuning tua, susu dimasukkan ditambah air sedikit sampai agak kental.

LAPIS PORTEGIS

Bahan² :

daging kambing	1 kg.	tepung biskuit	1 ons
mentega	4 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah halus	2 sdm.	bawang putih	4 siung
--------------------	--------	--------------	---------

terasi	1 sdt.	laos	5 ptg.
ketumbar	1 sdt.	djintan	1/2 sdt.
lada halus	1/2 sdt.	pala halus	1/4 sdt.
tjengkeh	4 bdj.	air/kaldu	setjukupnja
air djeruk	1 sdm.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Lada, pala dan tjengkeh ditumbuk halus.
2. Daging di-potong², lalu di-remas² dengan rempah².
3. Bawang merah, sisa bumbu dan terasi ditumbuk halus, digoreng dengan mentega; daging dimasukkan dan ditambah air.
4. Dimasak terus hingga keluar minjakanja.

LAPIS SURABAJA

Bahan² :

daging sapi/kambing	1/2 kg.
mentega/minjak goreng	4 sdm.

Bumbu² :

lombok merah	1 bd.	kaju manis	1/2 djari
ketumbar	1 sdt.	kentjur	4 rdj.
djintan	1/2 sdt.	djae	5 rdj.
tjengkeh	4 bd.	kunjit	1 rdj.
lada halus	1/2 sdt.	terasi	1/2 sdt.
pala halus	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging di-potong² persegi ketjil.
2. Semua bumbu² dihaluskan.
3. Daging di-pukul² di-remas² dengan bumbunja, ditaruh dalam pantji bertutup, direbus hingga airnya menguap.
4. Daging diambil, digoreng dengan mentega, kemudian dimasukkan kuahnja lagi; dimasak hingga kental.

LAPIS TELUR

(Sukabumi)

Bahan² :

daging sapi	1/2 kg.	minjak goreng	1 sdm.
telur bebek	5 btr.	mentega/margarine	1 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	tjuka	1 sdt.
lada halus	1/4 sdt.	garam	1/2 sdm.
pala halus	1/8 sdt.	ketjap	3 sdm.
seledri	1 ikat		

Tjara membuatnya :

1. Daun seledri, bawang merah diiris halus.
2. Telur dipisahkan kuningnya, dikotjok dengan irisan bawang merah dan seledri.
3. Daging ditjintjang, dimasukkan dalam adonan telur bersama pala, lada dan margarine sambil diaduk.
4. Ditumis dengan minjak goreng sampai kuning.
5. Dituangkan air kaldu 1 gelas; kalau airnya tinggal sedikit diberi ketjap dan tjuka.
6. Sesudah berlemak diangkat.

Keterangan : Daging sapi boleh diganti dengan daging ajam.

LAUK GADANG

(Padang)

Bahan :

daging lulur dalam	1 kg.
--------------------	-------

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	djae	2 rdj.
bawang putih	4 siung	laos	seiris
lombok merah		sereh	1 btg.
giling	1 gls.	daun kunjit	1 lbr.
kemiri	1 bdj.	asam kandis	2 bdj.
kunjit	1 rdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Bumbu digiling halus, ketjuali daun kunjut, sereh dan asam kandis.
2. Daging ditjutji, dipotong-potong, dilumuri dengan bumbu dan dibiarkan ± 2 djam.
3. Dimasak dengan api sedang dalam pantji, dengan 2 gelas air hingga empuk dan kering.
4. Waktu dihidangkan dipotong-potong seperti bistik.

Keterangan :

1. Makanan ini dihidangkan pada pesta adat dan tahan seminggu asal sewaktu-waktu dipanaskan.
2. Makanan ini dinamakan juga "*gulai padeh daging*" atau "*asam padeh daging*".
3. Selain dari daging, dapat juga dipakai dari ajam atau ikan laut. Untuk ini bumbu² ditambah dengan 2 bdj kemiri dan 2 sdm minjak goreng.

LAWA MANU

(Bugis)

Bahan² :

ajam	1 ekor	kelapa	1/2 bt.
------	--------	--------	---------

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	djeruk nipis	1 btr.
lada	1/2 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Ajam dibersihkan. Diambil paha dan dadanja, dipanggang diatas api djangan sampai mendjadi merah.
2. Setelah masak, daging tersebut disajat-sajat seperti membuat abon.
3. Kelapa diparut, sebagian dibuat santan, sebagian lagi ditumbuk.
4. Bawang putih dan lada dihaluskan, ditjampur dengan daging ajam.
5. Kelapa tumbuk ditjampurkan juga, diaduk sampai rata.
6. Sesudah itu santan kental dan air djeruk nipis dimasukkan.

Keterangan :

Masakan ini tidak berkuah (njemek²). Ajam dapat diganti dengan djantung pisang jang direbus dan dihaluskan.

LAWA UDANG

(Bugis)

Bahan²:

udang 1 kg.

Bumbu² :

pisang batu muda	2 sisir
kelapa parut digoreng, ditumbuk	1 gelas
djeruk nipis	5 bidji
garam	setjukupnja
lombok hidjau	setjukupnja
asam djawa	2 sendok

Tjara membuatnya :

1. Udang dibersihkan, dibuangi kulit dan kepalanja.
2. Pisang batu di-iris² halus, lalu diremas-remas bersama asam djawa dan garam sampai lembek betul; air selalu dibuangi.
3. 1 dan 2 ditjampur, diremas bersama, ditambah kelapa tumbuk dan djeruk.
4. Diatasnya dibubuhi lombok bulat-bulat.

LAWAR IKAN

(Timor)

Bahan :

ikan teri 1 kg.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	lombok merah	2 bh.
terasi	1/3 lempeng	lombok rawit	30 bh.
daun kemangi	1 ggm.	tomat	3 bh.
tjuka	3 sdm.	djeruk nipis	1 bh.

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibuangi kepalanja, ditjutji.

2. Bumbu² diiris ketjuali lombok rawit.
3. Diberi tjuka atau air djeruk nipis.
4. Ikan dimasukkan, ditambah daun kemangi dan tomat jang di-potong² dan terendam tjuka atau djeruk nipis.

Keterangan :

Masakan ini dapat djuga dibuat dari hati sapi ditjampur dengan daun bawang merah, ketumbar dan tomat.

LAWAR MERAH

(Bali)

Bahan² :

sapi/babi + kulitnya		kelapa	1/4 btr.
daging ajam/babi	1/4 kg.	darah ajam	1 mgk.

Bumbu² :

bawang merah	1 ons	terasi	1 sdt.
bawang putih	5 siung	kentjur	1/2 rdj.
lombok rawit	6 bdj.	djeruk sambal	1 bh.
lada hitam	1/2 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatna :

1. Kelapa diparut.
2. Kulit babi dihilangkan bulunya lalu direbus.
3. Daging ditjintjang halus.
4. Bawang merah digoreng.
5. Garam, terasi, lada halus ditjampur menjadi satu, ditambah lombok rawit jang di-potong² lalu ditumis. Bawang putih, kentjur, lombok + sedikit terasi, diulek halus lalu ditumis.
6. Kulit jang telah direbus di-iris² tipis.
7. Kelapa ditjampur darah, diaduk sampai rata hingga warnanya merah, baru ditjampur dengan daging tjintjang, bawang goreng dan bumbu² jang telah digoreng (diremas didjadikan satu)
8. Air djeruk sambal diteteskan sedikit demi sedikit kedalam adonan kelapa dan daging tadi.

LAWAR PUTIH

(Bali)

Bahan²:

daging babi jang berlemak	1/4 kg.	kelapa setengah tua minjak kelapa	1/2 btr. 1/3 btl.
------------------------------	---------	--------------------------------------	----------------------

Bumbu²:

bawang merah	10 bdj.	kentjur	1/2 rdj.
bawang putih	5 siung	terasi	1/2 sdt.
lombok rawit	4 bdj.	djeruk sambal	1 btr.
lada hitam	5 btr.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daging babi dibersihkan, dipotong besar², lalu digoreng sampai setengah kering.
2. Semua bumbu dibersihkan.
3. Sebagian dari bawang merah, bawang putih, kentjur, terasi, garam, lombok, lada, dihaluskan; lalu digoreng sampai masak. Sebagian lagi dari bawang merah dan bawang putih di-iris² lalu digoreng sampai kuning.
4. Kelapa dibakar lalu diparut.
5. Daging babi jang sudah digoreng tadi ditjintjang.
6. Semua bahan dan bumbu ditjampur djadi satu; terakhir diberi djeruk sambal.

LAWAR SAJURAN

(Bali)

Bahan²:

keluwih muda	1 bh.	kulit daging	1/2 gls.
nangka muda	1 pt.	darah ajam	1 ons
daging	1 ons	minjak goreng	1/4 btl.

Bumbu²:

bawang merah	1 ons	kentjur	1/2 rdj.
bawang putih	10 siung	kunjit	1/2 rdj.
lombok rawit	10 bh.	terasi	1 sdt.
laos	1/4 pt.	garam	1/2 sdm.
djae	1/2 rdj.	djeruk sambal	1 bh.

Tjara membuatnya :

1. Keluwih dan nangka dikupas, dibelah-belah lalu direbus sampai masak, kemudian ditjintjang djangan terlalu halus.
2. Kulit daging direbus, kemudian di-iris² seperti sajuran, tetapi lebih pandjang.
3. Bawang merah dan bawang putih sebagian diiris-iris lalu digoreng, lombok rawit sebagian diiris lalu digoreng sebentar.
4. Terasi dan garam ditjampur dan digoreng sebentar.
5. Semua bumbu diiris halus, ketjuali djeruk sambal, lalu ditumis.
6. $\frac{3}{4}$ dari daging dipanggang lalu di-iris² seperti sajuran.
7. $\frac{1}{4}$ dari daging ditjintjang halus, ditjampur dengan bumbu, terasi goreng dan darah ajam, ditambah air djeruk.
8. Sajuran, kulit daging, dimasukkan dan ditjampur rata. Terakhir ditjampurkan bawang merah dan lombok goreng.
9. Dihidangkan dalam piring londjong.

LEMPOK IKAN LAUT

(Rembang)

Bahan² :

ikan tenggiri	$\frac{1}{2}$ kg.	air	4 gls.
nanas $\frac{1}{2}$ masak	1 bh.		

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	2 siung	terasi	1 sdt.
lombok merah	6 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Nanas dan ikan dibersihkan di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan, dimasukkan dalam air, dididihkan.
3. Nanas dan ikan dimasukkan kedalam kuah mendidih, dibiarkan sampai masak.

LIDAH SAPI

Bahan²:

lidah sapi	2 bh.	daun seledri	1 btg.
wortel	1 btg.		

Bumbu²:

bawang bombay	1 bdj.	garam	1 sdt.
lada putih	10 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Lidah direndam dulu dalam air, bagian ujung dan pangkal digosok dengan garam.
2. Lidah direbus dengan air dan bumbu² kaldu hingga terendam lamanja $2\frac{1}{2}$ djam sampai kulitnya mudah terlepas.
3. Lidah diangkat panas², kulitnya dibuang, dimasukkan lagi kedalam air kaldu jang panas.
4. Dihidangkan diiris setebal $\frac{1}{2}$ cm, disusun dalam bentuk lidah asli, disiran dengan saos tomat.

LINGGARDJATI

Bahan²:

ajam	1 ekor	tepung terigu	1 sdm.
telur ajam	5 btr.	margarine/mentega	2 sdm.
minjak kelapa	$\frac{1}{2}$ gls.	kertas minjak	setjukupnj
bubuk biscuit	3 sdm.		

Bumbu²:

bawang merah	10 buah	tjuka	1 sdt.
bawang putih	5 siung	gula merah	1 sdm.
lada	$\frac{1}{2}$ sdt.	garam	1 sdm.
pala	$\frac{1}{2}$ sdt.	ketjap	4 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam dipotong-potong, direbus sampai lunak.
2. Kuning telur dipisahkan dari putihnya lalu dikotjok.
3. Lada, pala, garam dihaluskan, ditjampur dengan telur dan tepung biscuit sampai rata.

- Daging ajam ditjampur dengan bumbu², dibungkusi kertas minjak jang terlebih dahulu disemir dengan margarine.
- Bungkusan digoreng dalam minjak kelapa.
- Bawang merah, bawang putih di-iris², dibuat saos dengan ketjap dan tjuka.
- Bungkusan dibuka, ditaruh dipiring lalu diberi saos.

LOMBOK ISI UDANG

*Bahan*²:

lombok merah besar	10 bh.	telur ajam	1 btr.
udang basah	1 ons		

*Bumbu*²:

bawang putih	5 siung	garam	1 sdt.
kemiri	5 bdj.		

Tjara membuatnja:

- Lombok dibelah, dikeluarkan isinja, udang dikupas dihaluskan.
- Telur dikotjok, ditjampur dengan udang.
- Bumbu dihaluskan dan ditjampurkan, diaduk hingga rata.
- Lombok diisi dengan tjampuran ini, lalu dikukus.

LOMPONG SAGU

*Bahan*²:

lombok merah	1/2 kg.	daging lulur	1/4 kg.
tahu	5 ptg.	santan kental	2 1/2 gls.
tempe	5 bks.	minjak goreng	1/4 gls.

*Bumbu*²:

bawang merah	1 bh.	terasi	1 sdt.
bawang putih	5 siung	garam	1 sdm.
lombok merah	5 bdj.	garam	1 sdm.
lombok rawit	5 bdj.		

Tjara membuatnja:

- Lombok dihilangkan bidji²nja, ditjutji, lalu di-iris².

2. Tempe diiris dan tahu digoreng $\frac{1}{2}$ masak.
3. Daging ditjintjang atau digiling.
4. Bumbu dihaluskan lalu ditumis, kemudian ditamparkan.
5. Setelah dagingnya empuk, tahu dan tempe dimasukkan dan diberi santan sebagian.
6. Ditambahkan sisa santan dan dimasak hingga ke-merahan dan kental.

LOTO (Priangan)

*Bahan*² :

daun talas muda	10 lb.	biting	setjukupnja.
daun pisang		setjukupnja.	

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	kentjur	setjukupnja
bawang putih	3 siung	gula merah	1 sdt.
lombok rawit	5 bh.	garam	2 sdt.
daun salam	2 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Daun talas dibersihkan lalu direbus atau dikukus setelah masak ditiriskan dan dihaluskan.
2. Bumbu dihaluskan selain daun salam.
3. Ditamparkan dengan daun talas yang telah halus.
4. Dibungkus daun pisang.
5. Dikukus atau disembam.

LOSTRO (Purwokerto)

*Bahan*² :

daun lumbu	5 lbr.	daun pisang	setjukupnja
kelapa muda	1 btr.	biting	setjukupnja

*Bumbu*² :

bawang putih	5 siung	salam	1 lbr.
--------------	---------	-------	--------

lombok rawit	15 bh.	gula merah	1 sdt.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.
kentjur	1/2 rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Daun lumbu dilajukan lalu ditjutji.
2. Daun lumbu dikukus, kelapa muda diparut.
3. Bumbu² dihaluskan, laos diparut.
4. Daun lumbu jang sudah lunak dihaluskan, kemudian kelapa muda dan bumbu ditjampur sampai rata.
5. Adonan dibungkusi daun pisang.

LUMUT LUMUT

(Bali)

Bahan :

daun talas	1 bakul ketjil
------------	----------------

Bumbu² :

bawang putih	1 siung	sereh	5 btg.
lombok merah	20 bdj.	kentjur	1 rdj.
kemiri	5 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daun talas ditjutji, dikukus hingga masak.
2. Sereh diiris tipis².
3. Kemiri dimemarkan kemudian ber-sama² dengan kentjur, bawang putih dan lombok, disebam hingga masak.
4. Bumbu² dihaluskan, ditjampur dengan sereh, serehnya diulek sedikit dan diberi garam.
5. Daun talas jang masih panas, diaduk rata dengan bumbu² diatas sampai hantjur.

Keterangan :

Daun talas hendaknya dipilih jang muda. Jang paling enak adalah talas jang kulit batangnya hidjau ke-biru²an.

LULA DJAKARTA

Bahan²:

daging kambing 1 kg. kelapa 1¼ bh.

Bumbu²:

bawang merah halus	2 sdt.	gula	1 sdt.
ketumbar	1 sdt.	terasi	1 sdt.
djinten	½ sdt.	garam	1 sdt.
lada	1 sdt.	mentega	2 sdm.
daun salam	2 lbr.		

Tjara membuatnya :

1. Daging di-potong² persegi ketjil.
2. Satu butir kelapa dibuat santan.
3. ¼ butir lagi diparut.
4. Bumbu² dihaluskan, ditjampur dengan kelapa parut dan daging, kemudian digoreng dengan mentega.
5. Santan dan daun salam dimasukkan, dimasak hingga kental.

LULA MAKASAR

Bahan²:

daging kambing ½ kg. kelapa 1½ btr.

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	daun salam	2 lembar
lada putih	1 sdt.	gula pasir	1 sdt.
terasi	1 sdt.	garam	1 sdt.
ketumbar	1 sdt.	mentega	2 sdm.
djinten	½ sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Daging dipotong-potong persegi ketjil.
2. Kelapa diparut, jang 1 butir dibuat santan, jang ½ butir ditinggalkan sebagai parutan.
3. Bumbu² ditumbuk halus, ditjampur kelapa parut dan daging.
4. Kemudian digoreng dengan mentega.
5. Santan dan daun salam dimasukkan, dimasak hingga kental.

MAGADIP

(Madura)

Bahan² :

daging ajam atau kambing $\frac{1}{2}$ kg. minjak sapi $\frac{1}{4}$ gls.

Bumbu² :

bawang merah	1 ons	tjengkeh	5 bdj.
ketumbar	1 sdm.	kaju manis	1 rdj.
lada	2 sdt.	djae	1 rdj.
djinten	1 sdt.	kunjit	1 rdj.
pala	$\frac{1}{4}$ sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Daging kambing/ajam dipotong-potong, dimasukkan dalam pantji.
2. Ketumbar, djinten, lada, tjengkeh disangan, ditjampur dengan daging ajam/kambing, diberi air.
3. Bawang merah, laos, kaju manis, kunjit, ditumbuk halus, ditaburkan diatas daging.
4. Dimasak sampai lunak.
5. Ditjampur dengan minjak sapi.

MAHBUB

(Banten)

Bahan² :

lembaran gemuk			
kambing	$\frac{1}{2}$ kg.	hati kambing	$\frac{1}{2}$ kg.
daging kambing	$\frac{1}{2}$ kg.	kelapa	1 btr.

Bumbu² :

bawang merah	20 bh.	minjak	4 sdm.
bawang putih	5 siung	gula merah	1 sdm.
sereh	2 btg.	ketumbar	1 sdt.
asam	6 mata	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Hati, daging, gemuk ditjintjang.
2. Bawang merah diiris, digoreng.

3. Kelapa diparut, dibuat santan kental.
4. Ketumbar digoreng.
5. Sereh diiris, digoreng.
6. Bumbu² diulek sampai halus, ditjampur dengan tjintjangan hati, daging dan gemuk, diberi santan jang kental.
7. Diaduk sampai bumbu dan santan meresap betul, lalu adonan diambil sesendok demi sesendok dan dibungkus lembaran gadjih jang sudah dipotong sebelumnya.
8. Tiap tiga bungkus, ditusuk dengan sudjen dan dibungkus lagi dengan daun pisang, udjungnya disemat dengan biting.
9. Dibakar sampai matang.
10. Disajikan panas², bungkusannya daun dibuang.

MALBI
(Palembang)

*Bahan*² :

daging sapi atau kerbau	½ kg.	kelapa	½ btr.
minjak goreng	2 sdm.		

*Bumbu*² :

bawang merah	6 bh.	laos	1 rdj.
bawang putih	3 siung	air asam/tjuka	2 sdm.
lada	1 sdt.	garam	1 sdt.
djae	1 rdj.	ketjap	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daging ditutupi, di-potong² agak besar.
2. Kelapa diparut, disangan sampai kuning, dihaluskan sampai halus dan berminjak.
3. Bumbu² ditumbuk halus, ketjuali djae dan laos jang dimemarkan.
4. Bumbu² ditumis dengan 2 sendok makan minjak kelapa, kemudian dimasukkan daging dan kelapa jang dihaluskan.
5. Ditambahkan air 2 gelas untuk merebus daging menjadi lunak.
6. Dimasak sampai dagingnya lunak dan kuahnya kental.
7. Diselesaikan dengan air asam dan ketjap.

MALBI HATI

(Lampung)

Bahan²:

hati	1/2 kg.	santan kental	1/2 gls.
minjak goreng	2 sdm.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	djae	1/2 rdj.
bawang putih	2 siung	garam	1/2 sdm.
lada	10 bdj.	ketjap	2 sdm.

Tjara membuatna :

1. Hati ditjutji dan dipotong-potong.
2. Sebagian dari bawang merah diiris halus dan digoreng; jang lain digiling halus bersama bumbu² lainnya.
3. Bumbu jang digiling, ditumis, begitupun hati; dimasukkan 1 gelas air.
4. Bila sudah setengah masak, dimasukkan santan. Dimasak hingga empuk dan saosnya kental.
5. Dihidangkan dengan ditaburi bawang merah goreng.

MANGARSIK

(Tapanuli)

Bahan²:

ikan mas (lele, gabus)	1 ekor
------------------------	--------

Bumbu²:

lokio dengan daunnya	10 bh.	djae	4 rdj.
lombok merah	2 ikt.	asam	5 mata
sereh	1 btg.	garam	1 sdm.
kunjit	4 sdt.		

Tjara membuatna :

1. Ikan dibersihkan dan di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali sereh.
3. Air dimasak dalam pantji; jika telah mendidih, ikan dan bumbu² dimasukkan.
4. Dimasak sampai airnya habis.

MANUK DANG

(Lombok)

Bahan :

ajam

1 ekor

Bumbu²:

lombok rawit	5 bdj.	kunjit	1 rdj.
terasi	1 sdt.	kentjur	½ rdj.
laos	1½ rsd.	asam	5 bdj.
diae	1 rdj.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Ajam ditutup sampai bersih.
 2. Isi perutnya dikeluarkan semua.
 3. Bumbu² dirajang halus, di-remas² supaja terjampur.
 4. Bumbu² diatas dimasukkan kedalam perut ajam.
 5. Selanjutnya ajam ditempatkan pada sebuah piring atau tiawan dan dikukus sampai matang.

MASAK ANTEP

(Madura)

Bahan²:

daging

20ns

kelapa

1/3 btr.

Bumby² -

bawang merah	6 btr.	ketumbar	½ sdt.
bawang putih	4 siung	kunjit	1 rdj.
laos	1 ptg.	djae	1 rdj.
kemiri	4 bdj.	garam	1 sdm.
terasi	½ sdt.	minjak kelapa	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging direbus sampai lunak, kemudian di-potong² sesukanya.
 2. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
 3. Bawang merah dan bawang putih diiris halus, lalu digoreng.
 4. Bumbu² dihaluskan lalu ditumis.
 5. Daging, santan, dll dimasukkan dan dimasak terus sampai agak kering.

MASAK HABANG

(Bandjarmasin)

Bahan² :

daging	1/2 kg.	minjak goreng	2 sdm.
--------	---------	---------------	--------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	asam	6 mata
bawang putih	2 siung	gula merah	1/2 sdm.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdm.
kemiri	3 bdj.	terasi	1/2 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daging dibersihkan, di-potong² pandjang dan lebar ± 4 cm, tebal ± 5 cm.
2. Bumbu² dihaluskan, ditumis, dimasukkan daging.
3. Ditambah air sedikit demi sedikit, sebanjak 2 gelas.
4. Didjerangkan sampai empuk dagingnya dan kental kuahnja.

MASAK KAMBING

Bahan :

daging kambing	1/2 kg.
----------------	---------

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	3 siung	djae	1/2 rdj.
ketumbar	2 sdt.	garam	1 sdm.
djinten	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Bumbu ditumbuk sampai halus.
2. Bawang merah diiris.
3. Sesudah itu bumbu jang sudah ditumbuk, ditumis sampai wangi.
4. Daging dipotong-potong, dimasukkan kedalam tumisan dan diaduk mendjadi satu.
5. Kira-kira 5 menit diatas api, diberi air setjukupnja, dan direbus sampai matang.

6. Djika sudah hampir matang, irisan bawang ditjemplungkan.

MASAK KUNING (Bandjarmasin)

Bahan² :

daging	1 kg.	kelapa	½ btr.
--------	-------	--------	--------

Bumbu² :

bawang merah	5 btr.	kentjur	½ rdj.
bawang putih	2 siung	sereh	1 btg.
kemiri	5 bdj.	gula pasir	½ sdm.
ketumbar	1 pt.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Daging dibersihkan, di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos dan sereh.
3. Bumbu² ditumis, daging dimasukkan.
4. Kelapa diparut diambil santannja 5 gelas, dimasukkan dalam no. 3.
5. Dimasak sampai dagingnya empuk.
6. Djika sudah kental diangkat.

MASAKAN DAGING

Bahan² :

daging kambing	1 kg.
kentang	5 bidji
kelapa	1 bh.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.
bawang putih	5 siung
lombok merah	7 bh. (dibuangi bidjinja)
bumbu arab	1 sdm.
asam	10 mata
garam	1 sdm.
minjak samin/margarine	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Lombok digiling sampai halus benar, bersama bawang merah dan bawang putih.
2. Kalau sudah halus ditjampur bumbu arab dan digiling jadi satu.
3. Ditumis dengan minjak samin atau margarine ; bumbu jang sudah halus dimasukkan bersatu dagingnya; diaduk sampai rata.
4. Diberi air asam dan garam dan ditambah 2 gelas air.
5. Kelapa diparut dibuat santan.
6. Djika daging mulai empuk, kentang dan santan dimasukkan sampai matang.

Keterangan :

Boleh djuga dimakan dengan roti.

MASIN

Bahan² :

ikan laut atau ikan lain	1/2 kg.	daun pisang	1 plp.
djagung	1/4 kg.	biting	10 bdj.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	lombok rawit	3 bh.
bawang putih	2 siung	laos	1 ptg.

Tjara membuatnya :

1. Djagung digoreng sangan, ditumbuk, diajak.
2. Dibubuh laos, garam, bawang jang telah dihaluskan, diberi air sedikit.
3. Dimasukkan stoples, dibiarkan sampai 2-3 malam.
4. Kalau sudah berasa asam, ditjampur bumbu² jang telah dihaluskan.
5. Dimasukkan ikan jang telah di-iris².
6. Kemudian dibungkus daun pisang, dikukus sampai masak.

MEGONO

(Wonosobo)

*Bahan*² :

katjang pandjang	1 ikat	petai	1 papan
kol	10 lbr.	teri	1/4 ons
buntjis	2 ons	kelapa setengah tua	1/2 btr.

*Bumbu*² :

bawang putih	4 siung	kentjur	1/2 rdj.
lombok merah	5 bh.	gula merah	1 sdt.
lombok hidjau	5 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut.
2. Katjang pandjang, kol, buntjis, di-potong² ketjil². Petai dikupas, diiris ; teri ditjutji.
3. Bumbu² dihaluskan, ditumis, kelapa parut dimasukkan.
4. Berturut-turut katjang pandjang, buntjis, kol dan petai dimasukkan.
5. Dituangi air 1/2 gelas, direbus sampai airnya habis.

MEMANGUT

(Banten)

Bahan :

daging tetelan	1 kg.
----------------	-------

*Bumbu*² :

bawang merah	20 bh.	bawang putih	10 siung
lombok merah	10 bdj.	terasi	1 sdt.
sereh	1 btg.	salam	2 lbr.
lengkuas	2 pt.	asam	4 mata
gula	1 sdm.	garam	1 sdm.
minjak	2 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Bumbu di-iris², diuleg.
2. Bumbu² dimasak dengan daging ; minjak dimasukkan.

- Kalau sudah laju, baru ditambah air; direbus sampai empuk.
- Djika sudah empuk daging di-potong².

MESRE DAGING

(Bali)

*Bahan*² :

daging lulur	1/2 kg.	minjak kelapa	1 gls.
--------------	---------	---------------	--------

*Bumbu*² :

bawang merah	6 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	4 siung	terasi	1 sdt.
djeruk purut	1 bh.	gula merah	1 sdt.

Tjara membuatnya :

- Daging dibakar atau direbus hingga lunak.
- Ditumbuk, kemudian ditjabik-tjabik.
- Bumbu² dihaluskan ketjuali djeruk purut, ditumis hingga harum, kemudian daging dimasukkan, ditumis sebentar ; setelah masak diangkat, air djeruk ditambahkan.

Keterangan :

Masakan ini rupanya seperti abon, tetapi berminjak dan tidak kering. Untuk memperbanjak isi dapat ditambahkan wortel jang diiris sebesar batang korek api.

MULUGA

*Bahan*²:

daging kambing	1 kg.	bajam	1 ikat
----------------	-------	-------	--------

*Bumbu*² :

bawang putih	7 siung	garam	1 sdm.
lada	1 sdt.	minjak samin	
djeruk sitroen	1 bh.	atau margarine	4 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daging dibersihkan, ditumis dengan minjak samin atau margarine hingga kuning betul.
2. Bawang putih jang sudah ditumbuk halus, ditumis bersama daging.
3. Ditambahkan air kira-kira 3 gelas.
4. Direbus sampai dagingnya empuk; dimasukkan lada dan garam.
5. Bajam ditutup bersih dan didjemur.
6. Sesudah didjemur, diiris halus dan ditjintjang.
7. Ditumis dengan minjak samin 2 sdm, digoreng sampai kuning.
8. Dimasukkan rebusan daging ; direbus kira-kira $2\frac{1}{2}$ jam lagi.
9. Dagingnya harus empuk benar.
10. Sebelum dimakan, diperaskan sitroen lebih dahulu.

MUSAGA

Bahan² :

daging kambing	3 bh.	katjang hidjau	3 sdm.
terung pandjang	$\frac{1}{2}$ kg.	minjak	1 tjangkir
tomat	10 bh.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	margarine	1 sdm.
gula pasir	1 sdt.	bumbu kare	3 sdm.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Daging dipotong ketjil² lalu ditjintjang sampai halus.
2. Ditumis dengan margarine sampai kuning.
3. Ditamparkan bumbu dan garam.
4. Kemudian dituangkan air dua gelas dan direbus sampai air itu kira² tinggal setengahnja.
5. Katjang hidjau digoreng sangan sampai kuning.
6. Ditumbuk sampai halus.
7. Dimasukkan dalam rebusan dan direbus sampai masak.
8. Terongnya dipotong-potong serong dan digoreng dengan minjak setengah masak.

9. Ditjampurkan dalam rebusan.
10. Kira² 10 menit dibiarkan diatas api.

NAMALUM MALUM
(Batak)

Bahan :

daging babi	1 kg.
-------------	-------

Bumbu² :

batang hondje	2 batang dibakar lalu dipukul ² dan diperas airnya
beras	1 muk (350 cc) digoreng tanpa minjak ditumbuk dan diajak
garam	3 sdm.
lombok rawit	5 bdj.
lada	1 sdm.
kemiri	15 bidji, dibakar
djae	1 rdj.
bawang putih	5 bidji
air	3 tjkr.

Tjara membuatna :

1. Bumbu² ditumbuk halus, ditjampur rata.
2. Ditjampurkan pada daging jang telah direbus.

Keterangan :

Masakan ini biasanya dibuat untuk menghormat orang tua.

NANI ARSIK ARSIK
(Batak)

Bahan :

ikan ketjil ²	1 kg.
--------------------------	-------

Bumbu² :

daun bawang merah	1/5 kg.
-------------------	---------

asam sundai (djeruk sitroen)	5 bdj.
garam	10 senduk
djae	1/2 rdj.
kemiri dibakar	50 bdj.
kelapa	1 bidji.
daun ubi kaju	1/2 kg.
air	3 lt.

Tjara membuatnja :

1. Bumbu² ditumbuk dan dimasak bersama ikannja, sampai airnya tinggal satu gelas.
2. Didiamkan semalam.
3. Esok harinya dimasak lagi dengan ditambah air hingga 1 liter dan garam.
4. Direbus hingga air tinggal 1 gelas lagi.

Keterangan :

Memasak dua kali ini maksudnya untuk melunakkan tulang-tulang ikan dan mempertinggi rasa; hasilnya sematjam pindang. Dimakan bersama daun ubi kaju dan daun bawang merah.

NANI GOTAAAN

(Batak)

Bahan² :

ajam	1 ekor	minjak	3 sdm.
------	--------	--------	--------

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	laos	seiris
bawang putih	1 siung.	sereh	1 btg.
lombok merah	2 bh.	djeruk nipis	2 bh.
lombok rawit	5 bh.	garam	2 sdm.
ketumbar	1/2 sdt.	kelapa sangan	
kunjit	1 rdj.	digiling halus	2 sdm.
djae	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ajam dipotong dan darahnja ditampung dalam piring jang diberi garam dan air djeruk nipis supaya djangan membeku.

2. Ajam dibersihkan dan dipotong-potong.
3. Bumbu dihaluskan, ketjuali sereh.
4. Bumbu ditumis, ajam dimasukkan, dimasak dengan api ketjil.
5. Darah dimasukkan, begitu pula kelapa sangan dan sisa air djeruk.
6. Dimasak hingga empuk.

NANI URA

(Batak)

Bahan :

ikan mas	1/2 kg.
----------	---------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kentjur	3 rdj.
lombok merah	2 bh.	kunjit	2 rdj.
lombok rawit	5 bh.	laos	3 rdj.
kemiri	10 bd.	sereh	1 btg.
ketumbar	1½ sdt.	djeruk nipis	10 bh.
garam	1½ sdm.		

Tjara membuatna :

1. Ikan dibersihkan, dibelah bagian punggung, ditjutji dengan air panas 3x, dimasukkan dalam pantji dan diberi air djeruk nipis.
2. Bawang merah dan sereh dibakar; kemiri dan ketumbar disangkan. Semua bumbu dihaluskan.
3. Bumbu ditjampur dengan ikan.
4. Didiamkan 6–8 djam.

Keterangan :

Ikan jang masih mentah mendjadi empuk oleh asam dan garam.

NASINORBUK

(Batak)

Bahan : ikan tawes, dll, ikan air tawar 1 kg.

Bumbu² :

djung pipilan	2 kg.
---------------	-------

bumbu² seperti nani arsik².

Tjara membuatnja:

1. Djagung digoreng tanpa minjak sampai masak.
2. Ditumbuk dan diajak dengan mendapatkan bubuk jang halus.
3. Ikan dimasak seperti nani arsik-arsik.
4. Ditjampur dengan bubuk goreng djagung.

Keterangan:

Karena bubuk djagung, masakan ini dapat disimpan lama.

Untuk nani arsik arsik diperlukan ikan ketjil². Untuk nasinorbuk ikan jang besar².

NASU KADONTENG (Palopo)

Bahan²:

daging sapi	1 kg.	minjak goreng	1/2 gls.
kelapa	1/2 btr.	air	4 gls.

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	sereh	1 bt.
bawang putih	2 siung	asam	4 mata
lada	1 sdt.	garam	2 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging ditutupi dan dipotong-potong sebesar telur ajam, direbus sampai lunak.
2. Bawang merah di-iris², digoreng.
3. Laos di-iris² ketjil² dan dihaluskan bersama bumbu² lainnya, ketjuali sereh.
4. Kelapa diparut dan disangrai sampai merah, dihaluskan.
5. Bumbu jang telah dihaluskan diaduk dengan kelapa sangrai, terus dimasukkan dalam rebusan daging jang telah empuk.
6. Didjerangkan dan diaduk sampai agak kental.
7. Dihidangkan dengan ditaburi bawang merah goreng.

Keterangan :

Djika jang dipakai daging ajam, kuahnja lebih kental dan namanja:
Bette puli.

NASU LIKKU

(Makasar)

Bahan²:

ajam	1 ekor	minjak goreng	4 sdm.
kelapa	1 btr.		

Bumbu²:

bawang merah	1 ons	sereh	1 btg.
lada	1 sdt.	asam	1 mt.
kunjit halus	1 sdt.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnya :

1. Ajam dibersihkan, dipotong-potong ketjil.
2. Bawang merah, lada, kunjit, laos, sereh, ditumbuk halus.
3. Bumbu halus ditjampur dengan potongan-potongan ajam lalu ditumis.
4. Kelapa diparut, dibagi dua. Separo disangan sampai kuning dan ditumbuk halus. Jang separo lagi didjadikan santan kental.
5. Djika ajamnya sudah setengah masak, kelapa tumbuk dimasukkan beserta air asam dan garam.
6. Santan kental dimasukkan dan dibiarkan sebentar sampai mendidih, lalu diangkat.

Keterangan :

Nasu dalam bahasa Bugis artinja masakan. Likku artinja laos.

NASU TJEMBA

(Toradja)

Bahan²:

daging sapi atau kambing	1 kg.
kelapa	2 bh.
air	2 lt.

Bumbu² :

sereh	4 btg.	kunjit	1 sdm.
laos	5 iris	lada	10 g.
bawang merah	12 bh.	bawang goreng	30 g.
bawang putih	2 bh.	djae	5 iris
daun asam	1 ggm.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Daging dibersihkan, dipotong-potong.
2. Kelapa diparut, digoreng, ditumbuk halus.
3. Bumbu² (ketjuali daun asam) dihaluskan, ditjampur dengan daging; diberi daun asam dan air.
4. Didjerangkan sampai masak, diberi bawang goreng kemudian diangkat.

NASU WOLIO

(Buton)

Bahan² :

ajam	1 ekor	kelapa	1 btr.
------	--------	--------	--------

Bumbu² :

sereh	1 btg.	garam	setjukupnja
bawang merah	setjukupnja	asam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, dibakar, dipotong-potong, ditjutji bersih.
2. Santan kental direbus.
3. Kelapa diparut, digoreng, ditumbuk, dimasukkan dalam rebusan ajam.
4. Bawang merah di-iris² dimasukkan dalam rebusan tadi.
5. Daun sereh dimasukkan.
6. Garam dimasukkan.
7. Bila sudah masak, asam dimasukkan, dibiarkan sebentar, kemudian diangkat.

NIHASUMBA

(Batak)

Bahan : daging babi 1 kg.

Bumbu² :

laos	5 rdj.
djae	5 rdj.
sereh	10 btg.
garam	3 sdm.
lombok rawit	10 bdj.
djeruk sundai (sitroen)	3 bdj.
kulit kaju siken diperas	
airnja	setjukupnja
lada	2 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Daging direbus.
2. Bumbu² ditumbuk halus, dibubuhi air kulit kaju siken.

Keterangan :

Kulit kaju siken dapat diganti dengan kulit kaju petai.

NILABAR

(Batak)

Bahan :

daging sapi atau kambing 1 kg.

Bumbu² :

djeruk nipis	2 bdj.
kelapa	1 bidji dikukus, digoreng
laos	2 ibu djari
djae	1 ibu djari
sereh	3 btg.
lada	1 sdt.
kunjit	2 iris
lombok rawit	10 bdj.
garam	2 sdm.
bawang putih	2 bdj.
darah dari sapi atau kambing	1 tjkr.

kulit kaju siken diperas airnya ½ tkr.

Tjara membuatnya:

1. Bumbu ditumbuk halus, ditjampur dengan daging.
2. Dituangi air kulit siken dan diaduk.
3. Didiamkan beberapa djam lamanja.

NILOMANG

(Batak)

Bahan :

tulang berdaging dari sapi, babi atau kerbau 1 kg.

Bumbu² :

djeruk nipis	2 bidji
kelapa	1 bidji
lada	1 sdt.
laos	2 rdj.
sereh	3 btg.
putjuk kunjit	5 lembar di-iris ²
lombok rawit	10 bdj.
garam	2 sdm.
bawang putih	2 bdj.
bunga pisang kepok	1 bdj.
daun murbei	2 lbr.

Tjara membuatnya :

1. Tulang ditjintjang ketjil².
2. Bumbu dihaluskan dan ditjampurkan.
3. Dimasukkan bambu jang masih muda.
4. Dibakar diatas api ± 1 djam lamanja.

Keterangan :

Bambu jang muda membuat rasa menjadi enak.

NJAT NJATAN AJAM

(Bali)

Bahan : ajam 1 ekor

Bumbu² :

bawang merah	5 btr.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	2 siung	djae	1 rdj.
sereh	1 btg.	kentjur	1 rdj.
laos	2 pt.	garam	1 sdm.
terasi	1 sdt.	daun salam	3 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Ajam di-potong² segi empat dan lebar², tulang² dan kepalanja dipakai djuga.
2. Semua bumbu dihaluskan ketjuali sereh, laos dan daun salam, lalu ditumis.
3. Agak kuning dimasukkan daging tulang jang telah dipotong² ditunggu sampai daging setengah matang.
4. Dimasukkan laos, sereh, daun salam dan ditambah air setjukupnya.
5. Dimasak sampai dagingnya empuk dan kuahnja kental.

NJOMOK TEMPE

(Rembang)

Bahan² :

tempe	7 pt.	minjak goreng	1/2 gls.
santan	2 gls.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	laos	1 ptg.
bawang putih	3 siung	kunir	1 rdj.
lombok hidjau	7 bh.	daun salam	2 lbr.
ketumbar	1/2 sdt.	terasi	1 sdt.
djintan	1/2 sdt.	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tempe dipotong-potong.

2. Lombok diiris kasar², bumbu² dihaluskan ketjuali laos, daun salam.
3. Lombok irisan serta bumbu² ditumis dengan minjak sampai lomboknya laju.
4. Dimasukkan santan, tempe, laos dan daun salam; direbus sampai masak.

NOROHOMBI

(Irian Barat)

*Bahan*²:

tepung sagu	1 kg.	kelapa parut	1 btr.
bia kering	1/2 kg.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung sagu jang basah dibuat lempengan diatas lembaran daun pisang jang lebar.
2. Diatas sagu dilapisi parutan kelapa, dan daging bia.
3. Diatas daging bia dilapiskan lagi sagu basah, kemudian daging bia lagi.
4. Diatas daging bia kemudian dilapiskan parutan kelapa dan achiirnja sagu basah lagi.
5. Lapisan jang terdiri dari sagu, kelapa dan bagian bia ini ditutup daun pisang dan dibakar 2 pelat seng jang dipanaskan.

Keterangan :

Bia = kerang.

OBLOK OBLOK

*Bahan*²:

sisa sajur lodeh	1 mgk.
sisa atjar	1 mgk.
sisa sambal goreng	1 mgk.

Tjara membuatnja :

1. Semua sisa sajur ditjampur dan direbus.

2. Bila dikehendaki banjak kuah, ditambah santan.

Keterangan :

Selain sajur² tersebut diatas, dapat pula ditjampur sajur² lainnya.

OBLOK OBLOK DAUN SINGKONG

Bahan² :

daun singkong	2 ikt.	teri	1/2 ons
kelapa setengah tua	1/2 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	daun salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
lombok merah	2 bh.	garam	1 sdm.
kentjur	1 rdj.	terasi	1 sdt.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnya :

1. Daun singkong ditjutji, di-potong², direbus.
2. Kelapa diparut.
3. Teri ditjutji.
4. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos dan salam.
5. Semua bumbu, kelapa parut dan teri dimasukkan dalam rebusan daun singkong.
6. Direbus sampai masak.

OBLOK OBLOK ONTJOM

Bahan² :

ontjom	2 pt. besar	santan	2 gls.
daun melindjo	1 ons	minjak goreng	2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	3 bt.	salam	1 lbr.
bawang putih	2 siung	laos	1 iris
lombok hidjau	2 bdj.	garam	1 sdm.
lombok rawit	10 bdj.		

Tjara membuatnya :

1. Daun melindjo dibuang tjangkangnya, ontjom di-potong² persegi ketjil.
2. Bumbu² diiris halus ketjuali salam dan laos, ditumis dengan minjak.
3. Daun melindjo dimasukkan bersama ontjom, ditambah air sedikit.
4. Sesudah laju, santan dimasukkan ; direbus sampai masak.

OBLOK OBLOK TEMPE BOSOK

(Purwokerto)

Bahan² :

tempe bosok	5 pt.	petai	10 mata
daun melindjo	1 ikt.	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	4 btr.	daun salam	1 lbr.
lombok merah	10 bdj.	gula merah	1 sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tempe bosok diiris-iris ketjil.
2. Lombok diiris jang halus, daun melindjo dipotong-potong.
3. Kelapa parut, diambil santannya ± 6 gelas.
4. Bumbu² dihaluskan ketjuali laos dan daun salam, ditumis, dimasukkan daun melindjo. Djika sudah laju dimasukkan tempe, santan terus di-aduk².
5. Petai diiris ketjil², dimasukkan kedalam nomer 4; direbus sampai matang.

OBLOK OBLOK TEMPE BUNGKIL

Bahan² :

tempe bungkil	4 ptg.	petai	20 mata
kelapa muda	½ bt.	daun kutjai	2 ikat

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	salam	2 lbr.
--------------	-------	-------	--------

bawang putih	2 siung	gula merah	2 sdt.
lombok hidjau	20 bh.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tempe bungkil di-potong², kelapa dibersihkan diparut, petai dibelah dua, kutjai di-potong² pendek.
2. Lombok, bawang merah, bawang putih diiris.
3. Direbus dengan ½ gelas air, dimasukkan semua bumbu dan bahan² jang telah dibersihkan.
4. Kelapa parut diuli dengan 1 gelas air; dimasukkan dalam bumbu² direbus sampai masak.

ORAK ARIK

Bahan² :

kol atau buntjis	¼ kg.	daging	½ ons
telur	2 btr.	minjak goreng	1½ sdm.

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	lada	¼ sdt.
bawang putih	2 siung	garam	½ sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daging ditintjang halus.
2. Kol atau buntjis diiris halus.
3. Bawang merah, bawang putih diiris halus.
4. Lada dan garam dihaluskan.
5. Bawang merah dan bawang putih ditumis, daging dimasukkan, sesudah itu kol/buntjis dimasukkan djuga ditambah lada, garam jang dihaluskan.
6. Telur dikatjau, dimasukkan dalam tumisan.
7. Diaduk sampai rata dan direbus sampai masak.

ORAK ARIK DJAGUNG

Bahan² :

djagung muda	3 bh.
telur ajam	2 btr.

wortel	3 bh.
kol	2 ons
daging	1 ons

*Bumbu*² :

prei	2 tk.
seledri	2 tk.
bawang merah	3 bh.
lombok merah (sudah dibuang isinja)	2 bh.
garam, pala, lada	setjukupnja
vetsin	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Djagung, kol, seledri, prei, bawang merah, bawang putih, lombok semuanja di-iris².
2. Wortel di-potong² sebesar batang korek api. Kepala dan kaki udang digiling halus bersama dengan garam.
3. Bawang merah dan bawang putih ditumis sampai laju.
4. Dimasukkan daging giling, pala, lada, dan udang jang digiling dengan garam.
5. Ditumis sampai semerbak baunja, terus dimasukkan sajur²an kedalamnya.
6. Kalau sajuran telah matang, dimasukkan kotjokan telur kedalamnya.
7. Diaduk sampai telur bertjampur dengan sajuran.
8. Kalau telur sudah matang, diangkat.

ORAK ARIK PEDA

(Djawa Tengah)

*Bahan*² :

peda	1/4 kg.	minjak goreng	1/4 btl.
------	---------	---------------	----------

*Bumbu*² :

bawang merah	6 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	3 siung	laos	1 ptg.
lombok merah	6 bh.	salam	2 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Bawang merah, bawang putih dan sereh diiris halus.
2. Digoreng terpisah sampai kuning dan kering.
3. Laos diparut halus.
4. Peda diambil dagingnya sadja dan digoreng bersama laos parut dan daun salam sampai kuning dan kering.
5. Bawang merah, bawang putih goreng dan daun sereh iris ditjampurkan dan diaduk sampai semua kering benar.
6. Diangkat dan didinginkan.
7. Disimpan dalam stoples agar tetap kering.

ORAK ARIK PINDANG

(Rembang)

Bahan² :

pindang	10 ekor	telur ajam	2 btr.
kelapa	½ btr.	minjak kelapa	1 gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	temu kuntji	1 rdj.
bawang putih	5 siung	salam	1 lbr.
lombok merah	5 bh.	gula merah	1 sdm.
lada laos	1 pt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Pindang ditjutji bersih, kepalanja dibuang.
2. Kelapa diparut dibuat santan 2 gelas.
3. Santan dimasak sampai mendidih, baru ikan dimasukkan. Direbus sampai habis santannja.
4. Dimasukkan dalam telur jang telah dikatjau.
5. Digoreng lagi selama 3 menit.

OREM OREM

(Djawa Timur)

Bahan² :

tempe kedele	5 bks.	udang	½ ons
tempe bungkil	5 bks.	kelapa	¼ btr.

*Bumbu*² :

bawang putih	3 siung	kentjur	½ rdj.
daun bawang	3 btg.	daun djeruk purut	5 lbr.
lombok hidjau	7 bdj.	blimming wuluh	5 bdj.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Tempe² diiris kasar.
2. Udang dihilangkan kulitnya, ditjutji.
3. Kelapa diparut, dibuat santan.
4. Bumbu² dihaluskan ketjuali laos dimemarkan.
5. Lombok hidjau dipotong serong, daun bawang diiris tipis².
6. Semua bahan direbus dengan santan, ditjampur bumbu² dan diaduk sampai masak.

OSENG OSENG BUNTJIS

*Bahan*² :

buntjis	1 kg.	minjak goreng	2 sdm.
---------	-------	---------------	--------

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
lombok merah	10 bh.	garam	1 sdm.
kemiri	3 btr.	terasi	1 sdt.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Buntjis ditjutji bersih, dipotong ketjil².
2. Bumbu diiris halus, ditumis, ditambah terasi, laos dan salam.
3. Buntjis dimasukkan, ditambah air 2 gelas, direbus sampai masak.

OSENG OSENG DAUN PAKIS

*Bahan*² :

daun pakis	10 ikt.	udang	1 ons
ketjambah	¼ kg.	tempe bosok	1 bks.

minjak goreng	1/2 gls.	petai	1 ldjr.
---------------	----------	-------	---------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	salam	5 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1/2 sdm.
lombok merah	10 bh.	garam	3/4 sdm.
lengkuas	1 pt.	terasi	1/2 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Daun pakis didjemur, setelah laju ditjutji, di-potong².
2. Udang, ketjambah, dibersihkan.
3. Petai dikupas, dipotong².
4. Bawang merah, bawang putih, lombok, diiris.
5. Garam dan terasi diberi air sampai hantjur.
6. Tempe bosok dihaluskan, lengkuas dimemarkan.
7. Bumbu² jang diiris, ditumis, kemudian air garam, terasi, tempe bosok dan udang dimasukkan.
8. Ketjambah disiram air panas, ditjampurkan.
9. Daun pakis dimasukkan, diberi air 2 gelas.
10. Petai dimasukkan pada achirnja.

OSENG OSENG DJAGUNG

Bahan :

djagung muda	10 bh.
--------------	--------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	salam	2 hl.
lombok merah	3 bh.	gula merah	1 sdm.
laos	1 iris	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Djagung diiris-iris.
2. Bawang merah, lombok diiris-iris, ditumis bersama bumbu² lainnya.
3. Kalau sudah laju, djagung dimasukkan, diberi air sedikit.
4. Dimasak sampai agak kering, lalu diangkat.

OSENG OSENG GENDJER

Bahan² :

gendjer	5 ikt.	petai	10 mata
taoge kedele	1 ons	udang kering	½ ons
tempe bosok	2 pt.	minjak goreng	¼ btl.

Bumbu² :

bawang merah	5 btr.	daun salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
lombok merah	6 bdj.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnya :

1. Gendjer dipilih jang hidjau dan muda, ditjutji baru dipisahkan dari tangkai jang tua.
2. Taoge kedele dikuliti.
3. Pete dikuliti, diiris.
4. Bawang merah, bawang putih, lombok dan tempe diiris.
5. Bumbu² ditumis.
6. Setelah ½ masak, tempe bosok, udang kering dan taoge dimasukkan.
7. Diberi air 1 gelas, setelah agak masak taogenja, garam, laos dan daun salam dimasukkan.
8. Gendjer di-potong², disiram air panas, terus ditiriskan.
9. Lalu gendjer dimasukkan pula.

OSENG OSENG GESEK

(Solo)

Bahan² :

ikan asin	1 ons	minjak kelapa	3 sdm.
tempe	1 pt.		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	salam	3 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
lombok rawit	10 bh.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnya :

1. Bawang merah, bawang putih, lombok, diiris halus.
2. Bawang merah dan bawang putih digoreng agak kering, lombok dimasukkan, digoreng sampai masak.
3. Dimasukkan air $\frac{1}{2}$ tjangkir, berikut bumbu² lainnya.
4. Terakhir ikan asin dimasukkan, diaduk-aduk sampai masak.

Keterangan :

Gesek adalah ikan asin.

OSENG OSENG KANGKUNG

Bahan² :

kangkung	4 ikt.	minjak goreng	3 sdm.
tempe bosok	2 pt.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	laos	2 pt.
bawang putih	2 siung	daun salam	2 lbr.
lombok merah/ hidjau	5 bh.	gula merah	2 sdm.
		garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Kangkung ditutupi, dipotong-potong.
2. Tempe dipotong-potong ketjil.
3. Bawang merah, bawang putih dan lombok diiris tipis².
4. Bumbu ditumis dengan minyak sampai setengah matang, kemudian tempe dan kangkung ditambahkan, terus diaduk dan ditutup.
5. Daun salam, laos, garam dan gula dimasukkan djuga sambil diaduk, dan terus ditutup sampai matang.

Keterangan :

Oseng oseng ini dapat ditambah dengan udang, petai dan taoge.

OSENG OSENG KATJANG PANDJANG

(Tegal)

Bahan²:

katjang pandjang	1 ikt.	taoge	1/2 ons
daun so	1/2 ons	lombok hidjau	10 bh.
petai	1 papan	minjak goreng	2 sdm.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
tomat	2 bh.	garam	1 sdm.
kemiri	2 btr.	terasi	1 sdt.
laos	1 iris		

Tjara membuatnja :

1. Katjang pandjang di-potong² ketjil, petai dikupas di-potong².
2. Lombok dipotong memandjang, daun melindjo dibuang tangkainja.
3. Kemiri, terasi, gula dan garam dihaluskan.
4. Bumbu² lainnya diiris halus, ditumis, bumbu jang halus dimasukkan kemudian lombok dan katjang pandjang.
5. Setelah 1/2 masak, dimasukkan petai, daun so dan taoge.
6. Direbus sampai masak.

OSENG OSENG KROTO

Bahan²:

kroto	1/2 kg.	teri	1/2 ons
-------	---------	------	---------

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	asam	4 mata
bawang putih	3 siung	gula	1/2 sdm.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdm.
laos	1 ptg.	minjak goreng	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kroto dibuang tangkainja, ditutupi.
2. Bawang merah, bawang putih dan lombok di-iris², kemudian ditumis.

- Ikan teri dan kroto dimasukkan sambil diaduk dan diberi air 2 gelas.
- Direbus sampai lunak.

Keterangan :

Kroto adalah bunga melindjo.

OSENG OSENG LABU SIAM (Wonosobo)

Bahan² :

labu siam	2 bh.	tempe	2 pt.
-----------	-------	-------	-------

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	salam	1 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
lombok merah	5 bh.	garam	1/2 sdm.
laos	1 pt.	ketjap	4 sdm.
kentjur	1/4 rdj.		

Tjara membuatnja :

- Labu siam di-iris² halus, diremas dengan garam sampai lemas.
- Bumbu² di-iris² ketjuali salam, kemudian ditumis.
- Labu siam dan tempe jang sudah di-potong² dimasukkan, ditutup.
- Sesudah masak diberi ketjap.

OSENG OSENG LOMBOK HIDJAU (Banjumas)

Bahan²:

lombok hidjau	1 kg.	petai	2 btg.
udang basah	1 ons	minjak goreng	4 sdm.
tempe	6 pt.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	daun salam	3 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	2 sdt.

laos 2 pt. garam 1½ sdm.

Tjara membuatnya :

1. Bawang merah, bawang putih di-iris².
2. Lombok hijau di-potong² besar, tempe dipotong, petai dikupas dan dibelah dua.
3. Bawang merah, bawang putih digoreng ½ kering, bahan-bahan dan bumbu² dimasukkan, ditambah air ½ tjangkir.
4. Diaduk sampai masak.

OSENG OSENG NANGKA MUDA

Bahan² :

nangka muda	1 kg.	tempe bosok	2 pt.
daun so	1 ons	minjak goreng	2 sdm.
tempe	4 pt.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	daun salam	1 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
lombok merah	4 bh.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnya :

1. Nangka muda dikupas, di-potong² ketjil² lalu direbus, setelah matang airnya dibuang.
2. Bumbu² diiris, lalu ditumis.
3. Sajuran dimasukkan, diberi air 1 gelas.
4. Dimasak sampai mendidih lagi.

OSENG OSENG PEPAJA MUDA

(Banjumas)

Bahan² :

pepaja muda	1 bh.	minjak goreng	5 sdm.
tempe	1 pt.	udang kering	½ ons
daun melindjo	1 genggam		

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	gula merah	1 sdt.
lombok merah	5 bdj.	garam	1 sdm.
salam	2 lbr.		

Tjara membuatnya :

1. Papaja muda dikupas, dikeluarkan bidjinja, di-iris² halus, daun melindjo dibuang tangkainja, tempe dipotong-potong.
2. Bawang dan lombok diiris-iris.
3. Bawang merah digoreng ½ kering, bumbu² lain dimasukkan.
4. Sesudah laju, bahan² dimasukkan, di-aduk² sampai masak.

OSENG OSENG PARE

(Purwokerto)

*Bahan*² :

pare	5 bh.	petai	1 papan
tempe	1 bk.	minjak goreng	3 sdm.
udang	2 sdm.		

*Bumbu*² :

lombok hidjau	5 bh.	garam	1 sdm.
bawang merah	5 bh.		

Tjara membuatnya :

1. Pare ditutupi, dibelah dua, dibuang isinja. Di-iris² tipis, diremas² dengan garam 2 sdm. Untuk menghilangkan rasa pahit, ditutupi lagi.
2. Tempe, lombok dan bawang merah diiris tipis², ditumis. Udang dan petai ditambahkan.
3. Pare dimasukkan, jika sudah laju ditambahkan air ½ gelas.
4. Dimasak sampai kuahnya tinggal ¼ gelas.

OSENG OSENG SAWI

*Bahan*² :

daun sawi	3 ikt.	minjak goreng	2 sdm.
tempe	3 pt.		

*Bumbu*² :

bawang merah	3 bh.	daun salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
lombok rawit	5 bh.	garam	1 sdm.
laos	2 pt.		

Tjara membuatnya :

1. Sawi ditjutji, di-potong².
2. Bawang merah, bawang putih di-iris².
3. Lombok rawit dihaluskan.
4. Bawang merah dan bawang putih digoreng $\frac{1}{2}$ kuning.
5. Lombok halus, bersama bumbu jang lain ditumis, kemudian daun sawi dimasukkan dan di-aduk².
6. Ditambah air 2 tjangkir, dimasak sampai matang.

OSENG OSENG TAHU PEDAS

(Kedu)

*Bahan*² :

tahu	5 bdj.	kol	1 ons
buntjis	1 ons	minjak goreng	2 sdm.
wortel	1 bdj.		

*Bumbu*² :

bawang merah	4 bh.	gula merah	$\frac{1}{2}$ sdm.
bawang putih	2 siung	garam	$\frac{1}{2}$ sdm.
lombok merah	2 bdj.	terasi	1 sdt.
laos	1 pt.	ketjap	1 sdm.
salam	1 hl.		

Tjara membuatnya :

1. Buntjis, kol dan wortel dipotong-potong ketjil².
2. Bumbu² diiris tipis².
3. Semua bumbu ditumis.
4. Dimasukkan buntjis, wortel, garam, gula dan ketjap; ditambah air $\frac{1}{2}$ gelas.
5. Tahu dan kol dimasukkan; setelah masak diangkat.

Keterangan : Ada djuga jang pake tomat dan kentang.

OSENG OSENG TAOGE

Bahan² :

taoge	3 ons	tempe	2 pt.
-------	-------	-------	-------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	gula merah	1 sdm.
bawang putih	2 siung	garam	1 sdm.
lombok merah	5 bh.	minjak goreng	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Taoge dibersihkan, ditjutji.
2. Bawang merah, bawang putih dan lombok diiris tipis², ditumis.
3. Tempe, taoge dimasukkan, ditambah air 1 gelas.
4. Dimasak sampai masak, kuahnja djangan sampai habis, kira² tingga $\frac{1}{4}$ gelas.

OSENG OSENG TEMPE

Bahan² :

tempe	1 pt. (besar)	minjak goreng	2 sdm.
daun melindjo	$\frac{1}{2}$ ons		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	laos	1 iris
bawang putih	2 siung	ketjap	2 sdm.
lombok hidjau	10 bdj.	garam	1 sdm.
salam	1 lbr.		

Tjara membuatnya :

1. Daun melindjo dibuangi tangkainja.
2. Tempe diiris ketjil² memandjang 3 cm.
3. Bumbu diiris halus ketjuali salam dan laos.
4. Ditumis dalam minjak, tempe dan daun melindjo dimasukkan, diberi air sedikit, direbus sampai masak, ditambah ketjap dan garam.

OSENG OSENG TJAMPUR

Bahan²:

labu siam	1 bh.	taoge kedele	1/2 ons
tempe	1 bks.	minjak goreng	2 1/2 sdm.
daun melindjo	1 ikat		

Bumbu²:

bawang putih	2 siung	laos	1 pt.
bawang merah	3 bh.	daun salam	1 lbr.
lombok merah	3 bh.	gula	1/2 sdt.
lombok hidjau	3 bh.	garam	1/2 sdm.
lombok rawit	5 bh.	terasi	1/2 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Labu siam dikupas, diiris-iris pandjang² tipis. Daun so dan tempe dipotong-potong. Taoge dihilangkan akarnya dan kulitnja.
2. Bumbu² di-iris², ditumis.
3. Semua bahan dimasukkan kedalam tumisan.
4. Diberi air 1/2 gelas.
5. Direbus terus hingga kuahnja tinggal sedikit.

OTAK OTAK

(Makasar)

Bahan²:

ikan kakap	1 ekor	daun pisang	setjukupnja
telur ajam	3 btr.		

Bumbu²:

bawang merah	15 bdj.	djeruk nipis	2 bh.
bawang putih	3 bdj.	daun bawang	3 lbr.
lada	15 bdj.	garam	setjukupnja
santan kental	1/2 gls.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, di-pukul² sampai lembek, dibelah dua dibuang tulang tengah, dagingnya dikorek dengan sendok.
2. Ditjampur garam tumbuk sampai halus betul.

3. Lada, bawang merah, bawang putih ditumbuk satu persatu sampai halus dan ditjampurkan pada ikan.
4. Diaduk sampai rata, ditambahkan telur, santan dan daun bawang.
5. Dibungkusi daun pisang muda 4 sendok makan.
6. Dikukus sampai masak, lalu dibakar dalam oven.

OTAK OTAK BANDENG

(Rembang)

*Bahan*² :

ikan bandeng	1 ekor	minjak kelapa	1 gls.
kelapa	½ btr.	daun pisang	

*Bumbu*² :

bawang merah	7 bh.	lada	½ sdt.
bawang putih	5 siung	garam	½ sdm.
gula merah	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan bandeng dibersihkan, isi perutnya dikeluarkan dari mulutnya.
2. Ikan dipukul-pukul dengan ulek-ulek supaja daging dan tulangnya mudah diambil keluar.
3. Kulit bandeng dikerat dengan pisau sekeliling insang, djangan sampai melingkar benar.
4. Daging beserta tulang-tulang (utuh) dikeluarkan dari karatan tsb.
5. Tulang dan duri dikeluarkan dari dagingnya (untuk memudahkan pekerdjaan ini, daging ikan dikukus sebentar).
6. Bumbu² dihaluskan.
7. Kelapa diparut, disangan, ditumbuk halus.
8. Semua bahan ditjampur, diaduk dan dilumatkan, dimasukkan lagi kedalam kulit bandeng tadi sampai penuh, djangan sampai rusak.
9. Dibungkus daun pisang seperti lontong, dikukus sampai masak.
10. Terachir digoreng dengan minjak sampai kuning.

OTAK OTAK PIPIH

(Bandjarmasin)

Bahan²:

ikan pipih	1 kg.	santan kental	1 gls.
telur ajam	2 btr.	minjak goreng	1½ gls.
kelapa parut	1 gls.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	laos	½ rdj.
bawang putih	3 siung	kunjit	½ rdj.
kemiri	3 bdj.	gula merah	1 sdt.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, ditjutji, dibuang tulang-tulangnya.
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali kunxit, laos, dimemarkan.
3. Kelapa parut digongseng sampai kuning, dihaluskan.
4. Daging ikan dihaluskan, ditjampur dengan bumbu² dan kelapa gongseng.
5. Dimasukkan telur, santan dituangkan sedikit demi sedikit, diaduk sampai rata.
6. Dibentuk bulat pandjang jang sedang besarnya.
7. Digoreng dalam minjak jang panas.

OTAK OTAK UDANG

(Wonosobo)

Bahan²:

udang	½ ons	telur ajam	1 btr.
kelapa muda	¼ btr.	daun pisang	
kelapa tua	½ btr.		

Bumbu²:

kemiri	4 bdj.	gula merah	1 sdt.
daun bawang	1 ikat ketjil	garam	1 sdt.
kentjur	¼ rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Udang dibuang kulitnya, ditjutji, terus dihaluskan bersama

- parutan kelapa muda.
2. Kelapa jang tua dibuat santan 1 mangkok.
 3. Daun bawang di-iris², bumbu² dihaluskan.
 4. Semua ditjampur menjadi satu, ditambah telur, diaduk rata.
 5. Dibungkusi daun pisang, tiap bungkusannya diberi santan setjukupnya.
 6. Dikukus sampai masak.

PALLU KALOA

(Makasar)

Bahan²:

daging	1 kg.
atau ajam	1 ekor
kelapa	1/3 buah

Bumbu²:

ketumbar	1 sendok makan
djinten	1 sendok teh
lada	1 sendok teh
tjengkeh	5 bidji
sereh	2 batang
laos	1 potong (\pm 5cm.)
asam	setjukupnya
bawang merah	10 buah
bawang putih	3 buah
pala	1/4 bidji
keluwak	3 bidji
daun salam	3 helai
gula merah	1 sendok makan
kaju manis	1 potong (\pm 5cm.)
garam	setjukupnya

Tjara membuatnya :

1. Daging dibersihkan di-potong².
2. Kelapa diparut, digoreng, dihaluskan sampai berminjak.
3. Ketumbar, djinten dan lada digoreng dalam minjak, dihaluskan, ditjampur dengan daging.
4. Sereh, laos, bawang merah dan bawang putih di-iris² dan

- masing² 2/3 nja digoreng sendiri² dalam minjak, dihaluskan (bawang goreng ditinggal sedikit), ditjampur dengan daging.
5. Kemudian sisa dari sereh, laos dan bawang putih dihaluskan ditjampur dengan daging.
 6. Keluwak dihaluskan ditjampur dengan asam, diberi air 2 tjngkir diatas.
 7. Sisa bawang merah, ditumis dimasukkan air asam dan keluwak, diberi garam, gula merah, pala, kaju manis, tjengkeh, daun salam serta potongan daun sereh jang tak diiris.
 8. Setelah mendidih dimasukkan daging, dibiarkan sampai masak, diberi kelapa tumbuk; achirnja menjadi kental.
 9. Dihidangkan dengan dibubuhi bawang goreng diatasnya.

Keterangan :

Masakan ini dapat djuga dibikin dari ikan kakap atau ikan tenggiri.

PALLU KATJI
(Sulawesi Selatan)

Bahan² :

daun singkong	1 ikat besar
air	4 gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 btr.	asam	3 mata
bawang putih	3 siung	garam	1 sdm.
kemiri	5 btr.		

Tjara membuatnya :

1. Bawang merah, bawang putih, dihaluskan, dimasak dalam air hingga mendidih.
2. Daun singkong ditjutji bersih, dimasukkan, ditambah garam dan air asam, didjerangkan sampai masak

PALLU KESANG

(Makasar)

Bahan²:

ikan tinumbu	1 ekor	telur ajam	3 btr.
laksa rebus	1 ons	air	1 ltr.
kentang rebus	1/2 kg.		

Bumbu² :

bawang goreng	1 sdm.	garam	1 sdm.
lada	1 sdt.		

Tjara membuatna :

1. Ikan ditutup bersih diambil dagingnya dengan tjara mengikis dengan pisau. Dilumatkan (dihaluskan) dalam tjobek, diberi garam dan lada.
2. Telur ajam ditjampurkan hingga rata, dibentuk bulat² seperti kelereng.
3. Air didjerangkan hingga mendidih, diberi garam dan lada.
4. Bulatan² daging ikan dimasukkan, direbus hingga masak.
5. Kentang rebus dikupas, di-potong² menjadi empat, dimasukkan kedalam mangkok sup.
6. Laksa rebus dimasukkan pula, kemudian telur rebus, jang dipotong bundar².
7. Dituang dalam mangkok sop, ditaburi bawang goreng.

PALLU KONRO

(Makasar)

Bumbu² :

daging bersama tulangnya	1 kg.
--------------------------	-------

Bumbu² :

keluwak	5 bdj.	asam djawa	setjukupnja
ketumbar	2 sdt.	minjak kelapa	setjukupnja
lada	10 bdj.	ketjap	setjukupnja
tjengkeh	5 bdj.	garam	setjukupnja
tepung kunxit	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Daging dibersihkan, djuga tulangnya; dipotong-potong besar.
2. Keluwak dan rempah² ditumbuk halus lalu ditumis sampai kering, dimasukkan daging dan tulang, dibubuh garam, asam djawa, ketjap, dimasak sampai mendidih betul atau hingga dagingnya lembek betul. Kuahnya tetap banjak.

PALLU MARA

(Makasar)

Bahan :

ikan mairo (teri) $\frac{1}{2}$ lt.

Bumbu² :

asam djawa	1 sdt.	garam	setjukupnja
tepung kunjit	$\frac{1}{2}$ sdt.	terasi	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, dibuang kepalanja.
2. Asam djawa dihantjurkan dengan air $\frac{1}{2}$ gelas, ditambahkan garam dan tepung kunjit.
3. Dimasak sampai airnya hampir kering.

Tambahan :

Biasanya pallu mara tsb. dimakan bersama mangga muda atau daun kol.

PALLU MARA TJAKALANG

(Makasar)

Bahan :

ikan tjakalang 1 ekor

Bumbu² :

kunjit halus	1 sdt.	lombok besar	5 bh.
keluwak	2 bdj.	laos iris	1 sdm.
sereh	2 btg.	asam	setjukupnja
bawang merah	2 bh.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, dipotong-potong.
2. Keluwak dihaluskan, ditjampur asam, diberi air, disaring, ditjampur dengan ikan.
3. Sereh, bawang merah, lombok besar dan laos di-iris², ditumis, dimasukkan ikan, diberi garam dan kunjit halus.
4. Dibiarkan sampai masak.

Keterangan :

Kalau dipakai bandeng atau ikan lain, bumbunja hanja asam, garam dan kunjit.

PALLU SANROH

(Sulawesi Selatan)

Bahan² :

ajam	1 ekor	kelapa	1 btr.
------	--------	--------	--------

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	sereh	1 bt.
bawang putih	5 siung	djae	1 rdj.
lada halus	1 sdt.	djeruk nipis	1 btr.
laos	1 pt.	garam	2 sdm.

Tjara membuatna :

1. Ajam dibersihkan, dipotong-potong.
2. Kelapa diparut dibuat santan, lalu dimasak hingga mendidih.
3. Potongan ajam dimasukkan.
4. Bawang merah, bawang putih dan laos di-iris², batang sereh dimemarkan, bumbu² ini bersama lada dimasukkan dalam santan mendidih.
5. Ditambah dengan air djeruk nipis dan garam.
6. Didjerangkan sampai masak.

PALLU TJELLA

(Sulawesi Selatan)

Bahan :

ikan laut basah	1 kg.
-----------------	-------

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	sereh	5 lbr.
lombok merah	5 bh.	tjuka atau	
laos	1 pt.	djeruk nipis	1 sdm.
garam	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan.
2. Kuali diisi air, didjerangkan, diberi garam.
3. Bawang merah, lombok, laos, dan sereh di-iris² lalu dimasukkan dalam kuali bersama ikan.
4. Dimasak sampai habis airnya.
5. Supaja djangan hangus, ikan dialas dengan daun sereh.

Keterangan :

Dihidangkan dengan tjuka atau djeruk nipis.

PANGEK BASANTAN (Padang)

Bahan² :

ikan sepat	8 ekor	santan	6 gelas
------------	--------	--------	---------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	daun djeruk purut	2 lbr.
lombok merah	20 bh.	sereh	1 btg.
kunjit	1/3 rdj.	asam kandis	1/2 sdm.
djae	1 rdj.	air asam	2 sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.
daun kunjit	1 lbr.		

Tjara membuatnya :

1. Bumbu² dihaluskan ketjuali daun djeruk purut, daun kunjit, sereh.
2. Ikan dibersihkan.
3. Bumbu² dimasak bersama santan sampai berminjak.
4. Dimasukkan ikan, dimasak sampai kering.

PANGEK IKAN

(Padang)

Bahan² :

ikan tongkol	1/2 kg.
minjak goreng	5 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	daun kunjit	1/2 lbr.
bawang putih	3 siung	daun kemangi	6 lbr.
lombok merah	3 bh.	sereh	1 btg.
lombok hidjau	5 bh.	asam kandis	2 bh.
kemiri	5 bd.	belimbing wuluh	5 bh.
djae	2 rdj.	garam	1 1/2 sdm.
kunjit	3 rdj.		

Tjara membuatna :

1. Ikan dibersihkan, dipotong 5, diberi asam dan garam.
2. Lombok merah dan lombok hidjau dibelah dua, bumbu² lain digiling halus, ketjuali daun kunjit, daun kemangi, sereh, asam kandis dan belimbing wuluh.
3. Ikan, bumbu, minjak goreng dan 1/2 gelas air sekaligus dimasak dalam wadjan dengan api ketjil hingga empuk.

Keterangan :

1. Masakan ini dimakan juga "Gulai masin ikan". Dibeberapa tempat bumbu ditambah dengan 1 sdm lombok merah giling. Bawang putih dapat ditiadakan. Kemiri dapat pula diganti dengan 1 gelas santan kental.
2. Ikan tongkol dapat diganti dengan ikan laut lain. Masakan ini dapat pula ditjampur dengan katjang pandjang sebanjak 5 batang. Katjang pandjang dipotong 4 cm dan disusun pada dasar wadjan.

PANGEK KATJANG

(Padang)

Bahan :

katjang putih kering	1 gls.
----------------------	--------

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	daun kunjit	½ lbr.
bawang putih	3 bh.	djae	1 iris
lombok merah giling	2 sdm.	kunjit	1 iris
garam	½ sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang putih ditjutji dan direndam semalam.
2. Semua bumbu digiling halus.
3. Dalam pantji dimasukkan 2 gelas air, katjang putih dan bumbu².
4. Dimasak dengan api sedang hingga empuk.

Keterangan :

1. Masakan ini agak kering seperti pangek ikan. Bumbu² dapat djuga seperti pada pangek kering ikan.
2. Katjang putih kering ialah isi katjang buntjis tua jang dikeringkan.

PAPA KAMBONG

(Toradja)

*Bahan*² :

ikan	3 ekor	santan kental	2 gls.
------	--------	---------------	--------

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	tomat	1 btr.
lombok merah	5 bh.	garam	½ sdm.
lombok rawit	5 bh.	daun pandan	2 lbr.
buah tapi	1 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, isi perutnya dibuang, dipotong-potong setebal djari.
2. Bawang merah, lombok merah, lombok rawit, tomat dan buah tapi di-iris² tipis, bidjinja dibuang.
3. Bumbu ditjampur dengan ikan.
4. Wadjan dialas daun pisang, lalu ikan dan bumbu² diletakkan diatasnya ; dituangi santan.
5. Dimasak sampai kering dengan wadjan ditutup (tidak boleh di-aduk²).

Keterangan :

Harus didjaga djangan sampai gosong. Setelah masak, daun pandan dibuang. Rasanya agak pedas dan asam. Buah tapi dapat diganti dengan tjuka.

PAPARE

(Menado)

Bahan² :

pare	1 bh.	santan	setjukupnja
ikan tongkol	1 pt.		

Bumbu² :

lombok	1 bdj.	djae	seiris
bawang putih	1 bh.	garam	setjukupnja
bawang merah	2 bh.	minjak kelapa	5 sdk.

Tjara membuatnya :

1. Pare dikeluarkan bidjinja, direbus.
2. Bawang putih, bawang merah, djae, garam diuleg.
3. Lombok di-iris².
4. Ikan ditumis dengan santan kental sampai kering.
5. Pare dikeluarkan dari pantji, diiris dengan ikan dan bumbu² diikat dengan benang, digoreng.

PAPEDA

(Maluku)

Bahan²:

tepung sagu	1 kg.
air panas/masak	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Kedalam tepung sagu dituangkan air dingin setjukupnja, kemudian diaduk hingga rata.
2. Air mendidih, dituangkan kedalam adonan sagu.
3. Adonan di-aduk² hingga rata.
4. Setelah rata, papeda siap untuk dihidangkan.

Keterangan :

Papeda dipindahkan dari sempe (periuk) kepiring jang berisi kuah ikan tjakalang dengan dua bilah bambu jang dimasukkan kedalam papeda lalu diangkat sambil di-putar².

PARAPE

(Makasar)

*Bahan*² :

ikan laut	2 ekor
minjak	1/3 btl.

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	kemiri	4 bd.
bawang putih	2 siung	garam	1 sdm.
lada halus	1/2 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan dipotong-potong, dibersihkan.
2. Digoreng sampai kuning.
3. Bumbu² dihaluskan.
4. Ditumis sampai kuning, lalu ikan goreng dimasukkan.
5. Diberi air sedikit dengan dibolak-balik.
6. Djika kuahnya tinggal sedikit, baru diangkat.

PARE ISI BUMBU KELUBAN

*Bahan*² :

pare ajam	1 bh.	teri	1 sdm.
kelapa setengah tua	1/4 btr.		

*Bumbu*² :

bawang putih	2 siung	daun salam	2 lbr.
lombok hidjau	5 bdj.	daun djeruk purut	2 lbr.
laos	1 pt.	gula merah	1 sdm.
kentjur	1 rdj.	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Pare ajam dibuang bagian dalamnya hingga bersih, dengan diiris 1 bagian sadja.
2. Kelapa diparut.

- Semua bumbu dihaluskan, diaduk rata dengan kelapa parut dan teri, dimasukkan kedalam pare.
- Dikukus sampai masak.

PATJRI

*Bahan*²:

nenas	1 bh.	kelapa	2 bh.
-------	-------	--------	-------

*Bumbu*²:

bawang merah	10 bh.	asam	1 sdm.
bawang putih	5 siung	gula pasir	1 sdt.
lombok merah	7 bidji	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

- Kelapa diparut, dibuat santan 2 tjangkir.
- Asem diberi air satu tjangkir.
- Nenas dikupas, dipotong bundar-bundar sampai 6–8 potong.
- Bumbu² setelah dihaluskan, ditumis dan djika sudah wangi diberi air asam dan santan.
- Kemudian dibubuh garam serta gula, rasanja harus asam.
- Djika sudah hampir matang, baru dimasukkan nenasnya dan direbus kira-kira ¾ djam dengan api ketjil.

PEDA BUMBU SANTAN

(Pati)

*Bahan*²:

peda	5 ekor	terong	2 bh.
kelapa	½ btr.	daun pisang	1 plp.

*Bumbu*²:

bawang merah	3 btr.	ketumbar	½ sdt.
bawang putih	2 siung	djinten	½ sdt.
lombok merah	15 bh.	kentjur	1 rdj.
laos	1 pt.	garam	1 sdt.
terasi	1 sdt.		

Tjara membuatnja:

- Ikan peda dibersihkan, diambil dagingnya, di-tjabik².

- Terong dikupas, diiris tipis².
- Kelapa diparut, dibuat santan.
- Semua bumbu diulek sampai halus, ketjuali daun salam hanja di-sobek² atau diiris pandjang.
- Bumbu jang sudah halus diberi santan, lalu ikan peda dan terong ditjampur bumbu² sampai rata.
- Dibungkusi daun pisang, tiap bungkus diberi irisan daun salam.
- Semua bungkusannya dikukus.

PEDA TIM
(Djawa barat)

*Bahan*² :

peda	2 bdj.	kelapa	½ btr.
djagung	1 bdj.	petai	1 bdj.
telur ajam	2 btr.		

*Bumbu*² :

bawang merah	2 bh.	tomat	2 bh.
bawang putih	2 siung	djae	1 rdj.
lombok merah	3 bh.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

- Peda ditjutji, digoreng sampai masak, dibuang tulangnya.
- Bumbu² digoreng setengah masak sesudah diiris halus, ketjuali tomat dan petai.
- Kelapa diparut dan dibuat santan kental $\frac{3}{4}$ gelas.
- Djagung diiris, bumbu² diangkat dari api dan djagung dimasukkan.
- Santan dimasukkan.
- Telur dikatjau dan dimasukkan beserta gorengan peda diaduk sampai rata.

PELAS
(Magetan)

Bahan² :

kedele	1 kg.	daun pisang	3 pelelah
kelapa	1 btr.	biting	setjukupnja

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	gula merah	1 sdm.
bawang putih	4 siung	garam	1 sdm.
daun salam	10 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Kedele ditjutji, direndam 2 djam, ditumbuk agak kasar.
2. Kelapa diparut.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali daun salam.
4. Kedele, kelapa, bumbu² ditjampur djadi satu sampai rata.
5. Tjampuran dibungkusi daun pisang, dialas daun salam.
6. Sesudah dibungkusi dikukus sampai masak.

PELAS BELIMBING

(Malang)

Bahan² :

belimbing wuluh	2 ons	minjak goreng	2 sdm.
belondo	1/2 ons		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	laos	1 ptg.
bawang putih	2 siung	terasi	1 sdt.
lombok merah	4 bh.	garam	1 sdm.
djae	1 ptg.	daun kemangi	1 ikat

Tjara membuatnja :

1. Bumbu dbersihkan, dihaluskan beserta belondo, ketjuali laos dan djae.
2. Belimbing diiris tipis, diuli dengan garam, ditumis bersama bumbu sampai masak.
3. Untuk menambah rasa diberi daun kemangi.

Keterangan :

Belondo adalah sisa pembuatan minjak kelapa.

PELAS KEDELE

(Purwokerto)

Bahan² :

kedele hitam	1/4 kg.	daun pisang	2 lbr.
kelapa setengah tua	1 btr.	biting	

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lempujang	1 rdj.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
kentjur	1 rdj.	garam	2 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Kedele ditutupi, direndam ± 12 djam.
2. Direbus sampai matang.
3. Kelapa muda diparut.
4. Bumbu² ditumbuk halus.
5. Kedele jang telah direbus ditumbuk djangan terlalu halus, ditjampur dengan bumbu-bumbu dan kelapa parut.
6. Dibungkusi ketjil-ketjil dengan daun pisang, kemudian dikukus.

PELAS KENTANG

(Wonosobo)

Bahan² :

kentang	10 bh.	petai	1/3 papan
ebi	1/2 ons	daun pisang	setjukupnja
kelapa muda	1/2 btr.	biting	setjukupnja

Bumbu² :

bawang merah	2 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	daun kemangi	1/2 ikat.
lombok hidjau	4 bh.	gula merah	1/2 sdt.
kentjur	1/2 rdj.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Kentang, petai dibersihkan, di-iris² halus. Lombok hidjau diiris bulat-bulat.
2. Kelapa diparut, udang kering (ebi) ditjutji air panas.
3. Bumbu, ebi dihaluskan.
4. Daun kemangi dibersihkan.
5. Semua bahan diaduk rata mendjadi satu.
6. Sesendok demi sesendok dibungkusi daun pisang.
7. Dikukus sampai masak.

PELAS TAWON

Bahan² :

tawon madu		daun pisang	setjukupnja
jang masih muda		biting	setjukupnja
didalam tala	4 tjkr.	kelapa muda	1 btr.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	daun salam	3 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1/2 sdt.
kunjit	1/2 rdj.	terasi	1 sdt.
kentjur	1/2 rsd.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Kelapa muda diparut, bumbu² dihaluskan, diulek ber-sama².
2. Tawon muda dan bumbu² diaduk dan diberi air kelapa.
3. Adonan dibungkusi daun pisang, disemat dikukus sampai masak.

Keterangan :

Dihidangkan tanpa biting.

PELAS UDANG (Rembang)

Bahan²:

udang basah	1/4 kg.	daun pisang	1 tk.
kelapa muda	1 btr.		

*Bumbu*² :

bawang merah	3 bh.	gula pasir	1 sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
temu kuntji	1/2 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa dibersihkan, diparut.
2. Udang dibersihkan, kemudian dihaluskan bersama bumbu.
3. Ditjampur rata bersama kelapa parut, sesudah itu dibungkus memandjang dengan daun pisang.
4. Dipanggang diatas api arang.

PELETJING KANGKUNG

(Lombok)

*Bahan*²:

kangkung	5 ikat	minjak goreng	1 tjkr.
----------	--------	---------------	---------

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	asam	2 sdt.
lombok rawit	10 bh.	djeruk limau	1 bh.
kemiri	5 bdj.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kangkung ditjutji, dipotong-potong.
2. Air dimasak sampai mendidih, kangkung dimasukkan.
3. Setelah masak diangkat, segera ditiriskan. Warnanya harus tetap hidjau.
4. Lombok, terasi dibakar, dihaluskan dengan kemiri.
5. Setelah halus ditjampur dengan minjak, garam dan djeruk limau.
6. Kangkung yang telah direbus, ditjampur dengan sambalnya.

PELETJING AJAM

(Lombok)

*Bahan*²:

ajam sedang	1 ekor
-------------	--------

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	terasi	1/4 sdt.
lombok merah	1 bh.	garam	setjukupnja
lombok rawit	5 bh.	minjak kelapa	2 sdm.
djeruk limau	2bh.		

Tjara membuatnja :

1. Ajam setelah dibersihkan dibelah pada bagian dadanja. Semua isi perut dipisahkan dan ajam dibersihkan lalu ditusuk dengan bambu (katik), kemudian dipanggang diatas bara jang sedang sampai matang.
2. Bumbu² diulek semua, setelah halus diberi minjak kelapa dan perasan djeruk limau. Djika bumbu ini terlalu kental, diberi air kira² satu sendok makan.
3. Bumbu² tersebut diulaskan pada ajam jang telah dipanggang lagi diatas bara jang sedang panasnya sampai bumbu²nja masak.
4. Kalau ingin lebih sedap lagi, diberi perasan djeruk limau lagi.

PENTJOK

(Wonosobo)

Bahan² :

katjang tolo	1/4 kg.	minjak goreng	1/2 gls.
--------------	---------	---------------	----------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	3 siung	asam	2 mata
lombok merah	2 bh.	gula merah	1 sdm.
kulit djeruk purut	2 iris	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang tolo direndam 2 djam, direbus setengah masak, ditiriskan, terus digoreng.
2. Lombok, bawang merah, bawang putih diiris halus, bumbu² lainnya dihaluskan, semua digoreng sampai kuning.
3. Diberi air 1/3 gelas, dimasukkan garam serta gula, dimasak sampai kental.
4. Dimasukkan katjang tolo terus diaduk rata.

Keterangan :

Masakan ini disebut djuga *sambal goreng kering katjang tolo*.

PENTJOK AJAM

(Banten)

*Bahan*² :

ajam	1 ekor	kelapa	1/2 btr.
------	--------	--------	----------

*Bumbu*² :

bawang merah	15 bh.	kentjur	2 rdj.
bawang putih	5 siung	asam	4 mata
lombok merah	5 bdj.	garam	1 sdm.
lada	1 sdt.	daun kemangi	sedikit
kemiri	5 bdj.		

Tjara membuatnya :

1. Ajam dibersihkan, diberi lada dan garam, dibakar sampai kuning.
2. Kelapa diparut, dibuat santan.
3. Bumbu² dihaluskan, diberi santan, dimasak sampai mendidih sambil diaduk.
4. Kuah dituangkan diatas ajam, diberi daun kemangi.

PENTJOK BUWE

(Bugis)

Bahan : katjang tunggak 1 lt.

*Bumbu*² :

kelapa untuk diparut	1 bdj.	sereh	5 btg.
santan kental	1 gls.	bawang putih	1 bdj.
lada	10 bdj.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Katjang tunggak dikukus sampai masak betul, ditumbuk sampai halus, ditambah kelapa parut.
2. Lada, bawang putih, sereh, garam diulek halus.
3. Ditjampurkan semuanya dan ditambah santan kental.

PENTJOK DJAGUNG

(Bali)

Bahan : djagung muda 5 bh.

Bumbu² :

bawang putih	4 siung	garam	1 sdt.
lombok rawit	3 bh.	minjak kelapa	1 sdm.
kentjur	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Djagung dibakar hingga masak.
2. Di-iris² atau dipipil.
3. Semua bumbu² dihaluskan, djagung ditjampurkan lalu diulek sedikit sampai djagungnya petjah; diberi minjak kelapa.
4. Dihidangkan dipiring bundar.

PENTJOK DJAGUNG MUDA

(Rembang)

Bahan² :

djagung muda	10 bh.	kelapa	1/4 btr.
--------------	--------	--------	----------

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
bawang merah	5 bh.	garam	1/2 sdm.
kentjur	1/2 rdj.	terasi	1 sdt.
daun kemangi	1 ggm.		

Tjara membuatnja :

1. Djagung muda dibakar, diiris dari tongkolnya, ditumbuk halus.
2. Kelapa diparut, dibuat santan kental.
3. Bumbu² dihaluskan, ditjampur dengan djagung, diberi santan dan daun kemangi.
4. Dihidangkan dalam piring tjekung.

PENTJOK DJANTUNG PISANG

(Purwokerto)

Bahan² :

djantung pisang	2 bh.	kelapa	1/2 btr.
-----------------	-------	--------	----------

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	djeruk purut	1 iris
lombok rawit	5 bh.	garam	1 sdt.
kentjur	1/4 rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Djantung pisang dibakar sampai masak, dibuang kulitnya jang gosong.
2. Kelapa diparut, dibuat santan 1½ gelas.
3. Bumbu² dihaluskan, djantung dimasukkan dengan dibelah², kemudian disiram dengan santan.

Keterangan :

Pentjok ini dimakan dengan nasi liwet jang hangat.

PENTJOK IKAN

(Priangan)

Bahan :

ikan tawes	1/2 kg.
------------	---------

Bumbu² :

katjang tanah	1 ons	djae	1 rdj.
bawang merah	6 bdj.	asam	3 mata
lombok merah	5 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan tawes dibersihkan, dipanggang.
2. Katjang tanah disangan.
3. Bawang merah, lombok, djae dibakar.
4. Bumbu² dihaluskan, ikan dimasukkan, diberi air panas sedikit.

PENTJOK IKAN LELE

(Banjumas)

Bahan :

ikan lele 1 ekor

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	gula merah	1 sdt.
lombok merah	3 bh.	terasi	1 sdt.
lombok rawit	2 bh.	ketjap	1 sdm.
air djeruk nipis	1/2 sdm.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Ikan lele dibersihkan, dibakar sampai masak.
2. Bumbu dihaluskan, ketjap dimasukkan.
3. Bumbu ketjap disiramkan pada ikan sambil ditumbuk-tumbuk pelan².

Keterangan :

Kadang² pada bumbu dimasukkan santan kental (dari kelapa 1/4 butir), kemiri 2 btr dan kentjur 1 rdj.

PENTJOK IKAN PANGGANG

(Rembang)

Bahan :

ikan panggang 1/2 kg. (10 pt.)

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	ketjap	1/4 tj.
lombok rawit	10 bh.	garam	1 sdt.
djeruk nipis	1 bh.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan panggang digoreng atau dikukus.
2. Bumbu² dihaluskan, ketjap, air djeruk, ditjampur dengan bumbu².
3. Ikan disiram dengan bumbu², sambil dipukul-pukul supaya bumbunya meresap.

PENTJOK KETJOMBRANG

(Purwokerto)

Bahan²:

bunga ketjombrang 1 bh. santan 1 gls.

Bumbu²:

bawang putih	2 siung	gula pasir	1 sdm.
lombok merah	3 bdj.	garam	½ sdm.
kentjur	½ rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Bunga ketjombrang direbus hingga masak betul.
2. Bawang putih, lombok, kentjur dibakar.
3. Bumbu² dihaluskan, direbus bersama santan.
4. Ketjombrang direbus, dimasukkan, didjerangkan sampai masak.

PENJON

(Bali)

Bahan²:

daging sapi 1 kg. kelapa 1½ btr.

Bumbu²:

bawang merah	20 btr.	terasi	1 sdt.
bawang putih	10 siung	djae	1 rdj.
lombok rawit	75 bdj.	kentjur	1 rdj.
lada hitam	¼ sdt.	garam	2 sdm.
kemiri	2 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Daging direbus, ditjintjang halus.
2. Kelapa dikupas, 1 butir diparut diambil santannja direbus sampai kental; ½ butir lagi diparut.
3. Bawang merah, bawang putih dan lombok di-potong², digoreng.
4. Djae, kentjur, kemiri diiris halus.

5. Lada ditumbuk halus.
6. Bumbu² ditjampur dengan daging dan kelapa parut.
7. Setelah ditjampur, disiram dengan santan, dibubuh lada dan garam, terus di-aduk² hingga rata.

PEPES DAUN MANGKOKAN

(Djawa Tengah)

*Bahan*² :

daun mangkokan	10 lbr.
ikan teri	1/2 ons
kelapa setengah tua	1/4 btr.
daun pisang	1/2 pelepas
biting	setjukupnya

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	laos	1 pt.
lombok merah	2 bh.	gula merah	1 sdm.
lombok rawit	10 bh.	terasi	1 sdt.
daun salam	5 lbr.	garam	1 sdt.

Tjara membuatna :

1. Semua bahan ditjutji.
2. Daun mangkokan diiris halus.
3. Kelapa diparut.
4. Bumbu ditumbuk halus ketjuali salam, laos; lombok rawit diiris halus.
5. Bahan dan bumbu ditjampur, dibungkusi daun pisang, tiap bungkus diberi irisan laos dan daun salam.
6. Periuk dan tanah dialas daun pisang dan diisi dengan bungkusan.
7. Ditutup daun pisang, kemudian ditindih dengan benda jang berat.
8. Dimasak diatas api dibolak balik sampai daun pembungkusannya gosong.

Keterangan :

Dihidangkan dengan pembungkus dibuang dan bagian jang gosong dibuang pula.

PEPES DJAGUNG MUDA

Bahan²:

djagung muda	6 bh.	telur ajam	1 btr.
daun pisang	setjukupnja		

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	garam	1 sdt.
bawang putih	2 siung.	lobok merah	2 bh.
udang basah	6 ekor.	daun salam	3 helai.

Tjara membuatnya :

1. Djagung diparut.
2. Udang basah dikupas, dipisahkan kaki dan kepalanja, dagingnya udang di-iris² ketjil².
3. Satu lombok diiris, bumbu² lain seperti : 1 lombok, bawang putih, bawang merah, garam, kaki dan kepala udang digiling halus.
4. Setelah itu semua ditjampur menjadi satu dengan djagung, potongan² daging udang dan telur, prei dan lombok jang telah diiris.
5. Daun salam di-potong².
6. Dibungkusi daun pisang, diberi daun salam.
7. Dikukus hingga masak benar.
8. Dihidangkan dengan saos tomat.

PEPES DJAGUNG

(Madura)

Bahan²:

tepung djagung	2 gelas	kelapa jang muda	1/3 btr.
gula merah atau		daun pisang	setjukupnja
gula pasir	4 sdm.		

Bumbu²:

garam	1 sdt.	kapur sirih	1 sdt.
-------	--------	-------------	--------

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, ditjampur dalam tepung djagung.

- Diuli hingga dapat dibentuk.
- Dibungkus daun pisang, dikukus sampai masak.

PEPES GALENDO

(Tjiandjur)

*Bahan*² :

galendo	2 ons	daun pisang	1 ikat
teri nasi	1 ons		

*Bumbu*² :

bawang merah	7 btr.	salam	2 lbr.
lombok merah	5 bd.	garam	1 sdt.
tomat	2 bd.		

Tjara membuatna :

- Galendo ditumbuk, ditjampur garam.
- Bawang merah, lombok merah, tomat di-iris².
- Ditjampur dengan galendo dan teri.
- Dibungkusi daun pisang, dikukus.

Keterangan :

Galendo = belondo.

PEPES IKAN

(Tegal)

*Bahan*² :

ikan laut	1 kg.	daun pisang	setjukupnja
santan kental	2 gls.	biting	setjukupnja

*Bumbu*² :

bawang merah	10 bh.	laos	1 ptg.
bawang putih	3 siung	air asam	1 sdm.
lombok merah	5 bh.	gula merah	1 sdt.
kemiri	10 btr.	garam	1 sdm.
kunir	1 rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan.
2. Bumbu² dihaluskan, ditambah santan kental.
3. Ikan diberi bumbu, dibungkus daun pisang dan disemat dengan biting, kemudian dikukus ; setelah masak dipanggang.

PEPES KELUWAK

Bahan² :

keluwak	10 bdj.	sungsum	2 ons
---------	---------	---------	-------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	sereh	1 btg.
lada	1 sdt.	gula	1 sdt.
salam	2 lbr.	garam	2 sdt.
duan bawang	1 ikat		

Tjara membuatnya :

1. Keluwak dikeluarkan dari tjangkangnja dan direndam dalam air hangat supaja lunak.
2. Sungsum di-potong² ketjil², kemudian ditjampur dengan keluwak.
3. Garam, lada, gula dihaluskan dan ditjampur dengan daun bawang jang di-potong² pendek, irisan bawang merah, salam, sereh ditjampur dengan sungsum dan keluwak.
4. Ditim, tiap bungkusannya kira-kira 3 sdm.
5. Dikukus dan kemudian dipanggang.
6. Dimakan panas-panas.

Keterangan :

Keluwak dapat diganti dengan tahu dan supaja kekal dapat ditambah telur.

PEPES KETEK DAN DAUN MENGKUDU (Purwokerto)

Bahan² :

ketek	2 mk.	daun mengkudu muda	10 lbr.
daun pisang			

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	laos	1 pt.
lombok rawit	10 bh.	garam	1 sdm.
kentjur	1/2 rdj.	gula	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Daun mengkudu dibersihkan, diiris halus. Disiram dengan air panas, ditiriskan diatas kalo.
2. Bumbu dihaluskan, laos diparut, diaduk rata besama ketek, apabila kurang manis ditambah gula; dimasukkan irisan daun mengkudu.
3. Dibungkusi daun pisang, berbentuk londjong seperti lontong.
4. Dipanggang sampai masak.

Keterangan :

Ketek = sisa pembuatan minjak kelapa (belondo).

PEPES NASI

Bahan² :

nasi	1 prg.	djeroan ikan bandeng	1 ons
daun pisang	setjukupnja		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	daun kemangi	1/4 ikat
bawang putih	2 siung	sereh	1 btg.
daun salam	1 lbr.		

Tjara membuatnya :

1. Djeroan ikan bandeng dibuang empedunja dan dibersihkan.
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Nasi dan djeroan ikan, bumbu² diaduk sampai rata.
4. Kemudian dibungkusi daun pisang seperti lontong.
5. Dipanggang diatas api jang ketjil sampai masak.

PEPES ONTJOM

Bahan²:

ontjom	1 pt.	prei	2 btg.
--------	-------	------	--------

Bumbu²:

bawang merah	3 btr.	salam	5 lbr.
bawang putih	2 siung	sereh	2 btg.
lombok hidjau	5 bdj.	garam	1 sdt.
asam	2 mt.	daun kemangi	2 btg.
gula djawa	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Lombok hidjau, prei dan sereh diiris halus.
2. Bumbu² lain dihaluskan, kemangi diambil daunnja.
3. Ontjom bersama bumbu ditumbuk, dimasukkan kemangi, prei, lombok hidjau dan sereh diaduk sampai rata.
4. Adonan dibungkusi daun pisang; tiap bungkus dialas dengan daun salam, dikukus sampai masak lalu dipanggang.

PEPES PEDA

(Rembang)

Bahan²:

ikan peda	4 ekor
minjak kelapa	1 tjkr.
daun mengkudu muda jang lebar	8 lbr.

Bumbu²:

bawang merah	4 bh.	kunjit	½ rdj.
lombok	3 bh.	gula pasir	1 sdt.
kemiri	5 bdj.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan peda dibersihkan, kepalanja dibuang.
2. Semua bumbu dihaluskan, diberi air sedikit.
3. Bagian perut peda sampai ekor dibelah dua.
4. Bumbu dimasukkan dalam peda, dibungkusi daun mengkudu, diikat, kemudian dikukus.
5. Setelah masak, digoreng dengan minjak kelapa.

PEPES PEDA BUMBU KELAPA

Bahan²:

peda	4 ekor	daun pisang	setjukupnja
kelapa agak muda	1/4 btr.	biting	setjukupnja

Bumbu²:

bawang putih	3 siung	kentjur	1/2 rdj.
laos	1 iris	daun salam	4 hl.

Tjara membuatnya :

1. Kelapa dikupas kulitnya, diparut.
2. Bumbu² ditumbuk halus, ketjuali daun salam.
3. Kelapa parut dan bumbu jang telah dihaluskan ditjampur, diaduk rata.
4. Peda dibalut dengan tjampuran kelapa parut dan bumbu.
5. Dibungkus satu persatu atau berdua dengan daun pisang, diberi daun salam tiap bungkus.
6. Dikukus sampai masak.
7. Kemudian dipanggang sampai kering.

PEPES PEDA DAUN SINGKONG

Bahan²:

peda	4 ekor	daun singkong muda	1 ggm.
daun pisang	setjukupnja		

Bumbu²:

bawang merah	4 bh.	kunjit	1/2 rdj.
lombok merah	6 bh.	bawang putih	4 siung
sereh	1/2 btg.		

Tjara membuatnya :

1. Daun singkong ditjutji, diremas-remas, dikukus atau direbus.
2. Kunjit disembam.
3. Bumbu² ditumbuk halus.
4. Ikan dibalut bumbu jang telah halus.
5. Peda satu persatu dibungkusi daun pisang.
6. Dikukus sampai masak.
7. Kemudian dipanggang sampai masak.

PEPES TAHU

Bahan² :

tahu	5 bdj.	seledri	3 tangkai
daun bawang	4 batang		

Bumbu² :

bawang merah	2 bh.	salam	10 lembar
bawang putih	2 siung	garam	1 sdm.
lombok hidjau	5 bh.		

Tjara membuatnya :

1. Daun bawang, seledri dibersihkan, diiris halus, lombok hidjau diiris halus.
2. Bumbu² dihaluskan, ketjuali salam.
3. Tahu dihaluskan bersama bumbu, daun bawang, seledri dan lombok hidjau dimasukkan diaduk sampai rata.
4. Adonan dibungkusi daun pisang dialas daun salam, dikukus sampai masak.

PEPES TELUR IKAN

Bahan² :

telur ikan	1 gls.	daun pisang
------------	--------	-------------

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	kunjit	½ rdj.
bawang putih	2 siung	djae	½ rdj.
kemiri	2 bdj.	asam	2 mata
lada	¼ sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Telur ikan dibersihkan, ditjutji.
2. Semua bumbu dihaluskan ditjampur rata dengan telur ikan.
3. Dibungkusi daun pisang, dikukus sampai masak.

Keterangan :

Supaja lebih enak, setelah dikukus, dipanggang sampai kering.

PEPES TAWON

(Bali)

Bahan :

tawon muda 1 lempeng

Bumbu² :

bawang merah	6 btr.	djae	1/2 rdj.
bawang putih	1 siung	kentjur	1/2 rdj.
lombok merah	2 bdj.	daun salam	12 lbr.
lombok rawit	3 bdj.	garam	1 sdt.
kemiri	4 bdj.	minjak kelapa	1 sdm.
kunjit	1/3 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Tawon di-pisah²kan lalu ditjutji bersih.
2. Semua bumbu diulek halus ketjuali daun salam.
3. Tawon dan bumbu ditjampur rata, dituangi minjak dan garam.
4. Dibungkus daun pisang, tiap bungkus dialas 1 lembar daun salam.
5. Dibakar diatas bara hingga masak.

PEPES TEMPE

(Banjumas)

Bahan :

tempe 4 pt.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	daun kemangi	1 ikt.
lombok merah	3 bdj.	asam djawa	2 mata
daun bawang	2 btg.	garam	1/2 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daun bawang diiris-iris.
2. Tempe bersama bumbu dihaluskan.
3. Adonan bersama daun kemangi dan daun bawang dibungkus daun pisang, dipanggang diatas api.

PEPES TJENDAWAN

(Bali)

Bahan² :

tjendawan bulan (tumbuh dibawah pohon pisang dalam musim hudjan)	1 mangkok
daun pisang	1 pelelah

Bumbu² :

lombok merah	3 bdj.	garam	1 sdt.
djeruk limau	1/4 bh.	minjak kelapa	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Tjendawan dibuang kulit luarnya, ditjabik-tjabik.
2. Dibungkus daun pisang, terus dibakar.
3. Lombok dipotong ketjil², digarami dan diberi air djeruk limau.
4. Terachir diberi minjak kelapa.
5. Tjendawan jang telah masak, ditaruh piring dan diatasnya diberi bumbu.

PEPES UDANG

(Brebes)

Bahan² :

udang besar	1 ons	daun pisang	setjukupnya
-------------	-------	-------------	-------------

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	asam	3 mata
bawang putih	2 siung	garam	1 sdt.
lombok merah	1 bh.		

Tjara membuatnya :

1. Udang dibersihkan, dibuang kulitnya, kepala dan ekornya.
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Udang dan bumbu ditjampur rata.
4. Dibungkusi kemudian dipanggang.

PESMOL GURAMI

(Palembang)

Bahan²:

gurami	1 kg.	minjak goreng	2 gls.
--------	-------	---------------	--------

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	djae	1 rdj.
lombok merah	5 bh.	sereh	1 btg.
lombok hidjau	5 bh.	tjuka	1/4 sdm.
kemiri	4 btr.	gula pasir	1/2 sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ikan gurami digoreng sampai kering.
2. Kemiri, bawang merah, gula pasir, garam dihaluskan.
3. Lombok merah, lombok hidjau dibelah 4.
4. Bumbu² ditumis, dituangi air mendidih 3 gelas, didjerangkan.
5. Ikan dimasukkan kedalam bumbu² no. 4, dibiarkan agak lama sebelum diangkat.

PESMOL IKAN LAUT

Bahan²:

ikan laut	3 ekor (1/2 kg.)	minjak kelapa	1/2 gls.
tomat	5 bh.		

Bumbu²:

bawang putih	4 siung	laos	1/2 pt.
lombok merah	4 bh.	salam	1 lbr.
kemiri	5 btr.	gula merah	3 sdm.
kunjit	1/2 rdj.	garam	1 sdm.
djae	1/2 pt.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, digoreng agak kering.
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali laos, ditumis.
3. Ikan dimasukkan, diberi air 1 tjangkir.
4. Tomat dipotong-potong, dimasukkan, menjusul gula dan daun salam.

- Dimasak sampai masak, baru diangkat.

PERKEDEL KUKUS

*Bahan*² :

daging	½ kg.	daun seledri	1 tk.
kol	1 bh.		

*Bumbu*² :

lada halus	½ sdt.	bawang timur	1 bdj.
garam	2 sdt.	pala	¼ sdt.
telur	3 btr.	margarine	4 sdm.

Tjara membuatnya :

- Daging ditjintjang sampai halus, ditjampur dengan telur, lada, pala dan garam.
- Bawang digoreng sampai kuning dengan mentega, kemudian dimasukkan daging, daun seledri, air sedikit dan dimasak sampai empuk.
- Disamping ini kol dikukus sebentar bulat² sampai setengah laju, lalu diangkat, kemudian digulungkan satu sendok daging pada tiap lembar daun kol dengan tidak melepaskan daun dari gagangnya.
- Sesudah itu dikukus kembali sampai empuk.

PETIS BUMBON

*Bahan*² :

petis ikan	2 sdm.	kelapa	½ bh.
telur	5 btr.		

*Bumbu*² :

bawang merah	6 bh.	temu kuntji	1 rdj.
bawang putih	3 siung	daun djeruk purut	1 lbr.
lombok merah	10 bh.	gula merah	1 sdt.
lombok rawit	10 bh.	garam	½ sdm.
asam muda	2 mata		

Tjara membuatnya :

1. Bawang merah, bawang putih, lombok merah diiris halus.
2. Kelapa dibersihkan, diparut diambil santannja 2 gelas.
3. Semua bumbu ditumis, kuntji dimemarkan, asam dan djeruk purut dimasukkan.
4. Petis dimasukkan, terachir santan dimasukkan.
5. Setelah santan mendidih, telur dipetjah satu persatu.
6. Dimasak sampai telurnja masak.
7. Kuahnja menjadi kental dan berminjak.

PETJEL

Bahan² :

kangkung	1 ikat	katjang tanah	1/4 kg.
bajem	1 ikat	minjak goreng	1/4 btl.
taoge	1 ons		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	asam	2 mata
bawang putih	2 siung	gula	2 sdm.
lombok merah	6 bh.	garam	1 sdm.
kentjur	1 rdj.	terasi	1 sdt.
kuntji	1 ikat		

Tjara membuatnya :

1. Sajuran jang sudah ditutupi direbus.
2. Setelah masak dipotong-potong, diletakkan dalam basi atau piring tjeper.
3. Lombok, bawang merah, bawang putih dan kentjur digoreng dengan minjak kelapa.
4. Katjang tanah disangrai, ditumbuk.
5. Tjampuran bumbu² ditumbuk.
6. Untuk menghidangkan, bumbu jang sudah halus diberi air masak.
7. Kemudian saos ini disiramkan diatas sajuran jang sudah disiapkan diatas pinggan tjeper.

Keterangan :

- 1) Untuk memperoleh kombinasi jang baik, dipilih sajuran jang berwarna *hidjau tua*. Daun singkong, gendjer, daun katjang pandjang, sawi hidjau, daun melindjo, dsb.
- 2) Jang *hidjau muda* : katjang pandjang, buntjis, kol hidjau.
- 3) Jang berwarna *putih* : taoge, labu siam, bunga turi, kol putih, sawi putih.

PETJEL AJAM

Bahan :

ajam betina 1 ekor

Bumbu² :

bawang merah	7 bh.	daun salam	2 lbr.
bawang putih	4 siung	asam	2 mata
lombok	5 bh.	gula merah	1 sdt.
kemiri	3 bdj.	garam	2 sdm.
laos	1 pt.	minjak goreng	2 sdm.
kentjur	1/4 rdj.	santan kental	1 gls.

Tjara membuatnya :

1. Ajam dibersihkan, dibelah dua, dilumuri asam, garam, dibakar sampai masak, dipukul-pukul sedikit.
2. Bumbu² dihaluskan, ditumis dengan minjak goreng, santan dimasukkan.
3. Ajam dimasukkan dalam bumbu, dimasak sampai agak kering.

PETJEL BUNGA TURI

(Banjumas)

Bahan² :

bunga turi	1/4 kg.	taoge	1 1/2 ons.
daun so	1/4 kg.	katjang tanah	1/4 kg.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	gula merah	2 sdm.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdm.
lombok rawit	5 bh.	terasi	1 sdt.
asam	4 mata		

Tjara membuatnya :

1. Sajuran diberisihkan, ditjutji, dikukus menurut matjamnja, sampai masak.
2. Lombok dan bawang merah dikukus sebentar.
3. Katjang tanah digoreng sangan.
4. Katjang tanah, bumbu² ditumbuk sampai halus, ditjairkan hingga rata.
5. Bila akan dimakan, bumbu² disiramkan pada sajuran jang telah diatur diatas piring.

PETJEL DJANTUNG PISANG

(Djawa Tengah)

Bahan² :

djantung pisang	1 bh.	tempe bosok	2 pt.
kelapa	1/4 btr.		

Bumbu² :

lombok merah	5 bdj.	garam	1 sdt.
kemiri	5 btr.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Djantung pisang dibuang kulitnja jang tua, dimasukkan dalam air mendidih, di-potong² ketjil.
2. Kelapa diparut, dikeluarkan santannja $1\frac{1}{2}$ gelas.
3. Kemiri digoreng.
4. Tempe dan terasi disembam.
5. Semua bumbu² dihaluskan ketjuali salam.
6. Santan dan bumbu direbus.
7. Djantung dimasukkan.

PETJEL PANGGANG AJAM

(Bali)

Bahan :

ajam	1 ekor
------	--------

Bumbu² :

lombok merah	4 bdj.	garam	1 sdm.
bawang merah	5 btr.	minjak kelapa	1 sdt.
terasi	1 sdt.	djeruk limau	1 bidji

Tjara membuatnya :

1. Ajam dibersihkan lalu dipanggang hingga matang.
2. Di-pukul² hingga mudah ditjabik-tjabik.
3. Mentjabiknya djangan terlalu ketjil, tetapi lebar².
4. Semua bumbu diulek djangan terlalu halus, minjak dan air djeruk limau ditambahkan.
5. Tjabikan daging ditaruh dipiring londjong disiram bumbu.

PETJEL PANGGANG IKAN (Rembang)

Bahan² :

ikan panggang laut	1/2 kg.
kelapa	1/2 btr.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	kemiri	3 bdj.
bawang putih	2 siung	kentjur	1/2 rdj.
lombok merah	5 bh.	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, diambil santan kental 1 gelas.
2. Semua bumbu dibersihkan, dihaluskan.
3. Direbus dengan air ± 1 tjangkir sampai mendidih. Ikan dimasukkan, terakhir santan.
4. Dimasak sampai kental.

Keterangan :

Masakan ini tjojtjok jika dihidangkan dengan sajur menir.

PETJEL TERONG (Banjumas)

Bahan² :

terong	5 bh.	tempe bosok	1 pt.
kelapa	1/2 btr.		

Bumbu² :

lombok merah	2 bh.	gula	2 sdm.
--------------	-------	------	--------

kemiri	5 bdj.	garam	1 sdm.
asam	3 mata		

Tjara membuatnya :

1. Terong direbus, dipotong-potong.
2. Kemiri dan tempe dibakar, dihaluskan.
3. Kelapa diparut, diambil santannya.
4. Semua bumbu dihaluskan, direbus, ditambah santan; dibiarkan mendidih sambil diaduk.
5. Terong dihidangkan diatas piring tjeper, dituangi saos.

Keterangan : Kentjur dapat ditambahkan.

PETJEL TUMPANG

Bahan² :

kangkung	1 ikat	taoge	1/4 kg.
bajam	1 ikat	kelapa	1/4 btr.
lobak	1 ikat	tempe bosok	1 pt.

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	kentjur	2 rdj.
lombok merah	10 bh.	gula merah	1 sdm.
lombok rawit	5 bh.	garam	1 sdm.
kemiri	5 bdj.		

Tjara membuatnya :

1. Sajuran dipotong-potong dan direbus.
2. Kemiri digoreng.
3. Tempe dibakar.
4. Kelapa diambil santannya.
5. Bumbu², kemiri dan tempe diiris halus.
6. Santan bersama bumbu direbus sampai masak.
7. Dihidangkan diatas piring tjeper, disiram bumbu.

PETOLA DAGING

(Menado)

Bahan² :

daging sapi	1/4 kg.	telur ajam	4 btr.
udang basah	1/4 kg.	ojong (petola)	5 bh.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	garam	2 sdt.
lada	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Petola dikupas, dibelah dua, bidjinja dibuang.
2. Daging ditjintjang halus, ditjampur dengan udang basah jang telah dikupas kulitnya. Dibubuh lada dan garam.
3. Telur didadar bersama radjangan bawang merah lalu ditjintjang, ditjampur dengan daging.
4. Tjampuran dimasukkan dalam petola kemudian ditangkupkan kembali.
5. Dikukus sampai masak.

Keterangan : Sebelum dihidangkan dipotong-potong dahulu.

PILITODE

(Gorontalo)

Bahan² :

ikan tongkol	2 bdj.
pisang kepok mentah	3 bh.
santan	2 gls.

Bumbu² :

lombok rawit hidjau	1/2 sendok
bawang merah	3 bh.
djae	1 iris ketjil
kunjit	1 iris sedang
laos	1 iris ketjil
sereh	1 btg
lada	1 sendok

daun pandan	2 lbr
garam	setjukupnja

Tjara membuatna :

1. Pisang dikupas, di-potong².
2. Lombok, bawang merah, djae, kunjit, lada, ditjutji, diuleg bersama garam.
3. Sereh dipotong-potong ditumbuk.
4. Laos dimemarkan.
5. Bumbu² semua ditumis dengan sedikit minjak, sereh, laos, dan daun pandan dimasukkan.
6. Santan dimasukkan sambil diaduk sampai mendidih.
7. Pisang dan ikan dimasukkan.
8. Dimasak sampai pisangnya lembek.

PINDANG
(Palembang)

Bahan² :

tulang sapi (iga)	1 kg.	kelapa	1/2 bh.
-------------------	-------	--------	---------

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	djae	2 rdj.
bawang putih	2 siung	salam	2 lbr.
lombok merah	2 bdj.	asam	1 sdm.
laos	1 btg.	garam	1 sdm.
kunjit	1 pt.	ketjap	4 sdm.
sereh	1 ph.	minjak	3 sdm.

Tjara membuatna :

1. Tulang sapi di-potong², lalu ditjutji, dikeringkan.
2. Bumbunja semua diiris kasar, lombok dibelah dua lalu ditumis sampai kuning.
3. Kemudian dimasukkan tulang sapi, digoreng setengah masak.
4. Kalau sudah, dituangi air 2 liter, dan direbus sampai empuk.
5. Kelapa diparut, dibuat santan kental.
6. Achirnja dimasukkan santan dan air asam, jika rasanja ingin segar, boleh ditambah ketjap.

PINDANG BANDENG

(Banjumas)

Bahan² :

bandeng	½ kg.	merang	½ ikt.
---------	-------	--------	--------

Bumbu² :

bawang merah	5 siung	asam	3 mata
djae	½ rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Bandeng tidak usah dihilangi sisiknya, hanja dibuang isi perutnya, ditjutji bersih.
2. Bumbu dihaluskan.
3. Pantji dialas merang ± 2 cm tebalnya.
4. Bandeng diletakkan tersusun didalamnya.
5. Diatasnya diberi bumbu, dituangi air 2 gelas dan ditutup rapat.
6. Direbus sampai airnya habis.

PINDANG IKAN TANDJAN

Bahan² :

ikan tandjan	10 ekor	merang	2 ikat
air	½ ltr.	daun pisang	2 plp.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	laos	1 pt.
lombok rawit	3 bh.	kunir	1 rdj.
lombok merah	6 bh.	asam	3 mata
daun salam	3 lbr.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, dibuang sisik dan isi perutnya.
2. Bumbu dihaluskan ketjuali salam dan laos, lalu ditjampurkan pada ikan dan dibiarkan sampai bumbunya meresap.
3. Periuk dialas dengan merang jang bersih kemudian diatasnya diletakkan daun pisang.
4. Ikan disusun rapi daam periuk, ditutup daun pisang; diatas tutup diletakkan batu atau benda jang berat, supaja ikan tidak rusak karena gerak. Sebelum ditutup, dimasukkan air.
5. Periuk didjerangkan hingga tulang² empuk dan bumbunya lebih meresap ; harus selalu ditambah.

PINDANG KETJAP

Bahan²:

ikan bandeng 1 ekor air 1 1/2 gls.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	asam	2 mata
bawang putih	4 siung	ketjap	4 sdm.
lombok merah	4 bh.	garan	1/2 sdt.
daun salam	2 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. ikan bandeng dibersihkan, dipotong-potong mendjadi 5, ditutup bersih.
 2. Bawang merah, bawang putih, lombok ditusuki dengan sudjeng sate, dibakar setengah masak, dimemarkan.
 3. Air direbus dalam pantji, dibubuh bumbu² jang telah dibakar dan salam, asam, ketjap, garam.
 4. Terakhir ikan dimasukkan, direbus sampai masak.

Keterangan :

Boleh juga bumbu² di-iris², tidak dibakar.

PINDANG KUNING IKAN BALANG

(Tjilatjap)

Bahan :

ikan balang 1/2 kg.

Bumby²;

bawang merah	5 bh.	kunjit	$\frac{1}{2}$ rdj.
bawang putih	1 siung	laos	1 pt.
lombok merah	2 bh.	salam	3 lbr.
tomat	2 bh.	sereh	1 bt.
lada	$\frac{1}{2}$ sdt.	garam	1 sdm.
diae	1 pt.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan.
2. Bumbu² diiris halus ketjuali salam, lada dan kunxit dihaluskan, semua bumbu direbus dengan 2 gelas air sampai mendidih.
3. Ikan dimasukkan, dibiarkan sampai masak.

PINDANG SATRIA

(Sukabumi)

Bahan² :

pisang batu muda 2 sisir ikan emas 2 ekor

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	sereh	1 btg.
lada putih	1 sdt.	gula merah	½ sdm.
kemiri	4 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Pisang dibuang udjungnya, direbus ½ masak.
2. Ikan dibersihkan.
3. Kemiri disembam, lada disangan, semua bumbu dihaluskan, ketjuali salam dan sereh.
4. Pisang disusun dalam pantji, di-tengah² diletakkan ikan mas.
5. Bumbu² diberi air, dimasukkan dalam pantji hingga terendam semuanja.
6. Didjerangkan sampai matang.
7. Supaja tahan disimpan lama, tiap hari didjerangkan.

PINDANG TELUR

Bahan :

telur 5 btr.

Bumbu² :

daun djambu bidji 15 lbr. garam setjukupnya

Tjara membuatnya :

1. Air didihkan dalam pantji, ditambah daun djambu bidji dan

- garam.
- Telur dimasukkan, sesudah masak dipukul-pukul pelan² sampai kulitnya petjah-petjah; direbus sampai airnya habis.

Keterangan :

Daun djambu bidji dapat diganti dengan kulit bawang merah jang kering.

PINDANG TEMPE BOSOK

(Rembang)

Bahan² :

tempe bosok	5 pt.
air kaldu	2 gls.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	daun salam	3 lbr.
bawang putih	4 siung	asam	3 mata
lombok merah	5 bh.	garam	1/2 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnya :

- Tempe bosok di-potong² persegi.
- Bawang merah, bawang putih, lombok, laos diiris.
- Tempe, bumbu² dimasukkan air kaldu, direbus sampai masak.

PU JONG HAY

Bahan² :

kepiting	5 bdj.	bawang timur	2 bh.
telur	5 btr.	seledri	2 tk.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	garam	1 sdt.
bawang putih	1 siung	tepung	1 1/2 sdm.
lada	1/2 sdt.	minjak goreng	3 sdm.

Tjara membuatnya :

- Kepiting direbus dan diambil dagingnya.
- Telur dikopjok, daging kepiting, lada dan garam dimasukkan.

3. Dibuat dadar setebal $\frac{1}{2}$ djari.
4. Bawang putih diiris dan ditumis.
5. Dituangi kaldu dan sajuran, dimasak sampai matang.
6. Kaldu diberi tepung jang telah ditjairkan dan dibiarkan mendidih beberapa menit bersama dadar kepiting.
7. Dihidangkan dengan saos tomat.

Saos tomatnya :

Sari tomat dimasak dengan garam sedikit, gula, lada diberi tepung sagu untuk mengentalkan.

PU JONG HAY DJAGUNG MUDA

Bahan² :

telur bebek	2 btr.	prei putih	2 tk.
djagung muda	2 bh.	daun seledri	2 tk.
udang basah	1 ons	wortel	2 bh.

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	vetsin	$\frac{1}{2}$ sdt.
lada	$\frac{1}{2}$ sdt.	garam	1 sdm.
minjak goreng	1 sdm.		

Untuk saosnya :

tomat merah	4 bh.	lada	setjukupnja
tepung kandji	$\frac{1}{2}$ sdt.	gula pasir	setjukupnja
garam	setjukupnja		

Tjara membuatnya :

1. Djagung diiris, digiling setengah halus. Udang setelah dibersihkan, direbus dengan air.
2. Ditjampuri sedikit garam, kemudian di-potong² ketjil-ketjil.
3. Kaki dan kepala udang digiling bersama garam dan bawang putih sampai halus.
4. Ditjampur djadi satu dengan bahan-bahan lainnya jang telah diiris halus : wortel, prei dan seledri.
5. Telur dikotjok sampai putih dan kuningnya tjampur betul.
6. Dimasukkan kedalamnya bahan-bahan jang telah ditjampur disertai lada dan vetsin.

- Digoreng sampai kuning timbal-balik.
- Dihidangkan dengan saos tomat.

RABEK
(Banten)

*Bahan*²:

isi perut kambing 1 kg.

*Bumbu*²:

bawang merah	15 btr.	bawang putih	6 siung
lada halus	1 sdt.	tjengkeh	2 bdj.
pala halus	1/4 sdt.	djae	3 rdj.
garam	1 sdm.	ketjap	4 sdm.
mentega	4 sdm.		

Tjara membuatnja :

- Isi perut ditjutji bersih, ususnya didjalin seperti rantai.
- Bumbu² dihaluskan, lalu ditumis dengan mentega, kemudian isi perut dimasukkan dan ketjap.
- Diberi air sedikit demi sedikit sampai empuk benar dan air tinggal sedikit.
- Panas² disajikan setelah daging di-potong² ketjil.

RADJANG AJAM
(Lombok)

*Bahan*²:

ajam	1/2 ekor	air	2 gls.
------	----------	-----	--------

*Bumbu*²:

bawang merah	8 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	2 siung	daun salam	3 lbr.
lombok merah	5 bh.	tomat	1/4 kg.
lombok rawit	5 bh.	gula merah	1 sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Ajam dbersihkan dan dipotong-potong. Bawang merah diiris.
2. Bumbu dihaluskan, ketjuali bawang merah, salam dan laos.
3. Bumbu ditumis, ajam dimasukkan dan dibiarkan sampai setengah masak.
4. Terachir ditambahkan air dan diungkep.
5. Didjerangkan sampai ajamnya lunak.

RAGOUT DALAM KERANG

Bahan² :

daging	1/2 ons	tepung terigu	3/4 ons.
tepung panir	2 sdm.	mentega	2 sdm.

Bumbu² :

lada	1/2 sdt.	garam	1 sdt.
------	----------	-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Daging direbus dengan bumbu², dibuat kaldu.
2. Mentega dipanaskan, tepung terigu dimasukkan diberi kaldu sedikit demi sedikit.
3. Daging di-potong² ketjil, lalu dimasukkan.
4. Kerang dilumari dengan mentega dan ragout diletakkan dalam kerang, diratakan, diatasnya ditaburi tepung panir dan sedikit mentega.
5. Dibakar dalam oven sampai kulitnya kering dan bagus.

RITJA RITJA

(Menado)

Bahan :

ikan tongkol	1 ekor (sedang)
--------------	-----------------

Bumbu² :

lombok besar	6 bidji	garam	setjukupnja
bawang merah	5 buah	djeruk nipis	1 bidji.
djae	1 potong	minjak kelapa	3 sendok.

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, dikeluarkan isi perutnya, ditjutji.
2. Direndam dengan air djeruk dan garam.
3. Lombok, bawang merah, djae dan garam diuleg.
4. Bumbu² ditumis.
5. Ikan dipanggang.
6. Disadjikan dengan dilumuri bumbu.

RITJA RITJA AJAM

(Menado)

Bahan² :

ajam	1 ekor	minjak	1 gls.
------	--------	--------	--------

Bumbu² :

bawang putih	5 siung	asam	2 mata
lombok merah	10 bh.	tomat	1/4 kg.
terasi	1 sdt.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ajam dibersihkan, dipotong-potong besar, di-pukul² sebentar.
2. Bumbu² dihaluskan, ajam dilumuri bumbu, dan dibiarkan sampai bumbu meresap.
3. Setelah bumbu meresap, ajam ditusuk dengan bambu dan dipanggang serta diberi minjak.
4. Sisa bumbu ditumis dan dituangkan pada ajam.

Keterangan :

Warnanya merah karena memakai tomat.

RITJA RITJA IKAN

(Menado)

Bahan² :

ikan bawal	1/2 kg.	minjak goreng	1/2 gls.
------------	---------	---------------	----------

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	sereh	1 bt.
--------------	-------	-------	-------

lombok merah	3 bh	djeruk nipis	1 btr.
djae	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, dikerat-kerat.
2. Dilumuri garam dan air djeruk nipis.
3. Bawang merah, lombok, djae, sereh ditumbuk lalu ditumis dengan minjak agak banjak.
4. Ikan dilumari dengan sebagian dari bumbu² tumis, dibiarkan dulu supaja meresap.
5. Ikan dibakar sambil disiram sisa bumbu dan minjak.

Keterangan :

Ikan agak kering dan warnanya merah.

RITJA RODOH

(Menado)

Bahan² :

daging babi atau sapi	1 ons
djagung muda	2 bh.
buntjis	1/4 ons
terung	1 bh.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	kutjai	1/2 ikat
lombok merah	3 bh.	daun kemangi	1/2 ikat
lombok hidjau	2 bh.	sereh	1 bt.
tomat	1 bh.	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daging dipotong-potong ketjil lalu direbus.
2. Semua bumbu² dihaluskan, ketjuali sereh dimemarkan.
3. Djagung muda diiris dari tongkolnya, dan dimasukkan kedalam daging rebus.
4. Sajuran dibersihkan, buntjis dan lombok hidjau di-iris² serong agak kasar.
5. Terong dibelah 4 dan dipotong serong. Tomat diiris kasar. Kutjai dipotong-potong ± 1 cm. Daun kemangi dipetik dari tangkai.

6. Sajuran dimasukkan kedalam daging rebus, didjerangkan sampai masak dan kuah tinggal sedikit.

Keterangan :

Sajur ini boleh berkuah atau tidak.

SABA' AU

(Irian Barat)

Bahan² :

bia putih	setjukupnja	kelapa parut	1 btr.
tepung sagu	1 kg.		

Bumbu² :

garam	setjukupnja
-------	-------------

Tjara membuatnya :

1. Bia putih dimasukkan dalam air panas, dibuka kelopaknya.
2. Kedalam kelopak (jang masih ada dagingnya) dimasukkan parutan kelapa dan tepung sagu jang telah digarami.
3. Kelopak ditutup kembali, kemudian diikat dan direbus hingga masak.
4. Setelah masak diangkat, dibuka kelopaknya, diambil isinya untuk dihidangkan.

Keterangan :

Bia = kerang.

SABRAH AU

(Irian Barat)

Bahan² :

daun melindjo	1 kg.	santan kelapa	1 btr.
buah melidjo	sedikit		

Bumbu² :

garam	setjukupnja
-------	-------------

Tjara membuatnya :

1. Daun melindjo di-potong² ketjil.

2. Direbus bersama buah melindjo jang masih muda.
3. Setelah daun kelihatan lemas, santan dituangkan kedalamnya dan diberi garam setjukupnya.
4. Setelah mendidih diangkat.

SANGSANG (Batak)

*Bahan*² :

daging babi dengan djeroan	1/2 kg.
darah babi	1 gls.
kelapa	1/2 btr.
minjak goreng	2 sdm.

*Bumbu*² :

bawang merah	3 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	1 siung	laos	1 rdj.
lombok merah	2 bh.	sereh	1 btg.
lombok rawit	5 bh.	djureuk nipis	3 bh.
ketumbar	2 sdt.	garam	1 sdm.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Djeroan babi direbus hingga empuk, kemudian ditjintjang; daging babi mentah ditjintjang.
2. Kelapa diparut, disangan, digiling halus.
3. Bumbu digiling halus, ketjuali sereh. Darah babi dihantjurkan, begitu djuga batang sereh.
4. Bumbu ditumis, dimasukkan bahan jang ditjintjang.
5. Setelah masak dimasukkan darah, kelapa giling dan terakhir air djeruk nipis.
6. Dimasak lagi.

Keterangan :

Masakan ini termasuk *makanan adat*.

SASATE
(Sumbawa)

*Bahan*²:

ikan laut	2 ekor
kelapa	½ bh.
telor ajam	2 btr.

*Bumbu*²:

bawang merah	
bawang putih	=
laos	setjukupnja
lada	

Tjara membuatna:

1. Ikan laut dipanggang.
2. Kelapa diparut.
3. Semua bumbu dihaluskan.
4. Ikan laut diambil dagingnya, ditjampur dengan bumbu ditumbuk ber-sama², ditjampur dengan kelapa, ditumbuk lagi sampai terjampur betul.
5. Telur dikotjok dengan garpu kemudian ditjampur dengan kotjokan telur, kemudian dibentuk segi tiga (di-bulat² sebesar kelereng).
6. Digoreng dengan minjak kelapa jang panas dengan api jang sedang.

Keterangan:

Dihidangkan dengan bawang goreng.

SELADA IKAN LAUT
(Rembang)

*Bahan*²:

ikan kakap/tenggiri	½ kg.	daun selada	20 lbr.
telur ajam	1 btr.	wortel	1 ons
tepung terigu	½ tj.	buntjis	1 ons
kelapa	1/6 bh.	tomat	3 bh.
kentang	½ kg.	minjak kelapa	¾ gls.

*Bumbu*²:

bawang merah	10 bh.	ketjap	1 sdm.
lada	1/2 sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibuang sirip, tulang dan kepalanja. Dagingnya dipotong-potong sebesar 5 cm, ditjutji.
2. Kentang dibersihkan dipotong-potong, sepandjang 2 rdj dan setebal 1/2 cm, digoreng, ditaburi garam halus.
3. Wortel dan buntjis ditjutji, dipotong-potong seperti kentang, direbus dalam air garam.
4. Kelapa dibersihkan, dibuat santan 1/2 tjangkir.
5. Bawang merah diiris halus, ditumis 1/2 masak, dimasukkan lada dan garam.
6. Santan, telur jang sudah dikatjau ditjampur, diberi garam 2 sdt. Tjampuran ini dituangkan sedikit demi sedikit pada tepung sambil diaduk rata. Ikan dimasukkan satu persatu kedalam adonan, digoreng sampai masak.
7. 2 gelas air direbus sampai mendidih, bawang merah jang telah ditumis dimasukkan, ditambah ketjap 1 sdm, dibiarkan mendidih lagi.
8. Ikan jang telah digoreng dimasukkan, direbus lagi selama 5 menit.
9. Ikan, sajuran rebus, kentang goreng, selada diatur diatas pinggan, dihias irisan tomat.

SELADA ITALI

*Bahan*²:

macaroni	2 ons	daun selada	4 lembar
daging ajam	1/4 kg.	asperges	1 ikat
dopertwen	1 ons	tomat	2 bh.
wortel	2 btg.		

*Bumbu*²:

mayonaise	1 tjangkir	garam halus	1/2 sdt.
-----------	------------	-------------	----------

Tjara membuatnya :

1. Daging ajam direbus sampai lunak sekali, kemudian dipotong-potong 4 persegi ketjil.

2. Wortel dikupas, ditjutji, kemudian direbus di-potong².
3. Macaroni direndam dalam air dingin, direbus dalam air panas, kemudian diangkat.
4. Daging ajam, wortel, doperwten, macaroni ditjampur menjadi satu.
5. Diaduk dengan mayonaise.

Keterangan :

Dihidangkan dalam piring tjeper dialas daun selada, ditutup irisan tomat dan disiram mayonaise.

SELADA TJAMPUR

Bahan² :

ketimun	3 bh.	daun selada	1 ikat
tomat	3 bh.	kentang	1/4 kg.
telur ajam	2 btr.		

Bumbu² :

lada	2 sdm.	garam	1 sdt.
tjuka	1 sdt.	gula pasir	1 sdm.
minjak selada	1 sdm.		

Tjara membuatna :

1. Ketimun dipotong-potong sebesar dadu.
2. Kentang direbus, dikupas, dipotong sebesar dadu.
3. Tomat diiris tipis bulat-bulat menurut besarnya tomat.
4. Telur ajam direbus.
5. Daun selada ditjutji.

Membuat Vla :

1. Kuningnya telur dihaluskan, ditambah garam, lada halus, tjuka dan minjak selada diaduk menjadi satu sampai agak tjair.
2. Putihnya telur ditjintjang.
3. Bahan-bahan diaduk dengan saos sampai rata.
4. Dihidangkan dipiring tjeper dialas daun selada.

Keterangan :

Selada tjampur ini boleh diberi buntjis, bit dan nenas.

SELADA TOMAT

Bahan² :

daun tomat	1/4 kg.	kentang	1 ons
daun selada	1 ikat	telur	3 btr.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	tjuka	1 sdm.
lombok hidjau	6 bh.	gula	1 sdm.
mentega/margarine	2 sdm.	garam halus	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kentang direbus, di-potong² persegi, telur direbus bersama kentang, putihnya ditjintjang, kulitnya dihaluskan. Separuh dari kuning untuk saos, jang separuh untuk hiasan.
2. Daun selada dan bawang diiris-iris. Beberapa daun selada dibiarkan utuh untuk menghias.
3. Tomat diiris bulat-bulat, lombok hidjau dibuangi bijinya, diiris bulat. Bawang merah diiris bulat.
4. Mentega ditjairkan, bawang dan lombok hidjau dimasukkan, ditumis sampai laju, diangkat.
5. Separuh dari kuningnya telur jang telah dilumatkan diberi tjuka, garam dan gula, ditjampurkan mentega.
6. Daun selada iris ditjampur dengan sebagian saos, bagian jang lain ditjampurkan.

Keterangan :

Menghidangkanja :

- a. Daun selada jang utuh diatur diatas pinggan tjeper.
- b. Daun selada iris diletakkan diatasnya, kemudian tomat iris.
- c. Bagian jang paling atas dihias dengan putih telur jang ditjintjang dan kuning telur jang dihaluskan.

SEMAJI

(Banjumas)

Bahan² :

ampas kelapa	1 btr.	biting	setjukupnja
daun pisang		setjukupnja	

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	daun kemangi	1 ikat
bawang putih	3 siung	gula merah	1/2 sdt.
lombok merah	2 bh.	garam	1 sdm.
kentjur	1/2 rdj.		

Tjara membuatna :

1. Ampas dikukus sampai masak, dibungkus daun pisang, disimpan selama 2 malam.
2. Diperas hingga airnya keluar.
3. Bumbu² ketjuali kemangi, dihaluskan, ditjampur dengan ampas. Kemangi ditjampurkan.
4. Dibungkus pandjang² ketjil, disemat biting.
5. Dikukus hingga masak betul.

SENGKUANG
(Palembang)

Bahan² :

daging sapi	1/2 kg.	buntjis	1/4 kg.
kol	1/4 kg.	kelapa	2 btr.
terung ketjil	1/4 kg.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kunjit	1/2 rdj.
lombok merah	4 bh.	asam	4 mata
kemiri	10 bdj.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatna :

1. Daging dibersihkan, ditjintjang halus.
2. Kelapa diparut 1/4 btr dibuat kalapa parut 1/4 btr, dibuat tjampuran bumbu².
3. Sisanja dibuat santan entjer 8 gelas, dan 2 gelas santan kental.
4. Bumbu² dihaluskan ketjuali asam, laos, disisakan setengahnja.
5. Bumbu² ditjampur dengan kelapa parut dan daging tjintjang sampai rata, dibentuk seperti kelereng.
6. Santan entjer dengan 1/2 bumbu-bumbu dididihkan bersama laos dan asam.

- Dimasukkan daging jang telah dibentuk bulat².
- Dimasukkan sajuran jang telah ditjutji, kol di-potong² sepanjang 3 cm, terong bulat-bulat, buntjis diiris 2 cm.
- Terachir santan kental dan air asam dituangkan.
- Dimasukkan sampai matang.

SEPAT (Sumbawa)

*Bahan*² :

ikan bandeng	3 ekor	tomat masak	2 bh.
terong besar	3 buah	belimbing wuluh	2 bh.
udang laut	15 ekor		

*Bumbu*² :

lombok rawit	5 bh.	bawang merah	5 bdj.
djeruk nipis	1/2 bh.	kelapa	1/4 btr.
kemiri	3 bdj.		

Tjara membuatnya :

- Ikan, udang dan terong dibersihkan, kemudian dibakar sampai masak.
- Tomat, kemiri dan bawang merah juga dibakar.
- Kelapa dibuat santan.
- Kemiri, bawang merah dan lombok diulek sampai halus bersama garam, dimasukkan dalam santan.
- Ikan, terong, udang jang sudah dibuang kulitnya diatur dipiring, diberi air santan jang sudah ditjampur lebih dahulu dengan bumbu²nja, diperasi djeruk nipis sedikit.

SERAPAH DAGING (Bali)

*Bahan*² :

daging sapi	1/2 kg.	tepung beras	4 sdm.
-------------	---------	--------------	--------

*Bumbu*² :

bawang merah	12 btr.	djae	1 pt.
--------------	---------	------	-------

bawang putih	6 siung	kentjur	1 rdj.
lombok rawit	6 bdj.	daun salam	2 lbr.
terasi	1/2 sdt.	garam	1 sdm.
kunjit	1 rdj.	minjak kelapa	4 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daging direbus sampai lunak betul.
2. Bawang merah, bawang putih masing² 6 dan 3 butir diiris lalu digoreng sampai kuning.
3. Sisa bumbu lainnya diulek halus ketjuali daun salam, ditjampur tepung jang telah diberi sedikit air.
4. Didjerangkan diwadjan sambil diaduk, diberi daun salam.
5. Setelah agak kental diangkat.

Kalau mau makan :

Daging jang telah direbus empuk diiris lebar² dan tipis seperti irisan empal. Diatasnya diberi bumbu dan bawang goreng.

SEROMBOTAN

(Bali)

Bahan² :

kangkung	4 ikat	ketjambah katjang tolo	
taoge	1 kobokan	kelapa	1/2 btr.
terung	2 bh.		

Bumbu² :

bawang putih	6 siung	djeruk limau	1 bh.
lombok merah	2 bh.	garam	2 sdt.
lombok rawit	8 bh.	terasi	1 sdt.
kentjur	1 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Semua sajuran direbus ketjuali terung.
2. Katjang tolo jang dibuat ketjambah digoreng kering.
3. Terasi, kentjur, bawang putih dibakar, ditjampur dengan lombok merah dan lombok rawit, garam lalu dihaluskan.
4. Setengah dari bumbu diberi air djeruk limau sampai mendjadi tjair.
5. Kelapa dibakar, dibersihkan lalu diparut kemudian ditjampur

- dengan bumbu jang halus (sisanja) dan diberi djeruk limau.
6. Semua sajuran ditaruh dipiring, diatasnya diberi sambal kelapa dan terachir dituangi bumbu jang telah ditjairkan, ditaburi gorengan ketjambah katjang tolo.

Keterangan :

Tjara membuat ketjambah katjang tolo. Katjang direndam pagi hari lalu sorenja ditjutji kemudian ditaruh ditampah ditutupi daun pisang. Keesokan harinya, sesudah tumbuh sedikit, dapat digoreng.

SERUWIT

(Lampung)

Bahan² :

ikan tenggiri	1/2 kg.	minjak goreng	1 sdm.
---------------	---------	---------------	--------

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	lombok merah	4 bh.
terasi	1/2 sdt.	tomat	1/2 bh.
kwini	1 pt.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan dan dibakar sambil diolesi dengan minjak goreng.
2. Kwini ditjintjang, tomat diiris.
3. Bumbu lain digiling halus, diberi sedikit air panas.
4. Ikan dibuang tulangnya, di-tjubit² dan ditjampur dengan bumbu. Diatasnya diberi kwini dan tomat jang telah diiris.

Keterangan : Biasanya dihidangkan bersama lalap daun²an.

SETAM TENEREM

(Lampung)

Bahan² :

ikan gabus	1/2 kg.	daun pisang	setjukupnja
nasi	3 sdm.		

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	salam	2 hl.
bawang putih	1 siung	sereh	1 btg.
lombok merah	4 bh.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ikan diberisihkan dan dipotong-potong, diberi garam dan nasi sambil diremas-remas; dimasukkan stoples, dibungkus serbet dan disimpan 3 hari di tempat yang agak panas.
2. Bumbu diiris halus dan ditjampur dengan ikan.
3. Tjampuran ini dibungkusi daun pisang (dua potong tiap bungkus) dan dipanggang.

SETUP BUNTJIS

(Purwokerto)

*Bahan*² :

buntjis	1/2 kg.	mentega	1 sdm.
susu sapi	1/2 gls.	tomat	1 bh.

*Bumbu*² :

lada	1/2 sdt.	garam	1 sdt.
pala	1/4 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Buntjis di-potong² pendek, dibatjem dengan mentega.
2. Lombok di-potong² tipis, dimasukkan.
3. Susu dituangkan kedalamnya.
4. Garam dan lada dimasukkan, dimasak sampai kering.

SETUP BUNTJIS BULAT

*Bahan*² :

buntjis	1/2 kg.	mentega	2 sdm.
---------	---------	---------	--------

*Bumbu*² :

garam	1/2 sdt.	pala	1 sdt.
-------	----------	------	--------

Tjara membuatnya :

1. Buntjis dibersihkan, dibuangi seratnya, di-potong² pandjang 4–5 cm.
2. Buntjis direbus dalam air mendidih sedikit dibubuh garam, lamanja kira-kira $\frac{1}{2}$ djam.
3. Diselesaikan dengan mentega dan pala halus.
4. Dihidangkan dalam basi tertutup.

SETUP DJAGUNG MUDA

(Bandjarmasin)

Bahan² :

djagung muda	10 bdj.
mentega atau margarine	1 sdm.
kelapa	$\frac{1}{2}$ btr.

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	tomat	1 bh.
lada putih	$\frac{1}{2}$ sdt.	gula pasir	$\frac{1}{2}$ sdt.
bawang daun	2 btg.	garam	2 sdt.
seledri	2 btg.	vetsin	1 bks.

Tjara membuatnya :

1. Djagung dikupas, dipotong-potong.
2. Kelapa diparut, diambil santannya 6 gelas.
3. Bawang merah $\frac{1}{2}$ nja diiris, digoreng.
4. Bawang merah jang lain beserta bumbu² dihaluskan, ditumis, dimasukkan santan, direbus sampai mendidih.
5. Dimasukkan djagung, kalau sudah empuk diangkat, ditaburkan bawang goreng diatasnya.

SETUP GURAMI

(Banjumas)

Bahan :

ikan gurami	1 kg.
-------------	-------

Bumbu² :

lada halus	1 sdt.	mentega/margarine	2 sdm.
roti marie bubuk	3 sdm.	tjuka	1 sdm.
susu bubuk	½ tjkr.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, direbus dengan air garam ½ masak.
2. Mentega atau margarine diratakan pada lojang.
3. Ikan diletakkan diatasnya.
4. Susu ditjairkan, dituangkan diatas ikan; ditambah tjuka.
5. Lada, garam, roti merine ditaburkan diatasnya.
6. Dipan hingga masak (½ djam).

SETUP IKAN

(Purwokerto)

Bahan² :

ikan	1 kg.	bubuk roti marie	3 sdm.
mentega	2 sdm.	susu kental	1 tjkr.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	tjuka	1 sdm.
bawang putih	5 siung	garam	2 sdm.
lada halus	½ sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, ditjutji, diberi garam dan tjuka, direbus sampai setengah masak.
2. Bawang merah dan bawang putih dibersihkan, dihaluskan, ditjampur lada jang telah dihaluskan.
3. Ikan diatur diatas piring jang telah disemir dasarnya dengan mentega.
4. Kemudian disiram susu, bumbu² dimasukkan, ditaburi bubuk roti marie.
5. Terakhir ikan dibakar didalam oven sampai kering.

SETUP TOMAT DAN PREI

Bahan² :

tomat	1/4 kg.	daun bawang	1 ikat
prei	1 ons	seledri	3 tangkai

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	2 siung	vetsin	1 bk.
lada	1/2 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Tomat disedu air pans.
2. Bawang merah diiris, digoreng sampai kuning.
3. Bawang putih dan lada dihaluskan.
4. Tomat diperas dan disaring.
5. Bumbu dimasukkan dalam air tomat dan dimasak.
6. Djika sudah mendidih, vetsin, prei, daun bawang dan seledri dimasukkan.
7. Dan djika sudah masak diangkat dari api.
8. Ditaburi bawang goreng terus ditutup.

SINALENGGAM

(Batak)

Bahan² :

tulang kerbau, sapi, kambing	1/2 kg.
daging	1/2 kg.
ubi kaju	5 buah
darah	1 gelas

Bumbu² :

kelapa	1 bidji
laos	1 ruas djari
sereh	5 batang
lada	2 sdm.
lombok rawit	20 bidji
garam	2 sdm.
kemiri	20 bidji dibakar

bawang putih 5 buah
kulit kaju siken diambil airnya

Tjara membuatnja :

1. Daging dan tulang dipotong-potong halus.
2. Kelapa diambil santannja.
3. Lada dan lombok digiling halus.
4. Ubi kaju dikukus dan diperas.
5. Kesemuanja ditjampur dan dimasak.

SINGGANG AJAM
(Padang)

Bahan² :

ajam	1 ekor	kelapa	1 btr.
------	--------	--------	--------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	laos	1 iris
bawang putih	2 siung	sereh	1 btg.
lombok merah		daun kunjit	1/2 hl.
giling	1 sdt.	daun djeruk purut	2 lb.
djae	1 rdj.	garam	2 sdm.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, dikeluarkan kepala, kaki dan isi perutnya. Dadannja dibelah memandjang; ajam dibuka.
2. Semua bumbu digiling halus, ketjuali daun kunjit dan sereh.
3. Ajam dilumari bumbu dan dibiarkan ± 2 djam.
4. Kelapa diparut dan dikeluarkan santan kental sebanyak 2 gelas.
5. Ajam dimasukkan dalam wadjan besar, diberi santan, dimasak dengan api ketjil, sambil ditutup rapat.
6. Bila ajam sudah empuk dan kuahnja berminjak dan kental, diangkat.
7. Ajam dibakar dianglo sambil disirami bumbu².

Keterangan :

1. Biasanya dihidangkan pada selamatan dengan nasi kuning atau ketan kuning.
2. Dapat pula dimasak tanpa lombok merah, dinamakan „**apik ajam**”.

3. Djika dibuat dari daging, dinamakan „*Singgang daging*”.

SIRAM LOMBOK (Menado)

*Bahan*² :

ikan laut	1 ons	tomat	2 bh.
minjak goreng	3 sdm.		

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	daun kutjai	1/2 ikt.
lombok merah	5 ikt.	tjuka	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ikan dbersihkan, digoreng.
2. Bumbu diiris halus kemudian ditumis, ketjuali daun kutjai; diberi air sedikit dan tjuka. Ikan dimasukkan kedalam tumisan, diberi daun kutjai.
3. Dimasak sampai keluar minjaknya.

TAHU BAKSO

*Bahan*² :

daging babi	1/2 kg.	daun bawang	1 ikat
udang basah	1/2 kg.	telur	1 sdm.
tahu	10 bdj.		

*Bumbu*² :

bawang merah	10 bh.	lada halus	1 sdt.
bawang putih	10 siung.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daging babi dipotong-potong lalu ditjintjang sampai halus.
2. Udang dikupas kulitnya dan ditjintjang.
3. Tahu dipotong serong djadi 2, lalu dilubangi tengahnja.
4. Tahu direndam sebentar dengan air garam.
5. Lebihan tahu dibikin halus.

6. Bawang merah diiris dan digoreng.
7. Bawang putih ditumbuk halus.
8. Daging babi, udang, lebihan tahu, daun bawang ditjampur.
9. Ditambahkan lada, garam, bawang goreng, bawang putih dan telur.
10. Diaduk sampai rata betul, lalu dimasukkan dalam tahu.
11. Setelah itu dikukus sampai matang.
12. Dimakan dengan saus tomat.

TAHU BUMBU BALI

Bahan² :

tahu	15 pt.	kelapa	½ btr.
------	--------	--------	--------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	1 siung	gula merah	2 sdm.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdm.
kemiri	5 bdj.	ketjap	½ gls.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Tahu digoreng sampai kering.
2. Kelapa diparut, diambil santannja 1 gelas.
3. Bumbu² dihaluskan, ditumis, dimasukkan tahu, ketjap dan santan.
4. Dimasak hingga santan keluar minjaknya.

TAMBUSAN

(Bali)

Bahan² :

daging sapi atau daging babi atau ajam	½ kg.
minjak goreng	2 sdm.
air	½ gls.
daun pisang	1 pelepas

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	kemiri	4 bdj.
bawang putih	3 siung	kunj	½ rdj.
lombok besar	1 bh.	djae	½ rdj.
lombok ketjil	3 bh.	salam	4 hl.
lada	½ sdt.	kentjur	½ rdj.
terasi	½ sdt.	laos	1 pt.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Daging dibersihkan, lalu dipotong-potong seperti membuat empal; bila dipakai daging babi, lemak dan kulit disertakan.
2. Semua bumbu dihaluskan ketjuali salam; sebagian bawang merah diiris halus.
3. Daging, garam, bawang merah jang telah diiris, diremas sampai dagingnya lemas.
4. Ditambahkan bumbu² jang telah halus, air dan minjak ditjampur jadi satu.
5. Dibungkus daun pisang, dialas dengan daun salam.
6. Daging babi dapat dialas dengan daun singkong, jang telah diremas dengan garam, kemudian ditjutji.
7. Dikukus sampai masak, lalu dibakar.

Keterangan :

Daging babi, lemak dan kulit, bungkusannja seperti gadon memandjang. Bungkusannya terdiri dari berlapis-lapis daun.

TELUR BUMBU BALI

Bahan :

telur bebek	5 btr.
-------------	--------

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	ketjap	1 sdm.
bawang putih	2 siung	terasi	1 sdt.
lombok merah	4 bh.	minjak goreng	½ gls.
djae	2 pt.	garam	1 sdm.
tjuka	2 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Telur direbus, dikupas, digoreng sampai kulitnya kuning.
2. Bumbu² dihaluskan, ditumis, telur dimasukkan.
3. Ditambah air satu gelas dan ketjap.
4. Dibiarkan diatas api sampai hampir habis airnya.

TELUR GAMBUANG

(Padang)

Bahan² :

telur bebek	2 btr.	minjak goreng	1/2 gls.
-------------	--------	---------------	----------

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	daun bawang	1 ikat
lombok merah	2 bh.	garam	1/2 sdm.
lada putih	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Telur dikotjok sampai berbuih.
2. Lombok dihaluskan, bawang merah dan daun bawang diiris, dimasukkan kedalam kotjokan telur bersama garam.
3. Minjak dipanaskan, terus dimasukkan telurnya.
4. Kalau sudah kuning dibalik.

Keterangan :

Boleh juga ditjampur dengan kelapa giling atau tepung terigu yang dientjerkan.

TELUR PETIS

(Malang)

Bahan² :

telur bebek	2 btr.	minjak kelapa	2 sdm.
petis udang	1 sdm.	kelapa	1/2 btr.

Bumbu² :

lombok merah	5 bdj.	sereh	1 btg.
lombok rawit	3 bdj.	laos	1 pt.
bawang merah	5 btr.	gula djawa	1/2 sdm.

bawang putih	3 siung	salam	2 lbr.
kuntji	1 rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Telur direbus.
2. Kelapa diparut, dibuat santan $\frac{3}{4}$ gelas.
3. Lombok merah, bawang merah, bawang putih, garam dihaluskan. Laos, sereh, kuntji dimemarkan. Salam dan lombok rawit tetap utuh.
4. Semua bumbu ditumis, gula, terasi, petis dimasukkan. Ditambah air asam.
5. Santan dimasukkan bersama lombok rawit dan salam, didjerangkan sampai mendidih, sambil di-aduk².
6. Telur dikuliti, dimasukkan, dan dimasak sampai berminjak.
7. Dimakan dengan lontong.

TERANTJAM

(Banjumas)

Bahan² :

katjang pandang	1 ikt.	taoge pendek	$\frac{1}{2}$ ons
ketimun	1 bh.	petai tjina	$\frac{1}{4}$ ons
tempe	1 pt.	kelapa muda	$\frac{1}{4}$ btr.

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	asam	1 pt.
lombok merah	5 bh.	gula merah	1 sdt.
kulit djeruk purut	1 iris	garam	1 sdt.
kunir	$\frac{1}{2}$ rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Tempe dibakar, dipotong ketjil².
2. Katjang pandjang diiris halus.
3. Ketimun dikupas, ditjutji, diradjang halus.
4. Bumbu dihaluskan, kelapa diparut, ditjampur dengan bumbu.
5. Semua bahan diaduk mendjadi satu dengan bumbu sampai rata.

TERANTJAM BUNGA PISANG

(Rembang)

Bahan² :

bunga pisang klutuk	1 bh.	kelapa	1/4 btr.
---------------------	-------	--------	----------

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	gula meah	1 sdt.
lombok merah	4 bh.	garam	1 sdt.
kentjur	1/3 rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Bunga pisang dibakar sampai masak, bagian luar dikupas.
2. Bumbu dihaluskan, kelapa diparut, dibuat santan 1 gelas.
3. Bunga pisang dihantjurkan, ditjampur dengan santan dan bumbu.

TERANTJAM IKAN PANGGANG

(Rembang)

Bahan² :

ikan panggang	1/2 kg.	wortel	2 bh.
kelapa setengah tua	1 bh.	ketimun	1 bh.
		ketjambah	1/2 ons

Bumbu² :

bawang putih	1 siung	asam	2 mata
lombok merah	5 bh.	gula merah	1 sdt.
lombok rawit	2 bh.	garam	1 sdt.
kentjur	1/2 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Ketimun, wortel diiris halus, ketjambah dibersihkan.
2. Kelapa diparut memandjang.
3. Bumbu² dihaluskan, ditjampur dengan kelapa parut dan sajuran.
4. Ikan ditjutji, dipanggang atau dikukus.
5. Terakhir semua bahan ditjampur mendjadi satu ditumbuk dengan sendok sampai bumbunya meresap.

TERANTJAM KETIMUN DAN BATANG KUNTJI

(Rembang)

Bahan² :

batang kuntji muda	3 ikat	kelapa jang muda	1/2 btr.
ketimun	1/2 kg.		

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	gula merah	1 sdt.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdt.
kentjur	1/2 rdj.	terasi	1 sdt.
djeruk purut	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Batang kuntji muda diradjang halus, ketimun dikupas diiris bulat tipis.
2. Kelapa muda diparut, bumbu dihaluskan.
3. Petjahan genting dibakar sampai merah.
4. Bumbu dan kelapa parut ditjampur dengan bakaran genting, ditutup selama 10 menit.
5. Kemudian setelah bumbu dipisahkan dari petjahan genting, ditjampur dengan kuntji dan ketimun sampai rata.

TERANTJAM MANGGA MUDA

(Rembang)

Bahan² :

mangga muda	2 bh.	santan kental	1/2 gls.
-------------	-------	---------------	----------

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	garam	1 sdt.
lombok merah	5 bh.	terasi	1/2 sdt.
kentjur	1/2 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Mangga muda dikupas, diradjang halus, diulen dengan garam supaja hilang rasa asamnya.
2. Ditjutji dengan air bersih berulang kali.

- Bumbu dihaluskan, mangga muda dimasukkan, dituangkan santan, diaduk sampai rata.

TERANTJAM PETAI TJINA (Purwokerto)

*Bahan*² :

petai tjina muda	1/2 kg.	tautjo	1 ons
ketimun	4 bdj.	kelapa	1/2 btr.

*Bumbu*² :

bawang putih	2 siung	gula merah	1/2 sdm.
lombok rawit	10 bh.	garam	1 sdm.
kentjur	1 rdj.	terasi	1/2 sdt.
tomat	4 bdj.		

Tjara membuatna :

- Kelapa dibakar, dikupas, diparut.
- Bumbu² dihaluskan, kelapa parut ditumbuk sampai halus.
- Ketimun ditjutji, diiris tipis², petai tjina diambil tepinnja diiris², taoge dibersihkan, disiram air panas, tomat diiris dan ditjutji.
- Ketimun, petai tjina, taoge, tomat ditjampur dengan bumbu²nja, diaduk sampai rata, ditaruh diatas piring pandjang.

TERANTJAM SELEDRI TAOGE KEMANGI (Wonosobo)

*Bahan*² :

seledri	1 ikat	kemangi	1 ikat
taoge	1 ons	kelapa 1/2 tua	1/2 btr.

*Bumbu*² :

bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
lombok awit	6 bh.	garam	1 sdm.
kentjur	1 rdj.	terasi	1/2 sdt.

Tjara membuatna :

- Seledri ditjutji, dipotong pendek-pendek, daun kemangi dibuang tangainja, taoge dibuang kulit dan akarnya.

2. Bumbu² dihaluskan, kelapa diparut, diaduk dengan bumbu.
3. Semua bahan diaduk dengan bumbu dan kelapa sampai rata.

Keterangan :

Berbagai matjam sajuran dan buah-buahan dapat dibikin terantjam. Ada kalanja kelapa parut mendjadi bahan pentjampur bumbu, ada kalanja djuga santan kental.

TERANTJAM TERONG (Rembang)

Bahan² :

terong besar	1 bh.	kelapa	1/4 btr.
--------------	-------	--------	----------

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	kentjur	2 iris
lombok merah	3 bh.	garam	1/2 sdm.
lombok rawit	5 bh.	terasi	1 sdt.
kemiri	5 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, diambil santannja 1 gelas.
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Terong di-potong² ketjil.
4. Bumbu dimasukkan kedalam santan, ditambah terong, dimasak sampai matang.

TERI RIMBANG (Tapanuli)

Bahan² :

daun singkong	2 ikat	kelapa	1 bh.
rimbang (tabokak)	1 mgk.	teri kering	1 ons

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	garam	1 sdm.
lombok merah	10 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Daun singkong ditumbuk, djangan sampai halus.
2. Kelapa diparut separuh dan dibuat santan kental.
3. Separuh lagi diparut.
4. Bawang merah dan lombok diiris.
5. Tumbukan daun singkong, teri dan bumbu² dimasukkan kedalam santan.
6. Djika sudah mendidih, parutan kelapa dimasukkan pula.
7. Dimasak terus djangan sampai kering.

TERIK DAUN MELINDJO

(Purwokerto)

Bumbu² :

daun melindjo 15 ikt. kelapa 3/4 btr.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	bawang putih	2 siung
kunjit	1/4 rdj.	laos	1 pt.
ketumbar	1 1/2 sdt.	salam	2 lbr.
gula merah	1/2 sdm.	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, diambil santannja 4 gelas.
2. Daun melindjo ditjutji, dikukus.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos, kunjit dan daun salam.
4. Bumbu² ditumis, dimasukkan santan dan gula, diaduk sampai mendidih.
5. Dimasukkan daun melindjo, dimasak sampai masak.

TERIK DJENGKOL

(Banjumas)

Bahan² :

djengkol	50 bh.	merang	1 ikat
kelapa	1 btr.		

*Bumbu*² :

bawang merah	8 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	4 siung	djae	1 rdj.
djeruk purut	1 ptg.	daun salam	2 lbr.
ketumbar	1 sdt.	gula merah	1 sdm.
kemiri	5 btr.	garam	1½ sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnya :

1. Djengkol direbus dengan garam 1 sendok makan dan merang sampai masak.
2. Diangkat, dibuang kulitnya, dibelah lalu dimemarkan.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali daun salam, laos, djeruk purut.
4. Kelapa diparut, diambil santannya 3½ gelas.
5. Semua bumbu dimasukkan dalam santan, direbus sampai mendidih; djengkol dimasukkan, diaduk sampai kental.

TERIK GARING

(Djawa Timur)

*Bahan*² :

daging sapi	½ kg.	kelapa	½ btr.
-------------	-------	--------	--------

*Bumbu*² :

bawang merah	6 bh.	daun salam	2 lbr.
bawang putih	3 siung	gula merah	½ sdm.
kemiri	3 bdj.	garam	½ sdm.
ketumbar	1 sdt.	air kelapa	1 gls.
laos	2 iris		

Tjara membuatnya :

1. Daging ditutupi, diiris seperti lapis.
2. Bumbu dihaluskan, ketjuali salam dan laos.
3. Kelapa diambil santannya.
4. Daging dan bumbu² direbus dalam air kelapa, hingga daging menjadi lunak dan kuahnya menjadi halus.
5. Kemudian santan kental dimasukkan. Dimasak sampai santannya keluar minjaknya.

TERIK KATJANG PANDJANG

(Purwokerto)

Bahan² :

katjang panjang	6 ikat	kelapa	½ lbr.
-----------------	--------	--------	--------

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	asam	2 mata
bawang putih	1 siung	gula merah	1 sdt.
kemiri	5 bdj.	garam	1 sdm.
ketumbar	1 sdt.	terasi	½ sdt.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, dibuat santan 3 gelas, santan dimasukkan dalam tumis, diaduk supaja djangan petjah.
2. Katjang pandjang dipotong-potong ketjil.
3. Bumbu² dihaluskan, ditumis ½ masak.
4. Katjang pandjang dimasukkan, ditumis dengan bumbu sampai laju.

TERIK TAHU DAN TEMPE

(Rembang)

Bahan² :

tahu	10 pt.	kelapa	½ btr.
tempe	10 pt.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	laos	1 rdj.
bawang putih	2 siung	salam	1 lbr.
kemiri	3 bdj.	gula merah	1 sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	1½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut diambil santannja 2 gelas.
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam dan laos.

3. Direbus dengan 1 gelas air sampai mendidih; tahu dan tempe dimasukkan, dimasak sampai bumbu² meresap.
4. Dimasukkan santan, direbus sampai masak.

Keterangan :

Masakan ini dapat ditjampur dengan daging
Tempe dapat diganti dengan daging.

TERIK TEMPE (Banjumas)

Bahan² :

tempe	6 pt.	santan	1 gls.
-------	-------	--------	--------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	daun salam	1 lbr.
bawang putih	2 siung	asam	1 mata
kemiri	3 bdj.	gula merah	1 sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnya :

1. Tempe di-potong² tipis.
2. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos, daun salam, terus direbus dengan santan.
3. Tempe dimasukkan, dimasak hingga kering.

Keterangan :

Terik tempe ada djuga jang ditjampur dengan telur.
Ada djuga jang pakai terasi, daun djeruk purut dan sereh.

TERUNG ISI (Banjumas)

Bahan² :

terung besar	3 bh.	minjak goreng	1/2 gelas.
daging	3 ons		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	garam	½ sdm.
lada putih	½ sdt.	ketjap	1 sdm.
bjengkeh	3 bdj.		

Tjara membuatna :

1. Terung dikupas, dibuang isinja.
2. Daging ditjintjang.
3. Lada dan garam dihaluskan, ditjampur daging sampai rata.
4. Dibentuk bulat², digoreng ½ masak, dimasukkan dalam terung.
5. Bawang diiris, digoreng, ditambah air ½ gelas.
6. Dimasukkan bjengkeh, garam dan ketjap.
7. Terung dimasukkan.
8. Dimasak sampai airnya tinggal sedikit.

TIM BEBEK

Bahan :

bebek 1 ekor

Bumbu² :

bawang merah	10 bdj.	djae	½ djari.
bunga pala	½ sdm.	garam	2 sdm.
lada	1 sdm.		

Tjara membuatna :

1. Bebek dipotong-potong.
2. Ditjampur dengan lada dan garam jang telah dihaluskan.
3. Dimasukkan dalam tempat tim dengan bawang merah bulat dan lain² bumbu.
4. Diberi air sampai terendam, ditutup.
5. Tempat tim jang berisi dimasukkan dalam pantji jang lebih besar dengan diberi air 2/3 tinggi dari tempat tim;
6. Direbus sampai tim bebek masak.
7. Air dalam pantji kadang² ditambah.

Keterangan :

Tempat tim dapat pinggan, pantji atau rantang.

TIMBUNGAN

(Bali)

Bahan² :

tetelan daging babi dan tulang ² muda	1/2 kg.
minjak goreng	4 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	kentjur	1/2 rdj.
bawang putih	4 siung	laos	1/4 rdj.
lombok merah	4 bh.	daun salam	4 lbr.
lombk rawit	2 bh.	sereh	3 bt.
lada	1/2 sdt.	terasi	1 sdt.
kunjit	1 rdj.	garam	1 sdm.
djae	1/2 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Tetelan daging babi direbus bersama tulang-tulang muda.
2. Bumbu dihaluskan, ditumis dan ditambah daun salam.
3. Setelah daging agak lunak, dimasukkan bumbu dan direbus sampai lunak.

TJABIK BANDENG

Bahan :

ikan bandeng	1 ekor
--------------	--------

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	asam	5 mata
bawang putih	5 siung	kentjur	2 rdj.
lombok merah	5 bdj.	terasi	1/2 sdt.
kemiri	10 bdj.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Bandeng dibersihkan, dibakar.
2. Bumbu² disembam, ditumbuk dengan terasi dan garam sampai halus dan ditambah air panas sedikit.
3. Bandeng diletakkan diatas pinggan, bumbu dituangkan diatasnya.

TJAH DJAGUNG MUDA

Bahan² :

djagung muda	5 bh.	udang	1/2 ons
kapri	1 ons	margarine	sedikit

Bumbu² :

bawang merah	2 bh.	gula pasir	sedikit
garam	1 sdt.	tepung kandji	1 sdm.
ketjap	2 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Djagung dilepas dari tongkolnja.
2. Udang dibersihkan, dagingnya dipotong-potong.
3. Bawang merah dan daun bawang bagian jang putih diiris.
4. Kapri dibuang udjung-undjungnya.
5. Mula-mula ditumis dengan margarine, bawang merah.
6. Dimasukkan berturut-turut gilingan kaki dan kepala udang dan garam, udang, djagung, kapri dan daun bawang jang telah dipotong-potong.
7. Dituangkan setengah tjangkir air kedalam masakan.
8. Kalau sudah matang ditaruh ketjap dan lombok iris.
9. Untuk mengentalkan ditaruh tepung sagu jang telah dihantjurkan dengan air dalam tumisan.

TJAH DJUHI

Bahan² :

djuhi	1/2 kg.	kapri	2 ons
daging babi	1/4 kg.	seledri	1 tk.
udang basah	1/2 kg.	tautjo	1 ons

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	garam	1 sdt.
bawang putih	7 siung	ketjap	2 sdm.
lada halus	1 sdt.	minjak babi	4 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Djuhi jang sudah direndam, di-potong² tipis.
2. Daging babi diiris tipis² djuga.

3. Udang dikupas kulitnya, dibelah dua.
4. Kapri dibuang kedua ujungnya dan dipotong dua.
5. Seledri dipotong-potong.
6. Bawang merah dan bawang putih separo ditumbuk halus.
7. Sisanja digoreng.
8. Setelah itu djuhi, udang dan babi digoreng, kemudian tautjo dimasukkan beserta ketjap, garam, lada dan air.
9. Djika sudah hampir matang dimasukkan sajurannja.
10. Ditaroh dipiring, ditaburi lada halus.

Keterangan :

Djuhi adalah ikan nus kering.

TJAH HATI BABI

Bumbu²:

hati babi	½ kg.	minjak babi	1 tjkr.
kutjai	2 ikat		

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	8 siung	ketjap	setjukupnya
lada	½ sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Hati babi jang muda ditjutji bersih, lalu di-potong² tipis.
2. Kutjai dipotong-potong sepandjang 3 cm.
3. Bawang merah dan bawang putih ditumbuk.
4. Minjak babi dipanaskan diwadjan, djika sudah panas, bawang merah dan bawang putih digoreng sampai kering.
5. Dimasukkan hati babi, diaduk sebentar, lalu diberi ketjap, lada, garam dan air.
6. Djika sudah mendidih dan hati sudah empuk, baru dimasukkan kutjai.
7. Diangkat, ditaroh dipiring, ditaburi lada halus dan bawang goreng.

TJAH KANGKUNG

Bahan² :

daging babi	2 ons	kangkung	10 ikat
udang basah	1/2 kg.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	garam	1 sdt.
bawang putih	10 siung	tautjo	2 sdm.
lada halus	1 sdt.	minjak babi	4 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Kangkung dipotong-potong sepanjang 4 cm.
2. Daging babi di-potong² tipis.
3. Udang dikupas kulitnya.
4. Bawang merah diiris tipis².
5. Bawang putih ditumbuk.
6. Bawang merah dan bawang putih digoreng sampai kuning, dimasukkan tautjo, daging babi dan udang.
7. Diberi lada, sedikit air, kalau sudah mendidih kangkung dimasukkan.

TJAH SAJUR ASIN

Bahan² :

daging babi	1/4 kg.	tahu	10 pt.
udang basah	1/2 kg.	minjak babi	4 sdm.
sajur asin.	5 ikt.		

Bumbu² :

bawang merah	15 bh.	djae	2 rdj.
bawang putih	10 siung	garam	1 sdm.
lada	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Daging babi diiris ketjil-ketjil.
2. Udang dibuang kulitnya dan dibelah dua.
3. Sajur asin diiris kasar.
4. Tahu dipotong persegi ketjil, lalu digoreng.
5. Bawang merah dan bawang putih diradjang.
6. Djae dimemarkan.

- Bawang merah dan bawang putih digoreng hingga kuning.
- Setelah kuning, djae, babi, udang, lada, garam dimasukkan.
- Kemudian sajur asin dan tahu.
- Djika sudah matang, ditaburi bawang goreng.

TJAH DAGING

(Bali)

Bahan :

daging sapi $\frac{1}{4}$ kg.

Bumbu² :

bawang merah	5 btr.	garam	1 sdt.
bawang putih	7 siung	ketjap	1 sdm.
lombok merah	3 bdj.	minjak	2 sdm.
lada	$\frac{1}{2}$ sdt.		

Tjara membuatnya :

- Daging ditjintjang sampai halus.
- Lombok, terasi, lada dan garam dihaluskan lalu ditjampur dengan daging jang telah ditjintjang.
- Dibulatkan sebesar kemiri lalu direbus dengan air setjukupnya (kalau ingin kuah banjak, airnya ditambah sampai masak).
- Bawang merah dan bawang putih diiris tipis², digoreng.
- Setelah daging masak, ditaruh piring tjekung dan bulatkan ditaburi bawang goreng.

TJAP TJAI DAUN SAWI

Bahan² :

daun sawi	1 ikat	wortel	2 ons
daging	1 ons		

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	vetsin	1 bks.
bawang putih	2 siung	ebi	1 sdm.
lada	$\frac{1}{2}$ sdt.	minjak	3 sdm.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Daun sawi diiris-iris.
2. Wortel dikupas, diiris-iris pandjang.
3. Bawang merah dan bawang putih dikupas, diiris tipis, lalu digoreng hingga kuning.
4. Daun sawi ditumis bersama dengan wortel, daging dan kaldunja dimasukkan.
5. Bumbu² djuga dimasukkan.
6. Memasaknja djangan terlalu lama.
7. Diberi gorengan bawang merah dan bawang putih.

TJAP TJAI TJAH

Bahan² :

daging babi	1 kg.	kee kian	1 ons
daging ajam	1/2 ekor	haiwan	1 ons
hati dan rempela ajam	1/4 kg.	tepung sagu	2 sdm.
udang baah	1/2 kg.	kapri	2 ons
saos tomat	1/3 btl.	kol	10 lbr.

Bumbu² :

bawang timur	2 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	5 siung	minjak babi	4 sdm.
lada halus	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Daging babi, daging ajam di-potong² ketjil, lebar.
2. Udang dikupas kulitnja, ditinggalkan ekornja, ditjelup diadonan terigu dan air, lalu digoreng.
3. Kee kian dipotong pandjang-pandjang, setebal 1 cm, lalu digoreng.
4. Hati dibelah 4, rempela dipotong-potong dan digurat-gurat.
5. Haiwan dipotong tipis-tipis.
6. Kol dipotong-potong dan kapri dibuang udjungnja.
7. Bawang timur diradjang kasar dan bawang putih dihaluskan.
8. Bawang timur dan bawang putih digoreng sebentar dengan minjak babi, kemudian dimasukkan babi, ajam dan lain² tersebut diatas, ketjuali kol dan kapri.
9. Diberi air setjukupnja, lada, garam, ketjap dan saos tomat.

- Kalau sudah mendidih, dimasukkan kol dan kapri.
- Untuk mengentalkan diberi sedikit tepung sagu jang telah ditjairkan terlebih dahulu.

TJEMEDING

Bahan :

daun ubi djalar 2 ikt.

Bumbu² :

lombok rawit	2 bh.	terasi	1 sdt.
asam	4 mata	garam	½ sdt.
gula merah	1 sdm.		

Tjara membuatnya :

- Daun ubi djalar ditjutji bersih, dikukus (djangan terlalu lunak).
- Diaduk rata dengan bumbu² jang telah dihaluskan dan diberi air asam.

Keterangan :

Ketjuali daun ubi djalar dapat juga dipakai kangkung.

TJAY SIEM TJAH

Bahan² :

tjay siem muda	2 ikat	udang basah	½ ons
daging ajam	½ ons	minjak goreng	4 sdm.

Bumbu² :

bawang putih	11 siung	kaldu ajam	1 gls.
lada	1 sdt.	tepung kandji	1 sdm.
ketjap ikan	2 sdm.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

- Ajam ditjutji, dipotong tipis lebar.
- Udang ditjutji, dibelah punggungnya.
- Tjay siem ditjutji, dipotong kasar, ditumis lalu diangkat.

- Bawang putih ditumis, ditjampur udang, daging ajam dan lada, garam jang telah dihaluskan.
- Diberi kaldu ajam, dikentalkan dengan tepung kandji.
- Tjay siem dimasukkan.

Keterangan :

Tjay siem adalah sawi putih.

TJILI DJAGUNG

Bahan² :

daging giling	1 tjkr.	lombok merah	6 bh.
bawang putih giling	4 bh.	garam	6 sdm.
bjengkeh	6 bdj.	saus tomat	2 tjkr.
gula pasir	1 sdm.	djagung pipilan	1 tjkr.
bawang merah	1/2 tjkr.		

Tjara membuatnja :

- Ditumis bersama : daging giling, bawang merah iris, bawang putih halus, irisan lombok, bjengkeh, garam dan gula putih dengan api ketjil sampai lembut; djagung pipilan dan saus tomat, dimasak sampai merupakan masakan jang kental.
- Selagi menunggu masaknja daging ini, dibuatkan buburnja dengan tjara jang sama dengan membuat mush (bubur) tjili diatas, sebelum ditaroh dilojang.
- Daging dan bumbu dimasak, bubur dimasukkan dan diaduk hingga rata.
- Kalau hendak dihidangkan dibakar (ada keraknja) maka ambillah lonjang atau piring batu, dan bakarlah kira² 30 menit.

TJOAN TJOAN (Tjiandjur)

Bahan² :

ikan emas	1 kg.	tautjo	1 ons
-----------	-------	--------	-------

Bumbu² :

bawang merah	15 bh.	tjuka	1 sdt.
--------------	--------	-------	--------

bawang putih	2 siung	gula putih	$\frac{1}{2}$ sdt.
tomat	5 bh.	garam	1 sdm.
djae	3 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, kemudian direndam dalam air tjuka sebanjak 3 sendok makan ditambah garam 3 sendok teh.
2. Tomat, bawang merah, bawang putih, djae diiris, kemudian digoreng sampai kuning, tautjo dimasukkan kemudian diaduk.
3. Diberi air $1\frac{1}{2}$ gelas dan ketjap 5–8 sendok makan, tjuka 1 sendok teh.
4. Ikan dimasukkan terus dimasak.

TJORPOT

Bahan²:

pelelah bentul	3 btg.	udang	$\frac{1}{2}$ ons
santan	1 gls.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lengkuas	1 pt.
bawang putih	2 siung	kentjur	$\frac{1}{2}$ rdj.
kemiri	3 btr.	garam	1 sdt.
ketumbar	$\frac{1}{2}$ sdt.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Pelelah bentul direbus dengan air sampai tiga kali.
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Ditjampur pelelah bentul beserta santan; direbus sampai santannja mendidih.

TOLLO PAMARASAN (Toradja)

Bahan :

daging babi	$\frac{1}{2}$ kg.
-------------	-------------------

*Bumbu*² :

bawang merah	4 bh.	lada halus	1 sdt.
bawang putih	2 bh.	daun prei	1 btg.
lombok rawit	2 sdm.	keluwak halus	4 sdm.
daun kutjai	5 btg.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Daging dibersihkan, dipotong-potong.
2. Keluwak diberi air 3 tjangkir, ditjampur dengan daging didjerangkan dan dimasukkan : lombok, bawang merah, daun kutjai dan daun prei jang diiris, bawang putih, lada dan garam jang dihaluskan.
3. Dimasak sampai dagingnya lunak.

TOMAT ISI DJAGUNG MUDA

*Bahan*² :

djagung muda	4 buah
tomat	4 buah
daging giling	1/2 ons

*Bumbu*² :

bawang merah	2 buah
prei bagian jang putih	2 buah
garam	1 sdt.
lada	sedikit

Sausnya :

1. kelapa 2 sdm.
2. irisan bawang merah 1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tomat dipotong bagian bawahnya, dikeluarkan isinja dengan hati², djangan sampai rusak; dibalik agar airnya keluar.
2. Djangung diiris halus, digiling.
3. Ditjampur dengan daging giling, garam, lada, bawang merah jang telah diiris.
4. Prei djuga diiris halus.
5. Diaduk sampai rata.
6. Tjampuran diisikan dalam tomat jang telah dibersihkan sampai

mundjung.

7. Dikukus lebih kurang 20 menit.
8. Sausnja: bawang ditumis, disiram ketjap.

TUM AJAM

(Bali)

*Bahan*² :

ajam	1/2 ekor	daun pisang	setjukupnja
kelapa	1/2 btr.		

*Bumbu*² :

bawang merah	8 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	3 siung	sereh	1 bt.
lombok	2 bh.	salam	5 lbr.
lada	5 bdj.	terasi	1/2 sdt.
kemiri	4 bdj.	garam	1/2 sdm.
kentjur	1/4 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Daging ajam di-potong² (tanpa tulang).
2. Bumbu dihaluskan ketjuali sereh, djae, salam, kelapa dibuat santan.
3. Bumbu ditjampur dengan daging ajam, ditambah air.
4. Ditambah santan.
5. Daging dibungkus daun pisang, berbentuk tum.
6. Tiap bungkus diisi ± 5 potong daging ajam dan kuah; lalu dikukus.
7. Dihidangkan dengan daun pembungkus tak dibuka tetapi biting dilepaskan.

TUM DAGING

(Bali)

*Bahan*² :

daging sapi/babi	1/4 kg.	daun pisang	1 plp.
------------------	---------	-------------	--------

Bumbu²:

bawang merah	5 btr.	kentjur	2 rdj.
bawang putih	5 siung	garam	1 sdm.
lombok merah	6 bdj.	minjak kelapa	4 sdm.
terasi	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Daging ditjintjang halus.
2. Bawang merah dan 2 siung, bawang putih diiris tipis² digoreng ½ matang.
3. Bawang putih sisannya tadi, kentjur, tjabe 3 bidji, garam, dihaluskan, digoreng sebentar.
4. Sisa lombok diiris dan terasi digoreng sebentar.
5. Tjintjangan daging ditjampur dengan semua bumbu jang telah digoreng berikut bawang goreng.
6. Dibungkus daun pisang kira² besarnya seperti ½ telur bebek.
7. Dikukus hingga masak.

TUMIS BAJAM DAN DJAGUNG MUDA

(Tjiandjur)

Bahan²:

bajam	2 ikat	minjak goreng	2 sdm.
djagung muda	2 bh.	air	¾ lt.
tomat masak	2 bh.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	garam	1 sdt.
gula pasir	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Bajam ditjutji, dipotong-potong. Bawang merah diiris tipis memandjang. Djagung diiris dari batangnya.
2. Bawang merah ditumis, setelah itu baru dimasukkan potongan-potongan tomat. Setelah tomat agak laju dimasukkan irisan² djagung muda, terus diaduk agak lama, baru dituangkan airnya, ditaburi garam dan gula. Terus ditutup.

- Setelah djagung $\frac{3}{4}$ masak, bajam dimasukkan beberapa menit sebelum diangkat. Bajam harus kelihatan hidjau.

TUMIS BUNGA DURIAN

(Djakarta)

*Bahan*²:

bunga durian	1 ons
minjak goreng	2 sdm.
udang	$\frac{1}{2}$ ons

*Bumbu*²:

bawang merah	3 bh.	laos	1 iris
bawang putih	2 siung	sereh	1 tk.
lombok rawit	10 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya:

- Bunga durian dibersihkan, dipisahkan benang sari dari daun bungannja, ditjutji.
- Setelah bersih, direbus dulu sampai masak, ditjutji lagi dan diperas.
- Bawang merah dan bawang putih diiris halus, lombok rawit dibuang tangkainja, ditumis dengan minjak, ditambah sereh, laos dan garam.
- Bunga durian dimasukkan, diberi air, direbus sampai masak.

TUMIS BUNTJIS

*Bahan*²:

buntjis	$\frac{1}{2}$ kg.
ebi	1 sdm.
minjak	2 sdm.

*Bumbu*²:

bawang merah	4 bh.	asam	5 mata
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.
salam	2 lbr.	kejap	3 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Buntjis dibersihkan (dibuangi seratnja), dipotong pendek².
2. Bumbu² diiris halus, ditumis, ditambah salam, gula, laos dan garam.
3. Buntjis dimasukkan, diberi air asam dan ketjap, diaduk sampai rata.
4. Direbus sampai masak.

TUMIS DJAGUNG LOMBOK HIDJAU

Bahan² :

pipilan djagung muda	2 tjkr.
mentega	3 sdm.
tomat merah di-potong ²	3 bh.
lada	setjukupnja
bawang merah iris	3 bh.
lombok hidjau iris	3 bdj.
garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Bawang merah ditumis dengan margarine (mentega), dimasukkan : lombok hidjau, potong²an tomat, lada, garam dan djagung.
2. Dimasak ditutup selama 10 menit, sampai djagung mendjadi lembut.

TUMIS IKAN

Bahan : ikan laut 2 ekor

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	gula merah	1 sdt.
bawang putih	3 siung	laos	1 iris
lombok merah	3 bh.	djae	1 iris
kunjit	1 rdj.	garam	1 sdm.
minja kelapa	3 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, direbus dengan $\frac{1}{2}$ gelas air, empedu dan kotoran dibuang.
2. Lombok merah diiris halus, laos diparut.
3. Bumbu² lainnya dihaluskan.
4. Semua ditumis sampai laju, ditamparkan kedalam rebusan ikan.
5. Dimasak sampai airnya habis dan keluar minjakanja.

TUMIS KANGKUNG

Bahan² :

daun kangkung	3-4 ikat	tomat	$\frac{1}{4}$ kg.
---------------	----------	-------	-------------------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	3 siung	gula merah	1 sdm.
lombok hidjau	6 bh.	garam	1 sdm.
lombok rawit	5 bh.	ketjap	3 sdm.
djae	2 rdj.	terasi	$\frac{1}{2}$ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kangkung di-potong² ketjil.
2. Bawang merah, bawang putih, lombok hidjau dan lombok rawit diiris, kemudian digoreng bersama-sama sereh, terasi dan djae.
3. Kalau sudah kelihatan laju, ditambah air setjukupnya.
4. Ketjap dan garam dimasukkan, bersama daun kangkung; direbus sampai masak.

Keterangan :

Tumis kangkung ini boleh ditambah dengan tahu.

TUMIS KATJANG PUTIH (Bandjarmasin)

Bahan² :

katjang putih	$\frac{1}{2}$ kg.	daging	$\frac{1}{4}$ kg.
katjang pandjang	$1\frac{1}{2}$ ikat	rebung	1 ons
kelapa	$\frac{1}{2}$ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	3 siung	asam	4 mata
lombok merah	4 bh.	gula merah	1/2 sdm.
kemiri	4 bdj.	garam	1 sdm.
kentjur	1 rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Katjang putih direndam 7–8 djam.
2. Direbus dengan air sampai lunak.
3. Kelapa diparut diambil santannja.
4. Bumbu² dihaluskan ketjuali sereh, laos, djae, lombok merah diiris.
5. Katjang pandjang, rebung, daging dipotong-potong, dibersihkan.
6. Bumbu² ditumis, dimasukkan rebusan katjang, daging, setelah masak dimasukkan sajurannya.
7. Setelah sajuran setengah masak dimasukkan santannja.
8. Didjerangkan sampai sajuran masak.

Keterangan :

Daging boleh diganti dengan udang.

Lombok merah dapat diganti dengan lombok hidjau.

Dalam sajuran dapat dimasukkan kentang, bidji nangka direbus dibelah 4 atau dipotong-potong.

TUMIS KOL

(Banjumas)

Bahan² :

kol	1/2 kg.
telur itik	2 btr.
minjak goreng	2 1/2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	djae	1 rdj.
lombok merah	3 bh.	daun salam	1 lbr.
laos	1 ptg.	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Kol diiris halus.
2. Bawang merah, lombok merah diiris halus, ditumis, dimasukkan laos, djae, daun salam dan kol, dilajukan sebentar.
3. Telur dikotjok, disiram diatas kol djangan dibalik sebelum hampir masak.
4. Dikatjau, agar telurnya petjah-petjah.

TUMIS LAMAN

(Lampung)

Bahan² :

rebon segar	1/2 ons	minjak kelapa	1 sdm.
nasi	3 sdm.	santan	3 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	3 siung	gula merah	1 sdt.
lombok merah	5 bh.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Rebon ditjutji, ditjampur dengan nasi dan garam.
2. Dimasukkan dalam stoples, ditutup dengan kain, disimpan 2 hari ditempat jang agak panas (masakan ini namanya laman).
3. Bumbu diiris halus, ditumis, begitu pula laman. Diberi sedikit santan.
4. Dihidangkan sebagai sambal dengan sajuran rebus (katjang pandjang, buntjis, dsb).

TUMIS NUS

Bahan² :

ikan nus ketjil ²	1 kg.	minjak kelapa	2 sdm.
santan kental	2 gls.		

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	laos	1 sdm.
--------------	-------	------	--------

bawang putih	4 siung	garam	1 sdm.
lombok merah	5 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan nus ditjutji.
2. Semua bumbu diiris halus, ketjuali laos dipukul-pukul.
3. Bumbu² dan ikan nus ditumis.
4. Apabila $\frac{1}{2}$ masak, santan kental dimasukkan.
5. Dimasak sampai kental sambil diaduk-aduk; warna mendjadi hitam.

TUMIS OJONG

Bahan² :

ojong	10 bh.
soun	1 ons
minjak goreng	2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	daun bawang	5 btg.
bawang putih	4 siung	garam	$\frac{1}{2}$ sdm.
lombok merah	4 bh.	terasi	1 sdt.
laos	2 iris		

Tjara membuatnja :

1. Ojong dikupas, ditjutji, di-potong².
2. Daun bawang di-iris².
3. Soun direndam.
4. Bawang merah, bawang putih, lombok, di-iris².
5. Bumbu² ditumis, ojong, dan daun bawang dimasukkan. Kemudian ditambah air.
6. Sesudah mendidih, soun jang direndam ditiriskan lalu dimasukkan. Masakan segera diangkat.

TUMIS PINDANG

Bahan : daging atau ikan 1 kg.

Bumbu² :

bawang merah	7 bh.	bawang putih	1 siung
lombok	5 bdj.	terasi	sedikit
asam	5 mt.	kunir	2 rdj.
sereh	1 btg.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Semuanja bumbu diiris-iris sesudah itu ditumis, terus dimasukkan 6 mangkok teh air dengan 1 sendok makan air asam, dibiarkan begitu sampai mendidih.
2. Dimasukkan ikan atau daging.
3. Kalau sudah mendidih diangkat.

TUMIS SANTAN GANEMU
(Maluku)

Bahan² :

teri atau udang basah atau tongkol hasap jang di-tjabik ²	4 sdm.
bunga dan daun melindjo	2 kobokan
kelapa	½ bh.
air untuk santan	1 kobokan

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.
bawang putih	2 siung
lombok merah atau hidjau	2 bh.
terasi	1 rdj.
minjak goreng	2 sdm.
garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Bunga dan daun melindjo ditjutji.
2. Kelapa diparut dan diambil santannja, 1 kobokan mendjadi ½ gelas santan kental dan 1 ½ gelas santan entjer.
3. Bumbu² diiris.
4. Bumbu² ditumis ditambahkan ikan teri atau udang basah atau tongkol hasap jang di-tjabik², achirnja sajuran ditumis sampai laju.
5. Dimasukkan 1 ½ santan entjer.
6. Didjerangkan sambil di-aduk² sampai masak.

- Ditambah santan kental ½ gelas, diaduk-aduk supaja santannja tidak petjah.

TUMIS TAOGE

*Bahan*² :

taoge	1 ons	minjak goreng	2 sdm.
tautjo	2 sdm.		

*Bumbu*² :

bawang merah	2 bh.	laos	1 iris
bawang putih	3 siung	gula djawa	1 sdt.
asam	2 mata.	garam	1 sdm.
salam	1 lembar		

Tjara membuatnja :

- Bawang merah dan bawang putih di-iris², ditumis dengan minjak bersama bumbu² lain dan tautjo diberi air sedikit.
- Taoge dibersihkan, dimasukkan, direbus sampai taogenja setengah matang, kemudian diangkat.

TUMIS TAOGE DAN OJONG

*Bahan*² :

taoge	¼ kg.	kelapa	½ bh.
ojong	3 bh.	minjak goreng	2 sdm.

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	laos	2 iris
bawang putih	3 siung	garam	½ sdm.
lombok merah	5 bh.	terasi	½ sdt.

Tjara membuatnja :

- Taoge dibuang akar dan kulitnja, ditjutji.
- Ojong dikupas, ditjutji di-iris².
- Kelapa diparut, diambil santannja 2 gelas.
- Bumbu² diiris, ditumis ditambah garam dan terasi.
- Ojong dimasukkan dalam tumisan sampai laju, ditambah santan.

6. Sesudah santan mendidih, taoge dimasukkan. Sesudah mendidih lagi baru diangkat.

TUMIS TAHU DENGAN SAWI

*Bahan*² :

tahu besar	2 pt.	udang	1/2 ons
sawi bekot	1 batang	minjak	2 sdm.

*Bumbu*² :

bawang merah	3 bh.	salam	1 lembar
bawang putih	2 siung	laos	1 iris
lombok merah	3 bdj.	garam	1 sdt.
tomat	1 bdj.		

Tjara membuatnya :

1. Sawi dibersihkan, di-potong², udang dibersihkan dikupas, dibuang kepalanja.
2. Tahu di-potong² sebesar dadu, tomat dibelah djadi empat.
3. Bumbu² diradjang halus, ditumis dengan minjak, diberi tomat.
4. Udang dimasukkan, menjusul sawi, diberi air sedikit, terachir dimasukkan tahu direbus sampai masak.

TUMIS TAHU TANGI

(Jogjakarta)

*Bahan*² :

tahu	5 ptg.
taoge	1 ons
kapri	1 ons

*Bumbu*² :

bawang merah	4 bh.	daun bawang	1 ikat ketjil
bawang putih	2 siung	minjak goreng	3 sdm.
lada putih	1 sdt.	garam	1/2 sdm.
seledri	1 ikat ketjil	ketjap	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tahu di-potong², digoreng.
2. Bumbu² di-potong² halus, lada dihaluskan.

- Bawang dan daun bawang ditumis, dimasukkan air ½ gelas dibiarkan sampai mendidih.
- Tahu, taoge, kapri dimasukkan.
- Menjusul taoge, seledri, gram, ketjap dan lada.

TUMIS TEMPOJAK

(Palembang)

*Bahan*² :

tempojak	1 gls.	kelapa	½ btr.
----------	--------	--------	--------

*Bumbu*² :

bawang merah	6 btr.	gula pasir	1 sdm.
lombok merah	15 bdj.	minjak kelapa	2 sdm.
kunir	1 rdj.		

Tjara membuatnya :

- Kelapa diparut, dibuat santan.
- Kunir ditumbuk halus, lombok sebagian diiris, sebagian ditumbuk, bawang merah diiris.
- Kemudian bumbu² ini ditumis dengan minjak.
- Setelah berbau wangi, tempojak dimasukkan.
- Lalu santan dimasukkan.
- Gula ditambahkan apabila tempojak sisannya terlalu asam.
- Dihidangkan disamping tahu goreng, lalap², sajur²an atau petai besar.

TUMIS TERASI

(Menado)

*Bahan*² :

tomat jang besar	4 bh.	daun kemangi	1 ikat
------------------	-------	--------------	--------

*Bumbu*² :

bawang merah	10 bh.	garam	1 sdt.
lombok merah	3 bidji	minjak	2 sdm.
terasi	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Lombok, terasi dan garam dihaluskan.
2. Bawang merah di-iris².
3. Tomat dipotong ketjil².
4. Bumbu jang telah dihaluskan ditumis dengan minjak dan daun kemangi, diberi air sedikit.
5. Masakan ini dibiarkan mendidih hingga minjaknya keluar.

TUMIS UDANG

Bahan² :

udang	2 ons
petai	1 papan
minjak	2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	laos	1 iris
bawang putih	2 siung	salam	1 lbr.
lombok merah	2 bdj.	gula djawa	1 sdt.
lombok hidjau	5 bdj.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Udang dibersihkan, dibuang kelapa dan kulitnja.
2. Petai dikupas, diiris halus dan dipotong djadi empat.
3. Bumbu² diiris halus ketjuali salam dan laos ditumis dengan minjak.
4. Udang dimasukkan, diberi sedikit, terachir dimasukkan petai, direbus sampai masak.

TUMPANG (Djawa Tengah)

Bahan² :

tempe	4 pt.	kelapa	1/4 btr.
udang	1 ons	air	2 gls.
ketjambah	2 ons	petai	5 mata
bajam	2 ikt.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	daun salam	1 lbr.
bawang putih	2 siung	daun djeruk purut	2 lbr.
lombok merah	10 bh.	sereh	1 btg.
kemiri	2 bdj.	gula merah	½ sdm.
lengkuas	1 pt.	tempe bosok	1 pt.
kentjur	1 pt.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tempe, udang, petai, bawang merah, bawang putih, lombok, salam, lengkuas, sereh, daun djeruk purut, tempe bosok direbus dengan air 2 gelas sampai lunak sekali.
2. Tempe, lombok, bawang merah, bawang putih, kentjur dihaluskan lalu ditjampurkan lagi.
3. Kelapa diparut, diambil santannja dengan sisa air dari no. 1 dalam pantji. Direbus sampai lama mendidih.
4. Bajam di-potong² direbus dalam pantji lain.
5. Ketjambah direbus djuga.
6. Kedua-duannja dimasukkan, dituangi bumbu (saus) diatasnya.

ULANG ULANG

Bahan² :

terong jang besar	3 buah	kol	½ kg.
ketimun	3 buah	kenari	½ kg.
taoge	½ kg.		

Bumbu² :

bawang merah	8 buah
bawang putih	6 buah
lombok besar	5 buah
terasi jang sudah dibakar	5 gram
gula merah	setjukupnja
tjuka	setjukupnja
garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Sajuran dibersihkan, di-iris² ketjuali taoge.
2. Bumbu² dihaluskan, ditjampur dengan sajuran ditambah tjuka.

UNGKER UNGKER

(Rembang)

Bahan² :

udang basah 1/2 kg. kelapa 1/2 btr.

Bumbu² :

bawang merah	1/2 ons	kentjur	1/2 rdj.
bawang putih	5 siung	laos	1 iris
lombok merah	5 bh.	salam	2 lbr.
ketumbar	1/2 sdt.	asem	5 mata
djinten	1/2 sdt.	gula djawa	1/2 sdm.
kemiri	10 btr.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Udang dibersihkan.
2. Kelapa dibersihkan, dibuat santan kental 1 gelas.
3. Bawang merah diiris halus, semua bumbu dihaluskan ketjuali salam dan laos.
4. Bawang dan bumbu ditumis sampai kuning.
5. Udang dan santan dimasukkan, direbus hingga keluar minjak.

UNTUP UNTUP

(Djawa Tengah)

Bahan² :

katjang pandjang	1 ikt.	taoge kedele	1 ons
daun melindjo muda	2 ikt.	kedele hitam	1 ons

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	asem muda	2 bh.
bawang putih	3 siung	gula merah	1 sdt.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdm.
lombok hidjau	6 bh.		

Tjara membuatnya :

1. Sajuran dibersihkan, di-potong².
2. Lombok merah, lombok hidjau, bawang merah, bawang putih di-iris².

3. Air 2 gelas direbus sampai mendidih.
4. Bahan² dimasukkan, direbus sampai katjang menjadi lunak, baru ditambahkan asam muda, gula dan garam.

URAP

*Bahan*² :

daun sawi hidjau	1 ikt.	taoge	1 ons
daun selada air	2 ikt.	kelapa setengah tua	1/3 btr.

*Bumbu*² :

bawang merah	2 bh.	gula merah	1 sdm.
terasi	1 sdm.	garam	1 sdm.
kentjur	1 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Air 3 gelas didjerangkan.
2. Semua sajuran dibersihkan, sawi dipotong-potong.
3. Taoge disiram dengan air mendidih, sajuran direbus, selada air dimasak dulu, baru sawi. Sajuran diangkat lalu ditiriskan.
4. Kelapa diparut.
5. Bumbu² dihaluskan, ditjampur dengan kelapa parut.

Keterangan :

Menghidangkannya :
sajuran ditjampur dengan sambal kelapa.

URAP DAUN KENTJUR

(Bali)

*Bahan*² :

daun kentjur jang muda	40 lbr.	kelapa	1/4 btr.
minjak	1/4 gls.		

*Bumbu*² :

bawang merah	10 bh.	djeruk limau	1/2 bh.
lombok merah	5 bh.	garam	1/2 sdm.
terasi	1/2 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Daun kentjur ditjutji, diiris tipis ± 3 mm dan direbus hingga masak.
2. Kelapa dibakar sampai matang kemudian diparut.
3. Bawang merah diiris, digoreng sampai kuning.
4. Lombok diiris ketjil², terasi ditjampur dengan garam kemudian semuanja digoreng sebentar.
5. Tjampurkan daun kentjur dengan parutan kelapa bawang goreng, lombok dan terasi jang digoreng dan beri setetes air djeruk limau.
6. Masakan ini ditjampur apabila hendak disadangkan.

URAP DAUN MENGKUDU

Bahan² :

daun mengkudu 10 lbr. kelapa setengah tua ¼ btr.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	asam	1 mt.
bawang putih	2 siung	gula	1 sdt.
lombok merah	2 bh.	garam	1 sdm.
kentjur	1 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Daun mengkudu jang muda ditjutji lalu diiris halus.
2. Diremas dengan garam 1 sdm.
3. Direbus dengan air bekas mentjutji beras, sampai lunak.
4. Setelah masak ditjutji lalu diperas.
5. Bumbu dihaluskan, ditjampur dengan kelapa parut, lalu disangan
6. Untuk menambah rasa dapat ditjampur teri pada bumbu jang disangan.
7. Daun mengkudu dan bumbu jang telah disangan ditjampur, diaduk sampai rata.

URAP DJAGUNG MUDA

(Rembang)

Bahan² :

djagung muda 10 bh. kelapa ½ btr.

bunga pisang kepok	2 bh.	minjak goreng	2 sdm.
pepaja muda ketjil	1 bh.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	lombok rawit	3 bh.
bawang putih	4 siung	garam	1 sdm.
lombok merah	3 bh.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Djagung dibakar, diiris dari tongkol.
2. Djantung dan pepaja direbus, dipotong ketjil-ketjil.
3. Kelapa dibakar, diparut.
4. Bumbu² diiris halus, terasi dan garam dihaluskan, ditumis sampai masak.
5. Sajuran, bumbu dan kelapa ditjampur menjadi satu. Dihidangkan pada piring tjeper.

URAP ENGOS ENGOS

(Sedaju)

Bahan² :

engos engos (tumbuhan laut)	2 gls.
air kapur sirih	3 sdm.
kelapa	1/2 btr.

Bumbu² :

lombok merah	2 bh.	garam	1/2 sdm.
kentjur	1 rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Engos engos ditjutji, direbus, diberi air kapur sirih.
2. Dimasak selama 1–2 djam, tandannya masak: apabila warnanya sudah menjadi hidjau.
3. Diangkat dan ditjutji lagi, sampai air kapur sirih hilang sama sekali.
4. Untuk menghilangkan bau jang tidak enak, disiram dengan air mendidih.
5. Kelapa diparut, bumbu dihaluskan, ditjampur dengan kelapa jang sudah diparut.

6. Kalau akan menghidangkan engos-engos ditjampur dengan sambal sampai rata.

UTAN TUKTUK (Batak)

Bahan² :

daun ubi kaju muda	2 ikat	udang basah	1/4 kg.
katjang pandjang	10 btg.	kelapa	1/4 bh.
terong ketjil	10 bh.		

Bumbu² :

terasi	1 ptg. ketjil	bawang merah	10 bh.
tomat	4 bh.	bawang putih	1 bh.
sereh	1 btg.	garam	setjukupnja
lombok rawit	20 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Daun ubi ditjutji, ditumbuk halus, katjang pandjang dan terong ditjutji dan di-potong².
2. Udang dibersihkan, kelapa diparut.
3. Tomat, bawang merah dan bawang putih di-iris², sereh dimemarkan.
4. Sajuran ditjampur dengan kelapa, udang dan semua bumbu² ditutup rapat dalam periuk, didjerangkan sampai mendidih.
5. ± 15 menit sesudah mendidih, dibuka dan diaduk.
6. Dibiarkan sampai kering.

WALUH DJIPANG BUMBU MI (Wonosobo)

Bahan² :

waluh djipang	3 bh.	minjak goreng	1/4 gls.
---------------	-------	---------------	----------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lada	1 sdt.
bawang putih	2 siung	garam	1 sdt.
kemiri	2 btr.	ketjap	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Waluh dikupas, diiris halus, diulen dengan garam sampai lemas.
2. Bawang merah diris tipis, digoreng kering, diangkat.
3. Bumbu dihaluskan, ditumis, ditambah ketjap.
4. Waluh dimasukkan, dibiarkan sampai masak.

Keterangan :

Waktu dihidangkan ditaburi bawang goreng.

WARVA AU

(Irian Barat)

Bahan²:

ubi djalar djang telah dikupas	1 kg.
kelapa parut jang tua	½ btr.

Bumbu :

garam	1 sdt.
-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Ubi mentah dikerok dengan kepala bia.
2. Kerokan ubi ini ditjampur dengan parutan kelapa dan diberi garam halus sedikit.
3. Tjampuran tersebut dibungkus dengan daun pisang atau daun keladi dan kemudian dikukus sampai masak.

BAGIAN V

LAUK PAUK GORENGAN

ABON BEBEK

Bahan² :

bebek	1 ekor	kelapa	1 btr.
minjak kelapa	½ btl		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	ketumbar	3 sdt.
bawang putih	5 siung	daun salam	4 lbr.
laos	2 iris	asam	5 mata
gula merah	2 sdm.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Bebek jang sudah disiapkan (periksa uraian mempersiapkan bebek) di-potong² seperlunya.
2. Bebek jang sudah dipotong-potong direbus bersama garam, salam, laos sampai empuk dagingnya.
3. Kelapa dikupas dan diparut, didjadikan santan sebanjak ½ liter.
4. Bumbu² lainnya dihaluskan seperti bawang merah, bawang putih, ketumbar. Dimasukkan kedalam santan bersama-sama dengan gula merah dan asam.
5. Daging jang sudah direbus dipisahkan dari tulangnya dan ditumbuk halus.
6. Dimasukkan kedalam santan sampai kering kembali diaduk.
7. Digoreng dengan minjak.

ABON GURAMI

(Wonosobo)

Bahan² :

ikan gurami	1 ekor	kelapa	½ btr.
-------------	--------	--------	--------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	laos	¼ iris
bawang putih	10 siung	salam	2 lbr.
lombok merah	2 bh.	gula merah	1 sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	½ sdm.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnya:

1. Kelapa diparut, diambil santannya.
2. Ikan dibersihkan, direbus, setelah masak dihilangkan tulangnya.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali salam, ditumis, santan dimasukkan, kemudian ikan direbus hingga kering.

ABON KEMBANG DJENGGER

Bahan² :

kembang djengger	1 kg.	minjak kelapa	1/4 btl
sungsum	1 ons		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	ketumbar	1/2 sdt.
bawang putih	3 siung	gula merah	1 sdm.
kemiri	3 bdj	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Kembang djengger diremas supaya bidjinya hilang, ditutupi, dirobek seperti kita bikin abon daging.
2. Bumbu² dihaluskan, diberi air sedikit.
3. Djengger ditampung dengan bumbu² sampai rata.
4. Minjak dipanaskan, djengger dimasukkan.
5. Supaya rasananya menjerupai abon daging, dimasukkan sumsum jang di-iris² terlebih dahulu dan diaduk sampai masak dan kuning.

ABON PEDA

Bumbu² :

ikan peda	4 ekor	santan kental	1 gls.
minjak goreng	2 sdm.		

Bahan² :

bawang merah	4 bh.	bawang putih	4 siung
lombok merah	5 bh.	kemiri	4 bdj.
asam	2 mata	daun salam	1 helai
laos	1 iris	sereh	1/2 btg

Tjara membuatnja:

1. Ikan peda diambil dagingnja sadja, kemudian ditjintjang halus.
2. Bumbu² ditumbuk halus, ketjuali daun salam, laos dan sereh.
3. Bumbu² ditumis, ikan peda jang telah halus turut ditumis.
4. Santan kental dituangkan, daun salam, laos dan sereh dimasukkan, dimasak dan diaduk-aduk sampai kering seperti abon.

AJAM BEREK

(Djawa Tengah)

Bahan²:

ajam	1 ekor	minjak kelapa	1 gls.
------	--------	---------------	--------

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	4 siung	air djeruk nipis	2 sdm.
daun salam	3 lbr.	air kelapa	2 gls.

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, di-potong², ditjampur dengan air jeruk nipis sedikit supaja tidak amis.
2. Ajam tadi direbus didalam wadjan, ditambah air kelapa, bawang merah, bawang putih jang diiris, garam dan daun salam.
3. Setelah airnya habis lalu digoreng.

AJAM GORENG

Bahan :

ajam	1 ekor
------	--------

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	djae	1 ptg.
bawang putih	3 siung	laos	1 ptg.
ketumbar	1 sdt.	daun salam	2 lbr.
kunjit	1 rdj.	gula merah	1 sdm.

Tjara membuatna:

1. Ajam jang telah dibersihkan di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam, laos.
3. Potongan ajam ditjampur dengan bumbu, direbus dengan air 1 tjangkir, diungkap, digoreng dalam minjak panas.

AJAM TJINTJANE

(Samarinda)

Bahan²:

ajam	1 ekor	kelapa	1 btr.
------	--------	--------	--------

Bumbu²:

bawang besar	3 bh.	djeruk nipis	1 bh.
lombok kering	10 bdj.	garam	4 sdm.
kemiri bakar	10 bdj.	ketjap	1 sdm.
terasi	1 sdt.	mentega	4 sdm.
asam djawa	4 mata		

Tjara membuatna:

1. Ajam dibersihkan, djangan dipotong.
2. Lombok, kemiri, terasi dan garam dihaluskan.
3. Asam diperas kemudian digoreng dengan mentega, sehingga keluar baunja.
4. Kelapa diparut, dibuat santan kental.
5. Santan kental dimasukkan kedalam tumisan.
6. Ajam dimasukkan dengan di-balik² sampai masak.
7. Kemudian dipangggang lagi dan sisa rempah jang didalam kuah dimasukkan perut ajam, lalu dibiarkan sampai kering.
8. Ketika hendak dimakan, bawang di-potong² melintang ditaburkan diatas serta diberi peresan djeruk dan ketjap.

BADJABU BALE

(Bugis)

Bahan:

ikan gabus	2 ekor
------------	--------

*Bumbu*² :

kelapa parut	1 bidji	kunjit	1 sendok
ketumbar	2 sendok	garam	secukupnya
lada	1 sendok		

Tjara membuatnya:

1. Ikan gabus dipanggang, lalu dikeluarkan dagingnya.
2. Ketumbar, lada goreng, lalu dihaluskan (ditumbuk bersama daging ikan).
3. Kelapa parut digoreng sampai hampir kering, dimasukkan ikan jang sudah ditumbuk tadi, ditambah goreng.
4. Digoreng sampai kering betul.

BAKWAN DJAGUNG

*Bahan*² :

djagung muda	6 buah
udang jang sedang besarnya	6 ekor

*Bumbu*² :

vetsin	1/2 sdt.	daun seledri	2 tangkai
daun prei (putih)	4 helai	bawang merah	3 buah
bawang putih	1 siung	garam	setjukupnya
lada	setjukupnya	minjak goreng	1 tjangkir
sedikit lombok rawit untuk mereka jang suka pedas			

Tjara membuatnya:

1. Djagung diiris tipis² (2 atau 3 kali djalan).
2. Udang dikupas, di-potong² ketjil-ketjil.
3. Bawang merah, bawang putih, seledri, dan prei diiris halus.
4. Ditjampur dengan garam, lada, vetsin dan telur.
5. Kalau telah rata telurnya, digoreng dalam minjak panas.
6. Dihidangkan dengan lombok rawit.

BAKWAN TAHU

(Jogjakarta)

Bahan² :

tahu	5 pt.	telur	1 btr.
taoge	1/2 ons	minjak goreng	1 gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	ketumbar	1/2 sdt.
bawang putih	3 siung	seledri	1 ikt.
lada putih	1/2 sdt.	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tahu dihaluskan.
2. Taoge dibuang akarnya.
3. Seledri diiris halus.
4. Telur dikotjok.
5. Semua bumbu dihaluskan, bahan dan bumbu ditjampur.
6. Dibentuk bulat² seperti bola pingpong, digepengkan menjadi 1 cm.
7. Digoreng sampai kuning.

BEKASEM

(Tjirebon)

Bahan :

ikan laut	1 kg.
-----------	-------

Bumbu² :

asam djawa	5 mata	garam	1 sdm.
gula djawa	1/2 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan laut dibersihkan, di-potong² kira² 3cm² besarnya.
2. Bumbu dihaluskan, ikan dimasukkan kedalam bumbu, ditjampur sampai merata.
3. Ikan tadi dimasukkan kedalam paso, ditutup rapat, disimpan 1 malam.
4. Keesokan harinya didjemur sampai kering.

BILITANGO

(Gorontalo)

Bahan :

ikan gabus 1 ekor

Bumbu²:

lombok besar	1 buah	tomat	2 buah
bawang merah	2 buah	garam	setjukupnja
kemiri	2 buah	minjak kelapa	3 sendok
djae	1 iris ketjil		

Tjara membuatnja:

1. Ikan disisik, dibelah (dibuka) dari belakang, dikeluarkan isi perutnja, ditjutji.
2. Bumbu² ditjutji, diuleg halus.
3. Bumbu² tsb dihaluskan pada belahan ikan.
4. Digoreng.

DADAR ISI

Bahan² :

telur bebek	5 btr.	daging sapi	1/2 kg.
kelapa	1/2 btr.		

Bumbu² :

kemiri	4 bdj.	minjak goreng	4 sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	2 sdt.
terasi	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, diambil santannja.
2. Daging ditjintjang.
3. Telur dikotjok sampai membuih.
4. Bumbu² dihaluskan, ditumis, daging dimasukkan, ditambah santan, direbus sampai kental.
5. Adonan telur dibuat dadar, dalamnya diisi dengan lada, daging, digulung.

Keterangan : Dihidangkan dipiring.

DADAR KELAPA MUDA

(Purwokerto)

Bahan² :

kelapa setengah tua	1 btr.	telur bebek minjak goreng	5 btr. 3 sdm.
---------------------	--------	---------------------------	------------------

Bumbu² :

bawang merah lada	5 bh. 1 sdt.	daun bawang seledri	1/2 ikat 1/2 ikat
----------------------	-----------------	------------------------	----------------------

Tjara membuatnja :

1. Kelapa dibersihkan, diparut.
2. Telur dikatjau.
3. Daun bawang, seledri, bawang merah diiris, garam dan lada dihaluskan.
4. Semua bahan ditjampur, dibuat adonan.
5. Minjak dipanaskan dalam wadjan seperti hendak membuat dadar.
6. Setelah panas, dadar dibuat setebal 1/2 cm. Besar ketjilnya menurut kehendak.

DADAR TAHU

(Wonosobo)

Bahan² :

tahu telur ajam/itik	5 ptg. 3 btr.	minjak goreng	1/4 gls.
-------------------------	------------------	---------------	----------

Bumbu² :

lada putih daun bawang	1/2 sdt. 1 ikat ketjil	garam vetsin	1 sdm. 1/2 sdt.
---------------------------	---------------------------	-----------------	--------------------

Tjara membuatnja:

1. Tahu di-iris² tipis.
2. Daun bawang diiris halus
3. Lada dan garam dihaluskan, telur dikotjok dengan bumbu, daun bawang, tahu, semua ditjampur rata, terus didadar.

Keterangan :

Dihidangkan dengan bumbu ketjap jang diberi lombok rawit dan bawang goreng serta tjuka sedikit

DADAR TAHU SAOS TOMAT

(Bajumas)

Bahan² :

tahu	5 ptg.	tomat	2½ ons
telur bebek	5 btr.	minjak kelapa	½ gls.
tepung kandji	1 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	daun bawang	1 ikat
bawang putih	1 siung	seledri	1 ikat
lada putih	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tahu dihaluskan.
2. Telur dikotjok sampai kembang.
3. Bawang merah, seledri, daun bawang diiris halus.
4. Lada, garam, bawang putih dihaluskan.
5. Tahu, telur dan bumbu² diatas diaduk menjadi satu, dibuat dadar jang agak tebal, di-potong² ditaruh diatas piring.

Membuat saos tomat :

6. Tomat ditumis, diberi air 1½ gelas sampai lunak.
7. Tomat dihantjurkan, airnya disaring.
8. Air tomat direbus dengan lada dan garam, dibuat kental dengan tepung kandji.
9. Sesudah matang disiramkan kedadar tahu.

DAGING GORENG KETJAP

Bahan² :

daging kambing	½ kg.	margarine	1 sdm.
----------------	-------	-----------	--------

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	djeruk nipis	1 bh.
--------------	--------	--------------	-------

bawang putih	3 siung	ketjap	2 sdm.
lombok merah	5 bh.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnya:

1. Bumbu dihaluskan.
2. Ditumis sampai wangi dan dibubuhi daging jang sudah dipotong-potong ketjil.
3. Diberi ketjap dan air 2 gelas dan air djeruk nipis.
4. Direbus sampai matang dan sampai keluar minjaknja dan dagingnya harus empuk betul.

DANGKE

(Duri)

Bahan²:

susu sapi segar	2 lt.	tangkai daun pepaja	
air	1 lt.	(tanpa daun)	1 tk.

Tjara membuatnya :

1. Tangkai daun pepaja di-iris², diberi air ½ tjangkir, diremas-remas, diambil sarinja.
2. Susu ditjampur air 1½ ltr, didjerangkan sambil diaduk terus sampai mendidih. Dimasukkan air tangkai daun pepaja, diaduk terus kira-kira 10 menit susu djadi kental.
3. Susu kental dimasukkan kealat pemeras lalu diperas sampai airnya keluar semua.
4. Dimakan dengan nasi.

Keterangan :

Dangke bila diberi garam dapat disimpan lama. Sebelum dimakan, digoreng terlebih dahulu.

DENDENG RAGI

Bahan²:

daging	½ kg.	kelapa agak tua	1 btr.
--------	-------	-----------------	--------

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	sereh	½ sdt.
--------------	-------	-------	--------

bawang putih	6 siung	daun salam	2 lbr.
kemiri	3 bdj.	asam	2 mata
ketumbar	2 sdt.	gula merah	1 sdm.
laos	2 iris	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daging ditutupi, kemudian diiris² seperti lapis.
2. Kelapa diparut memandjang.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali salam, laos dan sereh dipukul-pukul.
4. Daging, kelapa dan bumbu² tadi ditjampur hingga rata.
5. Tjampuran tadi diungkep (memakai wadjan).
6. Setelah keluar minjakna diaduk-aduk supaja djangan gosong.
Setelah kelapa berwarna agak tjoklat dan masak, diangkat.

DENDENG BALADO

Bahan² :

daging	1/2 kg.
minjak	1/3 btl.

Bumbu² :

bawang merah	2 bh.	lombok merah	5 bdj
asam	5 mt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daging dipotong tipis² atau didendeng lebar.
2. Asam dan garam digiling sampai halus, lalu daging dilumuri dengan ini hingga rata.
3. Setelah itu didjemur dipanas matahari hingga kering.
4. Apabila nanti hendak digoreng, dipotong sedang besarnya.
5. Menggorengnya hendaklah hati² supaja gurih dan mersik.
6. Kalau hendak diberi lombok, irislah bawang, digoreng sampai kuning, lalu dimasukkan lombok jang digiling kasar.
7. Apabila lombok ini sudah agak laju digoreng, lalu diberi tjuka sedikit dan kemudian dendeng ditjampurkan kedalamnya.

DJUKU KAMBU

(Makasar)

Bahan² :

ikan bandeng	1 ekor	telur itik	2 btr.
kelapa	1/2 bh.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	laos	2 iris
bawang putih	1 siung	asam	setjukupnja
lada	1 sdt.	gula djawa	setjukupnja
ketumbar	1 sdt.	garam	setjukupnja
sereh	1 bt.		

Tjara membuatna :

1. Kelapa diparut, digoreng, ditumbuk (tidak sampai berminjak).
2. Ikan dibersihkan, kepala dan ekor dibuang, di-potong² (\pm 3 atau 4 potong).
3. Dagingnya dikeluarkan direbus sampai masak, dibuang tulang-tulangnya, dit jintjang, ditumbuk halus.
4. Ketumbar, sereh iris, laos, bawang merah iris, bawang putih iris dan lada digoreng dalam minjak, dihaluskan.
5. Daging halus ditjampur, diberi kuning telur, lalu dimasukkan dalam kulitnya, ditjelup dalam putih telur lalu digoreng.

EMPAL PEDAS

(Patjitan)

Bahan² :

daging sapi	1/2 kg.	minjak goreng	1/2 tjangkir
-------------	---------	---------------	--------------

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	laos	2 iris
bawang putih	3 siung	asam	2 mata
lombok rawit	3 bh.	gula merah	1/2 sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnya:

1. Daging ditjutji, direbus.
2. Daging di-potong² tipis ± ½ cm tipisnya, dipotong melebar.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos, dan asam ditjairkan (diambil airnya).
4. Daging dan bumbu ditjampur jadi satu, ditambah air sedikit direbus sampai kering, dagingnya lunak.
5. Daging tadi lalu digoreng dalam minjak setjukupnya sadja.

ENTO ENTO

(Solo)

Bahan²:

tempe katjang kedele	5 pt.
telur	2 btr.
minjak goreng	½ btl.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	bawang putih	3 siung
lombok merah	2 bh.	garam	2 sdt.

Tjara membuatnya

1. Bawang merah, bawang putih, garam dan lombok dihaluskan.
2. Tempe dihaluskan, ditjampur bumbu.
3. Dibentuk bulat-bulat, ditjelupkan putihnya telur, digoreng.

GEGEPUK

(Tjiandjur)

Bahan²:

daging sapi	½ kg.	minjak goreng	½ gls.
kelapa	¼ btr.		

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	laos	1 iris
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
ketumbar	1 sdt.	garam	2 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Daging direbus sampai $\frac{1}{2}$ masak, di-potong² lebar setebal $\frac{3}{4}$ cm; tiap potongan dimemarkan.
2. Bumbu dihaluskan, ketjuali laos; santan dimasukkan .
3. Daging direndam 3–4 menit dalam santan.
4. Digoreng dengan minjak kelapa panas.

GEPUKAN DAGING

(Sukabumi)

Bahan² :

daging sapi	1 kg.	minyak goreng	$\frac{1}{2}$ gelas
kelapa	$\frac{1}{2}$ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	asam	4 mata.
bawang putih	2 siung.	gula merah	1 sdm.
ketumbar	1 sdm.	garam	1 sdm.
laos	2 ptg.		

Tjara membuatnja :

1. Bumbu² dihaluskan.
2. Daging di-potong² kira² 5×6 cm, diaduk dengan bumbu².
3. Didjerangkan diatas wadjan sampai keluar airnya.
4. Kelapa diparut, diambil santannja 6 gelas, dimasukkan kedalam wajan.
5. Dimasak sampai empuk dan santannja habis.
6. Setelah empuk, daging diangkat di-pukul² hingga lebar.
7. Digoreng sampai masak.

GIMBAL UDANG

(Tjiandjur)

Bahan² :

udang	$\frac{1}{4}$ kg.	terigu	5 sdm.
telur ajam	2 btr.	santan kental	1 gls.

*Bumbu*² :

prei	4 btg.	garam	1 sdt.
ketumbar	1 sdt.	minjak kelapa	1/4 btl.

Tjara membuatnya :

1. Udang dan bawang bakung dibuang kulitnya, ditjutji.
2. Udang dipotong ketjil², sedang bawang diiris halus.
3. Udang, prei dan semua bumbu diaduk dengan tepung terigu kemudian baru dituangi dengan air santan hingga rata.
4. Kemudian digoreng sesendok demi sesendok.

Keterangan :

Gimbal ini bentuknya bundar tapi empuk.

GORENG BASAH USUS DAN BABAT
(Sukabumi)

*Bahan*² :

usus/babat	1 kg.	minjak goreng	1/4 gls.
------------	-------	---------------	----------

*Bumbu*² :

bawang merah	10 bh.	sereh	1 btg
bawang putih	4 siung	salam	2 lbr.
ketumbar	1 sdm.	asam	4 mata
laos	2 pt.	gula merah	1 sdm.
djae	1 rdj.	garam	3/4 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam, sereh, laos, dan djae.
2. Usus dibersihkan, di-potong² pandjang 7 cm.
3. Dimasukkan kedalam bumbu² diaduk rata, ditumis, ditambahkan air setinggi permukaan.
4. Dimasak sampai empuk dan berminjak.

GORENG DJAGUNG ISI SELADA

*Bahan*² :

tepung djagung	1/2 tjkr.	telur ajam	1 btr.
----------------	-----------	------------	--------

minjak goreng	$\frac{1}{2}$ tjkr.	air	$\frac{1}{2}$ tjkr.
garam setjukupnja	$\frac{1}{2}$ sdt.		
isinja : lihat resep selada campur djagung			

Tjara membuatnya :

1. Telur ajam dikotjok sampai jang merah dan jang putih tjampur dengan baik.
2. Garam dan air tepung dimasukkan.
3. Adonan sudah djadi untuk pengorengan pisang.
4. Tjetakan fritur (kaleng berbentuk mangkokan ketjil), dimasukkan kedalam minjak panas sesudah itu ditjelupkan.
5. Kalau sudah masak akan terlepas dengan sendiri dari tjetakannja.
6. Mangkokan ketjil ini diisi dengan selada tjampur.

GORENG OTAK (Surabaja)

Bahan² :

otak sapi/kerbau	$\frac{1}{4}$ kg.	tepung terigu	1 sdm.
telur ajam/itik	1 btr.	minjak kelapa	$\frac{1}{2}$ sdm.

Bumbu²:

lada	1 sdt.	garam	$\frac{1}{2}$ sdm.
------	--------	-------	--------------------

Tjara membuatnya:

1. Otak dibersihkan, dipotong-potong.
2. Telur dikotjok dengan tepung jang telah ditjairkan dengan air 3 sendok makan.
3. Bumbu dihaluskan, kemudian ditjampurkan.
4. Otak dimasukkan dalam adonan tepung dan digoreng dalam minjak panas.

GORENG PERUT KAMBING

Bahan :

isi perut kambing	$\frac{1}{2}$ kg.
-------------------	-------------------

*Bumbu*²:

bawang putih	5 siung	djae	½ rdj.
lombok	5 bidji	garam	1 sdm.
asam	10 mata	ketjap	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Perut kambing ditjutji sampai bersih benar.
2. Dipotong ketjil-ketjil.
3. Ditarohkan diwadjan, masukkan bumbu jang ditumbuk dibubuhi air asam dan ketjap.
4. Ditambahkan air dua gelas dan direbus sampai masak dan kuning.
5. Dagingnya harus empuk.

GORENG UDANG KERING

Bahan :

udang	1 kg.
-------	-------

*Bumbu*²:

kelapa parut		tomat	5 bidji
digoreng lalu		asam	setjukupnja
ditumbuk	1 gelas	bawang merah	
lada	10 bidji	goreng	3 sendok
garam	setjukupnja		

Tjara membuatnja :

1. Udang dibersihkan, dibuang kulit-kulit dan kelapanja dibubuhi garam dan asam.
2. Bawang merah digoreng, sebagian besar dikeluarkan, udang dimasukkan, digoreng sampai agak kering.
3. Lada diulek, ditambahkan tomat di-iris², dimasukkan, digoreng sampai kering.
4. Tambahkan kelapa goreng tumbuk.
5. Keluarkan dan bubuhi bawang goreng diatasnya.

GORENGAN UDANG METRO

(Purwokerto)

Bahan² :

udang basah	2 ons	minjak goreng	1½ gls.
tepung djagung	¼ kg.		

Bumbu² :

bawang putih	5 siung	kentjur	½ rdj.
ketumbar	2 sdt.	garam	2 sdm.
kunjit	¼ rdj.	kapur sirih	1 sdt.

Tjara membuatnya:

1. Udang dikupas, terus direndam dalam air panas dan ditutupi.
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Tepung ditampung air 2 tjangkir, dimasukkan bumbu, ditambah 1 sendok teh kapur sirih, diaduk sampai rata.
4. Dibentuk bulat², tengahnya diberi dua ekor udang.
5. Digoreng sampai kuning warnanja.

GURAMI BUMBU KETJAP

(Banjumas)

Bahan² :

gurami sedang	1 ekor	minjak kelapa	1 gls.
---------------	--------	---------------	--------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	3 siung	sereh	1 bt
lombok merah	5 bh.	ketjap	½ tjkr.
tomat	2 bh.	garam	½ sdt.
laos	1 iris		

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, digoreng sampai masak.
2. Bumbu diiris halus ketjuali salam, sereh dimemarkan dan tomat di-potong².
3. Bumbu² ditumis sampai laju.
4. Tambahkan ketjap dan air 1 gelas, dibiarkan sampai mendidih.
5. Ikan dimasukkan, dibiarkan ± 10 menit.

GURAMI GORENG SAOS TOMAT

(Purwokerto)

Bahan² :

gurami	1 kg.	minjak kelapa	1 gls.
tomat	1 ons		

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	salam	3 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	½ ons
lombok merah	5 bh.	garam	2 sdm.
laos	½ rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, digoreng.
2. Lombok merah dihaluskan.
3. Bawang merah, bawang putih, tomat diiris halus, digoreng, ditambahkan salam, laos, gula. Dimasukkan air 2 gelas direbus sampai mendidih dan agak kental menjadi saus.
4. Bila akan dimakan, gurami disiram dengan saus ini.

IKAN KAMBU

(Sulawesi Selatan)

Bahan² :

ikan bandeng	2 ekor	telur ajam	2 btr.
kentang	1 ons	minjak goreng	½ gelas

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	tgengkeh halus	½ sdt.
bawah putih	4 siung	daun bawang	4 bt.
lada halus	1 sdt.	garam	1 sdt.
pala halus	½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan. Ditutupi lalu dagingnya serta tulangnya dikeluarkan dari kulitnya, hati² jangan sampai kulitnya sobek. Ditjintjang halus.
2. Kentang dikupas di-potong², digoreng dihaluskan.

3. Daun bawang diiris halus ditjampurkan dengan ikan.
4. Tjampuran ini dimasukkan lagi dalam kulit ikan, didjahit agar utuh kembali.
5. Diolesi luarnya dengan telur lalu digoreng.
6. Sesudah masak ditaruh dalam piring dan ditaburi dengan bawang goreng.

Keterangan :

Di Djawa ada djuga masakan sematjam ini, dinamakan otak-otak bandeng atau sate bandeng.

IKAN KODOK

Bahan² :

ikan bandeng jang besar	1 ekor	telur	2 btr.
daging ajam	1/2 piring	daun seledri iris	1 sdm.

Bumbu²:

lada halus	1 sdt.
air asem	1 sdm.
garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Perut ikan dibelah, dibuang isinja dan insangnya, sisiki lalu dibersihkan.
2. Setelah itu keluarkan daging dan tulangnya per-lahan² dengan sendok garpu.
3. Daging ajam ditjintjang halus, ditjampur dengan daging ikan, telur, lada, garam dan air asam.
4. Tjampuran ini diaduk, lalu dimasukkan kembali kedalam perut ikan dan dijahit.
5. Terakhir ikannya digoreng dengan minjak jang banjak sampai terendam dan warnanya kuning.
6. Memakannya dengan saus mentega.

IKAN SAOS TOMAT

Bahan² :

ikan kakap atau gurami	2 ekor @ 1 kg.
wortel	2 bh. jang besar
daun bawang/prei	1 ikat ketjil
bawang bombai/timur	1 bh. jang besar
tepung terigu	8 sdm.
tepung kandji	2 sdm.
minjak goreng	setjukupnya

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	tjuka	1 sdt.
lada	1 sdt.	garam	setjukupnya
djae	2 rdj.	gula pasir	2 sdm.
saos tomat	1/2 btl.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan dan tidak di-potong² (periksa pada uraian persiapan ikan).
2. Ikan dikerat-kerat sedikit pada kedua belahnja kemudian digarami.
3. Ikan diguling-gulingkan dalam tepung terigu sampai merata.
4. Kemudian ikan digoreng dalam banjak minjak sampai warna merah kekuning-kuningan dan berkulit (keripik crequant).
5. Bumbu² dan sajuran dibersihkan.
6. Bawang bombay, wortel, bagian putih daun bawang prei diiris-iris halus sepandjang korek api.
7. Lada, bawang merah dan garam dihaluskan.
8. Bumbu² di tumis, turut dimasukkan irisan bawang bombay, wortel dan daun bawang, diberi saos tomat (djika mempergunakan saos dalam botol harap diperhatikan merknja, misalnja jang dari Hongkong sudah tjukup asam, djadi tak perlu menambah tjuka).
9. Saos setelah mendidih dikentalkan dengan tjairan tepung tapioka/kandji.
10. Ikan jang telah digoreng disiram dengan saos tomat kalau akan dimakan.
11. Dihidangkan panas-panas.

IKAN TJOAN TJOAN

Bahan² :

ikan belanak	1 kg.
tautjo	1 ons
minjak babi	1/3 btl.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	tjuka	1 sdm.
bawang putih	10 siung	ketjap	4 sdm.
djae	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatna :

1. Ikan dibersihkan lalu digoreng.
2. Bawang merah dan bawang putih diiris tipis².
3. Djae diiris halus.
4. Minjak babi ditaroh diwadjan, djika sudah panas, bawang merah dan bawang putih dan djae dimasukkan.
5. Djika sudah kuning baru masukkan tautjo, kemudian ketjap, tjuka dan air.
6. Diaduk sampai rata, kemudian ikan jang sudah digoreng dimasukkan.
7. Djika sudah mendidih diangkat.

IKAN TJUKA KERING

(Padang)

Bahan² :

ikan gurami	3 ekor	minjak goreng	1/2 gls.
-------------	--------	---------------	----------

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	kunjit bakar	1/3 rdj.
bawang putih	5 siung	daun salam	1 lbr.
lombok merah	15 bh.	tjuka	4 sdm.
kemiri	6 bdj.	garam	2 sdm.
djae	1 rdj.		

Tjara membuatna :

1. Ikan dibersihkan, di-potong², digoreng sampai kuning.

- Bawang merah diiris, digoreng, setelah hampir kuning tumiskan bumbu².
- Ikan goreng dimasukkan kedalam bumbu² diberi tjuka dan garam.

Keterangan :

Ikan gurami boleh diganti dengan ikan kakap dan kembung.

IKAN WOKU

(Menado)

Bahan² :

ikan laut	½ kg.	minjak goreng	3 sdm.
-----------	-------	---------------	--------

Bumbu²:

lombok merah	2 bh.	sereh	2 bt.
lombok hidjau	3 bh.	daun kemangi	½ ikat
tomat	3 bh.	daun jeruk purut	3 hl.
kemiri	4 bdj	asam	3 mata
kunjit	½ rdj.	garam	3 sdm.
djae	½ rdj.		

Tjara membuatnya:

- Ikan dibersihkan, diasam garami, bumbu² diiris, ditjampur
- Dimasak dalam belanga diberi minjak goreng dengan api ketjil.
- Menghidangkan : bumbu² kasar dikeluarkan.

KAKAP GORENG

Bahan² :

ikan kakap besar atau lainnya	1 ekor	kentang terigu	½ kg. 1 gls.
ketimun	2 bdj		

Bumbu²:

lada halus	1 sdt.	mentega	1 ons
djeruk sitrun/nipis sedikit		garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ikan ditjutji bersih, dibuang sisiknya lalu dipotong lebar setebal 1 cm.
2. Diremas dengan lada dan garam sampai meresap betul lalu digulung dengan tepung terigu.
3. Digoreng dengan mentega jang panas sekali sampai matang.
4. Disadujkan dipiring pandjang dengan dihiasi kentang goreng, ketimun dan peterseli.
5. Untuk ini, kentang dipotong pandjang² tebal, ketimun dikupas dulu lalu di-potong berbentuk kembang²an.

KAT LI HIE

(Tegal)

Bahan² :

udang besar	1 kg.	wortel	2 bh.
telur	1 btr.	tepung kandji	2 sdm.
mentega/margarin	1 gls.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	tjuka	3 sdm.
bawang putih	5 siung	ketjap	5 sdm.
lombok merah	5 bh.	garam	2 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Udang dikupas, dibelah dua dilebarkan.
2. Telur dikotjok diberi garam, udang dimasukkan ketelur.
3. Digoreng dalam margarine sampai masak.

Saos :

Wortel, lombok, bawang merah, bawang putih diiris, ditumis dengan mentega/margarine ditambah air dan ketjap, diberi tjuka dikentalkan dengan tepung kandji jang telah ditjairkan.

KEPITING GORENG

Bahan² :

kepiting besar	6 bh.
----------------	-------

irisan ham (daging babi)	2 ons
telur	10 bt.
seledri	2 tk.
daun bawang	2 ikat

*Bumbu*² :

bawang putih	4 siung
lada halus	½ sdt.
garam	1 sdt.
gadjih/minjak babi	5 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kepiting direbus dan daging diambil dari rumahnya.
2. Bawang putih diiris, digoreng sampai kuning.
3. Seledri dan daun bawah diiris.
4. Kemudian dimasukkan didalam tumisan bawang putih beserta ham, kepiting dan telur.
5. Setelah itu dibalik, djangan sampai gosong.

KERING IKAN TJUMI TJUMI (Purwokerto)

*Bahan*² :

ikan tjumi tjumi	¼ kg.	minjak goreng	½ tj.
------------------	-------	---------------	-------

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	djae	½ rdj.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
lombok merah	3 bh.	ketjap	2 sdm.
laos	1 iris	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan ditjutji, direbus sampai masak, di-potong².
2. Bawang merah, bawang putih, lombok merah diiris halus, digoreng kering.
3. Bumbu ditumbuk, dibatjam bersama ikan.
4. Bawang merah, bawang putih, lombok jang telah digoreng diaduk rata pada batjaman tersebut.

KERIPIK BAJAM

Bahan² :

daun bajam jang		kelapa	1/4 btr.
lebar	50 lbr.	minjak goreng	1 gls.
tepung beras	2 tjkr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 btr.	djinten	1/2 sdt.
bawang putih	4 siung	kunjit	1 rdj.
laos	1 ptg.	gula merah	1/2 rdj.
ketumbar	1/2 sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut dibuat santan kental 2 tjangkir.
2. Semua bumbu² dihaluskan.
3. Bumbu² jang sudah dihaluskan dimasukkan kesantan, terus disaring.
4. Masukkan tepung beras jang halus diaduk sampai rata.
5. Daun bajam setelah ditjutji, ditiriskan.
6. Dimasukkan kedalam adonan, kemudian satu persatu diambil dengan tangan.
7. Digoreng dalam minjak panas sampai kuning.

KERIPIK TEMPE

(Rembang)

Bahan² :

tempe	4 ptg.	santan	2 gls.
tepung beras	1 gls.	minjak goreng	2 gls.

Bumbu² :

bawang putih	4 siung	garam	1 sdm.
ketumbar	2 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Tempe diiris tipis lebar, didjemur setengah kering.
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Tepung beras, santan, bumbu² ditjampur mendjadi adonan jang entjer.

4. Tempe dimasukkan dalam adonan.
5. Satu persatu digoreng sampai kering dan kuning warnanya.

KRUPUK KULIT

(Bali)

*Bahan*² :

kulit babi 1/2 kg.

*Bumbu*² :

minjak goreng	1/2 btl.	garam	1 sdm.
air	1 lt.		

Tjara membuatnya :

1. Kulit babi ditutupi, dihilangkan lemaknya.
2. Direbus, ditambah garam sampai agak lunak, didjemur sampai kering.
3. Kulit dipotong-potong segi empat memandjang (panjang 5 cm, lebar 3 cm).
4. Kemudian digoreng dengan minjak, dimulai dengan minjak yang dingin, setelah setengah masak diangkat.
5. Minjak dipanaskan, kemudian krupuk dimasukkan lagi, dan digoreng hingga masak dan kering.

LELE SIRAM LOMBOK

*Bahan*² :

ikan lele	3 ekor	minjak kelapa	1/4 btl.
-----------	--------	---------------	----------

*Bumbu*² :

bawang merah	4 bh.	djae	1/2 btl.
bawang putih	2 siung	djeruk nipis	1/2 bh.
lombok merah	2 bh.	garam	1 sdm.
tomat	2 bh.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan lele dibersihkan, dibuang kepalanja.
2. Digoreng sampai masak.

- Bumbu² diiris halus dan ditumis, ditambah air dan air djeruk; terachir ikan goreng dimasukkan.
- Direbus terus sampai masak dan keluar minjakanja.

LENGKO LENGKO

(Tjirebon)

*Bahan*² :

tempe	4 potong	katjang tanah	1 ons
tahu besar	5 bidji	kutjai	1 ikat
taoge	1 ons	minjak	3 sdm.
ketimun	1 bh.		

*Bumbu*² :

lombok merah	5 bdj.	gula merah	1 sdt.
bawang merah	10 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

- Katjang tanah digoreng, dihaluskan bersama lombok merah, gula, garam, seperti membuat sambal katjang biasa.
- Tahu, tempe digoreng masih dalam potongan besar/segi empat.
- Taoge didjerangi/dituang air mendidih, kutjai diiris halus mentah.
- Ketimun mentah dipotong persegi ketjil², bawang merah diiris halus, digoreng kering.
- Tahu dan tempe diiris ketjil², ditaruh dipiring, diatasnya diberi disiram ketimun, taoge, kutjai disiram sambal. Ditabur bawang goreng baru diberi ketjap.
- Biasanya dimakan dengan nasi.

LENTO

(Banjumas)

*Bahan*² :

katjang tolo	1/4 kg.	kelapa setengah tua	1/4 btr.
tepung kandji	1½ sdm.	minjak goreng	¾ gls.

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	kentjur	1 rdj.
ketumbar	½ sdt.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnya :

1. Katjang tolo direndam 3 djam hingga mengembang, ditutup halus.
2. Kelapa diparut, bumbu² ditumbuk halus.
3. Katjang tumbuk, kelapa parut, bumbu², tepung kandji semuanja diaduk hingga rata.
4. Dikepal-kepal ketjil-ketjil pandjang atau bulat.
5. Digoreng hingga matang.

Keterangan :

Ada juga jang pakai daun jeruk purut diiris halus.

LENTO KEDELE

Bahan² :

kedele	½ kg.	telur ajam	1 btr.
tepung beras	1 sdm.	minjak goreng	1¼ gls.

Bumbu² :

bawang merah	2 bh.	laos	1 rdj.
bawang putih	4 siung	kentjur	1 rdj.
lombok merah	2 bh.	daun jeruk purut	2 lbr.
ketumbar	1 sdt.	gula merah	1 sdm.
djinten	½ sdt.	garam	2 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Kedele direndam, ditiriskan, ditumbuk halus.
2. Bumbu² ditumbuk jang halus.
3. Kedele tumbuk, tepung beras, telur, bumbu² diaduk-aduk jang rata mendjadi satu adonan.
4. Digoreng sesendok demi sesendok.

MENDOAN TEMPE

(Purwokerto)

*Bahan*² :

tempe	6 pt.
tepung beras	1 gls.
minjak goreng	2 gls.

*Bumbu*² :

bawang putih	5 siung	daun bawang	1 ikat
ketumbar	2 sdt.	garam	1 sdm.
kentjur	1 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Bumbu² dihaluskan.
2. Tepung beras diberi air 1 gelas, masukkan bumbu² diaduk hingga rata.
3. Daun bawang di-potong² 1 cm, dimasukkan kedalam adonan.
4. Tempe di-potong² dimasukkan satu persatu kedalam adonan, terus digoreng sampai matang diangkat (tidak sampai kering).
5. Dihidangkan panas² dimakan dengan lombok rawit.

MENDJENG TEMPE

(Banjumas)

*Bahan*² :

tempe bosok	10 pt.
kelapa	1/4 btr.
minjak goreng	1 gls.

*Bumbu*² :

bawang putih	3 siung	kentjur	1 rdj.
lombok merah	3 bh.	gula	1 sdm.
lombok rawit	2 bh.	garam	1 sdm.
djeruk purut	1 iris		

Tjara membuatnya:

1. Tempe dikukus hingga masak.
2. Kelapa diparut.

- Bumbu², tempe jang dikukus ditumbuk jang halus .
- Kelapa parut ditjampurkan kedalam bumbu² dan tempe diaduk-aduk hingga rata.
- Dibuat kepalan jang ketjil², digoreng hingga kering.

Keterangan:

Masakan ini ada djuga jang pakai udang.

MIRENG UDANG

(Brebes)

Bahan² :

udang	1 ons	minjak goreng	1/2 gls.
tepung beras	1 ons		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	laos	1 pt.
ketumbar	1 sdt.	garam	2 sdt.
kunjit	1 rdj.	air	1/2 gls.
djae	1 rdj.		

Tjara membuatnya :

- Udang dikuliti, dibelah punggungnya.
- Bumbu² lainnya dihaluskan.
- Tepung beras ditjampur dengan bumbu, diaduk sampai rata diberi air dan diberi garam.
- Udang ditjelupkan kedalam adonan.
- Digoreng dalam minjak panas, sesendok demi sesendok.

MISWA AJAM

(Samarinda)

Bahan² :

ajam	1 ekor	minjak	1/2 botol
------	--------	--------	-----------

Bumbu² :

bawang putih	4 siung	djeruk nipis	1 bh.
lada halus	1 sdt.	garam	1 sdm.
djae	2 rdj.	ketjap	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ajam di-potong², digoreng sampai masak.
2. Bawang putih dan djae ditumbuk halus.
3. Masukkan kegoreangan ajam, ketjap dan air djeruk nipis.
4. Djika sudah masak taburi lada halus.

MUARAH LABU AIR

Bahan² :

daging kambing	½ kg.
labu air	1 bh.
tomat	½ kg.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	bumbu arabia	1 sdm.
bawang putih	5 siung	garam	1 sdm.
gula merah	1 sdt.	margarine	2 sdm.

Tjara membuatnya:

1. Daging digoreng dengan margarine sampai kuning, masukkan bumbu arabia dan bawang putih jang sudah ditumbuk halus.
2. Djika sudah wangi, tomat jang sudah diiris-iris ditjampurkan kedalam tumisan tersebut, kemudian bubuh gula dan garam, biarkan ¼ djam baru tambah air 2 gelas.
3. Labu dikupas dan di-potong².
4. Djika daging sudah empuk baru bumbunja dimasukkan.
5. Masakan ini harus digodok dengan api ketjil.

MUGALGAL

Bahan :

daging kambing	½ kg.
----------------	-------

Bumbu² :

bawang putih	5 siung	garam	1 sdm.
lada halus	2 sdt.	margarine	3 sdm.
djeruk nipis	1 bh.		

Tjara membuatnya :

1. Daging kambing digoreng dengan margarine hingga kuning.
2. Bawang putih ditumbuk bersama garam dan lada.
3. Setelah halus dimasukkan kegoreangan daging.
4. Ditambahkan air 3 gelas dan daging direbus sampai empuk betul.

NAGINATGAT

(Batak)

Bahan :

daging sapi atau kerbau, kambing atau babi

Bumbu² :

darah daging itu sendiri		lada	1 sdm.
kunjit	5 iris	kemiri	5 bidji
djae	5 iris	ketumbar	1 sdm.
lombok merah	1 ons	sereh	3 batang
bawang merah	10 bidji	djeruk nipis	2 bidji

Tjara membuatnya :

1. Daging ditjintjang.
2. Digoreng lemaknya sendiri sampai masak.
3. Ditjampur dengan bumbu² jang digiling halus.
4. Setelah masak benar, ditjampuri darah jang ditjampur djeruk nipis dengan garam setjukunja, dan didiamkan 5 menit lamanja, sebelum dipakai.

Keterangan :

Masakan jang paling disukai oleh suku bangsa Batak. Kalau potongan² daging masih kasar, masakan ini dinamakan tanggotanggo.

ONDOL ONDOL TERI

Bahan² :

teri nasi	1 ons	minjak goreng	1 gls.
telur bebek	1 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	garam	1 sdt.
lombok merah	1 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Teri dibersihkan.
2. Telur dikatjau.
3. Bumbu² dihaluskan.
4. Semua ditjampur menjadi satu.
5. Digoreng dalam minjak panas sesendok demi sesendok sampai kering.

ONTJOM GORENG

(Bandung)

Bahan² :

ontjom	6 ptg.	tepung beras	1/2 gls.
minjak	1 gls.		

Bumbu² :

bawang putih	4 siung	djinten	1/4 sdt.
kemiri	2 bdj.	kunjit	1/2 rdj.
ketumbar	1/2 sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ontjom diiris tipis.
2. Bumbu dihaluskan, tepung ditjampurkan ditambah air dibuat adonan jang agak kental.
3. Irisan ontjom ditjelupkan keadonan, digoreng sampai kering.

OTAK UDANG

Bahan² :

udang ketjil	1/4 kg.	kelapa	1/4 btr.
minjak	1/4 btl.		

Bumbu² :

bawang merah	15 buah	bawang putih	5 siung
--------------	---------	--------------	---------

lombok merah	5 bdj.	ketumbar	1 sdt.
djinten	½ sdt.	gula pasir	1 sdt.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnya:

1. Kelapa diparut.
2. Udang dibersihkan dan dikupas, ditjintjang halus.
3. Bumbu digiling, kemudian ditjampur dengan udang dan kelapa parut.
4. Dibuat bulatan seperti perkedel lalu digoreng dalam minjak panas.

PARU GORENG

Bahan²:

paru	1 kg.	nasi	setjukupnja
minjak	½ btl.		

Bumbu²:

bawang putih	10 siung	asam	5 mata
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Paru direbus sampai empuk, dipotong tipis, didjemur.
2. Nasi digiling halus, diberi bawang putih, garam dan asam.
3. Potongan² paru dibalut dengan adonan ini sehingga ada selaputnya.
4. Digoreng dalam minjak jang panas lagi banjak.
5. Goreangan paru harus kering.

PEPENJON

(Bali)

Bahan²:

kelapa setengah tua	½ bh.	santan	½ gls.
minjak goreng		setjukupnja	

Bumbu²:

bawang merah	8 bh.	terasi	1 sdt.
--------------	-------	--------	--------

bawang putih	2 siung	lada hitam	1/2 sdt.
lombok merah	3 bdj.	djeruk sambal	1 btr.
kemiri	4 bdj.	garam	1 sdm.
kelapa tua	1/5 btr.		

Tjara membuatnya :

1. Kelapa setengah tua dikukur.
2. Bawang merah dan bawang putih diiris, lalu di goreng.
3. Kelapa tua dibakar, dengan kemiri dan lada, serta garam dihaluskan, ditjampur dengan santan lalu direbus sampai kental.
4. Kelapa jang sudah dikukur dituangi bumbu jang telah direbus ditambah bawang putih, bawang merah goreng, dan djeruk sambal.
5. Diremas-remas.

PERKEDEL

(Ambon)

Bahan² :

ikan kembung	2 ekor	kelapa	1/4 btr.
tepung djagung	4 sdm.	telur	1 btr.
daun bawang	1 btg.	djeruk nipis	1/2 btr.
daun seledri	1 btg.		

Bumbu² :

lombok besar	10 bdj.	djintan	1/4 sdt.
kemiri	5 bdj.	garam	1 sdt.
ketumbar	1/2 sdt.	minjak	1 tjkr.

Tjara membuatnya :

1. Ikan dipanggang, dagingnya ditjintjang sampai halus.
2. Kelapa diparut.
3. Bumbu ditumbuk halus bersama kelapa parut, ditjampurkan keikan.
4. Tepung djagung dimasukkan, daun bawang dan daun seledri ditambahakan, diaduk semua.
5. Lombok dibelah, dibuang semua isinya .
6. Daging ikan dimasukkan kedalam lombok, dibubuh tepung djagung, kemudian digoreng hingga kuning kemerah-merahan.

PERKEDEL BAKAR

(Tjiandjur)

Bahan² :

daging	1/2 kg.	kentang	1/2 kg.
telur bebek	2 btr.	minjak goreng	1/2 gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lada	1/2 sdt.
bawang putih	1 siung	garam	2 sdt.
pala halus	1/4 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Daging ditinjjang halus.
2. Kentang dikukus sampai masak, dihaluskan.
3. Telur dikotjok, bumbu dihaluskan.
4. Bahan bersama bumbu² dan telur ditjampur rata merupakan adonan.
5. Bagian atas dilumari dengan kuning telur.
6. Adonan dimasukkan kedalam lojang setebal 2 cm; dipanggang dalam oven.
7. Sesudah masak di-iris².

PERKEDEL BERAS DJAGUNG

Bahan² :

beras djagung	1 tjkr.	air	2 tjkr.
daging giling	1 ons	telur ajam	1 btr.

Bumbu² :

bawang merah	4 bdj.	bawang putih	1 siung
seledri	3 tk.	daun prei	3 tk.
lada	setjukupnja	garam	1 sdm.
minjak goreng			

Tjara membuatnya :

1. Beras djagung dimasak seperti hendak memasak nasi.
2. Setengah masak diangkat, digiling sampai halus, ditjampurkan dengan djagung giling ini: irisan² bawang merah, bawang

- putih, prei, seledri, daging giling, garam dan lada.
3. Setelah itu dimasukkan telur ajam, ditjampur sampai rata, di-bulat²kan seperti jang dikehendaki, lalu digoreng dalam minjak panas sampai kuning.

PERKEDEL BUNGKUS DAUN SINGKONG

*Bahan*² :

daun singkong	1 ikat	minjak	1/4 btl.
daging	1/4 kg.		

*Bumbu*² :

bawang merah	6 btr.	garam	1 sdt.
lada	1/2 sdt.	ketjap	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Perkedel dibungkus dengan daun singkong lalu digoreng.
2. Bawang merah di-potong², digoreng setengah matang diberi lada, garam, ketjap dan air kaldu 1/3 gls dan dibiarkan mendidih.
3. Kemudian perkedel dimasukkan ± 10 menit lamanja.

PERKEDEL DAGING

*Bahan*² :

daging	1/4 kg.	telur	1 btr.
kentang	1/4 kg.	minjak goreng	1/2 liter

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	lada	1/4 sdm.
bawang putih	4 siung	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daging ditjutji ditjintjang halus.
2. Kentang direbus atau digoreng. Kalau direbus, dikupas setelah masak. Kalau digoreng, dikupas sebelum digoreng.
3. Kentang rebus atau kentang goreng dihaluskan.
4. Bumbu² dihaluskan.

- Daging, kentang dan bumbu² ditjampurkan rata, dibentuk bulat² pipih pakai sendok. Selandjutnya digoreng sampai masak.

PERKEDEL DJAGUNG

Bahan² :

djagung	5 tongkol	tepung kandji	3 sdm.
telur	1 btr.	minjak kelapa	1/4 btl.

Bumbu² :

bawang merah	3 btr.	lada halus	1 sdt.
bawang putih	3 btr.	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnja :

- Butir djagung diiris dari tongkolnya.
- Ditumbuk halus.
- Semua bumbu ditumbuk halus.
- Ditjampurkan dengan djagung, ditambah tepung kandji.
- Kemudian digoreng sesendok demi sesendok.

PERKEDEL GORENG

Bahan² :

kentang	1/2 kg.	telur	2 btr.
daging	2 ons	minjak kelapa	1 gls.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	pala	1/3 sdt.
lada	1/2 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

- Kentang dikupas, di-potong², digoreng, dihaluskan.
- Daging ditjintjang halus ditjampur rata dengan kentang.
- Bawang merah diiris halus, digoreng, dihaluskan bersama bumbu lainnya .
- Diaduk rata dengan kentang tadi ditambah telur yang sudah dikatjau.
- Sesendok demi sesendok digoreng sampai kuning warnanya.

PERKEDEL KIMPUL

Bahan :

kimpul 5 kg.

Bumbu² :

bawang putih	4 siung	brambang	5 bidji
daun salam	2 lbr.	gula djawa	1/4 ons
ketumbar	1/2 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kimpul dibikin getuk.
2. Ditjampur dengan adonan diatas
3. Dikepali berbentuk bulat dan gepeng.
4. Digoreng.

PERKEDEL LOMBOK MERAH TOMAT

Bahan² :

lombok merah/ tomat	1/2 kg.	minjak goreng	1/4 lt.
kentang	1/2 kg.	telur ajam	2 btr.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	pala halus	1 sdt.
bawang putih	5 siung	garam	2 sdt.
lada halus	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Lombok merah/tomat dihilangkan bidjinja.
2. Kentang dikupas, dipotong-potong, digoreng kemudian ditumbuk halus.
3. Bawang merah diiris-iris di goreng sampai kuning.
4. Bawang putih dihaluskan, lada dan pala ditjampur dengan kentang jang telah ditumbuk halus dan telur dikotjok, dituangkan pada kentang jang halus, diaduk sampai rata, ditambah dengan bawang merah jang sudah digoreng.
5. Lombok/tomat jang tinggal kulitnya diisi dengan bahan pergedel diatas kemudian digoreng.

PERKEDEL MASAM

(Rembang)

Bahan² :

ubi djalar	1 kg.	minjak kelapa	2 gls.
tepung kandji	2 sdm.	daun kutjai	10 lbr.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lada	1/2 sdt.
bawang putih	5 siung	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ubi djalar dikukus, dikupas, ditumbuk bersama tepung kandji.
2. Bawang merah diiris tipis*, digoreng setengah masak.
3. Daun kutjai diiris halus, bawang, lada, garam dihaluskan .
4. Ubi jang telah dihaluskan ditjampur dengan bumbu², kutjai dan bawang goreng.
5. Dibentuk bulat² pipih.
6. Digoreng sampai berwarna kuning tjoklat.

PERKEDEL RADJUNGAN

Bahan² :

radjungan	4 ekor	telur bebek	1 btr.
kentang	5 bh.		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	seledri	1 ikat ketjil
bawang putih	2 siung	lada	1/2 sdt.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Radjungan direbus, diambil dagingnya. Didjaga kulit badanjang dangan sampai rusak.
2. Kentang direbus, dikupas, dihaluskan.
3. Telur dikatjau.
4. Semua bumbu dihaluskan, ditjampur daging radjungan dan kentang.

- Semua bahan ditjampur dengan telur jang telah dikatjau, terachir dimasukkan potongan seledri.
- Bahan² tersebut dimasukkan kembali kedalam kulit badan radjungan lalu digoreng sampai masak.

PERKEDEL SURABAJA

Bahan² :

ikan kembung	1 ekor	tepung djagung	3 sdm.
telur	1 btr.	parutan kelapa	3 sdm.
minjak	1/4 btl.		

Bumbu² :

lombok merah	10 bdj.	bawang (daun)	2 tk.
daun seledri	1 tk.	djinten	1/4 sdt.
ketumbar	1/2 sdt.	kemiri	5 bdj.
air djeruk nipis	1 sdm.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

- Ikan dipanggang, dagingnya ditjintjang sampai halus.
- Bumbu dihaluskan bersama kelapa parut ditjampurkan ke ikan.
- Tepung djagung dimasukkan, daun bawang dan seledri ditumbuk, diaduk semua.
- Lombok dibelah, dibuang isinya.
- Daging ikan dimasukkan kedalam lombok, dibubuh tepung djagung, kemudian digoreng hingga kuning.

PERKEDEL TAHU (Rembang)

Bahan² :

tahu	10 pt.	telur ajam	2 btr.
daging	1 ons	minjak goreng	1 gls.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	gula	1/2 sdm.
lada putih	1 sdt.	garam	1/2 sdm.
daun seledri	1 ikat ketjil		

Tjara membuatnya :

1. Tahu, bumbu² dihaluskan, diaduk rata.
2. Daging ditjintjang, direbus dengan sedikit air sampai ½ matang.
3. Daun seledri dipotong ketjil², tjampurkan dengan daging dan tahu, ditambah telur, diaduk-aduk rata .
4. Dibentuk bulat² sebesar ibu djari kaki.
5. Digoreng sampai kekuning²an.

Keterangan :

Adakalanja masakan tidak pakai daging.

PERKEDEL TALAS

Bahan² :

talas putih	1 btr.	minjak goreng	½ gls.
telur ajam	½ kg.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lada	4 btr.
bawang putih	2 siung	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Talas dibersihkan, dipotong-potong, dikukus sampai empuk, panas-panas dihaluskan.
2. Bumbu dihaluskan, telur dikotjok, semua ditjampur dengan talas halus sampai rata.
3. Dibentuk bulat pandjang, digoreng dalam minjak panas sampai kuning.

PERKEDEL TEMPE

(Banjumas)

Bahan² :

tempe	6 pt.	minjak kelapa	2 sdm.
-------	-------	---------------	--------

Bumbu² :

bawang putih	1 siung	kentjur	½ rdj.
--------------	---------	---------	--------

lombok merah	2 bh.	daun djeruk purut	1 lbr.
ketumabar	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Bumbu² dihaluskan, tempe dimasukkan ditjampur sampai rata.
2. Adonan dibuat bulat² sebesar bola pingpong, didjemur, digoreng dalam minjak goreng.

PEKEDEL TOMAT

Bahan² :

tomat	1/2 kg.	telur ajam	2 btr.
daging	1 ons	soun	1 ikat

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	daun seledri	1 ikat
lada	1/2 sdt.	garam	1 sdt.
pala	1/4 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging ditjutji, ditjintjang sampai halus.
2. Bawang mearah, seledri di-iris² halus.
3. Bumbu dihaluskan .
4. Semua bahan diaduk menjadi satu sampai rata.
5. Dibentuk bundaran ketjil² lalu digoreng sampai kuning.
6. Tomat ditjutji bersih dan diiris bagian atas.
7. Isinja dikeluarkan, djangan sampai kulitnya rusak.
8. Bundaran² itu dimasukkan kedalam tomat dan ditutup dengan irisan tomat bagian atas hingga tertutup kembali.
9. Lalu tomat isi ini dikukus sebentar.

PUPUK

(Madura)

Bahan² :

ikan tongkol	1 ekor	kelapa	1 btr.
--------------	--------	--------	--------

Bumbu² :

bawang merah	10 buah	asam	setjukupnja
lombok besar	10 bidji	lada	1 sdt.
lengkuas	1 iris	garam	setjukupnja
sereh	1 btg.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, dipanggang kering, dikeluarkan tulangnya, ditumbuk halus.
2. Kelapa diparut, digoreng kering, ditumbuk halus.
3. Lada ditumbuk halus.
4. Lombok ditumbuk halus.
5. Lengkuas diparut diambil airnya.
6. Sereh ditumbuk diambil airnya.
7. Semua bumbu² halus tadi dimasukkan dan ditjampur dengan halusan ikan, dibentuk segitiga dengan daun pisang, digoreng.

REMPAH KELAPA MUDA

(Banjumas)

Bahan² :

kelapa muda	1 btr.	minjak kelapa	1/4 btl. bir
telur ajam	2 btr.		

Bumbu²:

bawang merah	4 bh.	kemiri	2 bdj.
bawang putih	4 siung	gula merah	1/4 ons
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
djinten	1/2 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Bawang merah, bawang putih, kemiri digoreng lebih dulu.
2. Garam dihaluskan; bumbu² jang digoreng ikut dihaluskan.
3. Kelapa dibersihkan, diparut, ditjampur dengan bumbu².
4. Telur dikatjau, ditjampur dengan kelapa tadi, diaduk rata.
5. Minjak dipanaskan, adonan tadi dibuat bentuk bulat-bulat londjong dengan pandjang 3 cm, digoreng sampai kuning.

Keterangan :

Bentuk rempah dapat dibuat segitiga petjak atau bulat-bulat seperti kelereng.

REMPAH RANDJUNGAN (Rembang)

Bahan² :

randjungan	4 ekor	telur ajam	1 btr.
kelapa muda	½ btr.	minjak kelapa	1 tjkr.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	kunjit	½ rdj.
bawang putih	2 siung	laos	¼ iris
lombok merah	2 bh.	gula	½ sdm.
ketumbar	½ sdt.	garam	½ sdm.
djinten	¼ sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Randjungan dibersihkan, direbus.
2. Kelapa dibersihkan, diparut.
3. Radjungan kalau sudah masak diambil dagingnya ditjampur kelapa parut.
4. Semua bumbu dihaluskan, ditjampur radjungan dan kelapa.
5. Telur dikatjau; ditjampurkan di-aduk² sampai rata.
6. Dibentuk bulat² atau persegi, digoreng sampai kuning.

REMPEJEK KATJANG

Bahan² :

katjang tanah	¼ kg.	kelapa tua	½ bh.
tepung beras	1 gls.	minjak goreng	2½ gls.

Bumbu² :

bawang putih	5 siung	garam	1½ sdt.
ketumbar	1½ sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, diambil santannya ½ gelas.

2. Bumbu² dihaluskan.
3. Katjang, tepung dan bumbu² ditambah santan ditjampur rata.
4. Sesendok demi sesendok digoreng. Bentuknya tipis bulat.

REMPEJEK TERI

(Wonosobo)

*Bahan*²:

teri kering	1 ons	kelapa tua	1/4 btr.
tepung beras	1 ons	minjak kelapa	1 gls.

*Bumbu*²:

bawang putih	3 siung	kentjur	1/2 rdj.
kemiri	4 bdj.	garam	1/2 sdm.
kunjit	1/2 rdj.	air kapur sirih	2 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Kelapa dibersihkan, dibuat santan.
2. Bumbu² dibersihkan, dihaluskan.
3. Tepung ditjampur bumbu, ditjairkan dengan santan sampai tjukup kentalnja. Masukkan air kapur sirih.
4. Terahir masukkan teri, kemudian digoreng sesendok demi sesendok sampai tjukup kuningnja.

RENDANG

(Padang)

*Bahan*² :

daging bistik (lulur dalam)	1 kg.	kelapa	2 btr.
--------------------------------	-------	--------	--------

*Bumbu*²:

bawang merah	10 bh.	kunjit	1/2 rdj.
bawang putih	6 siung	laos	2 rdj.
lombok merah		sereh	1 btg
giling	6 sdm.	garam	3 sdm.
daun kunjit	2 lbr.	djae	2 rdj.
kemiri	2 bdj.		

Tjara membuatnya:

1. Daging ditutupi, dipotong persegi ± 3 cm.
2. Bumbu digiling halus ketujuh laos, daun kunir dan sereh.
3. Kelapa diparut dan dikeluarkan santan sebanyak 12 gelas.
4. Santan dan bumbu didihkan didalam wadjan, dimasukkan daging.
5. Dimasak dengan api sedang, sambil diaduk-aduk hingga kering air. Api diketjilkan, diaduk terus menerus dengan sodeh, diangkat bila kering dan warna tjoklat kehitaman.

Keterangan:

1. Bumbu² dapat ditambahkan dengan 2 hl. daun jeruk purut dan 6 biji lada. Dapat pula sama sekali tidak menggunakan bawang merah, tetapi bawang putih ditambahkan. Supaya rendang hitam sekali, tidak digunakan kunir.
2. Rendang dapat dibuat dari ajam, bebek, hati, limpa, otak, paru, telur, kentang, katjang kering, nangka atau pakis. Sering pula dimasak sebagai tjampuran daging dan kentang atau daging dan katjang kering. Menurut tjepat empuknja baru dimasukkan kedalam santan bila telah kental dan berminjak (ajam, otak, telur, pakis). Rendang daging biasanya tahan beberapa hari oleh karena itu sebaiknya dimasak sehingga dalam jumlah banyak. Masakan ini dinamakan "kalio" bila tidak dikeringkan, tetapi diangkat bila santan kental dan berminjak.

RENDANG DAUN SINGKONG

Bahan²:

daun singkong	2 ikt.	kelapa	½ btr.
daging	¼ kg.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	djae	2 rdj.
bawang putih	4 siung	daun salam	2 lbr.
lombok merah	6 bh.	asam	3 mata
laos	2 pt.	gula merah	1 sdm.
kunjit	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daun singkong ditjutji sampai lunak, ditiriskan. Beberapa lembar digulung, diikat dengan merang.
2. Sampai semua daun merupakan ikatan² ketjil.
3. Bumbu² dihaluskan.
4. Santan direbus, daun singkong dan bumbu² dimasukkan dan daging djuga.
5. Masakan ini dimasak sampai warnanya kemerah-merahan. Pengikat dilepaskan waktu menghidangkan.

Keterangan :

Masakan ini boleh juga ditjampur katjang merah ± 1 ons.

RENDANG DJENGKOL (Purwokerto)

Bahan² :

djengkol	23 bdj.
kelapa	1 btr.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	ketumbar	1 sdt.
bawang putih	2 siung	daun salam	2 lbr.
lombok merah	15 bh.	sereh	1 btg
kunjit	1 rdj.	garam	1 sdm.
djae	1 rdj.	terasi	1 sdt.
kemiri	5 bdj.		

Tjara membuatnya:

1. Djengkol direbus sampai masak.
2. Diangkat lalu dipukul sampai gepeng.
3. Lombok merah dibuang bidjinja.
4. Semua bumbu² dihaluskan ketjuali daun salam dan sereh.
5. Kelapa diparut diambil santannya 4 gelas.
6. Djengkol, bumbu² ditumiskan lalu dimasukkan santannya.
7. Dimasak sampai kering sambil diaduk-aduk.

RENDANG MINANG

Bahan² :

daging	1 kg.	kentang ketjil	3 ons
kelapa	3 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	20 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	5 siung.	laos	1 ptg.
lombok merah			
halus	3/4 bh.	ketumbar	1 sdm.
daun kunjit	1 lbr.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Daging dibersihkan, dipotong-potong.
2. Kelapa parut, diambil santannja.
3. Bumbu² dihaluskan, didjerangkan bersama santan sampai berminjak.
4. Dimasukkan daging, di-aduk² supaja tidak lekat.
5. Bila daging sudah empuk dimasukkan kentang ketjil.
6. Dimasak sampai kering dengan api ketjil, djika warnanya telah hitam diangkat.

RENDANG TELUR

(Sumatera Barat)

Bahan² :

telur bebek	10 btr.	kelapa	1 btr.
-------------	---------	--------	--------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kunjit	1 iris
bawang putih	5 siung	laos	1 rdj.
lombok merah		garam	1/2 sdm.
giling	2 sdm.	djae	1/2 rdj.
daun kunjit	1/2 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Telur direbus matang dan dikupas.
2. Kelapa diparut dan dikeluarkan santan sedang sebanjak 2 gelas.

- Bumbu digiling halus ketjuali laos dan daun kunjit.
- Santan dan bumbu dimasak hingga kental dan berminjak. Dimasukkan telur rebus, dimasak hingga kering dan warna tjoklat kehitaman, sambil diaduk.

SALAK LAUK
(Pariaman)

*Bahan*² :

tepung beras	2 gls.	minjak	1 gls.
ikan kakap	1 pt.		

*Bumbu*² :

bawang merah	3 bh.	laos	1/2 rdj.
bawang putih	2 siung	daun kunjit	1/2 lbr.
lombok merah	5 bh.	garam	1/2 sdt.
kunjit	1/2 rdj.		

Tjara membuatnya :

- Ikan diberi garam, ditutup dan dibiarkan satu malam, lalu dihaluskan.
- Tepung beras disangrai hingga kering.
- Daun kunxit diiris halus, bumbu lain digiling halus.
- Tepung beras ditjampur dengan 1 gelas air panas, hingga menjadi satu, ditjampur dengan bumbu² ikan. Adonan dibentuk seperti telur; digoreng dalam minjak panas hingga kuning.

Keterangan :

Masakan ini dapat digunakan sebagai lauk dan dimakan dengan nasi, atau dapat pula dimakan sebagai selingan.

SAMBAL GORENG KERING AJAM
(Bogor)

*Bahan*² :

ajam	1 ekor	kelapa	2 btr.
minjak goreng	1/2 gls.		

*Bumbu*² :

bawang merah	6 bh.	kemiri	5 btr.
bawang putih	2 siung	djinten	½ sdt.
lombok merah	5 bdj.	asam	2 mata
ketumbar	2 sdt.	garam	2 sdt.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Daging ajam dibersihkan di-potong².
2. Kelapa diparut dibuat santan.
3. Bumbu dihaluskan, bawang merah diiris halus ditumis bersama² minjak sampai kuning.
4. Santan dituangkan, daging dimasukkan direbus sampai dagingnya empuk.
5. Daging diangkat di-tjabik², tulangnya dibuang terus dimasak sampai bumbunya kering.

SAMBAL GORENG KERING TEMPE

*Bahan*² :

tempe	½ kg.	minjak	½ btl.
-------	-------	--------	--------

*Bumbu*²:

bawang merah	10 btr.	sereh	1 btg.
bawang putih	3 siung	asam djawa	2 mata
lombok merah	10 bdj.	garam	½ sdm.
laos	2 pt.	gula djawa	1 ons
salam	3 lbr.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnya:

1. Tempe diiris tipis, digoreng dengan minjak sampai kuning.
2. Bawang merah, bawang putih, lombok merah diiris halus, digoreng sampai kering.
3. Bumbu lain dihaluskan, ditumis, diberi air sedikit, ditambah sereh, salam dan laos.
4. Tempe dimasukkan, diaduk sampai rata, sesudah kering diangkat.

SENG GESENG

(Sumenep)

Bahan :

daging 1 ons

Bumbu² :

bawang merah	4 btr.	asem	4 mata
bawang putih	2 siung	garam	1 sdm.
terasi	1 sdt.	minjak kelapa	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Bawang merah dan bawang putih diiris halus, lalu digoreng.
2. Asam dan terasi dihaluskan.
3. Daging digoreng diwadjan dengan minjak kelapa ditjampur dengan bumbu² no. 1 (setelah tjukup lama maka bumbu² no. 2) ditjampurkan pula.
4. Dibiarkan sampai masak.

SERUNDENG

(Purwokerto)

Bahan² :

kelapa setengah tua	1 btr.
minjak goreng	1 tjkr.
katjang tanah	1 ons

Bumbu² :

bawang merah	2 bh.	asem	2 mata
bawang putih	2 siung	terasi	1 sdm.
gula merah	2 sdm.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Katjang direndam, dikupas, digoreng.
2. Kelapa dibersihkan, diparut.
3. Bumbu dihaluskan, ditjampur dengan kelapa parut.
4. Digoreng sambil di-aduk² sampai kekuning²-an terachir katjang dimasukkan.

SERUNDENG IKAN MUDJAIR

(Purwokerto)

Bahan² :

ikan mudjaire	15 ekor	minjak kelapa	1½ gls.
kelapa muda	1 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 btr.	laos	1 pt.
bawang putih	2 siung	salam	2 lbr.
kemiri	3 btr.	asam djawa	1 sdt.
ketumbar	2 sdt.	gula djawa	1 sdt.
kunir	½ rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut.
2. Ikan dibersihkan, dilumuri garam sedikit, digoreng sampai kering.
3. Bumbu dibersihkan, dihaluskan, diaduk dengan kelapa parut (rasa agak manis).
4. Kelapa jang telah diaduk dengan bumbu dibuat digongso sampai tjoklat.
5. Terahir kelapa dan ikan goreng ditumbuk halus.

SERUNDENG IKAN TERI

(Rembang)

Bahan² :

ikan teri	1 ons	minjak kelapa	1 tjkr.
kelapa tua	1 btr.		

Bumbu² :

bawang putih	4 siung	kentjur	½ rdj.
lombok merah	3 bh.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa dibersihkan, diparut, digoreng sampai kuning tua.
2. Teri digoreng sampai kering, ditumbuk halus, ditjampur bumbu.
3. Semua bahan ditjampur menjadi satu, diaduk rata.



1. Ento²
2. Kelapa
3. Serundeng

4. Kelapa sawit
5. Sagu roti
6. Tepung sagu

SERUNDENG PENGANTEN

Bahan² :

katjang tanah	1 kg.	minjak	½ btl.
kelapa ½ tua	1 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	ketumbar	1 sdm.
bawang putih	2 siung	asam	6 mata
laos	2 pt.	gula merah	½ ons
daun salam	3 lbr.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ketumbar, garam, bawang putih ditumbuk sampai halus, sudah itu masukkan bawang merah, asam dan gula.
2. Apabila bumbu ini sudah halus, terus ditumbuk pula laos perlahan-lahan.
3. Katjang tanah disiram air panas dan dikuliti.
4. Katjang ini diberi garam dan digoreng sampai kuning.
5. Kelapa jang telah diparut beserta bumbu didjadikan satu.
6. Digoreng dengan minjak kelapa sampai kuning.
7. Bila sudah kuning katjang goreng dimasukkan.

SINORE

(Irian Barat)

Bahan :

tepung sagu kering 1 kg.	kelapa	1 btr.
--------------------------	--------	--------

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut kemudian ditjampur dengan tepung sagu jang telah diajak halus.
2. Tjampuran tersebut diatas digoreng sangan hingga masak.
3. Selama mengoreng tjampuran harus selalu ditjakar².

Keterangan:

Sinore = ditjakar

TAHU BATJEM GORENG

(Purwokerto)

Bahan² :

tahu	10 pt.	minjak goreng	1 gls.
------	--------	---------------	--------

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	asam	2 mata
laos	1 pt.	gula merah	2 sdm.
daun salam	2 lbr.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tahu dipotong-potong.
2. Bawang merah diiris, laos dimemarkan.
3. Tahu, bumbu² dimasukkan dalam pantji, ditambah air 1 gelas, direbus sampai masak dan airnya habis.
4. Digoreng, djangan terlalu kering.

Keterangan:

Bahan lain untuk batjem adalah tempe.

TAHU BERONTAK

(Wonosobo)

Bahan² :

tahu	10 pt.	tepung kandji	¼ gls.
daging	1 ons	kelapa	¼ btr.
taoge	1 ons	minjak goreng	1½ gls.
tepung beras	1 gls.		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	lada putih	½ sdt.
bawang putih	5 siung	daun bawang	1 ikat ketjil
kemiri	2 bdj.	garam	1 sdm.
ketumbar	½ sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Tahu digoreng, diambil isinya.
2. Daun bawang diiris halus.

3. Lada dan bawang merah dihaluskan, daging ditjintjang, ditumis, dimasukkan daun bawang.
4. Isi tahu dihaluskan, taoge dibersihkan.
5. Djika daging telah empuk dimasukkan isi tahu, taoge, gula merah, diaduk sampai rata.
6. Satu sendok makan adonan dimasukkan kedalam tahu keropos.
7. Ketumbar, kemiri, bawang putih dihaluskan.
8. Kelapa diparut, diambil santanja.
9. Tepung beras, tepung kandji ditjampur dengan bumbu, dituangi santan.
10. Dimasukkan tahu isi satu persatu, terus digoreng.

Keterangan :

Daging boleh diganti dengan udang.

TAHU DADAR (Wonosobo)

Bahan² :

tahu putih	5 pt.	minjak goreng	½ gls.
telur ajam/itik	1 btr.		

Bumbu² :

lada putih	½ sdt.	garam	1 sdm.
daun bawang	1 ikat ketjil	vetsin	½ sdt.

Tjara membuatnya:

1. Tahu diiris tipis².
2. Daun bawang diiris halus.
3. Lada dan garam dihaluskan, telur dikotjok dengan bumbu, daun bawang, tahu, semuanja ditjampurkan terus digoreng dadar.

Keterangan:

Dihidangkan dengan bumbu ketjap jang diberi lombok rawit dan bawang goreng serta tjuka sedikit.

TAHU GOLING

(Tegal)

Bahan² :

tahu	10 pt.	minjak goreng	1/2 gls.
taoge	1 ons		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	tjuka	1 sdm.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
lombok merah	5 bh.	garam	1/2 sdm.
seledri	1 ikt.	ketjap	1/2 gls.

Tjara membuatnja :

1. Tahu dipotong-potong, digoreng.
2. Bawang merah di-iris², dipotong.
3. Ketjambah direndam dalam air mendidih sampai masak.
4. Seledri diiris halus.
5. Bawang putih dan lombok, garam, gula dihaluskan, ditambah air matang 1 gelas, tjuka dan ketjap.
6. Dihidangkan dalam piring ketjil, ber-turut² ditaruh tahu, ketjambah, seledri dan bawang goreng disiram dengan saos.

TAHU GORENG

(Wonosobo)

Bahan² :

tahu putih	10 pt.	minjak goreng	1 gls.
------------	--------	---------------	--------

Bumbu² :

daun salam	2 lbr.	garam	1/2 sdm.
gula merah	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Tahu, gula merah, garam, direbus hingga habis airnya.
2. Tahu rebus dipotong dua, digoreng dengan minjak jang panas sampai kulitnya kering.

TAHU GORENG BERTEPUNG

(Djawa Tengah)

Bahan² :

tahu sedang	10 bh.	air	6 sdm.
tepung beras	6 sdm.	minjak goreng	setjukupnja

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	ketumbar	1 sdt.
kemiri	5 bdj.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Tahu dibelah dua, dipotong serong.
2. Bumbu dihaluskan ditjampur dengan tepung dan air.
3. Tahu dimasukkan kedalam adonan, digoreng dalam minjak panas sampai berwarna kuning ke-tjoklat²an.

TAHU KERING

(Rembang)

Bahan² :

tahu	10 pt.	minjak goreng	1 gls.
tempe	5 pt.		

Bumbu² :

bawang merah	7 bh.	asam	3 mata
bawang putih	4 siung	gula merah	2 sdm.
lombok merah	5 bh.	garam	1/2 sdm.
laos	1 pt.	terasi	2 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Tempe diiris ketjil-ketjil tipis, tahu dipotong-potong ketjil, semuanja digoreng sampai kering.
2. Bawang merah, bawang putih, lombok merah diiris tipis memandjang, digoreng sampai kering.
3. Gula, garam, terasi, laos, salam, asam direbus dengan air 1/2 gelas, dimasak sampai mendidih.
4. Djika telah kental dimasukkan tempe, tahu goreng dan lombok goreng, diaduk hingga rata. Setelah dingin dimasukkan kedalam stoples.

TAHU KETJAP

(Wonosobo)

Bahan² :

tahu	10 pt.
katjang tanah	1/2 ons

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	gula merah	1 sdm.
bawang putih	2 siung	ketjap	3 sdm.
lombok rawit	20 bh.	garam	1/2 sdm.
seledri	1 ikt.		

Tjara membuatnja :

1. Tahu dipotong persegi, digoreng.
2. Katjang tanah digoreng.
3. Bawang merah diiris tipis, digoreng.
4. Seledri diiris jang halus.
5. Bumbu² dihaluskan dengan katjang goreng dan bawang putih; ketjap dimasukkan di-aduk² rata.
6. Tahu diatur diatas piring, disiram ketjap, ditaburi daun seledri dan bawang goreng.

TAHU KRIDA

Bahan² :

tahu	5 pt.	daging	2 ons
taoge	1 ons	telur	1 btr.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	lada	1/2 ons
bawang putih	3 siung	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Taoge disiram air panas.
2. Daging ditjutji, direbus dan diiris halus.
3. Bumbu ditumbuk halus, ditjampur taoge dan daging, djuga telur dikotjok, ditjampur.
4. Tahu digoreng, dikeluarkan bagian dalamnya dan diganti

dengan adonan tersebut, kemudian ditutup dengan sagu jang telah ditjairkan dengan air dan digoreng lagi.

5. Dimakan dengan petis jang ditjampur lombok rawit dan diberi air.

TAHU LENGKO (Tegal)

*Bahan*² :

tahu	4 pt.	ketimun (ketjil)	2 bh.
taoge	1/2 ons	tempe	2 pt.

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	tjuka	1 sdt.
bawang putih	2 siung	gula pasir	1 sdm.
lombok merah	4 bh.	garam	1/2 sdm.
seledri	1 ikat ketjil	ketjap	5 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tahu digoreng, diiris bentuk dadu.
2. Bawang merah diiris, digoreng.
3. Taoge dimasukkan kedalam air panas, diangkat.
4. Ketimun dikupas, dipotong tipis, seledri ditjintjang.
5. Tempe di-potong² persegi, digoreng.
6. Bumbu² dihaluskan ditjampur dengan ketjap dan tjuka.
7. Tjara menghidangkan:
Tahu ditaruh dalam piring, kemudian ber-turut² ditaruh diatasnya: taoge, ketimun, tempe, seledri, bawang goreng, lalu disiram saos ketjap.

Keterangan:

Ada djuga jang pakai kol putih diiris halus dan kerupuk.

TAHU MASAK BAWANG (Rembang)

*Bahan*² :

tahu	10 pt.	taoge	1/2 ons
udang	1 ons	kutjai	1 ikat

kapri 1/2 ons minjak goreng 1/2 gls.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	garam	1/2 sdm.
bawang putih	4 siung	ketjap	4 sdm.
lada putih	1 sdt.	vetsin	1/2 sdt.
seledri	1 ikat ketjil	gula	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tahu diiris persegi, digoreng 1/2 matang.
2. Udang digoreng sampai merah.
3. Bawang merah, bawang putih diiris tipis, digoreng.
4. Bumbu² dihaluskan, ditumis, dimasukkan tahu, udang, ditambah air 1/2 gelas, direbus sampai mendidih.
5. Kutjai, kapri, seledri dipotong-potong, beserta taoge dimasukkan kedalamnya.
6. Dimasukkan gula, ketjap, vetsin, dimasak sampai mendidih.
7. Dihidangkan dipiring, ditaburi bawang goreng.

TAHU PONG

(Djawa Timur)

Bahan² :

tahu jang tak berisi 10 bh.
telur ajam 1 btr.

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	ketjap	3 sdm.
lombok rawit	5 bh.	garam	setjukupnja
tjuka	2 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Tahu dipotong 4 persegi ketjil, digoreng sampai kering.
2. Telur direbus, dikupas lalu digoreng sebentar, dipotong empat.
3. Bumbu² ditumbuk, ditjampur tjuka dan ketjap.
4. Tjara menghidangkan:
Tahu ditaruh diatas piring, lalu telur, kemudian dituangi saos.

TAHU SOUN

(Menado)

*Bahan*² :

tahu	2 pt. besar	kelapa	1/2 btr.
soun	1 ons	minjak goreng	5 sdm.

*Bumbu*²:

bawang merah	5 bh.	kemiri	3 bdj.
bawang putih	3 siung	garam	1/2 sdm.
lombok merah	3 bh.	gula	1/2 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Tahu diiris ketjil² dadu, digoreng.
2. Soun di-potong², direndam dalam air sebentar.
3. Kelapa diparut, diambil santan kental.
4. Bumbu² dihaluskan, santan dimasukkan.
5. Setelah santan mendidih, tahu dan soun dimasukkan.
6. Sesudah sounnya masak, diangkat.

TAHU TELUR

(Rembang)

*Bahan*² :

tahu	5 pt.	taoge	2 ons
telur itik	2 btr.	daun kutjai	1 ikat ketjil
katjang goreng	1½ ons	minjak goreng	1 gls.

*Bumbu*² :

bawang merah	10 bh.	garam	2 sdm.
bawang putih	4 siung	ketjap	1 gls.
lombok rawit	5 bh.	vetsin	1 bks.

Tjara membuatnja :

1. Bawang merah diiris halus, digoreng.
2. Daun kutjai diiris halus.
3. Taoge direndam dalam air panas, ditiriskan.
4. Telur dikotjok dengan garam.
5. Tahu di-iris² mendjadi 6, dimasukkan dalam telur, terus

digoreng matang.

6. Bawang dan lombok rawit dihaluskan, ditambah katjang goreng, diuleg sampai halus.
7. Ditambah dengan ketjap, air dan vetsin mendjadi saos jang agak tjair.
8. Tahu jang telah digoreng diatur dipiring tjekung diatasnya diberi ketjambahan, dituangi bumbu ketjap kemudian diatasnya ditaburi bawang goreng dan daun kutjai.

TAHU TEMPE DAN DAGING GORENG (Wonosobo)

Bahan² :

tahu putih	5 pt.	daging	1 ons
tempe	10 pt.	minjak goreng	1 gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	asam	3 mata
ketumbar	1 sdt.	gula merah	1 sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tahu dipotong dua, tempe dan daging dipotong ketjil.
2. Semua bumbu dihaluskan ketjuali salam, laos dan asam.
3. Daging, tahu, tempe bersama bumbu² direbus dengan air 2 gelas hingga airnya habis.
4. Digoreng sampai tjukup kering.

TAOTJO IKAN (Padang)

Bahan² :

ikan tongkol	½ kg.	minjak goreng	2 gls.
kelapa	1 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	djae	1 rdj.
--------------	-------	------	--------

bawang putih	3 siung	salam	3 lbr.
lombok hidjau	20 bh.	sereh	1 btg.
lombok rawit	6 bh.	taotjo	½ gls.
tomat	8 bh.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, digoreng.
2. Kelapa parut, diambil santannja 5 gelas.
3. Bumbu² diiris tipis ketjuali salam ditumis, dimasukkan santan, tomat dan garam.
4. Setelah santan mendidih, dimasukkan ikan goreng.
5. Djika telah sedang kentalnja, diangkat.

TEMPE BATJEM

(Djawa Tengah)

Bahan² :

tempe	10 pt.
minjak	½ gls.
air kelapa	1 gls.

Bumbu² :

laos	1 pt.	gula merah	½ ons
salam	2 lbr.	garam	1 sdm.
asam djawa	5 mata		

Tjara membuatnya :

1. Tempe di-potong² persegi, direbus dengan air kelapa.
2. Bumbu dihaluskan ketjuali asam, salam, laos, dimasukkan kedalamnja ditutup sampai airnya habis.
3. Tempe batjem tadi digoreng dengan minjak jang panas.

Keterangan :

Air kelapa dapat diganti dengan air kaldu.

TEMPE GORENG

(Wonosobo)

Bahan²:

tempe 15 pt. minjak goreng 1 gls.

Bumbu² :

bawang putih 4 siung garam 1 sdt.

Tjara membuatnya:

1. Tempe di-potong² dan di-garis² dengan pisau
2. Bumbu² dihaluskan diberi air ½ gelas.
3. Tempe dimasukkan ketjairan bumbu, digoreng sampai masak.

Keterangan:

Ada juga jang pakai kemiri.

TEMPE KEMUL

(Wonosobo)

Bahan² :

tempe 5 pt. kelapa ½ btr.
tepung beras 1 gls. minjak goreng 1 gls.

Bumbu² :

bawang putih 5 siung kunjit ½ rdj.
ketumbar ½ sdt. garam 1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tempe dibagi dua menurut lembaranja.
2. Bumbu² dihaluskan, dimasukkan kedalam santan ½ gelas.
3. Tepung beras dimasukkan, diaduk sampai tjampur.
4. Tempe dimasukkan satu persatu, lalu digoreng sampai kering.

Keterangan :

Ada djuga bumbunja jang pakai kemiri, air kapur, garam dan daun kutjai.

TELUR MATA SAPI

Bahan : telur ajam 1 btr.

Bumbu² :

garam halus	1/4 sdt.	lada halus	1/5 sdt.
minjak	2 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Minjak dipanaskan.
2. Kulit telur dipetjahan, isi telur dimasukkan kedalam ke minjak panas sambil disiramkan minjak keatas telur.
3. Atasnya ditabuhi garam dan lada.

Keterangan :

Telur mata sapi harus 1/2 masak .

TEPLENG IKAN KERING

(Banjumas)

Bahan² :

ikan kering (jang ketjil)	2 ons
tepung beras	1½ gls.
minjak kelapa	1 gls.

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	djinten	½ sdt.
ketumbar	½ sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ikan kering dibersihkan.
2. Bumbu dihaluskan.
3. Tepung ditjairkkan dengan ½ lt air.
4. Ikan kering dan bumbu dimasukkan dalam adonan tepung. Digoreng sesendok demi sesendok.

Keterangan :

Hidangan ini enak dimakan dengan oseng oseng kates dan serundeng. Tepleng adalah rempejek dengan adonan tebal.

TERI GORENG

(Rembang)

Bahan² :

teri nasi jang masih basah	4 ons
minjak kelapa	1 gls.
telur	1 btr.
tepung beras/terigu	3 sdm.

Bumbu² :

kemiri	4 bdj.	kunjit	1 rdj.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
lada bubuk	½ sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Teri ditjutji bersih.
2. Bumbu dihaluskan.
3. Semua bahan ditjampur, ditambah tepung beras, diberi air satu sendok makan, kemudian diaduk rata.
4. Dibuat bulat-bulatan sebesar kelereng.
5. Digoreng sampai kuning.

Keterangan :

Kalau memakai telur, tidak usah memakai tepung.

TJULO TJULO

(Ambon)

Bahan² :

ikan tongkol (kakap)	1 ekor
daun pisang	setjukupnja

Bumbu :

garam	2 sdm.
-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Ikan jang besar dibersihkan, dioles dengan garam, dibungkus dengan daun pisang, kemudian dipanggang.
2. Apinja djangan terlalu besar, supaja matang dalamnya.

Bahan mentah :

taoge	2 ons
katjang pandjang	2 ikt.
terong pandjang	2 bh.
ketimun	2 bh.
daun kemangi	1 ikat
tomat	2 ons

Saus:

ketjap	4 sdm.
tjuka	4 sdm.
irisani bawang merah	2 sdm.
lombok rawit	10 bidji
lombok besar dibakar	5 bidji
kemiri	

Keterangan :

Semua sajuran ini di-potong² dan ditaruh dipiring.

Saus : lombok, garam dengan kemiri dihaluskan, dituang tjuka, rasanja jangan terlalu masam.

Sajuran mentah ditjampur saos biar meresap, dimakan dengan nasi atau sagu ambon.

UDANG ISI

(Banjumas)

Bahan² :

udang besar ²	1 kg.	minjak goreng	1 gls.
kelapa panggang	1/4 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	kentjur	1 rdj.
bawang putih	3 siung	djae	1 rdj
kemiri	5 bdj.	garam	1 sdt.
lada putih	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Udang dibersihkan, dibelah dua dari bagian belakang, djangan sampai putus.
2. Dagingnya diambil, ditjintjang halus.

3. Bumbu² dihaluskan, ditjampur dengan udang tjintjang, dimasukkan kembali kedalam udang tadi.
4. Digoreng sampai matang.

UDANG WOTJAP (Tegal)

*Bahan*² :

udang besar	1 kg.	saos tomat	½ btl.
tepung terigu	1 ons	minjak goreng	1 gls.
telur	1 btr.		

Bumbu :

lada	1 sdt.	garam	1 sdt.
------	--------	-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Udang dikupas, dibersihkan.
2. Tepung terigu, telur jang telah dikotjok, lada dan garam diaduk djadi satu, dibuat adonan.
3. Udang dimasukkan didalam adonan tepung, digoreng satu persatu.

Keterangan :

Dihidangkan dalam piring pandjang tjeper, saos tomat pada piring tersendiri atau dituangkan diatas udang.

UJAH GORENG (Purwokerto)

Bahan :

kelapa	1 btr.
--------	--------

*Bumbu*² :

bawang putih	2 siung	gula merah	2 sdm.
kentjur	½ rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya:

1. Kelapa dibersihkan, diparut, disangan.
2. Bawang putih dan kentjur dibakar sampai masak.

3. Bumbu² dihaluskan, kelapa bersama bumbu ditumbuk menjadi satu sampai halus.

Keterangan:

Makanan ini dapat disimpan lama.

URUTAN (Bali)

*Bahan*² :

usus muda babi atau sapi	1/4 kg.
daging berlemak	3 ons

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	2 siung	djae	1/2 rdj.
lombok	1 bh.		

Tjara membuatnya :

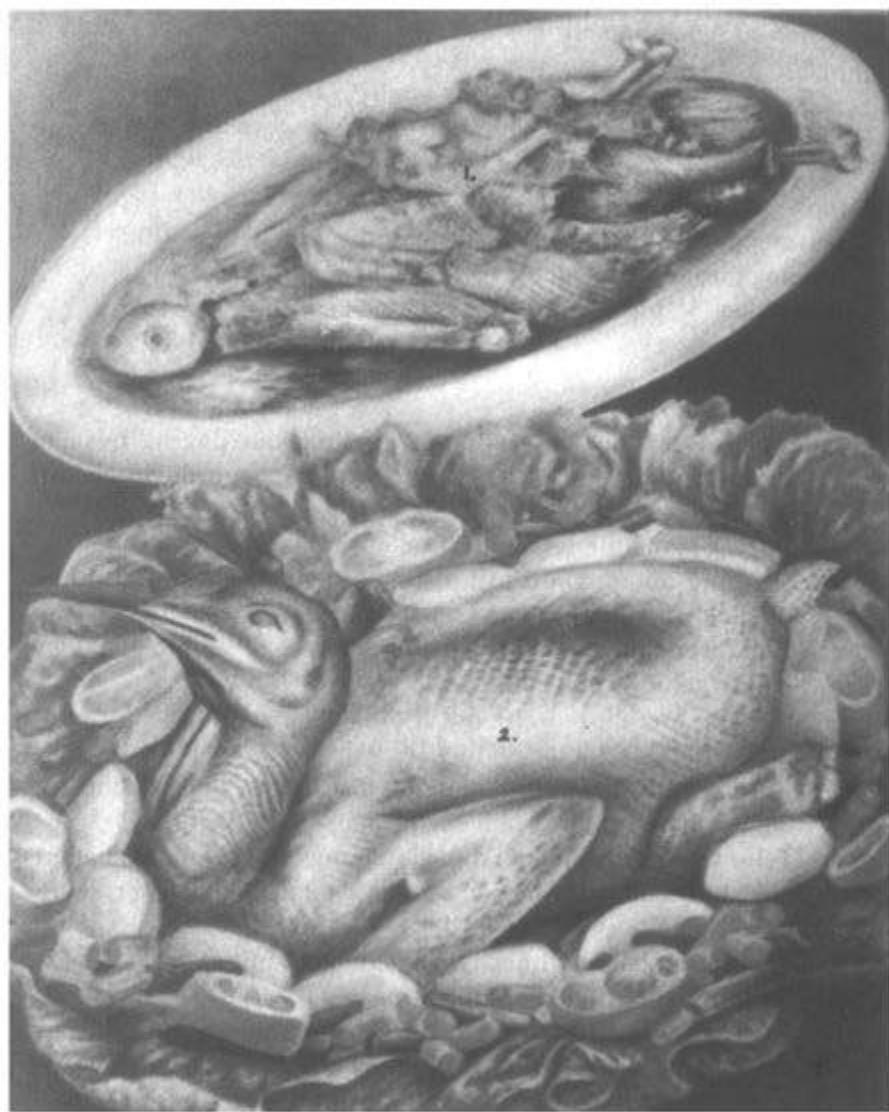
1. Usus dibersihkan, satu dari ujungnya diikat.
2. Daging setelah dibersihkan di-potong² seperti dadu.
3. Semua bumbu dihaluskan.
4. Daging ditjampur dengan bumbu.
5. Daging dimasukkan kedalam usus, kemudian ujung jang lain diikat, ujung dengan ujung diikat menjadi satu, hingga merupakan lingkaran. Pada beberapa tempat ditusuk dengan lidi.
6. Digoreng sampai masak.
7. Dihidangkan utuh atau di-potong².

Keterangan :

Urutan adalah sematjam sosis.

BAGIAN VI

LAUK PAUK BAKAR BAKARAN



1. Ajam bumbu hidjau

2. Ajam kodok

AJAM KODOK

Bahan² :

ajam	1 ekor	roti tawar	½ bt
telur ajam/bebek	5 btr.	kentang sedang	5 bh.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	3 siung	vetsin	1 sdt.
lada halus	1 sdt.	minjak goreng/	
pala halus	¼ sdt.	mentega	4 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ajam dipotong, dibersihkan, dikeluarkan daging beserta tulang-tulangnya (batja keterangan), separuh dari belahan dijahit.
2. Daging ajam dilepaskan dari tulang-tulangnya, ditjintjang.
3. Kentang dikupas, ditjutji, direbus dengan air setjukupnya, dihaluskan, diberi garam (seperti puree).
4. Roti direndam dalam air hangat, diperas.
5. 4 butir telur direbus, dikupas.
6. Bawang merah, bawang putih dihaluskan, ditumis, bumbu² jang lain dimasukkan.
7. Bumbu tadi ditjampur dengan roti halus, puree kentang, daging ajam tjintjang dan 1 telur jang telah dikatjau.
8. Telur rebus dimasukkan dibagian punggung belakang, bagian paha kiri-kanan dan bagian kepala, setelah bagian leher, sajap, paha dijahit.
9. Tjampuran bahan dimasukkan kedalam kulit ajam.
10. Kulit dijahit, dikukus sampai masak.
11. Ajam kodok dilumari margarine, dipanggang dalam pan pembakaran. Setiap kali dilumari dengan margarine agar warna mendjadi kuning keemas-emasan.
12. Dihidangkan dibasi potjok londjong dihiasi daun seledri, daun selada dan tomat.

Keterangan :

Tjara mengambil tulang dari tubuh ajam.

1. Ajam dipotong, dibersihkan bulunya, ditjutji, dikeringkan.
2. Leher, kaki, udjung sajap dipotong.

3. Dada ajam dibelah dengan pisau jang tadjam. Bagian tembolok dibelah melintang, bagian dada memandjang, bagian bawah melintang djuga.
4. Daging beserta tulang-tulangnya dilepaskan dari kulit ajam perlahan-lahan. Hati-hati dibagian punggung.
5. Separuh dari kulit ajam dijahit.
6. Daging dilepaskan dari tulang-tulang, ditjintjang.

AJAM PANGGANG SERE LIMO

(Bali)

*Bahan*² :

ajam	1 ekor	minjak goreng	2 sdm.
------	--------	---------------	--------

*Bumbu*² :

lombok merah	6 bh.	terasi	2 sdt.
djeruk sambal	1 bh.	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ajam dibersihkan, dibelah dua, dipanggang.
2. Dipukul-pukul lalu ditjabik-tjabik, tulang dibuang.
3. Bumbu dihaluskan ditambah minjak dan air djeruk (warna harus merah).
4. Daging dan bumbu ditjampurkan.

AJAM PANGGANG KETJAP

(Banten)

*Bahan*² :

ajam	1 ekor	bawang timur	1 bh.
------	--------	--------------	-------

*Bumbu*² :

bawang putih	2 siung	ketjap	2 sdm.
lombok merah	2 bdj.	djeruk nipis	1 bh.
lada halus	1 sdt.	garam	1 sdm.
mentega	2 sdm.		

Tjara membuatnya:

1. Ajam dibersihkan, dibelah dua.
2. Bumbu dihaluskan, ajam digelimangi bumbu halus.
3. Dipanggang sampai setengah kuning; setelah itu ditotok-totok sedikit.
4. Mentega, ketjap dan air sedikit dientjerkan.
5. Ajam disemir dengan hantjuran ketjap lalu dibakar sampai ketjap masuk kedalam daging ajam.
6. Bawang timur, mentega, ketjap dan lombok diiris, dituangi air setengah tjangkir dan sisa kuah dimasak sampai bawangnya setengah laju.
7. Ajam diletakkan dipiring, disiram kuah.

AJAM PANGGANG KLATEN

Bahan²:

ajam jang gemuk	1 ekor	kelapa	2 btr.
-----------------	--------	--------	--------

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	laos	2 pt.
bawang putih	5 siung	daun salam	3 lbr.
kemiri	10 bdj.	gula merah	3 sdm.
ketumbar	3 sdt.	garam	2 sdm.
sereh	1 bt.		

Tjara membuatnya:

1. Ajam dibersihkan, dipotong besar-besar.
2. Kelapa diparut, dibuat santan kental.
3. Bawang merah dan bawang putih, ketumbar, kemiri, laos, gula, garam, dihaluskan, ketjuali salam, laos, sereh, dimemarkan.
4. Santan dan bumbu dimasak sampai kental dan berminjak.
5. Bila kuah sudah kental, potongan-potongan ajam dimasukkan, direbus sampai lunak.
6. Potongan-potongan ajam diangkat, ditusuk dengan bambu (sebagai tangkai) dan dipanggang diatas bara api jang sedang panasnja, sambil dilumuri sisa atau endapan santan jang berbumbu.
7. Dipanggang sampai warnanya tjoklat kekuningan.

AJAM PANGGANG PETJEL

(Sukabumi)

Bahan² :

ajam	1 ekor	kelapa	1/2 btr.
------	--------	--------	----------

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	kentjur	1/4 rdj.
bawang putih	2 siung	asam	5 mata
lombok merah	10 bh.	garam	1 sdm.
kemiri	8 bdj.	terasi	1/2 sdt.
lada putih	1/2 sdt.		

Tjara membuatnja:

1. Garam dan lada dihaluskan.
2. Ajam setelah dibersihkan dibelah dua, diolesi dengan garam dan lada halus.
3. Dipanggang sampai kuning.
4. Kelapa diparut diambil santannja 6 gelas.
5. Bumbu² dihaluskan, dimasukkan kedalam santan diaduk rata, didihkan sambil diaduk-aduk.
6. Setelah kental, ajam dimasukkan, kuah disiramkan sedikit-sedikit.
7. Ajam diangkat dan dipanggang lagi.
8. Dihidangkan panas-panas dengan disertai kuah.

AJAM SAPIT

(Palembang)

Bahan² :

ajam muda	1 ekor	santan kental	4 gls.
kelapa	1/2 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 btr.	asam	5 mata
bawang putih	3 siung	gula djawa	1/2 sdm.
lombok merah	5 bdj.	garam	2 sdm.
ketumbar	1/2 sdt.	terasi	1/2 sdt.
djinten	1/2 sdt.		

Tjara membuatnya:

1. Ajam dibersihkan, di-potong².
2. Diberi garam direbus sampai empuk.
3. Kelapa diparut, disangrai, dihaluskan.
4. Bumbu² dihaluskan.
5. Ajam, santan, bumbu² dan kelapa giling direbus hingga kering.
6. Ajam didjepit dengan 2 tangkai bambu dan dipanggang dengan arang.

BANDASI

(Makasar)

Bahan² :

ikan	1 ekor
daun pinang	setjukupnja untuk pembungkus

Bumbu² :

daun asam	1 tangkai	daun argo	3 putjuk
lombok	setjukupnja	garam	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan.
2. Daun argo dipotong-potong, lombok dan garam dihaluskan, daun asam dibuang tangkainya.
3. Ikan ditjampur dengan bumbu², dibungkus dengan daun pinang.
4. Dipanggang diatas bara api sampai masak.

BANDENG BUMBU RUDJAK

(Purwokerto)

Bahan² :

bandeng	1/2 kg.	daun pisang	1 pelelah
lidi	setjukupnja		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	daun bawang	1 ikat ketjil
bawang putih	2 siung	daun djeruk purut	2 lbr.
lombok merah	5 bh.	gula merah	1 sdt.

kemiri	3 bdj.	terasi	1/2 sdt.
laos	1 iris	garam	1 sdm.
kentjur	1/4 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Bandeng dibersihkan, dipotong ketjil-ketjil.
2. Daun bawang dibersihkan, dipotong-potong.
3. Bumbu² dihaluskan, daun bawang ditjampur agak ditumbuk-tumbuk.
4. Ikan diaduk dengan bumbu hingga rata.
5. Dibungkus daun seperti lontong atau pepesan, dikukus sampai masak.
6. Dibakar diatas bara api sampai agak kering.

BEBEK ASAP

Bahan :

bebek	1 ekor
-------	--------

Bumbu² :

garam dapur	225 gr.	gula merah	75 gr.
salpeter (sendawa)	5 gr.	air	1½ lt.
pala	1 bdj.	daun salam	4 lbr.

Tjara membuatnya :

1. Bebek yang sudah dipersiapkan dibelah bagian dada seperti untuk dipanggang.
2. Garam, gula merah dan salpeter dilarutkan dengan air dan diaduk bersama bebek sampai merata, kemudian direbus sampai 5 menit.
3. Didinginkan dalam almari es selama 4 hari, setiap hari dibalik supaja rasanja merata.
4. Angkat dan tjutji sampai bersih.
5. Rendam dalam air selama 20 menit.
6. Tjutji kembali dan ditiriskan ½ djam supaja menetes dan kering.
7. Pala dan daun salam dihaluskan kemudian dilumurkan pada bebek.
8. Bebek diasap dalam almari asap selama 12 djam dengan suhu 60–70° C.

BIA
(Irian Barat)

Bahan :

kerang laut 1 kg. tusukan dari bambu

Tjara membuatnja :

1. Daging kerang dikeluarkan dari kelopaknya.
2. Tiap tusukan dimasukkan 10 sampai 40 biji kerang.
3. Kemudian daging jang telah ada dalam tusukan tersebut diasap diatas serabut kelapa atau kaju jang dibakar selama ± 10 menit dengan dibolak-balik didalam asap.

Keterangan:

Tjara mengasap ini dikerdjakan dalam lobang kaju.

DAGING BAKAR

Bahan :

daging kambing bergemuk 1 kg.

Bumbu² :

lada halus	1 sdm.	garam	1 sdm.
djeruk nipis	2 bh.	margarine	4 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging di-tjotjok² dengan garpu atau dengan tusukan daging hingga rata.
2. Daging diremas-remas dengan lada dan garam sampai rata betul.
3. Kemudian diberi air djeruk nipis dan dibiarkan, ini kira-kira 1 djam.
4. Dipanaskan dalam pembakaran margarine sampai merah, daging tadi dimasukkan kedalamnya dan ditjampur gemuk kambing jang bagus.
5. Selama ½ djam apinja besar, lalu 2 djam apinja ketjil.
6. Djika sudah mau dimakan baru diiris tipis.

Keterangan:

Daging dapat disimpan 3–4 hari lamanja.

DJAGUNG DJAMUR PADI BAKAR

Bahan² :

djamur padi	2 tjkr.	djagung pipilan	2 tjkr.
kuning telur		putih telur	
dikembangkan	3 btr.	dikembangkan	3 btr.

Bumbu² :

mentega	2 sdm.	tepung terigu	2 sdm.
susu	1 sdm.	garam	3 sdt.
lada halus	setjukupnja		

Tjara membuatnya :

1. Mentega dientjerkan, ditjampur dengan terigu, dimasak dan diaduk konstrant sampai mendjadi kental.
2. Dimasukkan bahan-bahan lainnya, terachir putih telur jang telah dikembangkan dituangkan kekaleng bakar sampai $1\frac{1}{2}$ guart.
3. Dibakar perlahan-lahan dioven satu djam.

DJAGUNG UDANG PANGGANG

Bahan² :

pipilan djagung	4 tjkr.
telur ajam	4 btr.
udang basah	2 tjkr.
susu entjer	1 tjkr.

Bumbu² :

mentega entjer	3 sdm.	lombok giling	1 sdt.
garam	$1\frac{1}{2}$ sdt.	tepung maizena	1 sdm.

Tjara membuatnya:

1. Semua bahan diaduk mendjadi rata, dituangkan dalam kaleng bakar.
2. Dibakar per-lahan² (300°) selama 40 menit sampai masak.

GEDJOS ONTJOM

(Priangan)

Bahan² :

ontjom	2 pt.	air panas	1 gls.
--------	-------	-----------	--------

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	gula merah	1 sdt.
tomat sedang	2 bh.	garam	1 sdt.
kentjur	1 iris		

Tjara membuatnja :

1. Ontjom dibakar sampai kuning dan kering, diremas-remas.
2. Bawang merah dibakar, dihaluskan dengan bumbu lainnya.
3. Ontjom dan bumbu didjadikan satu dalam basi atau pantji disiram dengan air panas lalu dibiarkan tertutup sebentar.

Keterangan: Masakan tidak berkuah. Baik untuk makan pagi.

GEMBROT SEMBUKAN

Bahan² :

daun sembukan	10 ikt.	tempe bosok	4 pt.
kelapa muda	½ btr.	daun pisang	1 plp.

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	laos	1 pt.
lombok merah	3 bdj.	ketumbar	½ sdt.
lombok rawit	7 bdj.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Daun sembukan ditjutji bersih, terus ditumbuk halus.
2. Kelapa diparut.
3. Bumbu² dihaluskan, lalu ditjampur dengan parutan kelapa.
4. Tempe bosok dihaluskan.
5. Semua ditjampur djadi satu.
6. Dibungkus dengan daun, lalu dikukus.
7. Djika sudah dikukus, dibakar dengan dibolak-balik, kalau sudah kering diangkat.

GULING

(Bali)

Bahan² :

babi umur 7 bulan	1 ekor
kaju jang kuat	1 btg. panjang 2 m.

Bumbu² :

bawang merah	30 btr.	djae	5 rdj.
bawang putih	25 siung	kentjur	4 rdj.
lada	½ tjkr.	isen/laos	4 rdj.
terasi	1½ ons	garam	1 ons
ketumbar	½ tjkr.	daun kemuning	30 lbr.
kunjit	4 rdj.		

Tjara membuantja:

1. Babi disembelih lehernja supaja keluar darah.
2. Setelah mati disiram dengan air panas, di-gosok² supaja bulunja habis.
3. Isi perut dikeluarkan dan ditjutji bersih.
4. Batang kaju ditusukkan dari pantat tembus ke mulut hingga keluar kira-kira 30 cm dari mulut.
5. Bumbu diiris i didjadikan satu, ketjuali garam ditumbuk halus dan di-aduk² sampai rata.
6. Bumbu dimasukkan kedalam perut babi, terus didjahit dengan benang atau kawat.
7. Babi jang sudah berisi bumbu ditaruh diatas api jang membara sambil diputar-putar.
8. Kulit merah menandakan matang betul-betul, kaju ditjabut.
9. Babi (guling) tadi ditaruh diatas kapar.

Keterangan:

Api didjaga djangan sampai menjala. Guling ini tahan lama.

IKAN BAKAR

(Makasar)

Bahan² :

ikan bandeng	2 ekor	ikan titang	2 ekor
ikan baruang	2 ekor		

Tjara membuatnya :

Ikan ikan tersebut diatas dibersihkan lalu dibakar diatas bara api, dibolak-balik sampai masak. Dimakan bersama sambal.

Sambalnya :

1. tomat setengah matang di-iris² halus 10 bidji
2. kemiri bakar 20 bidji
widjen goreng ½ gelas
lombok ritja setjukupnja
garam setjukupnja
diulek sampai halus
3. (1 dan 2) diletakkan diatas piring, dibubuh ketjap manis setjukupnja.

IKAN BUNGKUS

(Irian Barat)

Bahan² :

ikan laut/tawar 1 kg. daun talas setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan dan dimasukkan kedalam daun talas dan ditutup.
2. Kemudian dibakar diatas api ketjil hingga masak.

IKAN MAS DALAM BAMBU

(Toradja)

Bahan² :

ikan mas 1 ekor kol ½ bh.
kelapa ½ bh. bambu 2 ruas

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	daun kutjai	5 btg.
lombok besar	2 bh.	djae	3 iris
kunjit	3 iris	tomat besar	2 bh.
daun prei	1 btg.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, dipotong-potong, diberi kunxit halus dan tomat iris.
2. Kelapa diparut.
3. Daun kutjai, daun prei, kol, lombok besar dan bawang merah diiris halus, djae dan sereh dihaluskan.
4. Semuanja ditjampurkan, diberi garam, dimasukkan dalam bambu, dibakar diapi jang sedang.

IKAN PINDANG GORENG

Bahan² :

ikan pindang	10 ekor	minjak kelapa	1 gls.
telur	1 btr.		

Bumbu² :

bawang putih	5 siung	garam	1 sdm.
--------------	---------	-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Ikan pindang dibersihkan.
2. Telur dikatjau, bumbu dihaluskan ditjampur dengan telur.
3. Ikan pindang dimasukkan dalam telur satu persatu, digoreng hingga kering.

Keterangan:

Kalau pindang berasa asin, garam tidak usah dipakai.

IKAN PEPES

(Atjeh)

Bahan² :

ikan teri basah	2 ons
ikan belanak jang ketjil	
ketjil atau matjam matjam	
ikan tjampuran	2 ons

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	lombok rawit	20 bdj.
--------------	--------	--------------	---------

kunjit	2 rdj.	belimbing wuluh 4 bh.
garam	1 sdt.	minjak djelantah setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, diberi garam dan air djeruk nipis atau asam djawa jang lebih dulu dihantjurkan dengan garam, belimbing di-potong², lalu ditjampur dengan ikan.
2. Bumbu digiling semua sampai halus, lalu diaduk dengan ikan sampai rata.
3. Kemudian diberi minjak djelantah, bawang merah jang diiris halus, diaduk sekali lagi.
4. Ikan dibungkus daun pisang, lalu dipanggang.

IKAN WOKU

(Manado)

Bahan :

ikan belanak	1 ekor
--------------	--------

Bumbu²:

lombok besar	3 bh.	garam	setjukupnja
tomat kuning	1 bh.	djeruk nipis	1 bh.
djae	1 rdj.	daun kemangi	2 btg.
kenari	3 bdj.	daun bawang	2 btg.
kunjit	1 rdj.	minjak goreng	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, dikeluarkan isi perutnya, ditjutji.
2. Bumbu², lombok, tomat, djae, kenari, kunjit, garam ditumbuk (diuleg).
3. Daun bawang dipotong-potong, daun kemangi juga dipotong-potong.
4. Bumbu² semua ditjampur, diberi air djeruk setjukupnja.
5. Minjak dimasukkan, ditjampur sampai rata.
6. Ikan dilumuri dengan bumbu² lalu dibungkus dengan daun, dibakar.

INE AVAU' AU

(Irian Barat)

Bahan² :

daging babi	1/2 kg.	kelapa parut	1 btr.
tepung sagu	1 kg.	daun sagu	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Daging babi dipotong ketjil² dan ditjampur dengan tepung sagu bersama parutan kelapa.
2. Tjampuran tersebut diatas dibungkus dengan daun sagu jang dianjam kemudian dipanggang diatas api hingga masak.

ITUWU

(Makasar)

Bahan² :

ajam	1 ekor
batang pisang jang muda (pisang emas atau pisang kepok)	1 batang ketjil
kelapa	1 bh.

Bumbu² :

daun asam	1 tk.	daun arago	5 putjuk
lombok ketjil	setjukupnja	garam	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Ajam dibersihkan, dipotong-potong.
2. Batang pisang di-iris², kelapa diparut, daun arago di-iris², lombok dan garam dihaluskan, daun asam dibuang tangkainya.
3. Semuanja ditjampurkan, dimasukkan dalam bambu, ditutup dengan daun arago jang tua. Dibakar diapi jang sedang.

JOK

(Irian Barat)

Bahan² :

ular sawah	1 ekor	daun melindjo	1 ggm.
tepung sagu	1 kg.	daun paku	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Bagian dalam dari kulit kaju ditaburi tepung sagu serta daun melinjo dan paku jang telah di-potong² ketjil.
2. Seekor ular sawah jang dibuang kepalanja dimasukkan memandjang kedalam kulit kaju (ular ada diantara lapisan sagu dan daun²).
3. Kulit kaju jang telah diisi dengan ular tersebut diikat erat dan kemudian dibakar dalam api hingga kulit kaju hangus.
4. Diangkat dari api dan dikupas kulit kaju jang telah hangus.
5. Daging ular jang telah masak di-potong².

KARMANATJI

(Makasar)

Bahan :

ikan jang sedang 1 ekor

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	asam	setjukupnja
bawang putih	1 siung	terasi	setjukupnja
lada	1 sdt.	garam	setjukupnja
ketjap	1 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan dbersihkan, diberi asam, garam, lalu dibakar.
2. Bumbu dihaluskan, ditumis, ditambah air asam, ketjap dan garam.
3. Ikan bakar disiram dengan bumbu.

KOMOH

(Bali)

Bahan² :

darah	1 gls.
djeruk sambal	1 bdj.
hati jang dipanggang	1 ons

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	lombok	1 bdj.
--------------	--------	--------	--------

bawang putih	4 siung	kentjur	1/2 rdj.
lombok merah	4 bh.	laos	1 pt.
lombok rawit	3 bh.	terasi	1 sdt.
lada	1/2 sdt.	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnya:

1. Darah jang sudah kental diremas dengan daun pisang jang telah ditjabik-tjabik sampai tak terdapat butiran lagi.
2. Hati dipanggang dan diiris tipis² dan ketjil-ketjil.
3. Bumbu² dihaluskan, ditumis dengan minjak 3 sdm.
4. Bahan ditjampur dengan bumbu dan ditambah air panas, djeruk sambal dan ditaburi bawang goreng. Warnanja merah kekuning-kuningan dan berair

Keterangan:

Masakan ini tidak dimasak diatas api

LANGGA ROKO
(Makasar)

Bahan² :

ikan	2 ekor (@ 1/2 kg.)
daun pisang	tjukup untuk pembungkus
minjak kelapa	3 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	ketumbar	2 sdt.
bawang putih	1 siung	laos	3 iris
lombok besar	5 bh.	sereh	2 btg.
kunjit	1 sdt.	garam	setjukupnja
kemiri	5 bh.	asam	setjukupnja

Tjara membuatnya:

1. Ikan dibersihkan, dipotong-potong, diberi asam dan kunjit.
2. Bumbu² dihaluskan, dtjampur dengan ikan diberi minjak kelapa.
3. Dibungkus daun pisang, dipanggang diatas api jang sedang.

LINTING PEPES

(Madiun)

Bahan² :

katak	1 kg.	daun pisang	1 plp.
-------	-------	-------------	--------

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	ketumbar	1 sdt.
bawang putih	5 siung	kunjit	1 rdj.
lombok merah	10 bh.	garam	1 sdm.
kemiri	10 bdj.		

Tjara membuatnya:

1. Katak dibersihkan, diambil dagingnya.
2. Bumbu dihaluskan, daging katak dimasukkan, diaduk djadi satu.
3. Dibungkus daun pisang, dikukus sampai masak.
4. Dipanggang diatas api biar agak kering.

NAPINADAR

(Batak)

Bahan² :

ajam	1 kg.
darah ajam dari pemotongan, ditjampur djeruk sundai, garam.	

Bumbu² :

kemiri dibakar	12 bdj.
djae	seruas djari
andaliman	1 untai
garam	setjukupnja
bawang putih	5 bdj.
bawang merah	15 bh.
laos	4 iris
sereh	3 batang di-potong ²
lombok rawit	setjukupnja

Tjara membuatnya:

1. Ajam setelah dipotong, dibakar bersama bulunja, sampai habis bulunja.

2. Isi perut dibuang.
3. Ditjutji sampai bersih, kemudian terus dipanggang diatas bara.
4. Diambil dari api lalu ditjintjang sama tulangnya.
5. Bumbu digiling halus ditjampur dengan darah ajam, lalu dituangkan pada tjintjangan daging ajam.

Keterangan :

Hidangan untuk para Hulubalang dimasa dahulu. Membakar ajam djangan pakai bambu, karena rasa lalu akan mendjadi kurang sedap.

NATINOMBUR

(Batak)

Bahan:

ikan (lele, mas, tawes)	1 kg.
-------------------------	-------

Bumbu² :

bawang merah	10 bdj.	lombok rawit	setjukupnja
kemiri	10 bdj.	air	1 gls.
djeruk sundai		lada	5 bdj.
(sitroen)	3 bdj.	djae	5 iris
kunjit	4 iris	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja:

1. Bumbu digiling bersama air dan djeruk sundai jang diperas.
2. Ikan dipanggang diatas bara.

Keterangan:

Dimakan dengan bumbu.

PALAI BADAR BASAH

(Padang)

Bahan² :

ikan teri basah	1/4 kg.
kelapa	1 btr.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	djeruk nipis	2 bdj.
bawang putih	6 siung	daun kunjit	3 lbr.
lombok merah	15 bh.	daun ruku ²	3 lbr.
kemiri	6 bdj.	daun mangkok	3 lbr.
kunjit	1/2 rdj.	daun salam	2 lbr.
kentjur	1/4 rdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Teri dibersihkan, dibuang kepalanja.
2. Kepala diparut.
3. Bumbu² dihaluskan, daun mangkok, daun kunjit, sereh diiris halus.
4. Kelapa parut, bumbu² ditjampur rata, peras air djeruk ± 3 sendok makan.
5. Beri daun salam dan ruku².
6. Dibungkus dengan daun pisang.
7. Dipanggang dengan api jang ketjil atau dikukus sampai masak.

PANGGANG BANDENG

(Banten)

Bahan :

bandeng jang besar 1 ekor

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	lombok rawit	6 bdj.
ketjap	6 sdm.	air djeruk limau/	
garam	2 sdm.	nipis	setjukupnja
mentega	2 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Bandeng dibersihkan lalu dibelah memandjang.
2. Lombok dan bawang ditumbuk kasar² lalu dituangi ketjap dan sedikit air djeruk.
3. Bandeng disiram bumbu ketjap dan dibiarkan kira-kira 1 djam agar bumbu meresap betul.
4. Dipanggang, dilapisi daun pisang jang dioles dengan mentega, bandeng diletakkan dan dipanggang dengan api ketjil.

5. Sebentar² bandeng diolesi bumbu sampai bumbunja habis.
6. Djika bagian bawah sudah kering dibalik per-lahan² agar bandeng tak hantjur.

PANGGANG BEBEK BUMBU RUDJAK

*Bahan*² :

bebek	1 ekor	kelapa	1½ btr.
minjak kelapa	½ tjangkir		

*Bumbu*² :

bawang merah	10 bdj.	bawang putih	5 siung
lombok merah	10 bdj.	kemiri	10 bdj.
gula merah	2 sdm.	sereh	2 btg.
laos	2 iris	terasi	1 sdt.
asam	5 mata	garam	2 sdm.

Tjara membuatna:

1. Bebek jang sudah dipersiapkan (periksa uraian mempersiapkan bebek) tidak dipotong hanja dibelah bagian dadanja.
2. Kelapa dikupas dan diparut terus diaduk dengan air mendjadi santan 1 liter.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali sereh dan laos, ditumis.
4. Santan dimasukkan dalam tumisan itu.
5. Bebek dimasukkan dan direbus sampai kering.
6. Bebek diangkat, didjepit, dilumari dengan sisa bumbu² jang masih ada diwadjan terus dipanggang sampai kuning kemerahan-merahan.

PANGGANG BELANAK BUMBU RUDJAK

(Tjilatjap)

*Bahan*² :

ikan belanak	1 kg.	kelapa	1 bh.
minjak goreng	¼ gls.		

*Bumbu*² :

bawang merah	10 bh.	djae	½ rdj.
--------------	--------	------	--------

bawang putih	5 siung	laos	1 ptg.
lombok tjampur	1 ons	salam	3 lbr.
ketumbar	1/2 sdt.	sereh	1 bt.
kemiri	1/2 ons	gula pasir	1 sdm.
lada	1 sdt.	terasi	1/2 sdt.
kunjit	1/2 rdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ikan dbersihkan, dipanggang (diatas bara).
2. Kelapa diparut diambil santannja 1 liter.
3. Bawang merah diiris-iris halus, ditumis, diangkat.
4. Semua bumbu² dihaluskan, ketjuali salam, laos, sereh dan ditumis.
5. Ikan belanak dan bawang merah dimasukkan.
6. Terahir santan dimasukkan, ditutup rapat, dibiarkan, sampai agak kental.

PANGGANG KALAK

(Bandjarmasin)

Bahan² :

ikan gabus	1 kg.	minjak goreng	1/2 gls.
------------	-------	---------------	----------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kentjur	1 rdj.
bawang putih	3 siung.	sereh	1 btg
kemiri	6 bdj	asam	1 sdm.
lada putih	2 sdt.	gula merah	1/2 sdt.
ketumbar	2 sdt.	garam	1 sdm.
laos 1 ptg.	terasi	terasi	1 sdt.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan gabus diiris dari ekor sampai kekepala; isi perut dikeluarkan.
2. Bumbu² dihaluskan, ditumis, dimasukkan kedalam perut, diikat dengan tali dari ekor sampai kekepala.
3. Ikan dibengkokkan sehingga kepala dan ekor bertemu, diikat dengan tali lalu dipanggang.

4. Tempat memanggang dialas daun pisang supaja bumbu² jang meleleh tidak hilang.

PANGGANG UDANG

(Brebes)

Bahan :

udang segar 20 ekor

Bumbu² :

bawang merah	1 bh.	terasi	1 sdt.
lombok merah	1 bh.	garam	1/2 sdm.
lombok rawit	2 bh.		

Tjara membuatna :

1. Udang ditjutji bersih, ditusuki pada bagian kepala, udjungnja dibuangi.
2. Dipanggang diatas bara sampai matang.
3. Bumbu² dihaluskan menjadi sambal.
4. Udang dipetjak pada sambal.

PATJUA

(Makasar)

Bahan² :

daging 1 kg. bambu 1 ruas

Bumbu² :

daun asam	1 tk.	lombok ketjil	setjukupnja
daun arogo	3 putjuk	garam	setjukupnja

Tjara membuatna :

1. Daging dibersihkan, di-potong².
2. Daun asam dibuang tangkainja, daun arogo di-iris², lombok dan garam dihaluskan, semuanja ditjampur dengan daging.
3. Dimasukkan didalam bumbung, dibakar diapi jang sedang.

PELALAH MANUK

(Lombok)

Bahan² :

ajam	1 ekor	minjak goreng	2 sdm.
kelapa	1/2 btr.		

Bumbu² :

lombok merah	10 bh.	terasi	1 sdt.
bawang putih	5 siung	kunjit	1 rdj.
kemiri	6 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ajam dbersihkan lalu dipanggang, kemudian di-pukul² seperti empal.
2. Bumbu² dibersihkan lalu ditumis hingga harum.
3. Kelapa dibuat santan.
4. Santan dimasukkan kedalam bumbu tumis djangan sampai petjah.
5. Ajam jang sudah dipanggang dimasukkan, dibiarkan sebentar hingga bumbunya meresap, lalu diangkat.
6. Dihidangkan dalam pinggan.

Keterangan :

Masakan ini hampir menjerupai sambal goreng hanja berkuah sedikit dan agak kental.

PERKEDEL PANGGANG

Bahan² :

kentang	1/2 kg.	roti tawar	3 iris
daging	2 ons	kaldu	1/2 gls.
telur	1 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	ketjap	1 sdm.
lada	1/2 sdt.	margarine	1 sdm.
pala	1/3 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Kentang dibersihkan, direbus, dihaluskan.
2. Daging ditjintjang halus, digoreng dengan margarine sampai masak.
3. Kentang, daging dan roti ditjampur dan diaduk rata dengan telur jang dikatjau.
4. Bawang merah diiris halus, digoreng setengah masak, dihaluskan bersama bumbu lainnya. Ditjampur dengan kentang, daging dan roti.
5. Adonan ditjetak dalam piring pantji, dipan dengan api atas dan bawah jang tjukup panasnja.
6. Setiap waktu disiram dengan kaldu jang ditjampur ketjap dan bawang goreng hingga kaldunja habis dan perkedelnya kering.

PIONG DUKU BAI (Toradja)

Bahan² :

daging babi	1 kg.
darah babi (kalau ada)	1 tjkr.
bambu	2 ruas
daun majana	8 ggm.

Bumbu² :

daun prei	2 btg.
daun kutjai	5 btg.
tomat besar	2 bh.
bawang merah	4 bh.
lombok rawit	2 sdm.
garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Daging dibersihkan, di-potong², ditjampur dengan darahnja, daun majana dan daun lombok.
2. Tomat, bawang merah, daun prei dan daun kutjai di-iris², ditjampur pada daging, diberi garam.
3. Dimasukkan dalam bambu lalu dibakar diapi jang sedang.

PIONG DUKU MANUK

(Toradja)

Bahan² :

ajam	1 ekor
umbut batang pisang kapok	1 batang ketjil
kelapa	½ buah
bambu	2 ruas

Bumbu² :

sereh	2 batang	djae	5 iris
bawang merah	4 buah	laos	5 iris
tomat besar	2 buah	lombok besar	2 buah
garam	setjukupnja		

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, di-potong².
2. Umbut batang pisang diiris halus, ditumbuk, diperas, dibuang airnya.
3. Kelapa diparut, djae, laos, dan sereh dihaluskan, tomat, bawang merah dan lombok besar diiris.
4. Semuanja ditjampur, diberi garam dan air sedikit, dimasukkan dalam bambu lalu dibakar diapi jang sedang.

Keterangan :

Masakan ini dapat djuga di masak didalam pantji.

SATE AJAM

Bahan² :

ajam	1 ekor	tusukan sate
------	--------	--------------

Bumbu² :

lombok rawit	7 bdj.	terasi	2 sdt.
katjang goreng	1 ons	minjak goreng	2 sdm.
daun djeruk purut	5 lbr.	garam	1½ sdm.
bawang merah	4 bh.		

Tjara membuatnya :

1. Daging ajam jang telah ditjutji, di-potong² sebesar bidji asam.
2. Bumbu² dan katjang goreng dihaluskan, ditumis dengan minjak goreng ditambah sedikit ketjap.
3. Potongan daging ayam ditusuk (1 tusukan 3–4 potong), dibakar diatas api areng, diangkat, dimasukkan kedalam bumbu, dibakar lagi sampai masak.

Keterangan :

Menghidangkan sate dipiring tjekung diatasnya ditaburi irisan daun djeruk purut. Dimakan hangat².

SATE AJAM RENDANG

Bahan² :

ajam	1 ekor	kelapa	1 btr.
------	--------	--------	--------

Bumbu² :

lombok merah	10 bh.	terasi	1/2 sdt.
asam	3 mata	garam	1½ sdm.
gula pasir	2 sdt.		

Tjara membuatnya:

1. Daging ajam direbus, dipotong ketjil² bentuk dadu, ditusuk, dipanggang diatas api arang.
2. Lombok dihaluskan, dimasukkan dalam santan, ditambah dengan bumbu² lainnya, direbus.
3. Tusukan daging ajam dilumuri dengan bumbu, dibakar sampai dagingnya masak.

SATE ASAM MANIS

Bahan² :

daging kambing bergemuk	1 kg.
-------------------------	-------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	gula merah	1 sdm.
--------------	-------	------------	--------

bawang putih	3 siung	garam	1 sdm.
djinten	1 sdt.	ketjap	3 sdm.
asam	4 mata	margarine	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daging dipotong uratnya dan di-potong² ketjil untuk sate.
2. Bumbu² ditumbuk halus.
3. Ditjampurkan dengan daging serta ketjap, air garam dan gula djawa.
4. Diaduk djadi satu dengan margarine.
5. Sesudah itu dibiarkan 1½ djam.
6. Djika hendak disadjikan, baru ditusuki dan dipanggang diatas api, dan sesekali ditepukan dalam ketjap hingga masak.

SATE BABI

(Bali)

Bahan² :

daging babi	1/2 kg.	tusukan sate	setjukupnja
kelapa	1/4 btr.		

Bumbu² :

lombok rawit	3 bdj.	terasi	1/2 sdt.
lombok merah	5 bdj.	garam	1/2 sdm.
lada	1/2 sdt.	djeruk sambal	1 bh.

Tjara membuatnya :

1. Sebagian daging di-potong² segi empat, besar².
2. Sebagian lagi ditjintjang halus.
3. Kelapa diparut dibuat santan.
4. Bumbu dihaluskan, separoh ditjampur dengan daging, diberi air djeruk.
5. Potongan daging ditusukkan pada tusukan sate.
6. Kedua belah permukaan daging jang telah ditusuk ditutup dengan daging tjintjang, jang telah diberi sisa bumbu², terachir kedua belahnja diulas dengan santan kental (supaja bumbu tak terlepas waktu dibakar).
7. Dibakar sampai agak kering.

SATE BANDENG

(Tegal)

Bahan² :

bandeng segar	2 ekor	kelapa	1/2 btr.
---------------	--------	--------	----------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	gula merah	1 sdt.
bawang putih	3 siung	terasi	1 sdt.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
asam	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Sisik dan sirip bandeng dibuang. Dipukuli per-lahan², daging dikeluarkan dari keratan sekitar kulit dekat insang. Tulang ikan dikeluarkan.
2. Kelapa diparut diambil santannja.
3. Bumbu dibersihkan, dihaluskan.
4. Daging bandeng, bumbu dan santan direbus sampai kering.
5. Dimasukkan dalam kulit bandeng, sebagian dilumatkan pada kulit tadi, dibungkus dengan daun pisang.
6. Dipanggang sampai masak.

SATE BUMBU DENDENG

Bahan² :

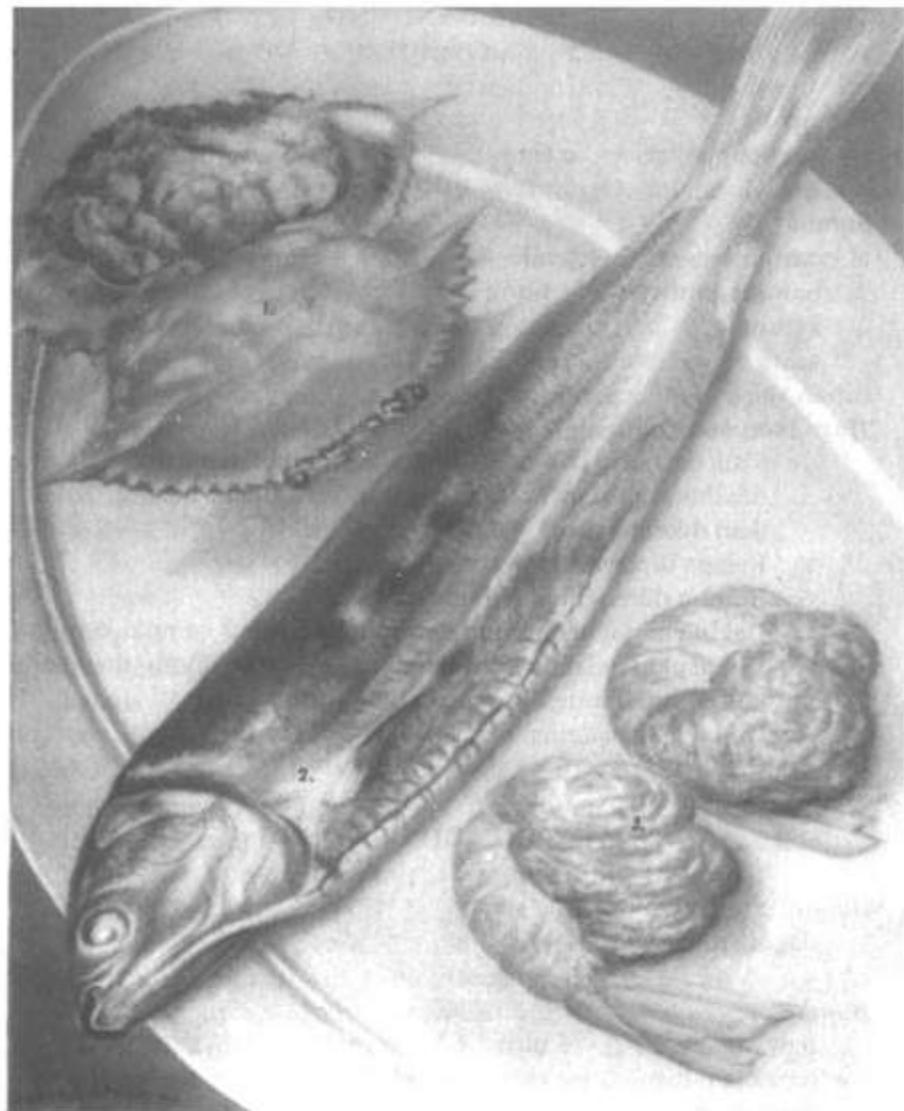
daging lulus	1 kg.
--------------	-------

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	garam	1 sdt.
bawang putih	4 siung	laos	2 pt.
ketumbar	1/2 sdt.	ketjap	2 sdm.
gula djawa	2 sdm.	santan kental	2 sdm.
air djeruk	setjukupnja		

Tjara membuatnya :

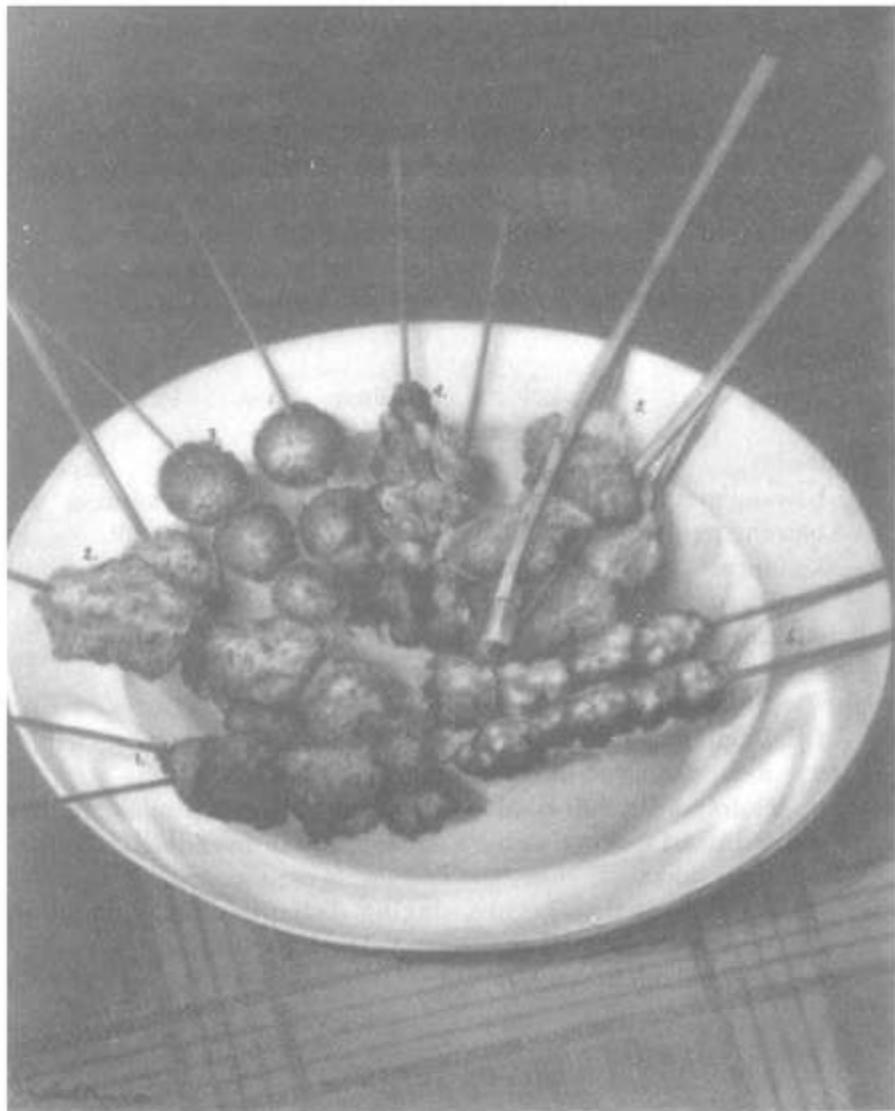
1. Daging di-potong² persegi.
2. Bumbu dihaluskan, ditjampur dengan santan dan daging.
3. Setelah itu daging ditusuki dengan sudjen sate.



1. Kepiting isi (Perkedel Keptiting)

2. Sate bandeng

3. Udang saos tomat



1. Sate dendeng
2. Sate bumbu kuning
3. Sate prentul

4. Sate bumbu ketjap
5. Sate gapit
6. Sate bumbu katjang

- Sate ini dapat dibuat dari daging ajam dan kambing.
- Sambalnja:**
bawang merah 8 bh. lombok merah 4 bdj.
lombok rawit 10 bdj. ketjap 4 sdm.
air djeruk nipis dan gula setjukupnja.
Bahan-bahan tersebut diiris halus, tambahkan ketjap, gula dan air djeruk.

SATE GAPIT

*Bahan*² :

daging	1 kg.	kelapa	1/2 btr.
--------	-------	--------	----------

*Bumbu*² :

bawang merah	1 ons	minjak	2 sdm.
bawang putih	6 siung	djiinten	1/4 sdt.
ketumbar	1/2 sdt.	laos	2 ptg.
kunjit	2 rdj.	gula merah	2 sdm.
daun salam	4 lbr.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

- Daging dipotong.
- Kelapa diparut, dibuat santan kental.
- Bumbu² ditumbuk halus, lalu ditumis dengan minjak.
- Ditambah santan, jika santan sudah mendidih, daging dimasukkan.
- Setelah daging kering, daging didjapit dengan bambu, udjungnya dirapatkan dengan pelepas papaya.
- Kemudian dibakar.

SATE GURIH

*Bahan*² :

daging	1 kg.	kelapa	1/2 btr.
djeruk nipis	1 bh.		

*Bumbu*² :

bawang putih	4 siung	gula djawa	1 sdm.
ketjap	2 sdm.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Daging di-potong² persegi.
2. Bumbu² dihaluskan ditjampur dengan daging.
3. Kelapa diparut dibuat santan kental.
4. Santan ditjampur dengan air djeruk nipis dan ketjap.
5. Setelah itu daging jang sudah ditjampur dengan bumbu ditusuk dengan sudjen sate dan dibakar.
6. Sambalnja: tempe goreng, lombok merah 2 bidji, lombok rawit sedikit, terasi 1 sdt., garam setjukupnya, dihaluskan dan ditambah sedikit ketjap, air djeruk nipis, petis dan gula.

SATE KERANG

Bahan:

kerang	1 kg.
--------	-------

Bumbu² :

bawang putih	10 siung	kentjur	2 rdj.
asem	6 mata	garam	1 sdm.
gula	1 sdm.		

Tjara membuatnya:

1. Bumbu² dihaluskan.
2. Kerang direbus bersama bumbu², sampai kering lalu diangkat.
3. Kerang diambil isinya, dan ditusuki dengan sudjen sate.
4. Dibakar sampai kering.

SATE LIDAH

Bahan² :

lidah sapi	1 bh.	kelapa	1/2 btr.
------------	-------	--------	----------

Bumbu² :

bawang putih	4 siung	lombok merah	10 bdj.
kemiri	1/2 ons	terasi	1/2 sdt.
laos	1 ptg.	gula djawa	1 sdm.
asem	4 mata	garam	1 sdm.
daun salam	2 lbr.		

Tjara membuatnya :

1. Lidah lembu direbus sampai empuk, dipotong ketjil².
2. Kelapa diparut dibuat santan kental.
3. Bumbu² dihaluskan.
4. Santan dimasak, setelah mendidih bumbu² dimasukkan dimasak sampai kental dengan di-aduk².
5. Potongan lidah dimasukkan, dilunakkan, ditusukkan sudjen.
6. Dibakar djangan terlampau kering.

SATE LILIT

(Bali)

Bahan² :

ikan laut segar	1/2 kg.
kelapa	1/2 btr.

Bumbu² :

bawang merah	1 bh.	djeruk sambal	1 bh.
bawang putih	2 siung	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya:

1. Ikan dbersihkan, dikeluarkan tulang²nya lalu ditumbuk sampai halus.
2. Bawang merah, bawang putih diiris, digoreng.
3. Kelapa dibuat santan kental.
4. Bawang merah, bawang putih jang telah digoreng dan garam ditumbuk djadi satu dengan ikannja.
5. Ditambah santan.
6. Dalam waskom diuli dengan djeruk sambal jang dibiarkan utuh. Mengulinja dengan telapak tangan.
7. Setelah tjampuran melekat baik, dibentuk pada sudjen sambil dililitkan, dibakar sampai masak.

Keterangan:

Sudjen sate dibuat persegi sebesar pensil, dari bambu atau pelepas daun kelapa.

SATE MANIS

Bahan :

daging 1/2 kg.

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	djeruk nipis	1 bh.
bawang putih	4 siung	gula merah	1 sdm.
ketumbar	1/2 sdm.	garam	1 sdm.
djinten	1/4 sdt.	ketjap manis	1/4 gls.

Tjara membuatnya :

1. Daging ditjutji, dipotong-potong dadu.
2. Bumbu dihaluskan, ditambah ketjap.
3. Daging jang telah di-potong² tadi direndam dalam bumbu tadi.
4. Daging ditusuk pakai sudjen, satu sudjen diisi 4 potong daging. Kemudian dipanggang diatas api ketjil.

Keterangan:

Dihidangkan dalam piring pandjang dengan tusuknja. Disamping sate dihidangkan sambal ketjap.

SATE MANIS TEMPE

Bahan² :

tempe 2 pt. besar tusuk/sudjen 10 bdj.

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	gula djawa	2 sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdt.
asam	4 mata		

Tjara membuatnya :

1. Tempe di-potong² persegi empat sebesar dadu.
2. Bumbu² dihaluskan diberi air sedikit, potongan tempe dimasukkan, diaduk sampai rata.
3. Setelah diberi bumbu ditusuki tiap sudjen 5 potong dipanggang diatas bara api sampai masak.

4. Dihidangkan dipiring londjong, dapat djuga dikeluarkan dari sudjen.

SATE MADURA

Bahan² :

daging kambing	1/4 kg.	katjang tanah	1 ons
----------------	---------	---------------	-------

Bumbu² :

bawang putih	8 siung	ketjap	1/4 gls.
lada	1 sdt.	petis udang	1/2 sdm.
lombok rawit	5 bdj.	tjuka	2 sdm.
djahe	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Daging dipotong ketjil.
2. Djahe, lada, bawang putih, dihaluskan, ditjampurkan dengan daging sampai rata, ditusuk dengan sudjen, dibakar sampai masak.
3. Katjang digoreng, dihaluskan bersama bawang putih, lombok dan petis udang diberi air sampai agak tjair dan diberi ketjap dan tjuka.
4. Menghidangkannja sate dengan sambal katjang tersebut.

Keterangan:

Sudjen adalah bambu jang dibuat sedemikian rupa, bentuknya seperti lidi dan bagian udjungnya runtjing.

SATE MEMANGUT

(Banten)

Bahan :

daging sapi+gemuk 1 kg.

Bumbu² :

bawang merah	15 bh.	terasi	1 sdt.
bawang putih	6 siung	asam	4 mata
lombok merah	10 bdj.	garam	1 sdm.

sereh	1 btg.	minjak	2 sdm.
gula	1 sdm.		

Tjara membuatnya:

1. Daging di-iris² persegi empat.
2. Garam dan sereh diuleg dulu, kemudian jang lain.
3. Setelah bumbu halus, ditjampurkan kepotongan daging dan minjak djuga dimasukkan dengan diremas dan biarkan sebentar.
4. Ditusuki dan dibakar sampai matang.
5. Panas^a disadjikan.

SATE PADANG

(Sumatera Barat)

Bahan² :

daging, djantung, hati, babat	1/2 kg.
tepung beras	4 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	djae	5 rdj.
bawang putih	3 siung	laos	seiris
lombok merah	2 bh.	kunjit	2 rdj.
ketumbar djintan	1/2 sdm.	sereh	1 btg.
daun kunjit	1/2 hl.	lada	5 bdj.
daun djeruk purut	2 hl.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daging dibersihkan dan dipotong-potong persegi ketjil.
2. Bumbu digiling halus ketjuali sereh, daun kunjit dan daun djeruk purut.
3. Sebagian dari bumbu ditjampur dengan daging dan diungkep dengan api ketjil hingga kering.
4. Sisa bumbu ditjampur dengan air/kaldu dan dimasak hingga bumbu matang, dikentalkan dengan tepung beras.
5. Daging ditusuk dengan lidi 4–5 potong dan dibakar.
6. Dihidangkan panas-panas dengan saos.

SATE PENJU

(Bali)

Bahan² :

daging penju	1/4 kg.	kelapa	1/4 bh.
--------------	---------	--------	---------

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	kentjur	1/2 rdj.
bawang putih	3 siung	djahe	1/2 rdj.
lombok merah	2 bh.	tjengkeh	2 bdj.
laos	1 pt.	ketumbar	1/2 sdt.
lada hitam	1/4 sdt.	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Daging penju ditjintjang halus.
2. Kelapa dikupas, diparut.
3. Bumbu dihaluskan, ditjampur dengan daging dan kelapa ditumbuk bersama supaja rata.
4. Dibelitkan pada sudjen.
5. Dipanggang sampai masak.

Keterangan:

Sudjen dibuat persegi dari pelepas daun kelapa atau dari bambu.

SATE PRENTUL

Bahan² :

daging sapi/ajam	2 kg.
kelapa muda	1 btr.

Bumbu² :

bawang merah	15 btr.	ketumbar	1 sdm.
bawang putih	5 siung	djinten	1/2 sdt.
lombok merah	10 bdj.	kunjit	1/2 rdj.
lada hitam	1 sdt.	djae	1/3 rdj.
sereh	1 btg.	kentjur	1/2 rdj.
laos	1 pt.	asem	10 mata
terasi	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut.
2. Daging ditjintjang lalu ditumbuk sampai halus.
3. Bumbu ditumbuk halus.
4. Daging, kelapa parut dan bumbu ditjampur, ditumbuk sampai bergumpal.
5. Di-kepal² sambil dilekatkan pada tusukan jang besarnya kira² 1 djari dan pandjangnja ± 20 cm.
6. Dipanggang sampai masak.

SATE PUSUT

(Bali)

Bahan² :

daging babi (lulur)	1/2 kg.
santan kelapa	1/4 gls.
tusukan sate	setjukupnja

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	kunjit	1/2 rdj.
bawang putih	4 siung	kentjur	1/2 rdj.
lombok rawit	2 bh.	terasi	1 sdt.
laos	1/2 rdj.	garam	1/2 sdm.
djae	1/2 rdj.	djeruk sambal	1 bh.

Tjara membuatnja :

1. Daging ditjintjang lalu ditumbuk halus.
2. Sebagian bawang merah dan putih diiris, digoreng.
3. Sebagian lombok di-iris² bulat digoreng sebentar.
4. Semua bumbu dihaluskan.
5. Kelapa diparut dibuat santan.
6. Bumbu jang halus ditjampur dengan daging tjintjang.
7. Setelah lumat diberi santan sedikit demi sedikit, hingga menjadi adonan jang lumat sekali dan mudah dibentuk.
8. Ditambahkan bawang merah goreng dan lombok goreng.
9. Dibelitkan pada sudjen lalu dibakar sampai masak.

SATE TJIREBON

Bahan² :

daging kambing berlemak	1/2 kg.
katjang tanah	2 ons
ketimun	1 bh.
tusukan sate	1 ikt.

Bumbu² :

lombok rawit	20 bdj.	bawang merah	10 bdj.
ketjap	1 gls.	tjuka	4 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging kambing diiris ketjil² persegi, lalu ditusuki kira² 5 kerat 1 tusukanja, diselang seling dengan lemak.
2. Katjang tanah dibuat sambal pedas.
3. Ketimun dibuang bidjinja/hatinja, di-potong² pandjang sebesar djari, dibuat atjar dengan bawang merah dipotong-potong mendjadi 4, dimasukkan, diaduk sampai tjampur, diberi tjuka.
4. Sate dibakar, diletakkan dipinggir, diberi sambal, atjar, ketjap, dimakan panas².

SATE UDANG

(Djawa Timur)

Bahan² :

udang besar	1/4 kg.	katjang tanah	1/2 ons
-------------	---------	---------------	---------

Bumbu² :

bawang putih	4 siung	djeruk nipis	1/2 bh.
lombok merah	2 bh.	garam	1 sdm.
lombok rawit	5 bh.	ketjap	3 sdm.
kemiri	4 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Udang dikupas dan ditjutji sampai bersih.
2. Dibelah², kemudian diremas dalam ketjap 1 sendok makan.
3. Ditusuk dengan sudjen dengan isi 3-4 udang setiap sudjen.

4. Dipanggang diatas bara, dengan di-balik² sampai masak.
5. Kemiri digoreng.
6. Katjang tanah direbus.
7. Bumbu dibersihkan, dihaluskan, ditambah ketjap dan air djeruk.
8. Dihidangkan dalam piring tjeper dengan disiram bumbu.

SATE UDANG MENADO

Bahan :

udang 1/2 kg.

Bumbu² :

lombok merah	5 bdj.	minjak djelantah	1 sdm.
djae	2 rdj.	djeruk nipis	1 bdj.
garam	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Udang digiling kulitnya dan dipotong ketjil².
2. Bumbu diulek halus lalu ditambahkan udang dengan minjak djelantah dan air, ditambah djeruk nipis.
3. Sate ini dibakar dengan api ketjil.

SATE USUS

Bahan :

usus 1 kg.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	gula djawa	2 sdm.
bawang putih	5 siung	asem	6 mata
ketumbar djinten	1 sdt.	garam	1 sdm.
kunxit	2 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Bumbu² ditumbuk halus, ditjampur dengan potongan² usus.
2. Ditusukkan pada sudjen sate, dibakar sampai kuning.
3. Dimakan hangat².

TAOGE GORENG

*Bahan*² :

taoge	1 ons	kutjai	1 ikt.
ontjom	1 pt.	minjak goreng	2 sdm.

*Bumbu*² :

bawang merah	2 bh.	salam	1 lbr.
bawang putih	1 siung	laos	1 iris
lombok merah	3 bdj.	garam	1 sdm.
tomat	1 bdj.		

Tjara membuatnya :

1. Taoge dibersihkan, ontjom diiris-iris, kutjai diiris halus.
2. Bumbu² diiris halus, ketjuali salam dan laos, tomat dipotong-potong menjadi empat.
3. Bumbu tersebut ditumis dalam minjak, ontjom, taoge dimasukkan diberi air.
4. Terakhir dimasukkan tomat, kutjai direbus sampai masak.

TIMBUNG

(Lombok)

Bahan :

daging sapi	1/4 kg.
-------------	---------

*Bumbu*² :

lombok rawit	15 bdj.	kunjit	1 rdj.
terasi	1 sdt.	kentjur	1/2 rdj.
laos	1½ rdj.	santan entjer	2 gelas
djae	1 rdj.	garam	setjukupnya

Tjara membuatnya :

1. Daging ditjiptjang sampai halus.
2. Bumbu² diradjang halus, baru di-remas².
3. Daging + bumbu ditjampur, diberi santan, dimasukkan kedalam tabung bambu.
4. Diatasnya diberi tutup dengan daun labu air atau daun waluh jang masih muda.

- Bumbung jang telah diisi ditaruh dimuka tungku jang ada baranja, sampai dagingnya masak (\pm kira² $\frac{1}{2}$ djam); harus didjaga djangan sampai bumbungnya tersentuh api, nanti terbakar.

TUFI
(Flores)

Bahan :

daging sapi jang masih muda 1 kg.

Bumbu² :

sereh	1 btg.	lombok rawit	15 bdj.
bawang merah	10 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatna :

- Bumbu ditumbuk sedikit halus.
- Daging di-potong² ketjil, ditjutji, lalu ditjampur dengan bumbu.
- Tjampuran ini dibakar sampai matang.

Keterangan :

Tjaranja membakar adalah demikian:

Dipilih beberapa butir batu kali sebesar bola pingpong. Batu ini dibakar sampai mendjadi merah, kemudian dimasukkan ke tengah² tjampuran daging. Kesemuanja dimasukkan dalam bambu atau dibungkus daun lontar atau pelepas pisang jang basah. Setelah diikat erat-erat, dipanggang atas bara.

UDANG GAPIT
(Madura)

Bahan² :

udang besar	1 kg.	santan kental	1 tjkr.
-------------	-------	---------------	---------

Bumbu² :

bawang merah	15 bh.	kemiri	1 ons
bawang putih	5 siung	kentjur	2 rdj.

gula merah	1 sdt.	terasi	1/2 sdt.
lombok merah	10 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Udang dibersihkan, dibuang kepalanja demikian kulit kepalanja (akan tetapi kepala dan ekornya djangan dibuang, untuk penahan waktu didjapit).
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Ambillah belahan bambu pandjang kira-kira 20 cm, tebal kira-kira 1/2 cm, dibelah tengahnja sampai setengah bagian, buatlah dua buah.
4. Kemudian udang didjapit pada bambu jang satu dan ekornya pada bambu lainnya.
5. Setelah didjapit dipanggang.
6. Santan kental ditjampur dengan bumbu tadi.
7. Bila udang sudah agak kering, bumbu di-ulas²kan.
8. Dibakar lagi, dan diulasi lagi dengan bumbu, begitu seterusnya sampai bumbu habis dan udangnya masak.

URIP URIP

(Rembang)

Bahan² :

ikan laut atau ikan kali (jang sedang besarnya)	2 ekor
santan kental	2 gls.

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	salam	1 lbr.
lombok rawit	5 bdj.	gula merah	1 sdt.
laos	1 ptg.	garam	1 sdt.
kentjur	1/2 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, dipanggang sampai masak.
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam dan laos.
3. Bumbu direbus dengan santan kental, dimasukkan salam, laos, ikan panggang.
4. Diaduk-aduk sampai masak.

BAGIAN VII

SAMBAL SAMBALAN

ASAM KEMAMAH (SAMBAL IKAN KAJU)

(Atjeh)

*Bahan*² :

ikan kaju	2 pt.	minjak	1/2 tjk.
kelapa	1/3 btr.		

*Bumbu*² :

bawang merah	10 bh.	asam sunti	10 bdj.
bawang putih	3 siung	gula pasir	1/2 sdm.
lombok merah	10 bdj.	garam	1 sdm.
lombok rawit	15 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan kaju jang sudah dibersihkan di-potong², kemudian ditumbuk sampai hantjur.
2. Bawang merah diiris, digoreng sampai kuning, lantas masukkan bumbu jang telah dihaluskan, ditumis sampai matang.
3. Kelapa parut dibuat santan kental.
4. Santan kental dimasukkan pula serta terus di-aduk² sampai masak.

LUAT

(Timor)

Bahan :

lombok rawit	2 ons
--------------	-------

*Bumbu*² :

terasi	1 sdt.	garam	setjukupnja
djeruk nipis	1 bh.	bawang merah	3 bh.
gula pasir	1 sdt.	daun ketumbar	1 ikt.
daun bawang merah	sedikit	tomat	1 bh.

Tjara membuatnja :

1. Lombok, terasi, garam dan gula pasir ditumbuk.
2. Bawang merah dan tomat di-iris².
3. Daun bawang merah dan daun ketumbar di-potong².

4. Ditjampur, diperasi air djeruk nipis.
5. Diaduk sampai rata.

Keterangan :

Masakan ini rupanya seperti sambal.

SAMBAL PALUIK

(Sumatera Barat)

Bahan² :

daun talas putih	8 lb.	ikan kering	sepotong (3 cm ² .)
katjang putih kering	1/2 gls.	kelapa	1/4 btr.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	laos	seiris
lombok merah		asam kandis	2 bh.
giling	2 sdm.	djeruk nipis	2 bh.
kunjit	seiris	djae	seiris
garam	1/2 sdm.		

Tjara membuatna :

1. Katjang kering direndam semalam, direbus dalam 3 gelas air bersama lombok merah, djae, laos, dan sebagian dari bawang merah yang digiling halus.
2. Daun talas ditjutji, sebagian diiris halus, sebagian dipotong lebar untuk pembungkus (5 lb. @ 20 cm)
3. Kelapa diparut, digiling bersama bawang dan garam.
4. Daun talas yang diiris halus ditjampur dengan kelapa, ikan kering dan asam kandis yang dipotong-potong ketjil dan air djeruk nipis. Dibungkus persegi dengan daun talas yang telah disediakan dan diikat dengan benang. Bungkusannya dimasak diatas katjang kering yang telah 1/2 masak dan dimasak hingga matang.

Keterangan :

Masakan ini biasa dibuat pada waktu memotong padi.

SAMBAL BADJAK

(Malang)

Bahan² :

lombok merah	1 ons	minjak	1/4 gls.
--------------	-------	--------	----------

Bumbu² :

bawang merah	5 btr.	gula djawa	1 sdm.
salam	2 lbr.	terasi	1 sdm.
sereh	1 btg.	garam	1 sdm.
asam djawa	5 mata		

Tjara membuatnya :

1. Lombok merah dibuangi bidjinja.
2. Bumbu² ditutupi, dihaluskan ketjuali salam dan sereh.
3. Lombok dihaluskan bersama bumbu lain, ditumis dengan minjak diberi air asam.
4. Udang ditutupi, dibuangi kulitnya.
5. Kemudian dilumuri bumbu.
6. Dibakar diatas bara sampai masak.

SAMBAL BADJAK DAGING

(Banjumas)

Bahan² :

lombok merah	1/4 kg.	ebi	1/2 ons
daging	1 ons	petai	1 papan

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	sereh	1 bt
bawang putih	3 siung	gula merah	1 sdm.
kemiri	1/4 ons	garam	1/2 sdm.
laos	1 ptg.	vetsin	1 bks.
salam	2 lbr.		

Tjara membuatnya :

1. Daging ditutupi, ebi direndam air panas, dihaluskan.
2. Petai dikuliti, digoreng 1/2 matang dalam keadaan utuh.
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam dan sereh.

- Semuanja ditumis: pertama lombok merah hingga setengah masak menjusul daging, ebi dan bumbu² lain lalu di-aduk².
- Diberi air 1/2 gelas.
- Djika sambal akan diangkat baru petai jang telah digoreng dimasukkan.

SAMBAL BANGKET

Bahan :

bangket	3-5 btg.
---------	----------

Bumbu² :

bawang merah	6 bdj.	terasi	sedikit
bawang putih	1/2 suing	kentjur	seiris
lombok ketjil	5 bh.	garam	seperlunja

Tjara membuatna :

- Bangket dikupas, diambil bagian jang muda, kemudian diiris tipis² dan diulek tidak usah terlalu lembut.
- Diperas/remas sedikit hingga airnya berkurang untuk mengurangi asamnya.
- Semua bumbu diulek halus kemudian ditjampurkan dengan bangket diatas.
- Digoreng hingga masak dengan minyak kelapa.

Keterangan :

Djika membuat sambal bangket mentah bumbunya hanya bawang merah, bawang putih, lombok dan garam. Semua bumbu² ini diiris. Bangketcnya djuga diiris tipis-tipis kemudian diremas untuk mengurangi airnya.

Kemudian bumbu jang sudah diiris ditjampurkan dengan bangket jang telah diremas, diberi garam seperlunja dan minyak kelapa 1 sendok makan.

SAMBAL BANTENG

Bahan² :

lombok hidjau	1/4 kg.	petai	1 papan
tempe	5 pt.		

*Bumbu*² :

bawang merah	4 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	4 siung	laos	1 pt.
gula merah	1 sdt.	djae	1 pt.
ketjap	2 sdm.	sereh	1 pt.
asam	1 bdj.		

Tjara membuatnya :

1. Lombok hidjau ditjutji, dibelah djadi 2, petai dikuliti, matanja dibelah dua.
2. Bawang merah, bawang putih diiris tipis, sereh, djae, laos dimemarkan.
3. Bawang merah, bawang putih ditumis, lombok, sereh, djae, laos, gula, garam dimasukkan dan diberi air sedikit.
4. Bila lombok telah masak, diberi 2 sendok makan ketjap, diaduk terus diangkat.

SAMBAL BANTJI

(Banjumas)

Bahan :

kelapa setengah tua	1 btr.
---------------------	--------

*Bumbu*² :

bawang putih	1 siung.	gula merah	2 sdm.
lombok merah	4 bh.	terasi	2 sdt.
kentjur	1/4 rdj.	garam	1 sdt.
asem	2 mata.		

Tjara membuatnya :

1. Kelapa dibersihkan, diparut.
2. Bumbu² dibersihkan, terasi dibakar, dihaluskan, tjampurkan kelapa dan diaduk rata.
3. Batu genteng sebesar tempurung dibersihkan, dibakar sampai panas sekali. Digulingkan kedalam sambal hingga sambal tersebut menempel pada batu kemudian dikeruk. Hasilnya seperti bumbu disangan.
4. Pekerjaan dilakukan berulang-ulang sampai sambalnya habis.

Keterangan:

Baiknya dihidangkan dengan nasi djagung.

SAMBAL BATJANG

(Palembang)

Bahan :

batjang 1/2 bh.

Bumbu² :

lombok merah	12 bdj.	garam	1/2 sdt.
terasi	2 sdm.	ketjap	3 sdm.
gula djawa	2 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Batjang dikupas, ditjutji, ditjintjang.
2. Terasi dibakar.
3. Bumbu² dihaluskan, terahir dimasukkan gula djawa.
4. Setelah semua bumbu halus, baru dimasukkan tjintjangan batjang.
5. Diatas diberi ketjap.
6. Diaduk sampai rata.

SAMBAL BELIMBING

Bahan² :

belimbing wuluh 15 bh. kelapa 1/4 btr.

Bumbu² :

bawang merah	2 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	2 siung	laos	1 iris
lombok merah	3 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Belimbing di-iris² halus, dengan sedikit garam diremas dan airnya dibuang.
2. Kelapa diparut dibuat santan.
3. Bumbu² dihaluskan, ditumis sampai kuning.

- Kalau bumbu sudah kuning, belimbing iris dan santan dimasukkan.
- Di-aduk² terus supaja santan tidak petjah.

SAMBAL BELOndo

(Rembang)

Bahan :

belondo 2 ons

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	daun djeruk purut	3 lbr.
lombok rawit	8 bh.	garam	½ sdt.
lombok merah	5 bh.		

Tjara membuatnja :

Semua bumbu² dihaluskan, belondo ditjampurkan sampai rata.

Keterangan :

Belondo ini tidak perlu dimasak.

SAMBAL BIASA

(Tegal)

Bahan² :

katjang pandjang	1 ikat	kelapa	1 btr.
------------------	--------	--------	--------

Bumbu² :

bawang merah	1 bh.	kentjur	½ rdj.
lombok merah	1 bh.	garam	1 sdt.
lombok rawit	3 bh.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

- Kelapa diparut.
- Terasi, bawang merah, kentjur dibakar.
- Bumbu² dihaluskan, diberi kelapa parut.
- Katjang pandjang di-iris² halus.
- Diijampur dengan bumbu sampai rata.

SAMBAL BUBUK KEDELE

(Rembang)

Bahan :

kedele 1/4 kg.

Bumbu² :

lombok merah	4 bh.	laos	1 rdj.
lombok rawit	6 bh.	daun djeruk purut	3 lbr.
bawang putih	3 siung	garam	3 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kedele digoreng sangan, ditumbuk, dibuang kulitnya.
2. Kedele jang sudah ditumbuk, ditumbuk lagi bersama bumbu² sampai halus.

Keterangan :

Sambal bubuk kedele ini enak dimakan dengan ketan.

SAMBAL BUMBU MEGONO

(Purwokerto)

Bahan² :

kelapa muda	1 btr.	petai	10 mata
teri	1 sdm.		

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	daun salam	1 lbr.
lombok merah	3 bh.	sereh	1/4 btg.
lombok hidjau	2 bh.	gula merah	1 sdm.
kentjur	1/2 rdj.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.	terasi	1 sdt.
daun djeruk purut	3 lbr.	tempe bosok	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa dibersihkan, diparut.
2. Petai dibersihkan dibelah dua, teri dibersihkan, Lombok diiris².
3. Bumbu² lainnya dihaluskan.

- Kelapa, petai, teri, lombok dan bumbu ditjampur mendjadi satu.
- Dibungkus, dikukus sampai masak.

Keterangan:

Bumbu ini ditjampur dengan sajuran rebus misalnya: kol, buntjis, katjang pandjang, kangkung, dll.

SAMBAL BUNTIL

Bahan² :

udang basah	2 ons	daun keladi	10 lbr.
tempe	2 pt.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	kelapa	1 btr.
bawang putih	5 siung	djae	2 rdj.
lombok muda	10 bdj.	daun salam	3 lbr.
kentjur	2 rdj.	gula	1 sdm.
sereh	1 btg.	garam	1 sdm.
ikan teri	1 ons		

Tjara membuatnya :

- Kelapa diparut, tempe dipotong-potong, lombok muda diiris-iris; bawang putih, bawang merah, kentjur, djae, garam dan gula digiling halus.
- Kelapa parut tadi diberi bumbu tersebut.
- Terus dibungkus dengan daun keladi.
- Kalau daun keladi sudah laju kelihatannya dimasukkan santan kental dan dimasak terus sampai berminjak.

SAMBAL DAUN PAGAGAH

(Atjeh)

Bahan :

daun pagagah	2 ikt.
--------------	--------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lombok rawit	5 bh.
--------------	-------	--------------	-------

asam sunti/belimbung	sereh	3 btg.
wuluh	3bh. garam	1 sdm.
kelapa sangan halus	2 sdm. daun djeruk purut	5 lbr.

Tjara membuatnya :

1. Daun pagagah, daun djeruk purut dan sereh diradjang halus.
2. Bawang merah, lombok rawit dan garam digiling halus.
3. Asam sunti/belimbung wuluh diiris halus atau digiling halus.
4. Semua bahan dan bumbu² ditjampur rata.

Keterangan :

Masakan ini merupakan makanan mentah (sematjam terantjam di Djawa Barat).

SAMBAL DJAGUNG

Bahan² :

djagung muda	6 buah	ebi	1 sdm.
--------------	--------	-----	--------

Bumbu² :

lombok merah	3 buah	lombok hidjau	2 buah
bawang merah	3 buah	garam	1 sdt.
minjak goreng	2 sdm.	lombok rawit	sesukanja
gula (ketjap manis) sedikit			

Tjara membuatnya :

1. Djagung diiris dari tongkolnya.
2. Bawang merah dan lombok hidjau diiris.
3. Ebi direndam sampai empuk.
4. Lombok merah digiling halus dengan garam.
5. Bawang merah ditumis setengah kuning.
6. Bumbu jang digiling dan ebi dimasukkan ditumis sampai wangi baunja.
7. Djagung, lombok hidjau (muda) jang diiris, ketjap dan lombok rawit dimasukkan.
8. Dituangkan sedikit air untuk mematangkan, kalau airnya telah menguap sampai habis, sambal itu diangkat.

SAMBAL DJENGGOT

(Purwokerto)

Bahan :

kelapa setengah tua $\frac{1}{2}$ btr.

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	gula merah	2 sdm.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdm.
kentjur	1 rdj.	tempe bosok	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Kelapa dibersihkan, diparut.
2. Semua bumbu dihaluskan.
3. Bumbu² ditjampur dengan kelapa dan dikukus.

SAMBAL GADO GADO

Bahan² :

katjang tanah	$\frac{1}{4}$ kg.	minjak goreng	$\frac{1}{2}$ gls.
santan kental	1 gls.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	daun salam	1 lbr.
bawang putih	2 siung	asam	2 mata
lombok merah	5 bh.	gula merah	1 sdt.
laos	$\frac{1}{2}$ rdj.	garam	1 sdt.
kentjur	$\frac{1}{2}$ rdj.	terasi	$\frac{1}{4}$ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Katjang digoreng, ditumbuk sampai halus.
2. Bumbu² digoreng sebentar kemudian ditumbuk.
3. Bumbu² ditumis.
4. Katjang tumbuk dihantjurkan dengan air lalu dimasukkan kedalam bumbu² diatas.
5. Santan dimasukkan, di-aduk² sampai masak dan keluar minjakanja.

SAMBAL GANDARIA

(Sukabumi)

Bahan² :

gandaria 1 ons ebi/udang kering 2 sdm.

Bumbu² :

lombok merah	4 bh.	gula merah	½ sdt.
garam	1 sdt.	terasi	½ sdt.
petis udang	2 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Gandaria ditjutji bersih, di-potong² ketjil, ebi direndam sebentar, ditiriskan, dihaluskan.
2. Bumbu dihaluskan, gandaria dan ebi dimasukkan, diaduk sambil ditumbuk sebentar.

SAMBAL GANDARIA DENGAN EBI

Bahan² :

gandaria muda 5 bh. ebi jang telah direbus 1 ons

Bumbu² :

lombok merah	3 bh.	petis	1 sdt.
terasi	1 sdt.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Gandaria diiris tipis.
2. Ebi direndam sebentar, lalu ditumbuk, djangan terlalu halus.
3. Lombok, terasi, garam dihaluskan dan ditambah gandaria dan ebi.

SAMBAL GUDE

(Banjumas)

Bahan :

bidji gude ¼ kg.

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	garam	½ sdm.
lombok merah	5 bh.	terasi	1 sdt.
gula merah	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Bidji gude dibersihkan.
2. Lombok merah dibuang bidji²nja.
3. Terasi dibakar.
4. Semua bumbu² dihaluskan lalu bidji gude sedikit-sedikit dimasukkan dan ditumbuk kasar.
5. Diaduk-aduk sampai bumbu² rata.

SAMBAL IKAN KERING

*Bahan*² :

ikan kering jang sudah dikupas	1 tjkr.	air asem/air djeruk	2 sdm.
irisan bawang merah	3 sdm.	garam minjak	½ sdm. 3 sdm.
irisan lombok merah	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Irisan bawang dan irisani lombok ditumbuk halus terus di-goreng bersama-sama ikan keringnya dengan minjak.
2. Dibubuhai air atau asam, dimasak sehingga kering.

SAMBAL KATJANG

(Tegal)

*Bahan*² :

katjang tanah	1 ons	minjak	½ gls.
---------------	-------	--------	--------

*Bumbu*² :

bawang putih	3 siung	lombok merah	3 bh.
gula merah	1 sdt.	garam	½ sdm.
terasi	1 sdt.		

Tjara membuatnja:

1. Katjang tanah digoreng sampai masak, bersama lombok dan bawang putih.
2. Bawang putih, lombok, gula, garam, terasi dihaluskan.
3. Sedikit-sedikit katjang dihaluskan sampai rata.
4. Dihidangkan bersama sajuran merupakan petjel.

SAMBAL KATJANG TJUKA

(Bogor)

Bahan :

katjang tanah 1 ons

Bumbu² :

lombok merah	3 bh.	vetsin	½ sdt.
bawang putih	2 siung	tjuka	½ sdt.
garam	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang tanah disangan.
2. Bumbu ditumbuk bersama katjang.
3. Ditjairkan dengan tjuka ditambah air 2 sdm.

SAMBAL KELAPA

Bahan :

kelapa ½ tua ½ btr.

Bumbu² :

kelapa ½ tua	½ btr.	gula merah	1 sdm.
bawang merah	4 bh.	garam	½ sdm.
lombok merah	2 bh.	terasi	½ sdt.
kentjur	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Bawang merah, lombok merah, terasi, kentjur, dibakar.
2. Dihaluskan bersama bumbu² lainnya.
3. Kelapa diparut, ditjampur dengan bumbu², diaduk rata.
4. Ditumbuk halus.

SAMBAL KELUWAK

Bahan² :

keluwak	20 bdj.	bawang putih	6 siung
air panas	1 tjkr.	terasi	1 sdt.
air asem	3 sdm.	minjak/mentega	2 sdm.
bawang merah	10 bh.	lombok merah	4 bdj.
laos	5 pt.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnya :

1. Semua keluwak diambil isinja, terus direndam dalam air panas kemudian kita ambil lagi, terus di-gilas² dengan air panas.
2. Setelah itu keluwak diremas halus seperti bubur.
3. Bawang, laos dan terasi, ditumbuk dan digoreng dengan irisan lombok, keluwak terus dimasukkan kedalam bumbu jang sedang digoreng dan dimasak sampai kental.

SAMBAL KEMANGI

Bahan² :

kemangi	1 ikt.	teri	1/2 ons
kelapa	¼ btr.		

Bumbu² :

lombok merah	4 bh.	kentjur	1 rdj.
terasi	1 sdt.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnya :

1. Kemangi dibersihkan, ditjutji.
2. Kelapa diparut.
3. Teri digoreng sampai kuning.
4. Semua bumbu dihaluskan, ditjampur rata dengan teri, kemangi dan kelapa parut.

SAMBAL KEMIRI (Palembang)

Bahan :

kemiri	1½ ons
--------	--------

Bumbu² :

asam	2 mt.	lombok merah	10 bh.
gula merah	1 sdm.	terasi	1/3 sdt.
garam	1/2 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Kemiri disangan, terasi dibakar.
2. Lombok, garam, terasi, ditumbuk halus, masukkan gula dihaluskan lagi.
3. Asam dihantjurkan dengan air panas, disaring, airnya dimasukkan kedalam sambal.

SAMBAL KENTJUR LALAB KETIMUN

(Purwokerto)

Bahan :

ketimun	1 kg.
---------	-------

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	kentjur	2 sdt.
lombok merah	10 bh.	garam	1 sdm.
kemiri	2 btr.	terasi	2 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Ketimun tidak perlu dikupas, ditjutji terus direbus sampai matang.
2. Lombok diiris-iris tipis.
3. Bawang putih, kemiri, kentjur, terasi dibakar dulu, kemudian dihaluskan dengan garam.
4. Bumbu tersebut ditumis, irisan lombok dimasukkan sampai kuning ditambah air sedikit.
5. Tjaranja makan ketimun ditutulkan sambal.

SAMBAL KENTO

(Rembang)

Bahan² :

blondo	1/4 kg.	minjak goreng	2 sdm.
kelapa	1/4 btr.		

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	3 siung	daun djeruk purut	2 lbr.
lombok merah	7 bh.	daun salam	2 lbr.
lombok rawit	½ ons	garam	½ sdm.

Tjara membuatnya :

1. Kelapa dibuat santan kental ½ gelas.
2. Semua bumbu ketjuali laos, daun djeruk purut dan daun salam diiris lalu ditumis, blondo dimasukkan.
3. Santan dimasukkan berikut salam, laos, daun djeruk purut.
4. Diaduk-aduk sampai rata.

SAMBAL KETJAMBAH

Bahan :

taoge	1 ons
-------	-------

*Bumbu*² :

bawang merah	1 bh.	gula merah	½ sdm.
bawang putih	1 siung	garam	½ sdm.
lombok merah	2 bh.	terasi	1 sdt.
kentjur	1 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Ketjambah, dibersihkan kulitnya, ditjutji, ditiriskan.
2. Lombok merah dibuang bidjinja.
3. Terasi dibakar.
4. Semua bumbu dihaluskan, diaduk rata dengan taoge, sambal ditekan perlahan-lahan.

SAMBAL LADO HIDJAU

(Padang)

*Bahan*² :

lombok hidjau	1 ons	minjak goreng	½ gls.
ikan kering/teri	½ ons		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	garam	1/2 sdm.
tomat muda	2 bh.		

Tjara membuatnya :

1. Lombok hidjau dan bawang merah digiling kasar, tomat dipotong-potong.
2. Ikan kering dipotong persegi, digoreng hingga kuning dan diangkat.
3. Lombok hidjau digoreng hingga masak, dimasukkan tomat. Terakhir ditjampurkan ikan kering.

SAMBAL LADO UAP

(Bukittinggi)

Bahan :

lombok merah	10 bh.
--------------	--------

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	djeruk nipis	1/2 bh.
tjangkuk tulang*)	2 sdm.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Lombok merah digiling halus bersama garam, ditjampur dengan tulang sambil ditumbuk-tumbuk dan bawang merah iris.
2. Tjampuran dimasukkan dalam mangkok tjina diberi 1/2 gelas air tadjin nasi dan air djeruk nipis. Dikukus bersama nasi atau dalam kukusan.

Keterangan:

- *) Tjangkuk tulang diambil dan tulang rawan kaki sapi sbb: tulang ditjintjang dan dikeringkan bersama sumsum. Digunakan seperti ikan kering untuk memberi rasa pada sambal. Biasanya didapat dipasar dalam keadaan jang telah ditjintjang dan dikeringkan.

SAMBAL LINGKUNG

(Palembang)

Bahan² :

ikan gabus/tenggiri	1 kg.
kelapa	3 btr.

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	ketumbar	½ sdm.
bawang putih	5 siung	djinten	1 sdt.
sereh	1 btg.	djae	1 rdj.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.
kemiri	6 bdj.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan dikuliti, dbersihkan isi perutnya, kepala dibuang.
2. Direbus, diberi garam.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali sereh, djae, laos, dimasukkan.
4. Djika ikan sudah masak, dibuang tulangnya dan ditumbuk sampai halus.
5. Kelapa diparut, sebuah dibuat santan dan jang lain digoreng.
6. Bumbu² tadi ditjampur dengan santan kental dimasak bersama ikan sampai kering.
7. Setelah kering terus digongseng sampai berwarna tjoklat.
8. Kelapa jang diparut tadi digongseng sampai kering (seperti serundeng).
9. Setelah kering ditumbuk sedikit supaja djangan terlalu kasar dan baik kelihatannya.
10. Ikan jang telah digongseng tadi terus ditjampurkan dengan kelapa gongseng ini dan digongseng lagi sebentar di atas api jang ketjil supaja rata.
11. Djika sudah tjukup kering dan rata kemudian diangkat.

Keterangan :

Dapat dimakan dengan ketan dan djuga sebagai lauk dengan nasi.

SAMBAL MINJAK

Bahan² :

lombok merah	5 bh.	garam	½ sdt.
--------------	-------	-------	--------

bawang merah	3 bh.	minjak bekas	
terasi	1 sdt.	(djelantah)	2 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Terasi dikukus, bawang merah dibakar.
2. Lombok, terasi, bawang merah, garam dihaluskan.
3. Setelah halus ditambah minjak djelantah.
4. Bila telah halus, digoreng dengan minjak djelantah.

SAMBAL MUSTAFA

(Sukabumi)

Bahan² :

kentang	1 kg.	minjak goreng	1 gls.
udang kering	1/4 kg.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	3 siung	asam	4 mata
lombok merah	30 bh.	gula merah	1/2 sdm.
kemiri	5 bdj.	garam	1 sdm.
sereh	1 btg.	terasi	1/2 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Kentang dikupas, diiris tipis, direndam dalam air.
2. Udang kering direndam dalam air panas, ditumbuk halus.
3. Lombok merah diiris ketjil-ketjil, digoreng sampai masak.
4. Bumbu² lainnya dihaluskan, ditumis, dimasukkan kentang, udang, lombok merah, diaduk-aduk sampai masak.

SAMBAL NENAS

(Palembang)

Bahan :

nenas	1/4 bh.
-------	---------

Bumbu² :

lombok merah	10 bh.	ketjap	1 sdm.
--------------	--------	--------	--------

lombok rawit	5 bh.	garam	$\frac{1}{2}$ sdm.
gula merah	1 sdm.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Nenas dipotong persegi ketjil.
2. Lombok digiling bersama terasi bakar dan garam, diberi gula dan ketjap, nenas diadukkan kedalamnya.

SAMBAL ONTJOM

(Djawa Barat)

Bahan : ontjom 4 pt.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	asam	2 mata
lombok hidjau	3 bh.	gula merah	1 sdt.
kentjur	$\frac{1}{2}$ rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ontjom dibakar, sampai masak.
2. Bumbu² dan ontjom bakar ditumbuk halus, diaduk sampai rata, diberi air hangat 2 sendok makan.

SAMBAL PARADO

(Sumbawa)

Bahan² :

djeruk purut, lombok, garam

Tjara membuatnya :

1. Djeruk dikupas, ditutupi dengan air, direndam dengan air jang telah mendidih, setelah airnya dingin dikeluarkan.
2. Didjemur sebentar, diiris-iris, jang keras dibuang, setelah itu disimpan ± 2 hari dan ditutup rapat.
3. Setelah itu ditjampur dengan garam dan lombok jang sudah dihaluskan, disimpan didalam stoples, ditaburi garam dan djangan sekali-kali dimasuki air, supaja tidak tjetep basi (djamuran).

SAMBAL PENGANTEN

Bahan² :

lombok merah	10 bdj.	air asem	1 sdt.
lombok hidjau	10 bdj.	santan kental	2 tjkr.
bawang merah iris	4 sdm.	mentega	2 sdm.
bawang putih	4 siung	minjak	2 sdm.
laos	5 ptg.	garam	1 sdt.
terasi	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Lombok diiris dan dimasak, ditaruh didalam air dingin sehingga segar kembali
2. Bumbu ditumbuk semua sampai halus, kemudian digoreng dengan 2 sendok mentega, lombok jang sudah direndam dimasukkan, lebih dahulu air asam lalu daun salam.
3. Dibiarkan masak sehingga berminjak.

SAMBAL PADEH

(Padang)

Bahan :

daging $\frac{1}{4}$ kg.

Bumbu² :

bawang putih	5 siung	djae	3 rdj.
lombok merah	10 bdj.	daun kunjit	2 lbr.
sereh	1 btg.	daun djeruk purut	2 lbr.
laos	2 ptg.	djeruk nipis	1 bh.
kemiri	10 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Semua bumbu dihaluskan.
2. Sudah itu digelimangkan ke daging jang telah dipotong-potong ketjil, tidak dipotongpun boleh juga.
3. Dimasukkan dalam belanga beserta air sedikit dan dimasak diatas api jang sedang besarnya dengan memakai tutup.
4. Kalau daging belum empuk kelihatan dan airnya telah habis, maka tambahlah airnya itu.

5. Penghabisan sekali peraslah sedikit air djeruk nipis ke-dalamnya.

SAMBAL PETAI

(Wonosobo)

Bahan² :

petai	3 ggm.	santan	1 gls.
udang	2 ons		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	sereh	2 btg.
bawang putih	3 siung	asam	2 mata
lombok merah	5 bh.	garam	½ sdm.
laos	1 ptg.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Petai dibersihkan dan diiris halus.
2. Udang dibuang kulitnya lalu ditumbuk halus.
3. Separoh dari lombok merah diiris halus.
4. Semua bumbu² dihaluskan.
5. Bumbu² ditumis kemudian dimasukkan: petai udang tumbuk dan santan lalu dimasak sampai keluar minjaknya.

Keterangan:

Boleh juga pakai kulit djeruk purut 1 iris.

SAMBAL PETJEL

(Rembang)

Bahan² :

minjak goreng	½ gls.	katjang tanah	¼ kg.
---------------	--------	---------------	-------

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	asam	2 mata
bawang putih	3 siung	gula merah	½ ons
lombok rawit	3 bh.	garam	½ sdm.

kentjur	1 rdj.	terasi	1/2 sdt.
daun djeruk purut	2 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang digoreng, ditumbuk halus-halus.
2. Bumbu² ditumbuk halus.
3. Katjang tumbuk dan bumbu² ditjampur hingga rata.

Keterangan:

Supaja tahan lama, bumbu² digoreng lebih dahulu.

SAMBAL PLETJONG

(Banjumas)

Bahan :

terong glatik 10 bh.

Bumbu² :

lombok merah	3 bh.	garam	1/2 sdm.
asam	1 mata	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Terong diiris-iris tipis.
2. Terasi digoreng.
3. Lombok, terasi, asam, garam, dihaluskan diberi air sedikit.
4. Terong jang diiris dimasukkan kedalam sambal, ditjampur rata.

Keterangan :

Kalau tidak ada asam boleh pakai tjuka.

SAMBAL RUSIP

(Palembang)

Bahan² :

rusip	1 mgk.	minjak kelapa	2 sdm.
kelapa	1/2 btr.		

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	belimbing	5 bdj.
lombok merah	5 bdj.	gula merah	1 sdt.
lombok hidjau	4 bdj.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut dibuat santan.
2. Bumbu diiris, ditumis $\frac{1}{2}$ masak dimasukkan santan kental dibiarkan sampai mendidih.
3. Setelah mendidih, rusip dimasukkan sambil diaduk.
4. Dibiarkan sampai kental dan berminjak.

Keterangan :

Dimakan dengan lalap katjang pandjang.

SAMBAL SARI KERING

*Bahan*² :

ikan tjutjut/tenggiri	$\frac{1}{2}$ kg.
santan kental	$\frac{1}{2}$ tkr.

*Bumbu*² :

bawang merah	10 bh.	sereh	1 btg
lombok	5 bdj.	garam	1 sdt.
laos	2 ptg.		

Tjara membuatnja:

1. Santan didjerangkan.
2. Dimasukkan laos, bawang dan lombok jang telah di-iris².
3. Ikannja dimasukkan pula.
4. Dibubuhি sereh jang telah di-tumbuk².
5. Dimasak sampai kering.

SAMBAL SATE AJAM

*Bahan*² :

katjang tanah	$\frac{1}{2}$ kg.	minjak goreng	2 sdm.
air kaldu	1 gls.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	asam	2 mata
bawang putih	3 siung	gula	½ sdm.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdt.
lada putih	¼ sdt.	terasi	½ sdt.
salam	2 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang disangan, dikuliti, ditumbuk halus, direndam dalam air hingga hantjur.
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali daun salam ditumis hingga masak.
3. Katjang tumbuk dimasukkan kedalam bumbu².
4. Diberi air dan direbus hingga airnya tinggal sedikit.

SAMBAL TAUTJO

(Djawa Barat)

Bahan² :

tautjo	10 sdm.
minjak goreng	2 sdm.
kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	3 siung	asam	4 mt.
lombok hidjau	5 bh.	gula	½ sdm.
sereh	¼ btg.	garam	2 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Bawang merah, bawang putih, lombok hidjau diiris halus.
2. Kelapa diparut, dibuat santan kental.
3. Bawang merah, bawang putih, lombok hidjau yang telah diiris-iris ditumis, ditambah bumbu² lain, kemudian tautjo dimasukkan. Kemudian santan dimasukkan, dan didihkan.

SAMBAL TAPPA

(Sulawesi Selatan)

Bahan² :

mangga muda	5 bh.
ikan panggang	1 ekor
kelapa	1/4 btr.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.
garam	1 sdt.
lada	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Mangga diparut, diremas-remas dengan garam sedikit, lalu diperas.
2. Ikan panggang dikeluarkan isinja/tulangnya.
3. Lada, bawang merah merah, garam dan ikan ditumbuk halus, ditjampurkan dengan mangga yang sudah diperas.
4. Kelapa diparut dibuat santan.
5. Lantas ditjampur dengan semua bahan, diaduk sampai rata.

SAMBAL TEMPE BOSOK

Bahan :

tempe bosok	4 pt.
-------------	-------

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	gula merah	1 sdm.
lombok merah	3 bh.	garam	1/2 sdm.
lombok rawit	2 bh.	terasi	1/2 sdt.
kentjur	1/2 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Tempe dibakar.
2. Bawang merah, kentjur, terasi dibakar.
3. Semuanja dihaluskan.

SAMBAL TEMPOJAK

(Palembang)

Bahan² :

tempojak	1 gls.	petai	1 papan
udang basah	1/4 kg.	santan kental	1 gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	garam	1/2 sdm.
lombok merah		daun salam	1 lbr.
giling	4 sdm.	gula pasir	1 sdt.
lengkuas	1 iris		

Tjara membuatna :

1. Bidji petai dibelah dua, udang dibersihkan, bawang merah diiris halus. Petai direbus dalam 1 gelas air, berturut-turut dimasukkan bawang, udang, bumbu² lain dan tempojak. Terakhir dimasukkan santan.
2. Dimasak dengan api ketjil sambil diaduk hingga kental seperti sambal.

Keterangan :

1. Masakan dapat disimpan untuk 3 hari. Rasanya asam dan pedas.
2. Tempojak ialah durian jang diasamkan dengan djalan membiarkan dipantji setengah terbuka selama 2 hari merupakan bahan pemberi rasa pada sambal.

SAMBAL TEPUNG

(Rembang)

Bahan² :

tempe bosok	10 pt.	kerupuk kulit	1/2 ons
santan	2 gls.	minjak goreng	2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	daun djeruk purut	5 lbr.
lombok merah	5 bh.	gula	1 sdm.

laos	1 pt.	garam	1 sdm.
kentjur	1 rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Kerupuk kulit didjemur, digoreng.
2. Tempe dan bumbu² ketjuali gula, garam, salam, djeruk purut dikukus sampai masak.
3. Dihaluskan, sampai berbau sedap, dimasukkan santan, gula, garam, salam, daun djeruk purut, kerupuk kulit.
4. Sesudah mendidih beberapa kali dan kerupuk kelihatan masak, diangkat.

Keterangan :

Ada djuga jang pakai daging, tahu, petai.

SAMBAL TERI (Tapanuli)

Bahan² :

teri asin/tawar	1 ons
minjak	1 tjkr.
tomat	1 ons

Bumbu² :

bawang merah	10 bdj.	sereh	1 btg.
lombok merah	10 bh.		

Tjara membuatnya :

1. Teri ditjutji dengan air dingin, lalu ditiriskan.
2. Bawang merah diiris, sereh dipotong tipis.
3. Lombok merah ditumbuk halus.
4. Lombok setelah halus ditjampur dengan bawang merah dan tomat.
5. Teri digoreng hingga kuning.
6. Lombok jang sudah halus ditumis.
7. Kalau tumisan lombok sudah matang, gorengan teri dimasukkan lalu diangkat.

SAMBAL TERI GORENG

(Rembang)

Bahan² :

teri kering	1 ons	minjak goreng	1 gls.
kelapa	1/4 btr.		

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	kuntji	1/2 rdj.
lombok merah	5 bh.	daun djeruk purut	2 lbr.
lombok rawit	5 bh.	asam	2 mata
kemiri	4 bdj.	gula merah	1 sdt.
laos	1 pt.	terasi	1 sdt.
kentjur	1/2 rdj.		

Tjara membuatna :

1. Teri dibersihkan, terus digoreng.
2. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos dan salam.
3. Bumbu² ditumis, dimasukkan teri, terakhir dimasukkan santan.
4. Dimasak sampai kental.

SAMBAL TERONG

Bahan² :

terong	2 bdj.	kelapa	1/3 btr.
--------	--------	--------	----------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lombok merah	3 bdj.
air djeruk	2 sdm.	minjak	1 sdm.
garam	1/2 sdt.		

Tjara membuatna :

1. Terong diiris-iris.
2. Kelapa dibakar, kemudian diparut.
3. Bumbu² dihaluskan, ditumis, parutan kelapa bakar ditjampurkan, digoreng sampai kuning.
4. Air djeruk diseduh dengan air panas sedikit, dituangkan dalam tumisan.
5. Setelah masak disiramkan keatas terong mentah.

SAMBAL TERONG GORENG

(Bali)

Bahan² :

terong gelatik	10 bh.
minjak goreng	½ gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	terasi	½ sdt.
lombok rawit	5 bh.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnya :

1. Terong dibersihkan, dipotong-potong persegi empat ± 3 cm.
2. Direndam supaja djangan hitam.
3. Bawang merah di-iris² halus, lombok di-iris² halus.
4. Garam dan terasi dihaluskan.
5. Bawang merah digoreng dan terung digoreng sampai masak.
6. Bumbu ditumis, terong dimasukkan, diaduk sampai rata, lombok dimasukkan, didjerangkan sampai masak.

SAMBAL TJABUK

Bahan² :

tjabuk	1½ gls.
daun kemangi	2 ikat ketjil

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	lombok rawit	4 bh.
lombok merah	1 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Bumbu² dihaluskan, tjabuk 1½ gelas ditjampurkan.
2. Tjampuran diberi kemangi; sambal ini bisa dimakan tanpa dimasak.

Keterangan :

Tjabuk adalah ampas minjak widjen.

SAMBAL TJANGKEDIRO

Bahan² :

 tjangkediro (tomat ketjil) 1 kobokan

Bumbu² :

bawang merah	10 bdj.	gula merah	2 sdm.
lombok rawit	15 bdj.	garam	2 sdt.
terasi	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Tjangkediro dibersihkan.
2. Lombok merah, lombok rawit dan terasi dibakar.
3. Bumbu-bumbu dihaluskan.
4. Setelah itu dimasukkan tjangkediro yang telah dibelah empat.
5. Ditjampurkan sampai merata.

SAMBAL TAHU TOMAT

Bahan² :

tahu (besar)	5 pt.	tomat	1 ons
kelapa	1/4 btr.		

Bumbu² :

lombok merah	3 bh.	garam	2 sdt.
gula merah	1 sdm.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Tahu dipotong-potong, digoreng.
2. Kelapa diparut, diambil santannja 1/2 gelas.
3. Tomat direndam dalam air panas, dikupas.
4. Bumbu-bumbu dihaluskan, ditjampur dengan tomat dan dihaluskan lagi, ditumis, masukkan santan, direbus sampai masak.
5. Menghidangkan: tahu diatur diatas piring, disiram sambal tomat.

SAMBAL TOMAT GORENG

Bahan² :

tomat	1/4 kg.	kelapa	1/4 btr.
minjak	1/4 gls.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	terasi	1 sdt.
lombok merah	10 bh.	gula	1 sdt.
lombok rawit	15 bh.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Tomat diiris, digoreng, diangkat.
2. Bawang merah, lombok dan terasi ditumis.
3. Kelapa diparut, dibuat santan.
4. Semua bahan dihaluskan, ditumis, santan dimasukkan.
5. Dimasak sampai keluar minjak.

Keterangan :

Sambal ini dapat tahan beberapa lama.

SAMBAL UDANG (Palembang)

Bahan² :

udang basah	1/2 kg.	minjak goreng	2 sdm.
kentang	6 bh.	kelapa	1 btr.
petai	20 mata		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	asam	4 mata
bawang putih	2 siung	garam	1 sdm.
lombok merah	5 bh.	terasi	1/2 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Udang dikuliti, dibersihkan.
2. Petai dikupas, kentang di-potong² memandjang ± 4 cm, lebar ± 1 cm
3. Bumbu² dihaluskan, ditumis.

4. Kelapa diparut diambil santan 2 gelas.
5. Masukkan udang kedalam bumbu ditambahkan santan.
6. Didjerangkan sampai tjukup kental.

SAMBAL WIDJEN

Bahan :

widjen 1/2 ons

Bumbu² :

bawang putih	6 siung	lombok	5 bdj
kentjur	1 rdj.	garam	1/2 sdt.
gula	1/2 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Widjen digoreng sangan, ditumbuk halus.
2. Bumbu² dihaluskan sudah itu ditjampurkan.

BAGIAN VIII

DJADJANAN

ABUG MATJAN UBI KAJU

(Bali)

Bahan² :

ubi kaju	3 kg.	kelapa	1/2 btr.
gula merah	1/2 kg.		

Bumbu :

garam	1/2 sdt.
-------	----------

Tjara membuatnya :

1. Ubi kaju dikupas, ditjutji bersih, lalu diparut kasar.
2. Gula merah di-iris².
3. Ubi kaju diberi garam.
4. Diletakkan dalam kukusan ber-selang² dengan gula merah, dimulai dengan ubi kaju parut.
5. Dikukus hingga masak, dan ditaruh pada talam jang dilumuri sedikit minjak, di-tekan² per-lahan² hingga rata.
6. Kelapa dikupas, diparut dan diberi garam seperlunja.
7. Dipotong persegi empat kira-kira 3×4 cm, tebal 1/2–1 cm. Disadjikan dengan ditaburi kelapa parut.

AGAR² SARIKAJA

(Menado)

Bahan² :

agar ²	1 btg.	panili	2 bks.
telur ajam	2 btr.	garam	1/2 sdt.
gula merah	1/4 kg.	air	2 gls.
santan	1/2 gls.		

Tjara membuatnya :

1. Gula merah direbus dengan air 1 gelas, disaring.
2. Agar² ditjutji, direndam dengan air 1 gelas, disaring.
3. Air gula dan agar² ditjampur, direbus sampai mendidih.
4. Telur dikotjok, ditambah santan, adonan agar² dimasukkan ditambah panili, ditjetak pada tjetakan poding.

Keterangan :

1. Agar² sarikaja ini harus mempunjai 2 lapisan atas keruh, bagian bawah djernih.
2. Dapat ditjetak dipiring, sesudah dingin dipotong.

AJUNG AJUNG

Bahan² :

katjang tolo	1 kg.	kelapa muda	1 btr.
--------------	-------	-------------	--------

Bumbu² :

daun salam	garam
brambang*	laos
bawang*	gula

Tjara membuatnya :

1. Katjang tolo direndam 1 malam lalu ditjutji bersih.
2. Ditumbuk sampai setengah halus.
3. Kelapa muda diparut.
4. Katjang tolo, parutan kelapa dan bumbu² ditjampur dan diaduk.
5. Dibungkusi daun pisang masing² 1 sendok makan.
6. Dikukus sampai masak.

Keterangan:

Brambang adalah bawang merah. Bawang adalah bawang putih.

AMBAL

(Menado)

Bahan² :

tepung ketan	1 kg.	darah babi	1/4 kg.
bariwis (lemak babi)	1/4 kg.	daun pisang	setjukupnja

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	garam	1 sdt.
djae	2 iris		

Tjara membuatnya :

1. Lemak babi di-potong² seperti dadu.
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Bahan dan bumbu² ditjampur, diaduk sampai adonan lembut.
4. Dibungkus dalam daun pisang berbentuk persegi pandjang kurang lebih 15 cm pandjang dan kurang lebih 4 cm lebar.
5. Dikukus sampai masak.

Keterangan :

Dibuat pada hari² istimewa.

AMPARAN TATAK SAGU

Bahan² :

sagu	½ kg.	gula merah	½ kg.
pisang radja	10 bdj.		

Bumbu² :

garam	½ sdm.
-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Gula disisir jang halus ditjampur dengan sagu dan garam.
2. Diaduk dengan air panas.
3. Pisang dikupas dipotong ketjil², dimasukkan kedalam adonan no. 2.
4. Adonan dimasukkan tjangkir, dikukus sambil di-aduk² sampai kental dan rata.
5. Ditutup dan dikukus sampai matang.

Keterangan:

Memakannja boleh djuga dengan kelapa parut.

AMPIANG BADADIAH

(Sumatera Barat)

Bahan² :

dadih	1 gls.	sirop gula djawa	½ gls.
-------	--------	------------------	--------

ampiang	2 gls.	garam	sedikit
---------	--------	-------	---------

Tjara membuatnya :

1. Ampiang ditutupi dan ditiriskan.
2. Kelapa parut diberi garam.
3. Makanan dihidangkan dalam piring² kue tjekung jaitu dengan menusun ber-turut² ampiang, kelapa parut, dadih dan sirop gula djawa.

Keterangan:

Ampiang adalah ketan jang sudah disangrai, dan panas-panas ditumbuk dan ditapi. Dadih adalah susu kerbau.

AMPRUT

(Tegal)

Bahan² :

djagung	1 kg.	gula merah	1/2 kg.
kelapa	1 btr.		

Bumbu :

garam	setjukupnja
-------	-------------

Tjara membuatnya :

1. Djagung disangan (disangrai) sampai matang.
2. Ditumbuk halus serta diajak.
3. Kelapa dibakar, kemudian diparut.
4. Gula merah di-iris².
5. Semuanja ditjampur mendjadi satu diberi garam setjukupnja.
6. Disangan atau didjemur sampai kering.

ANGLENG

(Brebes)

Bahan² :

singkong	1/2 kg.	garam	1/2 sdt.
gula pasir	1/2 gls.	daun pandan	1 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Singkong dibersihkan, dikukus sampai hampir masak.
2. Gula pasir, garam, pandan direbus dengan 2 gelas air sampai mendidih.
3. Singkong dimasukkan, dibiarkan sampai masak.
4. Diaduk pelan² sampai gula menempel rata pada singkong.
5. Diangkat setelah kering.

ANTAKUSUMA

(Riau)

Bahan² :

tepung djagung	1½ kg.	telur ajam	3 btr.
gula pasir	1½ kg.	santan kental	4 tjkr.
daun pisang	setjukupnja		

Tjara membuatnja :

1. Telur dan gula dikatjau sampai kental.
2. Dimasukkan santan dan tepung dalamnja sehingga merupakan adonan jang kental.
3. Dimasak dalam wadjan sambil di-aduk², sampai kering dan berminjak.
4. Menghidangkanja dipiring ketjil, digaruk dengan garpu permukaanja.

APEM

(Madiun)

Bahan² :

tepung beras	5 tjkr.
gula merah	¼ kg.
air kelapa	2 tjkr.
ragi	1 btr.

Tjara membuatnja :

1. Tepung, gula dan ragi ditjampur dengan air kelapa, di-aduk² dan diuli sampai lembut dan terus didjemur dulu kira-kira 2 djam sampai naik.

- Kalau sudah kelihatan naik adonan dimasukkan kedalam tjetakan² apam atau kedalam daun pisang atau daun kelapa muda jang dibentuk seperti kerutjut.
- Dikukus sampai masak.

APEM DJAGUNG

*Bahan*² :

tepung djagung	1½ tjkr.	gula merah	½ tjkr.
gula pasir	¼ tjkr.	tape singkong	1 ons
air	1½ tjkr.	panili	sejukupnja
garam	setjukupnja	kelapa	½ btr.

Tjara membuatnja :

- Tepung djagung, tape, gula merah, gula pasir dan panili diaduk mendjadi satu dengan diberi air sedikit demi sedikit.
- Kalau adonan sudah djadi, dibiarkan mengembang dahulu selama 8 djam di tempat jang panas.
- Kalau sudah mengembang dikukuskan dalam lojang.
- Dihidangkan dengan kelapa parut jang diberi garam sesedangnya.

APEM DUMBO

Bahan :

tepung beras	2 kg.
--------------	-------

*Bumbu*² :

gula pasir	½ kg.	ragi	½ ptg.
santan	setjukupnja		

Tjara membuatnja :

- Tepung beras, gula dan ragi ditjampur, di-aduk² lalu didiamkan semalam setelah di beri air sampai basah (djangan terlalu entjer).
- Paginja diberi lagi santan, di-aduk² dan diberi warna dengan teres merah.
- Kemudian dikukus sampai masak.

Keterangan :

Dihidangkan dalam bentuk irisan persegi dari 4 cm².

APEM MADURA

Bahan² :

beras	½ kg.	air kelapa	1 gls.
gula merah	1 ons	minjak goreng	3 sdm.
kelapa	½ btr.		

Tjara membuatnya :

1. Beras direndam ditiriskan, ditumbuk menjadi tepung.
2. Dibuat adonan pada malam hari ditjampur dengan air kelapa, diaduk sampai kental dan mengembang.
3. Ditjetak pada wadjan, diberi minjak kelapa, ditutup, setelah masak dikeluarkan.
4. Kelapa diparut, dibuat santan.
5. Ditjampur dengan gula, dimasak sampai mendidih, dikentalkan dengan tepung sedikit.

APEM PARANGGI

(Bandjarmasin)

Bahan² :

tepung beras	1 kg.	santan	3 gls.
tepung ubi kaju	4 pt.	air	½ gls.
gula pasir	½ gls.	minjak goreng	1 sdm.

Bumbu :

garam	½ sdm.
-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Tapei dibuang serat²-nya, dihaluskan.
2. Ditjampur dengan beras dan air ½ gls.
3. Dibiarkan ± 2 djam.
4. Santan direbus dengan garam, ditjampurkan keadonan sampai agak entjer.
5. Tjetakan dilumuri minjak goreng, dipanaskan.

- Adonan dituangkan kedalam tjetakan, dipanggang sampai matang.

APEM PARSANGA

*Bahan*² :

tepung beras	1/2 kg.	santan	2 gls.
legen	1 gls.	nangka masak	5 bdj
gula aren	1 ons		

Tjara membuatnja :

- Tepung beras diuli dengan legen sampai adonan ditjairkan dengan air sedikit.
- Adonan didiamkan selama satu malam, keesokan harinya dibakar dalam wadjan satu persatu sebesar tutup tjangkir.
- Gula ditjairkan dengan santan, irisan nangka dimasukkan, direbus sampai agak kental.

Keterangan :

Dihidangkan dipiring lalu disiram dengan saus gula.
Legen sama dengan air tuak.

APEM SINGKONG

(Rembang)

*Bahan*² :

singkong	1 kg.	kelapa	1/4 btr.
gula pasir/merah	1 tjkr.	garam halus	1/4 sdt.
tape singkong	1 tjkr.		

Tjara membuatnja :

- Serat tape dihilangkan, dihaluskan.
- Singkong dibersihkan, diparut ditjampur dengan gula dan tape.
- Diaduk sampai rata, dibiarkan ± 2 djam.
- Dimasukkan dalam lojang jang telah disemir dengan minjak kelapa, dikukus sampai masak.
- Kelapa dikupas, ditjutji, diparut, dan diberi garam. Dihidangkan dengan ditabur kelapa parut.

ARERUT TJEPOOT

Bahan² :

tepung kandji	2 ons	daun pandan	1 lbr.
gula merah	1/4 kg.	garam	1/2 sdt.
kelapa	1/4 btr.		

Tjara membuatnya :

1. Gula merah dibuat sirop jang kental.
2. Kelapa diparut, dibuat santan kental, dipanaskan, diberi pandan dan sedikit garam.
3. Tepung kandji diremas dengan air dingin sampai merupakan adonan jang dapat dibentuk.
4. Adonan dibentuk bulat² ketjil dimasukkan satu persatu kedalam air mendidih. Kalau sudah mengapung diangkat dan ditiriskan.
5. Dihidangkan dengan sirop gula. Santan kental dituangkan terakhir.

ARIA KUSUMA

(Banjarmasin)

Bahan² :

tepung beras	1/4 kg.	gula pasir	2 ons
kelapa			
(santan kental)	1 btr./ 2 gls.	air daun pandan	1/2 gls.

Tjara membuatnya :

1. Tepung diberi air panas, sedikit air kapur dan garam setjukupnya; dibuat adonan jang tjair.
2. Adonan ini dibagi menjadi 3 bagian, diberi warna putih, hijau dan merah untuk lapisan pertama, kedua dan ketiga. Lapisan keempat santan kental (kumil)
3. Dikukus selapis demi selapis sampai masak.
4. Lapisan jang keempat dibuat dari santan kental 2 1/2 gls. ditjampur 2 1/2 sendok makan tepung dan garam setjukupnya, dikukus sampai masak.

ASMORODONO

Bahan² :

katjang tanah	1/2 kg.	minjak goreng	1 btl.
bihun	1 kg.		

Bumbu² :

ketumbar	2 sdt.	asam	5 mata
bawang merah	4 bh.	garam	5 sdt.
gula merah	5 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Bihun digoreng.
2. Katjang tanah dibuang kulit arinja dan digoreng.
3. Gula merah direbus dengan sedikit air.
4. Bumbu² ketjuali asam dihaluskan, dimasukkan kedalam air gula dan terus diaduk.
5. Dimasukkan bihun dan katjang tanah dan terus diaduk sampai rata.
6. Bila telah rata diangkat. Makanan ini tahan sebulan atau lebih.

AWUG AWUG

Bahan² :

tepung beras	1/2 kg.	air	1 gls.
tepung beras ketan	1/2 kg.	garam	2 sdt.
kelapa	2 btr.	daun pisang	
gula merah	1/4 kg.		

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, gula diiris halus.
2. Tepung beras, tepung ketan, air garam ditjampur rata.
3. Kelapa parut ditjampur dengan adonan tadi.
4. Dibungkus dengan daun pisang, tengah²-nya diisi gula merah ± 1/2 sendok makan.
5. Dikukus hingga masak.

AWUG AWUG ARON

Bahan² :

aron 50 g. tepung singkong 4 sdm.

Bumbu² :

gula merah 4 sdm. kelapa 40 g.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa dibersihkan dan diparut.
2. Aron disiram dengan sedikit air supaja lunak, kemudian ditjampur dengan kelapa parut dan tepung singkong sampai rata.
3. Dan dibungkus dengan daun pisang, tiap-tiap bungkusannya ditengahnja diberi gula merah jang sudah dipotong-potong.
4. Supaja bau awuk-awuk ini enak, masing² bungkusannya diberi daun pandan wangi.
5. Kemudian dikukus sampai masak.

AWUG AWUG DJAGUNG

Bahan² :

tepung djagung	1 tjkr.	gula merah	1 ons
kelapa	1½ tjkr.	daun pandan	
garam	setjukupnja	dipotong-potong	3 cm.
tepung singkong	½ tjkr.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung djagung, tepung kandji, kelapa parut dan garam ditjampur menjadi satu.
2. Kalau kekeringan dibasahi sedikit demi sedikit dengan air anget².
3. Dibungkusi daun pisang, ditaroh gula merah terus ditutup lagi dengan adonan.
4. Kalau tak dibungkus, dilapis kaleng bakar dengan daun, ditaroh adonan didalamnya ber-lapis² : adonan, gula merah terus ditutup lagi dengan adonan.
5. Dalam tiap bungkusannya ditaroh 1 potong daun pandan.

AWUG AWUG MUTIARA

(Malang)

*Bahan*² :

sagu mutiara	1/2 kg.	garam halus	1/2 sdt.
gula pasir	3 ons	daun pisang	1 pelepas
kelapa	1/2 btr.		

Tjara membuatnya :

1. Sagu mutiara ditjutji sampai bersih dan direndam kira-kira 1/2 djam.
2. Kelapa diparut, ditambah gula, garam, dan ditjampur dengan mutiara jang telah ditirisikan.
3. Lojang diisi dengan adonan sampai setebal 3 cm, lalu dikukus sampai masak.
4. Dihidangkan setelah dingin, di-potong² persegi pandjang.

BABAI MARING

(Lampung)

*Bahan*² :

ketan hitam	1/2 lt.	garam halus	sedikit
pisang radja	5 bh.	daun pisang	1 lbr.
gula merah halus	1/2 gls.		

Tjara membuatnya :

1. Ketan ditjutji, ditjampurkan dengan pisang radja jang telah di-potong² ketjil, gula merah dan garam halus.
2. Tjampuran ini dibungkusi seperti buras (1 sendok makan tiap bungkus), tiap 3 bungkus diikat dan dikukus sampai masak.

BABINGKA

(Makassar)

Bahan :

tepung beras ketan	1 gelas
--------------------	---------

*Bumbu*² :

kelapa mengkal diparut	1 gelas
gula merah (aren)	1 buah

Tjara membuatnya :

1. Tepung ditjampur dengan kelapa.
2. Gula merah di-iris².
3. Dimasukkan kedalam adonan.
4. Diaduk, dimasukkan kedalam tjetakan kue.
5. Dipanggang.

BAEBA

(Sumbawa)

*Bahan*² :

telur	5 btr.	gula merah	setjukupnja
tepung beras	5 sdm.	garam	sedikit

Tjara membuatnya:

1. Telur dikotjok sampai berbusa.
2. Tepung kering (ditjampur) dimasukkan 1 sendok demi sesendok, diaduk rata, tambah garam sedikit.
3. Sediakan tjetakan tart jang sudah dialas dengan daun pisang, kemudian dikukus, djangan di-buka² ± ½ djam.
4. Gula merah dibuat sirup dengan kaju manis supaja wangi.

Keterangan :

Djadjan jang telah masak tadi di-iris² ± 1 cm persegi 2 cm, kemudian diatur dipiring tjekung, disiram sirop gula merah tadi sampai meresap semua. Tepungnya dapat diganti dengan tepung gaplek.

BAGEA

(Amboin)

*Bahan*² :

kandji	1 kg.	katjang tanah/
telur ajam	8 btr.	kenari halus 3 tjkr.

gula pasir halus	8 ons	soda kue	1-1½ sdt.
minjak kelapa	3 tjkr.		

Tjara membuatna :

1. Telur, gula dikatjau sampai kembang.
2. Soda kue dan kenari dimasukkan, lalu minjak djuga dimasukkan sedikit demi sedikit.
3. Ditjampur perlaha² hingga rata.
4. Achirnya tepung kandji dimasukkan. Adonan dibentuk bulat telur lalu dibakar dalam oven.
5. Bagea jang baik harus retak² dibagian atasnya.

BAKMI KALDU

Bahan² :

daging babi	¼ kg.	seledri	2 tk.
udang	½ kg.	daun bawang	2 ikat
mi kering	2 bks.	kutjai	1 ikat
rebung	2 ons	taoge	2 ons

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	ketjap	4 sdm.
bawang putih	10 siung	minjak babi atau	
lada halus	1 sdt.	gadjih	4 sdm.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatna :

1. Mi direndam dalam air dingin selama 15 menit.
2. Disuwiri dengan gadjih dan dikukus selama 5 menit.
3. Udang dihilangi kulitnya.
4. Daging babi diiris ketjil².
5. Bawang putih digoreng dengan gadjih sampai kuning, lalu dituangi kaldu.
6. Sajuran, udang, daging babi, ketjap, lada, garam, dan terakhir mi dimasukkan.

BALUNG KUWUK

(Wonosobo)

*Bahan*² :

singkong	1 kg.
minjak kelapa	1 gls.
gula pasir	3 ons

Tjara membuatnya :

1. Singkong dibersihkan, direbus, di-potong² pandjang tipis lalu didjemur kering.
2. Digoreng sampai kuning.
3. Gula direbus diberi air 1 gelas sampai larut.
4. Gorengan tersebut dimasukkan dalam larutan gula, diaduk terus sampai kering dan gula menjelaput rata.

BAMBALUNGAN AJAM

(Bandjarmasin)

*Bahan*² :

singkong	1 kg.	minjak goreng	½ gls.
kelapa	½ btr.	garam	1 sdm.

Bumbu :

gula merah	¼ kg.
------------	-------

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut.
2. Gula diiris, diberi air 5 sendok makan, direbus, dimasukkan kelapa parut, diaduk sampai agak kering, didinginkan.
3. Singkong diparut, diberi garam.
4. Segumpal singkong parut diratakan diatas daun pisang, bentuk bulat setebal ½ dm.
5. Diletakkan inti di-tengah², berbentuk ½ lingkaran.
6. Dikukus hingga masak, sebelumnya diulas dengan minjak goreng.

BANGKET BEKATUL

(Sukabumi)

Bahan² :

tepung bekatul	3 gls.	gula pasir	1 gls.
kelapa	1/4 btr.	panili	1 bks.
telur	1 btr.	garam	1/2 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut memandjang, ditjampur dengan bekatul disangan sampai masak.
2. Telur dan gula dikotjok sampai putih.
3. Adonan telur ditjampur dengan adonan tepung bekatul, diaduk sampai rata.
4. Dituang dalam tjetakan, dipanggang dalam pembakaran.

BANTAL KETAN

(Bali)

Bahan² :

beras ketan	1 kg.
katjang tolo	1 tjkr.
kelapa	1/2 btr.

Bumbu :

garam	setjukupnja
-------	-------------

Tjara membuatnya :

1. Beras ketan ditjutji bersih dan direndam dalam air dingin, kemudian dikukus 1/2 masak.
2. Kelapa diparut dan katjang disangrai sebentar.
3. Ditjampur ketan, kelapa parut, garam dan katjang.
4. Dibungkusi daun kelapa muda dan dibeliti tali. Bungkusannja boleh pandjang² atau segi tiga.
5. Direbus sampai masak.

BARO BARO

(Rembang)

Bahan² :

katjang hidjau	1/4 kg.	air atau santan	2 1/2 gls.
tepung beras	1/4 kg.		

Bumbu² :

ketumbar	1 1/4 sdt.	garam	1 sdm.
djinten	1 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Katjang hidjau direndam sampai mengembang ± 1 djam
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Tepung beras, bumbu² ditjampur, diaduk dengan santan lalu katjang dimasukkan diaduk sampai rata.
4. Adonan digoreng.

Keterangan:

Tjaranja menggoreng: sesudah minjak mendidih maka adonan dituangkan dalam minjak dengan sendok. Tjara menuangkannja dari tepi memandjang. Hingga sesudah masak bentuknya pandjang.

BARONGKO

(Mandar)

Bahan² :

pisang kapok masak benar	1 ssr.
kelapa	1/2 btr.
telur ajam	1 btr.
gula pasir	1 gls.
daun pisang muda dan daun pisang agak tua	

Tjara membuatnya:

1. Pisang dikupas dihaluskan, dikotjok dengan telur.
2. Kelapa diparut mendjadi 1 gelas santan kental, dimasukkan dalam pisang tadi, diberi gula, dikotjok.
3. Dibungkusi daun pisang.
4. Dikukus sampai masak.

BARUBIK

(Madura)

*Bahan*² :

beras	1/4 kg.	kelapa	1/2 btr.
gula djawa	1/4 kg.	pisang tanduk	2 bh.

Tjara membuatnja :

1. Pisang dikerat ketjil.
2. Beras dibuat tepung.
3. Kelapa parut, dibuat santan, direbus dengan gula sampai mendidih.
4. Pisang dan tepung jang lebih dulu ditjairkan dengan air, dimasak bersama santan sampai setengah masak, ditaruh dalam lojang, dikukus sampai masak.
5. Dimakan dengan parutan kelapa.

BATUN BEDIL

(Bali)

*Bahan*² :

tepung beras ketan/		kelapa	1/2 btr.
ubi kaju	1 kg.	garam	1/2 sdt.
gula merah	1/2 kg.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung diuli sambil diberi air sedikit sehingga merupakan adonan kental tetapi lemas dan mudah digiling.
2. Diambil sebesar kelereng, dibentuk pandjang dan bulat (seperti pensil).
3. Dikukus hingga matang, dituangkan kedalam waskom jang berisi larutan garam dan diaduk agar satu sama lain terpisah.
4. Ditiriskan airnya.
5. Gula dan air seperlunya direbus sampai mendidih dan merupakan larutan gula jang agak kental, baru dimasukkan djadjan diatas. Diaduk pelan² agar djangan sampai rusak bentuknya sedang apinya djangan besar. Bila larutan gulanya sudah mengental semua (tidak banjak kuahnja) air gulanya baru diangkat.

6. Kelapa dikupas, diparut diberi garam seperlunja.
7. Disadujkan dalam piring tjeukung dan ditaburi parutan kelapa diatasnya.

Keterangan:

Bila dipakai tepung beras, maka tepung dikukus dulu sampai matang. Dipisah-pisahkan hingga merupakan seperti tepung semula, kemudian diuli sambil diberi air sedikit sehingga menjadi lemas.

BEGINNE

(Bali)

Bahan :

beras ketan 1 kg.

Bumbu :

garam $\frac{1}{2}$ sdt.

Tjara membuatnya :

1. Beras ketan direndam selama 1-3 djam.
2. Ditiriskan airnya kemudian dikukus sampai $\frac{1}{2}$ matang.
3. Dikaru dengan larutan air garam, sehingga butir-butir ketan terpisah.
4. Dikukus hingga matang, dibentuk dengan djalan membeberkan sambil di-tekan² sedikit dengan udjung djari. Tebal dan bentuk menurut kesenangan, biasanya segitiga, bundar dan segi 4. Alas tempat mentjetak serta tjetakkannya terlebih dahulu dilumari air panas dan minjak kelapa. Djika alasnya daun pisang tidak usah diberi air kelapa. Ketan jang akan ditjetak djangan sampai menjadi dingin.
5. Didjemur hingga kering betul, baru disimpan, masakan ini tahan disimpan lama.
6. Djika hendak digoreng, panaskan terlebih dahulu minjaknya.

Keterangan :

Djika ingin manis, dipakai gula merah, ditjampur waktu dikaru. Gula terlebih dahulu diiris-iris. Boleh djuga diberi warna. Begine sama dengan rengginang.

BENDU

(Bali)

Bahan² :

tepung beras ketan	½ kg.	daun kembang	
kelapa	½ btr.	sepatu	10 lbr.

Bumbu² :

gula merah	½ kg.	garam	½ sdt.
daun pandan	1 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Daun kembang sepatu dan air diremas, disaring, diambil airnya ± 1 tjangkir.
2. Tepung ketan diuli hingga lemas, sambil diberi garam dan air daun kembang sepatu sesendok demi sesendok.
3. Dipakai tepung jang halus, jang telah rapuh, sedang jang masih ber-bidji² diuli kembali sebagai diatas. Demikian seterusnya sampai habis.
4. Disediakan tjobek tanah jang datar dan dipanaskan, tetapi apinja djangan terlalu besar, ditaruh tepung tadi sesendok sesendok dan diratakan dengan sendok setipis mungkin hingga bentuknya bulat telur.
5. Djajanan ini masak bila sisinya sudah terangkat.
6. Kelapa dikupas, diparut, ditjampur dengan gula, daun pandan, garam dibuat djadi inti.
7. Djadjan diberi inti diatasnya, kemudian dilipat berbentuk segitiga. Boleh djuga seperti menggulung dadar.

BENGAWAN SOLO

(Banjumas)

Bahan² :

singkong	1 kg.	telur	5 btr.
katjang tanah	1 ons		

Bumbu² :

gula pasir	3 ons	soda kue	1 sdt.
santan kental	1 gls.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Singkong dibersihkan, diparut, diperas.
2. Telur, gula pasir dikatjau sampai membuih, dimasukkan soda, garam, singkong dan santan.
3. Katjang tanah ditjintjang ketjil².
4. Adonan diitungkan pada lojang jang telah dilumuri minjak diatasnya, ditaburi katjang.
5. Dipan sampai masak.

BERDAPAN

(Malang)

*Bahan*² :

singkong	1 kg.	kelapa agak muda	½ btr.
gula merah	2 ons	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Air direbus dalam pantji bertutup.
2. Singkong dikupas, ditjutji, diparut dan ditjampur garam.
3. Kemudian singkong parut diratakan diatas tutup dan ditutupkan pada air mendidih sampai singkong berwarna djernih (tebal lapisan ± 2 cm) besarnya sebesar tutup. Sebaiknya disediakan banjak tutup.
4. Kelapa diparut, ditambah gula dan garam serta air ($\pm \frac{1}{4}$ gls.) dibuat enten².
5. Kemudian kulit dari singkong diisi enten², dilipat seperti dadar gulung.

Keterangan : Berdapan sama dengan dadar singkong.

BIDJI BANGKINANG

(Bandjarmasin)

*Bumbu*² :

tepung ketan	½ kg.	air kapur	1 sdm.
tepung beras	¼ kg.	gula pasir	1 ons
telur	2 btr.	garam	1 sdt.
santan	2 gls.		

Tjara membuatnya :

1. Tepung ketan dan tepung beras ditjampur dengan santan diaduk sampai rata.
2. Telur dikatjau, ditjampurkan sampai rata.
3. Adonan digulung pandjang ketjil, di-iris².
4. Gula pasir dimasak sampai kental, potongan dimasukkan hingga kering.

BIDJI SALAK

Bahan² :

ubi djalar	1 kg.	kelapa	1/2 btr.
tepung kandji	1/4 kg.		

Bumbu² :

gula merah	1/4 kg.	daun djeruk purut	4 lbr.
------------	---------	-------------------	--------

Tjara membuatnya :

1. Ubi direbus sampai masak, dikupas, dihaluskan, ditjampur dengan tepung kandji hingga merupakan suatu adonan jang dapat dibentuk.
2. Adonan dibentuk bulat² londjong sebesar kelereng, dimasukkan dalam air mendidih sampai terapung, kemudian diangkat, didinginkan.
3. Kelapa diparut dibuat santan 4 gelas, 1/2 gelas dipisahkan, lainnya ditjampur gula, daun djeruk, garam didjerangkan sampai gula larut dan mendidih. Dikentalkan dengan air tepung kandji satu sendok makan sehingga kentalnya tjukup dikehendaki.
4. Setelah itu dimasukkan bulatan² ketjil salak tersebut.
5. Waktu menghidangkan dituangi santan jang telah mendidih.

BIKA AMBON

Bahan² :

tepung singkong	1/2 kg.	biang roti	10 gr.
gula pasir	1/2 kg.	kenari	1 ons
telur	8 btr.	minjak goreng	1 sdm.
kelapa	1/2 btr.	margarine	1 sdm.

*Bumbu*² :

daun pandan	10 hl.	panili	3 bks.
daun djeruk purut	2 hl.		

Tjara membuatnya :

1. Kenari disiram dengan air panas, setelah dikupas kulitnya.
2. Gula dibuat sirop dengan daun pandan.
3. Kelapa dibuat santan, direbus dengan daun djeruk purut dan daun pandan, djangan sampai petjah.
4. Tepung ditjampur dengan biang roti sampai rata.
5. Kuning telur dikatjau sampai putih, ditambahkan pada tepung.
6. Tepung, kuning telur dan santan, gula didjadikan satu, diuli lalu dibiarkan selama 2 djam.
7. Tjetakan cake jang telah dilumuri minjak dalam pembakaran dipanaskan, dituang adonan kedalam tjetakan sampai setengahnja.
8. Ditaburi kenari diatasnya bila kue itu setengah masak.
9. Dibakar sampai adonan kering dan berlubang-lubang, lalu diketjilkan api bawah.

Keterangan :

Untuk menambah rasa dan warna dapat juga atasnya dilumuri margarine.

BIKA DJAWA PONA

(Sumbawa)

*Bahan*² :

tepung beras	½ kg.	telur	2 btr.
labu kuning	1 gls.	panili	1 bks.
gula pasir	1 ons	garam	1 sdt.
kelapa	½ bh.		

Tjara membuatnya :

1. Labu dikukus atau direbus sampai lunak, ditiriskan.
2. Kelapa diparut dibuat santan.
3. Labu dihaluskan ditjampur dengan tepung beras dan bila kurang manis ditambah gula.

4. Diuli sampai lunak dengan ditambah santan.
5. Bila sudah lembut, ditjairkan dengan santan setjair adonan serabi.
6. Adonan dibakar didalam tjetakan tjara bikang atau tjetakan poffertjes.

BIKA PUTIH

Bahan :

tepung beras	2 gls.
(tepung ketan)	

Bumbu² :

gula	½ gls.	air	3 gls.
kelapa parut	1 gls.	garam	setjukupnja.

Tjara membuatna :

1. Dimasak air lebih dahulu sampai mendidih.
2. Lalu dituangkan kedalam tjampuran tepung dan gula.
3. Kemudian disusulkan kelapa parut dan garam.
4. Diaduk tjepat² hingga adonan kelihatan setengah masak.
5. Membakarnya didalam wadjan jang dialasi terlebih dahulu dengan daun pisang.
6. Kalau jang disebelah bawahnja sudah masak, tjoba dibalikkan.
7. Sedapat²-nya api sedang sadja panasnja.

BILULUHE

(Gorontalo)

Bahan² :

djagung muda	3 buah	santan	2 sendok
daun pisang		tjukup untuk dua bungkus	

Bumbu² :

djae	1 iris	bawang putih	1 belah
garam		setjukupnja	

Tjara membuatnja :

1. Djagung dipipil, ditumbuk.
2. Bumbu² ditumbuk.
3. Djagung jang sudah ditumbuk ditjampur bumbu.
4. Santan dimasukkan.
5. Diaduk sampai rata.
6. Adonan dibungkus dengan daun pisang seperti membungkus nagasari.
7. Dikukus.

BILUS

(Madura)

Bahan² :

tepung beras	1 kg.	gula pasir	1/2 kg.
telur	20 btr.	santan	4 gls.
minjak kelapa	3 gls.		

Tjara membuatnja :

1. Telur, gula dikotjok djangan sampai kembang.
2. Dimasukkan santan achirnja tepung diaduk sampai rata.
3. Dibentuk seperti perut ajam.
4. Digoreng jang kuning.

BLANGGEM

Bahan² :

ubi kaju	1 kg.
gula pasir	1/2 kg.

Tjara membuatnja :

1. Ubi kaju dikupas, ditjutji bersih lalu direbus sampai masak.
2. Didinginkan lalu ditjampur 1/2 kg gula pasir serta diberi warna dengan teres merah.
3. Ditumbuk halus.
4. Dibuat bulat-bulat kemudian digoreng.

BOLA ANGET

(Madura)

Bahan² :

tepung beras ½ kg. gula pasir ½ kg.

Bumbu² :

tjengkeh 10 bdj. djae 2 rdj.
manis djangan 2 djr.

Tjara membuatnja :

1. Djae diparut.
2. Manis djangan dan tjengkeh disangan, dihantjurkan.
3. Gula dipanaskan dengan 2 gelas air, dimasukkan bumbu diatas, dibiarkan sampai mendidih.
4. Dimasukkan tepung, diaduk sampai kental.
5. Setelah masak diangkat, ditaruh diatas tumpah jang dialas daun pisang.
6. Ditutup lagi dengan daun pisang, di-tekan² sampai sedang tipisnya.
7. Diiris menurut bentuk jang diingini.

BOLA BOLA

(Makasar)

Bahan² :

sagu ¼ kg. garam ½ sdt.
kelapa 1 btr.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, ditjampur dengan sagu dan garam.
2. Disangan dalam kuali diatas api.
3. Dipertjiki air sedikit demi sedikit, diaduk sampai masak.

BOLA BOLA BANDENG

Bahan² :

bandeng jang besar 1 ekor

roti tawar tak pakai kulit	2-3 pt.
kuning telur	2 btr.
susu	1/2 tjkr.
minjak goreng	1 tjkr.

*Bumbu*² :

bawang merah	20 bh.	lada halus	1/2 sdt.
pala halus	1/4 sdt.	garam	1/2 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Bandeng diambil daginya dan dibuangi durinya.
2. Bawang merah di-iris², digoreng sampai kuning.
3. Roti direndam susu, sampai susunja terserap semua.
4. Semua bahan ditjampur menjadi satu, diaduk rata, lalu digulung bulat-bulat.
5. Digoreng sampai kuning.

BOLA BOLA NENAS

*Bahan*² :

mentega	2 1/2 ons	telur	3 btr.
tepung gula	1/2 ons	selai nanas	sebesar telur
tepung	3 1/2 ons	bibit roti	sepiring
susu manis	2 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Bibit roti diremas dengan mentega, gula dan susu sehingga rata.
2. Sesudah itu ditjampurkan dua buah telur kedalam adonan ini.
3. Kemudian dimasukkan tepung.
4. Adonan ini diaduk agak lama sedikit supaja bagus kembangnja.
5. Dimasukkan kedalam sebuah pantji lalu ditutup dengan sebuah serbet lembab.
6. Agar adonan djangan kering, ditaruh dalam kamar mandi kira kira dua djam lamanja.
7. Gulungan dipotong-potong sebesar jang kita sukai.
8. Potongan dibundarkan seperti bola, lalu dipitjakan, kemudian dibundarkan lagi.

- Semua bulatan disusun dalam kaleng pembakaran.
- Telur jang sebuah lagi dikotjok putih dan kuningnya disemirkan pada bulatan itu.

BOLA BOLA TAHU

(Malang)

*Bahan*² :

tahu putih	10 bh.	tomat	2 bh.
udang basah	1 ons	minjak	½ gls.
telur	1 btr.		

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	ketjap	1 sdm.
bawang putih	2 siung	tepung kandji	1 sdm.
lada	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

- Udang dibersihkan, direbus dengan arang, dikupas, ditjintjang halus.
- Tahu ditjintjang halus, ditjampur dengan udang tjintjang, diberi telur, garam dan lada.
- Adonan dibentuk bulat² sebesar kelereng digoreng sampai berwarna tjoklat.
- Dihidangkan dengan saos tomat. Bawang merah, bawang putih diiris tipis, ditumis. Tomat dimasukkan, diberi air 2 dl, ditambah garam, ketjap dan tepung jang telah dientjerkan.

BOLANG BALING

*Bahan*² :

atji singkong	6 kg.	gula djawa	2½ kg.
garam		setjukupnja	

Tjara membuatnja :

- Atji singkong ditjampur dengan air panas, diberi gula djawa jang sudah ditjairkan (djuruh), diberi garam setjukupnja, diulet sampai liat.

2. Diremas remas, lalu digulung dan diiris iris.
3. Tiap irisan disobek sebelah tengah lalu dibalik, kemudian digoreng sampai kering.

Keterangan :

Tjara meremasna harus dengan menambah atji mentah, agar djangan melekat dan adonan djangan terlalu entjer.

BOLU

Bahan² :

telur ajam	6 btr.
gula pasir	1 tjkr. atau 2 ssm.
tepung terigu	1 tjkr. atau 3 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Telur ajam (merah+putih) dikotjok dengan gula pasir sampai mengembang.
2. Sesudah itu baru dimasukkan terigu sedikit² sambil diaduk dengan sendok perlahan-lahan.
3. Setelah rata, telur dengan terigu dituangkan kedalam tjetakan dan dimasukkan kedalam pembakaran jang telah panas.
4. Apinja sedang.
5. Apabila bolu itu kelihatan naik dan sudah kering, api diletakkan disebelah atasnya.

Keterangan :

Adonan tak boleh dikotjok apabila telah dimasuki tepung terigu, karena telur jang sudah mengembang akan turun.

Adonan harus terus dibakar setelah masuk terigu. Baskom kotjokan tidak boleh berminjak atau ada bekas bekas mentega, karena telur tidak akan mengembang kalau dikotjok. Sedang mengotjok telur tak boleh ditinggalkan. Dari itu harus kita sediakan sebelum telurnya dikotjok, api jang telah hidup diatas dan bawah. Pembakaran tjetakan telah disapu dengan mentega dan dibubuhi lapisan terigu supaja djangan melekat.

BOLU BRAI

(Sumbawa)

Bahan² :

telur ajam	6 btr.
gula pasir	1 $\frac{1}{4}$ gls.
tepung beras	3/4 gls.
margarine	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tepung digongseng (disangan).
2. Telur dikotjok dengan sebagian gula sampai berbuih.
3. Tepung dimasukkan, diaduk sampai rata.
4. Adonan dimasukkan dalam lojang jang telah diolesi margarine, lalu dikukus.
5. Setelah masak di-potong² persegi.
6. Sisa gula didjerangkan dengan air sampai agak kental.
7. Potongan kue dimasukkan sedikit demi sedikit, setelah gula agak meresap baru diangkat.
8. Bila perlu dapat dibungkus kertas minjak.

BOLU GULUNG

Bahan² :

kuning telur	6 btr.	tepung terigu	1 $\frac{1}{2}$ tkr.
putih telur	3 btr.	susu manis	2 sdm.
mentega	1 tkr.	jam	1 sdt.
gula halus	1 tkr.		

Tjara membuatnja :

1. Kuningja telur di kotjok sampai mengembang.
2. Lalu dimasukkan mentega dan dikotjok sampai rata.
3. Sesudah itu dimasukkan tepung terigu, susu dan panili lalu diaduk hingga rata.
4. Dibakar dalam lojang jang berbentuk persegi.
5. Apabila telah masak, diangkat dan dikeluarkan, disapu dengan jam dan panas² digulungi.

BOLU KODJA

(Sumatera Barat)

Bahan² :

telur bebek	4 btr.	kelapa	1 btr.
gula merah halus	3/4 gls.	margarine	4 sdm.
gula pasir	3/4 gls.	panili	1 sdt.
tepung terigu	1 gls./2 sdm.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnya;

1. Kelapa diparut, dikeluarkan santan kental sebanyak $1\frac{1}{2}$ gelas.
2. Telur bebek dikotjok, dimasukkan gula merah dan santan. Diaduk dan disaring, diberi panili dan garam.
3. Adonan dimasukkan kedalam tjetakan aluminium atau pinggan tahan panas jang telah diolesi dengan margarine. Selebihnya ditjelupkan sesendok demi sesendok kedalamnya.
4. Kue dibakar dalam oven api jang sedang, selama 40–50 menit.

BOLU KODJA LUNAK

(Timor)

Bahan² :

santan kelapa	1 gls.
telur ajam	3 btr.
tepung terigu	3 sdm.
gula merah (sudah diiris)	3 gls.
panili	1 sdt.
garam	setjukupnya

Tjara membuatnya;

1. Telur dikotjok dengan gula, tepung dientjerkan dengan santan, kemudian dimasukkan kedalam telur lalu diberi panili, garam dan air pandan.
2. Bila sudah selesai menjadi adonan, dituangkan kedalam tjetakan jang telah diberi kertas dan mentega.
3. Sementara itu kukusan kaleng telah didjerangkan.
4. Manakala air dikualai telah mendidih, baru tjetakan dimasukkan.

5. Dan setelah masak, bolu itu telah menjadi keras.
6. Lalu dibakar dalam panggangan, dengan api diatas dan dibawah.

BOLU KOJA

(Timor)

*Bahan*² :

tepung terigu	6 sdm.	gula pasir	8 sdm.
air susu	3 gls.	telur ajam	2 btr.

*Bumbu*² :

panili	2 bks.	kaju manis	1 btg.
--------	--------	------------	--------

Tjara membuatnja:

1. Tepung, susu, gula dan telur dibuat adonan jang kental.
2. Ditambahkan panili, dimasukkan dalam tjetakan persegi empat, jang terlebih dahulu diulas dengan sedikit mentega.
3. Dibakar dalam pan dengan api atas dan bawah sampai masak.
4. Sesudah itu dipotong-potong.

BOLU LAPIS

(Palembang)

*Bahan*² :

telur ajam	1 gls.	terigu	1/4 gls.
gula pasir	1 gls.	mentega	1/4 gls.

*Bumbu*² :

kaju manis halus	3 sdt.	tjengkeh halus	1 sdt.
panili	1 bks.	kapulaga halus	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Tjetakan dialas kertas lalu dilumuri margarine. Oven dipanaskan.
2. Telur dan gula dikotjok sampai kembang, bumbu² dimasukkan.

3. Dimasukkan 1 sendok makan terigu, dalam adonan 1 tjangkir, dituangkan dalam tjetakan, dibakar dengan api atas dan bawah sampai kue kuning, ditekan dengan gelas sampai rata, dilumuri margarine.
4. Tjangkir adonan ditjampur dengan terigu 1 sendok makan, dituangkan.
5. Dibakar dengan api atas, setelah kering ditekan, dilumuri margarine.
6. Demikian dilakukan selapis demi selapis sampai adonan habis.
7. Setelah adonan terakhir dimasukkan, pembakaran api bawah dan atas harus sama panasnya.
8. Didinginkan lalu dikeluarkan dari tjetakan.
9. Dipotong-potong lalu dihidangkan dalam piring kue.

Keterangan :

Sebelum adonan dituangkan diatas kue bolu jang ada dalam lojang, ditjampur dulu dengan tepung terigu 1 sendok, agar tidak turun waktu dibakar.

BOLU MUTIARA

Bahan² :

sagu mutiara	1 ons
kelapa	1/3 btr.
gula pasir	1/2 gls.
panili	2 bks.
singkong	1 kg.
garam	1/2 sdt.

Tjara membuatna :

1. Singkong dibersihkan, ditjutji, diparut.
2. Kelapa diparut, ditjampur singkong, garam halus.
3. Sagu mutiara dimasukkan dalam air mendidih, djangan telalu masak, ditiriskan.
4. Semua bahan tersebut ditjampur djadi satu sampai rata.
5. Dimasukkan kedalam lojang, dikukus.

BONGKO

(Malang)

Bahan² :

katjang tolo	1/2 kg.	daun pisang	2 tk.
kelapa agak muda	1/2 btr.	biting	setjukupnja

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kentjur	1 rdj.
bawang putih	2 siung	daun salam	5 lbr.
ketumbar	2 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Katjang direndam, direbus sampai lunak, lalu dipetjah-petjah.
2. Kelapa diparut.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali salam.
4. Katjang, kelapa dan bumbu² ketjuali salam, ditjampur djadi satu.
5. Kemudian dibungkus daun pisang, dialas daun salam.
6. Sesudah dibungkus, dikukus sampai masak.

Keterangan :

Waktu menghidangkan, biting dilepaskan.

BONGKO GUDE

(Banjumas)

Bahan² :

bidji gude muda	1/2 kg.	daun pisang	5 lbr.
kelapa setengah tua	1 btr.	biting	setjukupnja

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	daun salam	20 lbr.
bawang putih	3 siung	gula merah	2 sdm.
ketumbar	2 sdt.	garam	2 sdm.
laos	2 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut.
2. Bidji gude ditumbuk lalu ditjampur dengan kelapa parut.
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali laos dan daun salam.
4. Bumbu² diaduk-aduk sampai rata dengan adonan no. 2.
5. Dibungkusi daun pisang. Tiap bungkus diberi 1 helai daun salam dan 1 iris laos.
6. Dikukus sampai masak sesudah bungkusan kelihatan berminjak.

BONGKO KATJANG TOLO

(Banjumas)

Bahan² :

katjang tolo	1/4 kg.	daun pisang	2 lbr.
kelapa muda	1/4 btr.	biting	setjukupnja

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	salam	2 lbr.
ketumbar	1 sdt.	gula merah	1 sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.
kentjur	1 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Katjang direndam 3 djam sampai mengembang, ditumbuk halus.
2. Kelapa diparut.
3. Bumbu² dhaluskan ketjuali daun salam.
4. Katjang tumbuk, kelapa parut, bumbu² semuanja diaduk menjadi satu hingga rata.
5. Dibungkusi ketjil, dikukus sampai masak.

BONGKO MENIR

Bahan² :

menir beras	2 gls.	santan kental	5 gls.
-------------	--------	---------------	--------

Bumbu² :

daun pandan	1 lbr.	garam	1/2 sdm.
-------------	--------	-------	----------

Tjara membuatnja :

1. Menir beras dikukus $\frac{1}{2}$ masak hingga mendjadi karon.
2. Dikukus sampai masak.
3. Santan, garam direbus dengan daun pandan jang dipotong-potong hingga kental.
4. Karon menir dibungkus \pm 4 sendok makan dituangi santan 3-4 sendok makan.
5. Dikukus sampai masak.

BONGKO PISANG

(Rembang)

Bahan² :

tepung beras	$\frac{1}{2}$ kg.	santan	4 gls.
pisang	10 bh.	daun pisang	setjukupnja
gula pasir	$1\frac{1}{2}$ gls.	biting	setjukupnja

Bumbu² :

garam	1 sdt.	daun pandan	1 lbr.
-------	--------	-------------	--------

Tjara membuatnja :

1. Santan, gula pasir, garam, daun pandan direbus sampai mendidih.
2. Tepung dimasukkan kedalam santan mendidih, diaduk hingga rata.
3. Pisang diiris tipis² bulat, ditjampurkan kedalam adonan.
4. Adonan dibungkusi daun pisang \pm 4 sendok makan sebungkus.
5. Dikukus sampai masak.

BONGKO TJUNDUK

Bahan² :

tepung beras	2 gls.	gula merah	2 ons
santan	4 gls.	daun pisang	setjukupnja

Bumbu :

garam	$\frac{1}{2}$ sdt.
-------	--------------------

Tjara membuatnya :

1. Santan, garam direbus hingga mendidih.
2. Tepung beras dibuat adonan dengan santan mendidih.
3. Gula merah diiris halus.
4. Dibungkus daun pisang, tiap bungkus ± 2 sendok makan, ditengahnja diisi gula merah 1 sendok teh.
5. Dikukus sampai matang.

BOTERLETTER

Bahan² :

terigu	2½ ons	mentega	1 sdm.
gemuk sapi	2½ ons	garam	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Tepung ditumbuk diatas papan jang datar.
2. Ditengah tumpukan diletakkan mentega, garam dan separuhnya dari gemuk.
3. Dimasukkan air sedikit.
4. Diaduk semuanja dengan tangan hingga rata dan sedang kerasnya.
5. Kelebihan gemuk dimasukkan pula.
6. Dibanting-banting dan digiling dengan kaju penggiling sampai halus dan rata.
7. Kemudian dilipat empat dan digiling sekali lagi.
8. Kerdjakan ini sampai empat atau lima kali.
9. Sesudah itu ratakan diatas papan setebal ½ cm.
10. Ditaruh selai basah diatasnya, lalu digulung sebesar ibu djari dan dipotong-potong seberapa perlu untuk pembuat huruf A, B, C, dan lain-lainnya atau boleh djuga dipotong-potong sadja, kira-kira 4 cm pandjanganja.
11. Bila telah selesai disusun dalam kaleng pembakaran, disemir diatasnya dengan kuning telur jang sudah diputar dengan air sedikit.
12. Kemudian dibakar dengan api jang sedang.

BUBUA SAMBA

(Padang)

*Bahan*² :

beras	1/2 ltr.	daun pisang	1 ikt.
-------	----------	-------------	--------

Tjara membuatnya:

1. Dari beras dibuat bubur kental.
2. Bila sudah matang, dibungkusi daun pisang seperti membungkus lepat (tiap bungkus 3–4 sendok makan).
3. Dimakan dengan gulai ramas.

Keterangan :

Biasanya dipakai makan pagi atau sebagai selingan pada djam 10.00 atau djam 17.00

BUBUR ARON

*Bahan*² :

aron	100 g.	kangkung	1 ikt.
tepung singkong	1 sdm.	kelapa	1/2 btr.
daun katuk	1 ikt.		

Bumbu :

garam	5 sdt.
-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Kangkung dibersihkan dan di-potong².
2. Sajuran lainnya dibersihkan.
3. Katjang pandjang di-potong².
4. Katjang pandjang dan kangkung direbus dengan sedikit air sampai setengah masak, kemudian aron jang telah dibasahi dimasukkan sambil terus diaduk.
5. Achirnya daun katuk dan santan kental dimasukkan, ditambah garam setjukupnya. Diaduk terus sampai masak.

Keterangan :

Sajuran jang dipergunakan dapat juga dipakai daun singkong, bajam, labu, daun papaya, dsb. Tetapi kalau akan dipergunakan

daun pepaja, daun ini harus direbus dahulu dengan daun djambu monjet supaja tidak pahit. Kemudian dipotong-potong. Bubur aron dimakan dengan sambal tomat.

BUBUR BEKATUL DJAGUNG

Bahan² :

bekatul djagung	1 tjkr.	santan entjer	2 tjkr.
santan kental	1 tjkr.	gula pasir	2 sdm.
garam	setjukupnja		

Tjara membuatnya :

1. Bekatul dan santan dimasak sampai setengah masak.
2. Dimasukkan gula, garam dan daun pandan lalu dimasak sampai masak dengan terus di-aduk² agar rata.
3. Santan kental dimasak dengan sedikit garam dan daun pandan, hati hati djangan sampai petjah santannja.
4. Bubur bekatul ini dihidangkan dengan santan kental.

BUBUR DELIMA

(Rembang)

Bahan² :

tepung kandji	1/4 kg.	air	3 gls.
gula pasir	1 gls.	warna	1/2 sdt.
santan	3 gls.	pandan	2 lbr.

Tjara membuatnya :

1. Tepung ditjampur air 1/2 gelas dalam piring tebal 1 cm, warna diratakan diatasnja, dibiarkan selama kira² 15 menit lalu dipotong persegi (1 cm).
2. Sisa air 2 1/2 gelas direbus, iris²an tadi dimasukkan, sesudah terapung diambil (namanja bidji delima).
3. Santan, gula, pandan direbus, bidji delima dimasukkan, diangkat dari api.

BUBUR DJAGUNG MUDA

Bahan² :

djagung muda	5 tongkol	gula merah	1 ons
kelapa	1/4 btr.		

Bumbu² :

kaju manis	1 rdj.	garam	1/2 sdt.
------------	--------	-------	----------

Tjara membuatnya :

1. Djagung diiris tipis².
2. Kelapa dikupas, diparut, dibuat santan kira kira 1½–2 gelas.
3. Santan dimasak bersama kaju manis, gula dan garam.
4. Setelah tjampuran santan mendidih, dimasukkan djagung jang telah diiris, diaduk sampai merata.

BUBUR GAMPANG ENAK

(Solo)

Bahan² :

tepung singkong	2 gls.	kelapa	1/3 btr.
singkong	1/2 kg.	air	6 gls.
gula merah	1/4 kg.		

Bumbu² :

daun pandan	2 hl.	garam	1 sdt.
-------------	-------	-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Singkong dikupas, di-potong² dadu ketjil, direbus sampai masak.
2. Gula dan daun pandan dimasukkan.
3. Tepung singkong ditjairkan dengan air sedikit.
4. Dimasukkan kedalam singkong rebus, apabila gula telah hantjur diaduk sampai masak.
5. Kelapa dibuat santan kental 2 gls. Diberi garam, dididihkan, djangan sampai petjah.
6. Dihidangkan dengan santan, disiramkan diatas bubur.

BUBUR GRENDUL

(Solo)

*Bahan*² :

tepung gapplek	2 kg.	kelapa	1 btr.
gula merah	1 kg.	nangka	1 ptg.

*Bumbu*² :

daun pandan	3 lbr.	garam	1/2 sdt.
kaju manis	1 ptg.		

Tjara membuatnya :

1. Tepung gapplek diaduk dengan air panas sedikit hingga mendjadi adonan jang dapat dibentuk sebesar kelereng.
2. Kelapa diparut, dibuat santan kental, dididihkan sebentar, didjaga djangan sampai petjah.
3. Nangka diiris halus, gula merah, pandan direbus dengan air sebanjak 8 gelas.
4. Djika gula larut, bulatan² dimasukkan, dimasak sampai masak.
5. Dihidangkan dengan santan kental jang telah diberi garam.

Keterangan:

Lebih enak lagi kalau bubur ini dibuat dari tepung ketan.

BUBUR GURIH

(Solo)

*Bahan*² :

menir djagung	1 tjkr.	santan	3-4 tjkr.
gula djawa	1 ons	garam	setjkupnja
daun pandan			

Tjara membuatnya :

1. Setelah beras menir ditjutji sampai bersih, dimasak menir dengan santan, garam dan daun pandan sampai merupakan bubur.
2. Kalau sudah masak dihidangkan dengan djuruh (gula djawa dimasak dengan air, disaring).

Tjara menghidangkan :

1. Santan kental dipisahkan, dimasak sampai mendidih (awas djangan sampai petjah).
2. Bubur dimasak dengan santan entjer dan kalau sudah masak dimasukkan gula djawa kedalamnya.
3. Dimakan dengan djuruh.

BUBUR KATJANG HIDJAU

Bahan² :

katjang hidjau	1 ons	pandan	1 lbr.
santan	2 gls.	garam	½ sdt.
gula merah	5 ons		

Tjara membuatnya :

1. Katjang hidjau setelah direndam 1 malam, direbus dengan air sampai lunak.
2. Gula merah diiris, dimasukkan kedalamnya.
3. Gula larut, santan dimasukkan, ditambah pandan dan garam.
4. Dibiarkan sampai mendidih dan diangkat.

BUBUR KATJANG HIDJAU

(Samarinda)

Bahan² :

katjang hidjau	½ kg.	tomat	2 ons
kelapa	½ btr.		

Bumbu² :

tjengkeh	2 bdj.	djinten putih	¼ sdt.
kapulaga	4 bdj.	djinten manis	½ sdt.
kaju manis	1 pt.	garam	1 sdt.
lada	½ sdt.	margarine	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Katjang direndam di air kapur selama 15 menit.
2. Kemudian ditutupi, lalu direbus.

- Rempah² digiling lumat², digoreng dengan margarine sampai berbau wangi.
- Dimasukkan dalam rebusan katjang tadi.
- Kelapa diparut dibuat santan kental.
- Setelah katjangannya empuk, baru dimasukkan santan dan garam.

BUBUR MENIR DJAGUNG

*Bahan*² :

menir djagung	1 tjkr.	santan	3-4 tjkr.
gula merah	1 ons	garam	sedikit
daun pandan			

Tjara membuatnja :

- Dibuat bubur kental dari menir dan santan, garam dan daun pandan.
- Dimasukkan lagi kedalam santan kental.
- Dihidangkan lagi kedalam gula merah jang telah dimasak dengan setjangkir air dan daun pandan.

Keterangan :

Bubur dimasak dengan gula merah dan dihidangkan dengan santan kental.

BUBUR NIRA

(Ambon)

*Bahan*² :

nira jang manis	½ lt.	kelapa	½ btr.
tepung beras	2 gls.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

- Nira direbus sampai mendidih, sampai habis buihnya.
- Tepung diaduk dengan air sampai rata dan diberi garam sedikit.
- Adonan dimasukkan kedalam nira, di-aduk² djangan sampai ber-bidji², dimasak sampai matang.

4. Kelapa dikupas, diparut.
5. Dihidangkan dipiring tjekung, diatasnya ditaburi dengan kelapa.

Keterangan:

Diatas bubur boleh diberi katjang dan bawang goreng.

BUBUR PROTJOT

(Solo)

*Bahan*² :

tepung beras	1/2 kg.	santan	6 gls.
gula pasir	1 ons	pisang radja	10 bh.

Bumbu :

garam	1 sdm.
-------	--------

Tjara membuatnja :

1. 3 gelas santan, garam, gula direbus.
2. Pisang dikukus dan dikupas.
3. Tepung beras ditjairkan dengan santan 2 gelas.
4. Tepung tjair dimasukkan kedalam santan jang telah mendidih, diaduk sampai masak.
5. Bila akan diangkat, pisang dimasukkan utuh².

BUBUR SAGU

(Ambon)

Bahan :

sagu lempeng	5 pt.
--------------	-------

*Bumbu*² :

kelapa	1 btr.	daun pandan	2 lbr.
gula djawa	5 ons	panili	2 bks.
garam	2 sdt.	kaju manis	1 pt.
kenari	1/2 ons		

Tjara membuatnja :

1. Sagu direndam air dingin kira² 30 menit.

- Kelapa diparut dibuat santan kira² 3 gelas.
- Santan ditjampur dengan gula djawa, lalu dimasak sampai mendidih.
- Setelah mendidih ditjampur dengan daun pandan, panili dan kaju manis sambil diaduk.
- Sagu jang direndam dihaluskan, kemudian dimasukkan kesantan, gula beserta kenari.
- Djika sudah kental diangkat.
- Ditaruh dalam tjetakan; djika sudah dingin baru dimakan.

BUBUR SAGU RANGI

(Djakarta)

*Bahan*² :

sagu rangi	1 pt.	gula merah	1 ons
santan	2 gls.		

*Bumbu*² :

djae	1 iris	garam	½ sdt.
daun pandan	2 lbr.	panili	setjukupnja
kenari	1 sdm.		

Tjara membuatnya :

- Sagu direndam beberapa djam kemudian dihaluskan, direbus dengan airnya sampai kental.
- Kenari dikupas, kemudian diiris ketjil² bersama gula dan djae dimasukkan.
- Santan direbus dengan pandan dan garam diberi panili.
- Bubur diangkat, dihidangkan dengan santan.

BUBUR SAMARINDA

*Bahan*² :

tepung kelapa	2 tjkr.	udang basah	1 prg.
kelapa	1 btr.		

*Bumbu*² :

bawang merah	10 bh.	kemiri	5 bdj.
--------------	--------	--------	--------

lombok merah	5 bh.	ketumbar	1 sdt.
lombok hidjau	10 bh.	kentjur	1 rdj.
laos	1 pt.	kunjit	1 rdj.
djinten	1/3 sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut dibuat santan.
2. Tepung, santan dan garam dibuat bubur.
3. Bumbu ditumbuk halus.
4. Udang ditjintjang.
5. Bumbu ditumis, udang dimasukkan, santan kental ditambahkan dan dimasak.
6. Bumbu ini dimakan dengan bubur tsb. dalam no. 2.

BUBUR SAREN

Bahan² :

tepung ketan	1/2 kg.	merang	setjukupnja
--------------	---------	--------	-------------

Bumbu² :

djae	setjukupnja	gula merah	3 tangkep
tjengkeh	setjukupnja	santan kental	1 pinggan

Tjara membuatnya:

1. Merang dibakar, abunja diremas-remas dengan air.
2. Air abu disaring dengan kain hingga djernih dan dipanaskan diatas api hingga mendidih dengan ditjampuri gula merah.
3. Tepung dientjerkan dalam air sedikit, dituangkan dalam air abu mendidih, demikian djae, tjengkeh dan lada jang sebelumnya digerus bersama.
4. Diaduk terus sambil dipanaskan, agar tidak melekat pada pantji.
5. Santan kental dipanaskan diatas api, diaduk terus agar tidak petjah (tetap kental), diberi daun pandan sedikit.
6. Bubur hitam tersebut setelah masak dituangkan dalam lojang hingga mengental. Setelah itu diiris memandjang ketjil².
7. Dihidangkan bersama santan kental.

BUBUR SEHAT

Bahan² :

tepung djagung	1 tjkr.	air kaldu	3 tjkr.
----------------	---------	-----------	---------

Bumbu² :

bawang putih	1 siung	lada	setjukupnja
bawang merah	2 bh.	daun prei	2 pohon
tomat merah	1 bh.	garam	setjukupnja
dauh seledri	2 hl.		

Tjara membuatnya :

1. Tepung djagung dibubur dengan air kaldu sampai masak.
2. Dimasukkan tomat, prei, seledri, jang telah ditumis dengan bumbu² (lada, bawang putih dan bawang merah)
3. Diaduk sampai rata dan masak sajurnja.
4. Dapat dihidangkan begitu sadja.
5. Bila disuka, bubur dimasukkan kedalam lojang dan dibakar dalam oven.

BUBUR TEPUNG DJAGUNG

Bahan² :

tepung djagung	1 gls.	santan kental	½ gls.
santan tjair	5 gls.	garam	½ sdt.
gula merah	1 gls.		

Tjara membuatnya :

1. Santan tjair, gula dan tepung diaduk sampai rata, dimasak sampai masak.
2. Santan kental diberi garam direbus sambil dikatjau.
3. Bubur dihidangkan dipiring dan diatasnya disiram dengan santan kental.

BUBUR TJANDIL

(Djawa Barat)

Bahan² :

tepung ketan	½ kg.	santan kental	½ gls.
--------------	-------	---------------	--------

gula djawa	1 ons	daun pandan	2 lbr.
air garam	1 sdm.	air	5 gls.
air kapur djernih	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung 4 ons ditjampur dengan air 2 gelas, ditambah air garam dan air kapur.
2. Dibentuk bulatan ketjil² sebesar kelereng.
3. Sisa tepung ketan ditjairkan dengan 3 gelas air bersama gula djawa dan daun pandan, dimasak. Bulatan² dimasukkan sampai terapung tanda masak.
4. Bubur dihidangkan dengan santan jang telah direbus.

BUGIS SINGKONG

Bahan² :

singkong	1 kg.	garam	1 sdt.
katjang hidjau	1 ons	daun pisang	2 tk.
gula pasir	1 ons	biting	
pewarna kue			

Tjara membuatnja :

Kumbu : Katjang hidjau direndam semalam, direbus, diberi gula pasir, dimasak sampai kental dan kering.

Kulit :

1. Singkong diparut, diperas ditjampur dengan warna kue dan garam.
2. Adonan tersebut dibuat bulatan jang diisi kumbu katjang hidjau.
3. Dibungkusi berbentuk segitiga.
4. Dikukus sampai masak.

BUGIS UBI

Bahan² :

ubi djalar	1/2 kg.	pandan	1 lbr.
tepung kandji	1/2 kg.	garam	1 sdt.

kelapa	1 btr.	daun pisang
gula merah	1/2 kg.	

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, ditambah gula, direbus dengan sedikit garam sampai melekat. Sambil diaduk sampai liat mendjadi enten².
2. Daun pisang dibuat meruntjing seperti hati.
3. Ubi direbus sampai masak, dihaluskan, ditjampur dengan tepung kandji dan sedikit air hingga mendjadi adonan liat.
4. Dibentuk bulatan jang dalamnya diberi enten².
5. Dibungkus daun pisang, dikukus sampai masak.

BUNGA DAHLIA

Bahan² :

merah telur	3 btr.	mentega	2 1/2 tjkr
gula halus	2 1/2 tjkr.	terigu	12 tjkr
tepung singkong/		tepung susu	2 sdm.
mazena	1 tjkr.	soda kue	1/2 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Gula dan telur dikotjok sampai mengembang, mentega diaduk pula sampai mengembang.
2. Gula dan telur jang telah dikotjok tadi dimasukkan dalam mentega sambil dikotjok terus sampai tertjampur baik.
3. Kemudian ditjampurkan terigu, tepung singkong, soda dan tepung susu.
4. Sesudah itu adonan dimasukkan dalam kerutjut dan disemprotkan dengan tjetakan jang berbentuk bunga dahlia.
5. Ditengahnja diletakkan 1 biji kismis.
6. Dibakar dalam oven dengan api atas dan bawah.

BUNGA KERANG

(Bali)

Bahan² :

tepung beras	1/2 kg.	daun pandan	1 lbr.
kelapa	1/2 btr.	garam	1/2 sdt.
gula merah	1/2 kg.		

Tjara membuatnya :

1. Tepung di-kepal², dikukus hingga matang.
2. Dipisahkan satu sama lain dengan djalan menekan dengan sendok hingga mendjadi rapuh sebagai tepung mentah.
3. Tepung diberi garam, diuli sambil dituangi air sedikit hingga lemas dan kental seperti adonan pastel.
4. Kelapa dikupas, diparut, ditjampur dengan gula, garam dan daun pandan, dibuat djadi inti.
5. Adonan diatas dibuat sebesar kemiri, dilempengkan lalu diberi inti lantas dilipat, sedang pinggirnya dihias seperti pastel.
6. Dikukus hingga masak.

Keterangan :

Djadjan ini enak dimakan setelah agak dingin.

Hati-hati waktu memisahkan serta mengulet tepung, agar djangan ber-bintil².

BURAS

Bahan² :

beras	1/4 kg.	kelapa	1/3 bh.
daun pandan			

Bumbu² :

salam	2 lbr.	garam	1 sdt.
sereh	1 btg.		

Tjara membuatnya :

1. Beras dikukus sampai $\frac{1}{2}$ masak.
2. Kelapa diambil santannja.
3. Dimasak bersama sereh, salam, garam, diaduk sampai mendidih.
4. Beras $\frac{1}{2}$ masak dikaru dengan santan tersebut.
5. Bila telah kering, ditumbuk supaja agak hantjur.
6. Dibungkusi daun pisang, tiap bungkus 3 sendok makan.
7. Tiap dua bungkusan diikat dengan merang dekat udjungnya.
8. Direbus sampai masak.

BUNGKUL

(Madura)

Bahan² :

gapplek	1/2 kg.	kelapa	1/2 btr.
katjang ² an	1 1/2 ons		

Bumbu² :

gula merah	2 1/2 ons
garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Gapplek ditumbuk, diuli dengan air mentah dan garam.
2. Dikukus sampai masak.
3. Djika memakai katjang²an, direbus dulu 1/2 masak baru ditjampur tepung jang telah diuli.
4. Djika memakai gula, tepung jang sudah diuli disiram gula baru dikukus.
5. Dimakan dengan kelapa parut.

BURANGASA

(Makasar)

Bahan² :

katjang hidjau	1 lt.	minjak goreng	1 gls.
tepung beras	1 gls.	air	1 gls.
gula	1/4 kg.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang hidjau ditjutji, direndam 3 djam, dimasak dengan air sampai terendam hingga masak, dihaluskan, ditjampur dengan gula.
2. Dimasak lagi hingga katjang tadi djadi kental dan kering.
3. Diangkat dan dibuat bulatan seperti perkedel.
4. Tepung beras diberi air, diaduk sampai rata.
5. Bulatan katjang hidjau ditjelupkan dalam tjairan tepung lalu digoreng.

BUSTANA DJAGUNG

(Madura)

Bahan² :

djagung kering	1/4 kg.
air	2 gls.
gula siwalan	1/4 kg.

Tjara membuatnja :

1. Djagung disangrai sampai masak.
2. Gula dan air direbus.
3. Djagung dimasukkan tjairan gula sampai lengket.

CAKE

Bahan² :

mentega	3 ons.	sukade	1 ons
gula halus	2 ons.	kismis	1 ons
terigu	2 ons.	ber- matjam ²	
telur ajam	8 btr.	manisan	1 ons
panili atau rhum	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Gula dan mentega diputar sampai mengembang.
2. Dimasukkan kuningnya telur satu per satu jang kemudian diikuti oleh tepung. Sesudah itu semua diputar sampai mengembang.
3. Putihnya telur dipisahkan memutarnya dan terus dimasukkan kedalam adonan.
4. Dimasukkan sukade, kismis, panili dan diaduk per-lahan² sampai rata semuanja.
5. Boleh djuga ditambah dengan 3 sendok makan air supaja ia menjadi agak lunak.
6. Kemudian dimasukkan dalam tjetakan lapis jang besar jang sudah dialas dengan kertas dan disemir mentega terlebih dahulu. Dibakar dalam oven dengan api jang besar.

CAKE DJAHE

Bahan² :

tepung terigu	1 ons	soda kue	1 sdt.
mentega	2 ons	minjak citroen	2 tetes
gula	2 ons	manisan djae	1 ons
telur	6 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Mentega dan gula dikotjok sampai mengembang.
2. Sesudah itu dimasukkan kuningnya telur satu per satu dan diaduk rata.
3. Kemudian tepung, soda, minjak citroen dan putihnya telur ditjampurkan.
4. Penghabisan manisan djae jang telah dipotong ketjil² djuga ditjampurkan.
5. Setelah selesai semuanja dimasukkan kedalam tjetakan cake jang bundar atau persegi dan dibakar sampai keras disebelah bawah dahulu.
6. Apabila sekeling pinggirnya sudah mulai kuning kelihatannya, diberi api disebelah atasnya.
7. Djika manisan djae tidak ada, boleh diganti dengan manisan buah-buahan jang lain.
8. Begitu djuga minjak citroen boleh diganti dengan kulit djeruk sitrun.

CAKE DJAGUNG

Bahan² :

tepung djagung	1/4 tjkr.	tepung terigu	1 tjkr.
gula	1/2 tjkr.	bakpoeder	3 sdt.
garam	3/4 sdt.	susu	1 tjkr.
telur ajam	1 btr.	margarine	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kedua matjam tepung, bakpoeder, gula dan garam ditjampur djadi satu, lalu diajak, ditjampur susu, telur dan margarine, diaduk sampai rata, lalu dituang dilojang jang telah dilumuri minjak.

2. Dipanggang dioven jang panas dengan api besar.
 3. Setelah 20 menit, kue masak.

CAKE MARMER

Bahan² :

Jihat resep cake

bubuk tjoklat 3 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Sama dengan cake biasa. Hanja setelah adonan siap diambil sebagian dari adonan dan ditjampur dengan bubuk tjoklat. Kalau kering ditjampur dengan sesendok susu entjer lagi.
 2. Dikala memasukkan kedalam kaleng bakar dimasukkan dahulu adonan biasa, setelah itu adonan jang diberi tjoklat, dan setelah itu adonan biasa lagi.
 3. Sebelum dibakar ditarik lingkaran dahulu didalam adonan supaja gambar marmernja nanti lebih bagus.

CAKE NENAS

Bahan²;

gula pasir halus

1 tjk.

mentega

1/4 tjkr.

tepung terigu

1 tjk.

telur ajam

5 btr.

bakpoeder

1 sdt.

panili

1/2 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Gula dan mentega diputar sampai kembang, sesudah itu dimasukkan telur satu persatu kedalamnya, diaduk terus sampai teraduk betul.
 2. Dimasukkan tepung serta panili.

Membakarnja :

Ambil sebuah tjetakan bundar kira² 12 cm dan kue tersebut dimasak beberapa lapis kira² setebal 1 cm sampai kuning. Biarkan semuanja itu dingin dulu. Ambil pula nanas dalam kaleng, keringkan airnya dalam saringan.

Untuk alas nanas :

tepung terigu	1 tjkr.	mentega	1 tjkr.
gula tumbuk	1 tjkr.	kuning telur	1 tjkr.

sedikit kulit djeruk purut diparut.

Tjara membuatnya :

1. Mentega dan gula diaduk hingga naik.
2. Dimasukkan kuning telur dan kulit djeruk purut diparut lalu ditjampur pula tepung kedalamnya, semuanja diaduk hingga bertjampur betul serta dibakar dalam sebuah tjetakan bundar, lebar 14 cm dan tebal 1 cm, sampai kering.
3. Lalu kita susun kue tersebut didalam sebuah piring jang tjantik serta tjeper, sesudah itu diambil atasnya dan diletakkan diatas piring tadi.
4. Disapu dengan selai ardbei atau lainnya hingga rata.
5. Diatasnya diletakkan 1 lapis cake jang pertama.
6. Diatas ini disusun nenas lalu diletakkan satu lapis cake lagi disapu pula dengan selai diatasnya.
7. Begitu seterusnya hingga semua cake jang dibakar itu habis disusun hingga setinggi sebuah nenas.
8. Sekarang diputar pula 4 putih telur hingga naik sambil ditjampur djuga dengan gula tumbuk sebanyak 3 tjangkir.
9. Sekeliling kue nenas begitu djuga bagian sebelah atasnya disapu dengan adonan tersebut, disemprotkan sebagai sisik nenas dan tiap sisik ditekankan sebuah kismis, djuga dibagian keliling alas kue nenas ini disemprotkan adonan putih telur dengan ber-matjam² bunga²zan.
10. Sesudah itu diletakkan kue tersebut kembali kedalam pembakaran untuk mengembangkan adonan putih telur.
11. Supaja menjerupai sisik nenas betul diberi gintju tjoklat. Diatasnya diletakkan daun jang warnanja hidjau.

CAKE SINGKONG

Bahan² :

singkong	1 kg.	serbuk tjoklat	1 1/4 sdt.
telur ajam	5 btr.	panili	1 bks.
gula pasir	2 ons	garam	1/2 sdt.
santan	1 1/2 gls.		

Tjara membuatnja :

1. Singkong dibersihkan, diparut, diberi air hangat 2-3 gajung, diperas dan disaring melalui saringan bambu jang berlubang kasar. Tjairan jang keluar didiamkan selama ± 5 menit. Endapan dipisahkan untuk membuat kue.
2. Telur dan gula dikatjau sampai putih, diberi garam dan panili dan tjoklat setelah itu diaduk rata dengan endapan singkong.
3. Dituangkan kedalam lojang jang telah dilumuri minjak.
4. Dipan sampai warna ke-kuning²an.

CARAMEL VLA

Bahan² :

susu	1/2 lt.	gula pasir	1 ons
merah telur	2 btr.	panili	1 bks.
maizena	1½ sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Susu dan panili didjerangkan, djangan sampai petjah.
2. Gula pasir digosongkan, ditjairkan dipan dadar, diberi air sedikit, diaduk.
3. Merah telur dan maizena diaduk, ditjairkan dengan susu kemudian dimasukkan, terus dikatjau sampai mendjadi vla.
4. Warna vla harus kuning ke-tjoklat²an.

CHATEAU DE SUMATERA

Bahan² :

kuning telur	12 btr.	susu manis	2 sdm.
putih telur	8 btr.	panili	1 sdt.
mentega	2½ tjk.	bubuk tjoklat	2 sdm.
gula halus	2 tjk.		

Tjara membuatnja :

1. Merah telur dikotjok dengan gula sampai mengembang lalu dimasukkan mentega dan dikotjok terus sampai putih.
2. Sesudah itu dimasukkan tjoklat, terigu, susu dan panili.

3. Penghabisan sekali masukkan putihnya telur jang telah dikotjok tersendiri.
4. Adonan dibagi 3 dan dimasak ber-lapis².
5. Lapisan ini diletakkan diatas medja.
6. Room disiram diatas tiga lapisan.

Roomnja :

merah telur	4 btr.	kismis	2 tjkr.
gula pasir	1½ tjkr.	susu entjer	1 klg.
tepung terigu	2 tjkr.	air	½ gls.
mentega	2 sdm.		

Tjara membuatnja :

Telur, gula, mentega, susu, tepung dan kismis dikatjau sampai putih, lalu dimasak kental diatas api jang sedang sambil diaduk.

CHAMPURADO

Bahan² :

tepung djagung	1 gls.	air	1½ lt.
gula merah	2 ons	tjoklat	4 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tepung djagung ditjampur dengan air, setelah ditaroh diatas api dan terus diaduk dengan sendok kaju sampai menjadi masak betul dan kental.
2. Lalu dimasukkan gula merah dan tjoklat, diaduk sedemikian rupa sampai gula dan tjoklat bertjampur betul dengan adonan djagung tadi.
3. Dipanaskan sebentar, sesudah itu siap untuk dimakan.

CHILAQUILES

Bahan² :

tortilla *)	25 gr.	tomat	450 gr.
kedju	140 gr.	kaldu ajam	1 tjkr.
lombok merah	3 bh.	bawang merah	2 siung
daun salam	2 hl.	telur ajam	2 btr.

daun seledri	setjukupnja	radijs	setjukupnja
gadjih babi	1/4 kg.		

Tjara membuatna :

1. Tortilla di-potong², digoreng dengan minjak babi dengan hati² djangan sampai terlalu tjoklat, kemudian diangkat.
2. Tomat di-potong² halus dan di tjampur dengan lombok, daun salam, seledri, sebutir bawang dan kemudian digoreng dengan satu sendok gadjih babi.
3. Setengah dari jumlah tortilla jang telah digoreng dimasukkan kedalam sebuah pantji besar jang telah diulas dengan gadjih babi, kemudian ditaburi kedju halus, garam dan achirnja ditambahkan sisa dari tortilla.
4. Dibubuhkan garam dan kaldu kedalam panjti dan dimasak diatas api jang kecil hingga tortilla mendjadi lunak.
5. Achirnja ditaburkan kedju halus, daun seledri dan bawang jang telah dipotong udjungnya dan dihias dengan irisan² telur dan radijs.

*) lihat bagian II (resep masakan utama)

DADAR BERAS KETAN

Bahan² :

tepung beras	2 gls.	warna/daun sudji
tepung ketan	2 gls.	daun pandan 1 lbr.
gula pasir/merah	1 gls.	garam 1/2 sdt.

Tjara membuatna :

1. Tepung beras dan tepung ketan ditjampur, kemudian diaduk sambil diberi air sedikit hingga lemas. Dimasukkan daun warna sudji dan garam.
2. Adonan diatas diberi air (dientjerkan dengan air sedikit) sambil diaduk supaja rata dan dibuat lebih entjer dari adonan dadar terigu.
3. Adonan dibuat dadar.
4. Kelapa dikupas, diparut, ditjampur dengan gula, daun pandan dan garam seperlunya menjadi enten².
5. Letakkan inti diatas djadjan, kemudian digulung dan disadjikan dalam piring tjeper.

Keterangan :

Bisa diwarnai dengan daun sudji. Daun sudji ditumbuk, diberi air sedikit, disaring airnya, diberi kapur sirih sedikit, dikotjok hingga berbuih. Air daun sudji memberi rasa gurih dan sedap.

DADAR DJAGUNG

Bahan² :

tepung djagung	1 tjkr.	tepung kandji	1 tjkr.
santan	2½ tjkr.	telur ajam	1 btr.
daun sudji	1 gg.	daun pandan	1 hl.
garam	1 sdt.		

Untuk enten :

kelapa	½ btr.	gula djawa	1½ gls.
air	¼ gls.		

Tjara membuatnya :

1. Santan dimasak dengan daun pandan sampai mendidih, sambil di-aduk².
2. Didinginkan setelah mana dimasukkan tjampuran tepung djagung dan tepung kandji jang telah dimasak bersama garam.
3. Diaduk sampai rata.
4. Telur ajam dikotjok sampai kembang dan dimasukkan dalam adonan.
5. Ditjampurkan adonan sampai rata betul.
6. Diambil kuali dadar, dipanaskan, diberi sedikit minjak goreng.
7. Kalau sudah berasap, karena panas dimulai memasak dadar satu per satu.
8. Membuat enten²nja: kelapa parut dan gula dimasak dengan air sampai kental betul. Dimasukkan enten² ini kedalam kue dadar jang telah masak.

DADAR SINGKONG

Bahan² :

singkong	1 kg.	panili	1 bks.
----------	-------	--------	--------

kelapa setengah tua	1/2 btr.	garam	1 sdt.
gula merah	1/2 kg.	warna	

Tjara membuatna :

1. Kelapa diparut.
2. Gula direbus, kelapa dimasukkan, ditambah garam dan panili, direbus sampai lemas hingga menjadi enten².
3. Singkong dibersihkan, diparut, dibuang airnya, di-bagi² menurut jumlah warna jang ada, ditambah ber-matjam² warna kue.
4. Adonan dimasukkan pantji jang berisi air mendidih lalu direbus sampai masak.
5. Dadar diisi enten², dilipat sampai berbentuk empat persegi pandjang.

Keterangan :

Apabila enten² diberi irisan nangka, maka kue ini disebut *Gelombang Samudra* di Banjumas. Di Rembang disebut kue *Perdapa*.

DADIAH

(Sumatera Barat)

Bahan² :

susu kerbau	1 lt.	bambu	2 ruas
-------------	-------	-------	--------

Tjara membuatna :

Bambu dipotong antara dua ruas, jaitu dasarnya tertutup dan ujungnya terbuka, dibersihkan dan diisi dengan susu kerbau sampai 3 cm dari ujung. Ditutup dengan daun 2 lapis yang dikaitkan pada ujungnya, dibiarkan selama 2-3 malam.

Keterangan :

Bambu yang digunakan adalah bambu ketjil dan muda.

Proses yang terjadi pada susu ialah proses pengasaman.

Hasil yang diperoleh adalah kental dan asam. Dadiyah merupakan pangan yang populer di Sumatera Barat. Dimakan dengan gula merah atau ditambah dengan sambal, atau dimakan dengan ampiang.

DEMBARAN

(Kalimantan)

Bahan² :

kalkun	1 ekor	minjak goreng	1/4 gls.
kelapa	1 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	5 siung	asam	5 mata
kemiri	8 bdj.	garam	2 sdm.
sereh	1 btg.		

Tjara membuatnja :

1. Kalkun dibersihkan, di-potong².
2. Bumbu dihaluskan, digoreng.
3. Dimasukkan daging kalkun, digoreng sampai meresap bumbunya.
4. Santan dan sereh dimasukkan.
5. Didjerangkan sampai lunak.

DEMPLO DJAGUNG

(Jogjakarta)

Bahan² :

tepung djagung	1 kg.
gula merah	1/4 kg.
kelapa	1/3 butir

Bumbu :

garam	1 sdt.
-------	--------

Tjara membuatnja :

1. Kalkun dibersihkan, di-potong².
2. Gula merah direbus dengan 2 gelas air.
3. Air gula disaring, ditambah garam.
4. Kelapa dan tepung ditjampur rata.
5. Air gula dimasukkan sedikit², kemudian diaduk sampai kental.

6. Dibentuk bulat² seperti telur ajam atau di-potong² persegi.
7. Dikukus sampai masak.

DJADAH
(Jogjakarta)

*Bahan*² :

beras ketan	1 lt.	kelapa tua	1 btr.
-------------	-------	------------	--------

Bumbu :

garam	1 sdt.
-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Beras ketan direndam dalam air ± 6 djam, kemudian ditjutji bersih lalu dikukus ditaruh diatas tumpah, diberi parutan kelapa dan garam setjukupnya.
2. Diaduk sampai tjampur lalu dikukus lagi sampai masak kemudian ditumbuk sampai liat, ditaruh diatas tumpah dengan didasari daun pisang, dinginkan dan di-iris².

Keterangan :

Umunja pendjualan dilakukan dengan dibungkus daun pisang. Daun jang dipakai untuk djadah ini jang baik adalah daun pisang batu.

DJADJA BANTAL
(Bali)

*Bahan*² :

beras ketan	1 kg.	katjang tolo	1 tjkr.
kelapa	½ btr.		

Tjara membuatnya :

1. Beras ketan ditjutji bersih dan direndam dalam air dingin kemudian dikukus ½ masak.
2. Kelapa diparut dan katjang disangrai sebentar.
3. Ditjampurkan ketan, kelapa parut, garam dan katjang merah.

- Dibungkus daun kelapa muda dan diikat. Bungkusannya boleh pandjang² atau segitiga.
- Direbus sampai masak, selama 1-1½ djam .

Keterangan :

Masakan ini bentuknya hampir sama dengan lepat.

DJADJA KINING

(Bali)

Bahan² :

ubi kaju	2 kg.	garam	½ sdt.
kelapa	1 btr.	daun pisang	3 pelepas
sirop gula merah	½ gls.	biting	

Tjara membuatnya :

- Ubi dikupas dan diparut.
- Kelapa diparut.
- Ubi ditjampur dengan sedikit kelapa parut dan garam.
- Adonan dibungkus daun pisang seperti lontong.
- Dikukus sampai masak dengan kelapa parut dan sirop gula merah.

Keterangan :

Adonan dapat diberi warna merah.

DJADJA SABUN

(Bali)

Bahan² :

tepung ketan putih	½ gls.	daun pandan	3 plp.
kelapa	3 btr.	daun pisang	5 bh.
gula merah	1 kg.		

Bumbu :

garam 1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, dibuat santan kental dan santan tjair.
2. Gula merah direbus dengan santan tjair dan garam serta pandan lalu disaring.
3. Setelah mendidih, tepung dimasukkan sedikit demi sedikit sambil diaduk.
4. Ditambah santan kental. Dimasak sampai masak (lebih tjair dari adonan dodol).
5. Kemudian diratakan dan ditipiskan ± 1 mm diatas daun lalu didjemur sampai kering.

Keterangan :

Djadjan ini tahan disimpan lama.

DJADJA TALI RETA

Bahan² :

kelapa	½ btr.	gula pasir	± ½ kg.
tepung beras	1 kg.		

Bumbu : garam ½ sdt.

Tjara membuatnya :

1. Tepung di-kepal², dikukus hingga matang.
2. Setelah masak, dihantjurkan lagi dengan sendok hingga menjerupai tepung lagi.
3. Kelapa dikupas, diparut, diambil santannja, diberi garam.
4. Tepung diuli sambil dituangi santan sedikit² hingga merupakan adonan jang mudah dibentuk.
5. Adonan digiling dengan botol hingga rata dan tipis, lalu dibentuk persegi pandjang. Ditengah diberi bantal pita 4 buah, djangan sampai ketepi. Dilipat dua lalu di pertemukan udjung²nja.
6. Ditjetak, digoreng, setelah warnanya ke-kuning²an baru diangkat.
7. Gula direbus dengan air sedikit sampai merambut, dimasukkan djadja tadi dan setelah gula kering diangkat.

DJAGUNG BAKAR

Bahan² :

pipilan djagung muda	4 tjkr.
kedju parut	2 tjkr.
daging rebus potong tipis ² dan diremas	1 ons
telur dikotjok sampai kembang	3 btr.
gula	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Dalam kotjokan telur ditjampur terigu, gula, diaduk sampai rata sekali, dimasukkan secara ber-turut² djagung, kedju, $\frac{3}{4}$ dari potongan² daging dan diaduk rata.
2. Ditaroh adonan dikaleng pembakaran, ditjiprati lebihan potongan² daging diatasnya.
3. Dibakar dalam oven sampai kalau pisau dimasukkan ditengah keluarnya tetap bersih.

DJAGUNG TITI

(Flores)

Bahan² :

djagung tua	1 kg.	kenari	$\frac{1}{2}$ kg.
-------------	-------	--------	-------------------

Tjara membuatnya :

1. Djagung digoreng sangan sampai setengah masak.
2. Di-pukul² dengan batu seperti bikin emping.
3. Didjemur.

Keterangan :

Dimakan bersama kenari dan gula djawa. Supaja mendjadi agak empuk, emping djagung dapat dimasukkan air teh sebelum dimakan.

DJEDJORONG

(Banten)

Bahan² :

tepung beras	$\frac{1}{2}$ kg.	sagu	$\frac{4}{4}$ sdm.
--------------	-------------------	------	--------------------

kelapa	$\frac{1}{2}$ btr.	gula merah	$\frac{1}{4}$ kg.
daun sudji	2 ikat	daun pisang batu	2 pelepas
air kapur	setjukupnja		

Tjara membuatnya :

1. Tepung beras dengan air kapur diulenai air daun sudji.
2. Disiram dengan air mendidih sambil di-aduk² sampai kental. Sesudah itu diberi tjairan sagu.
3. Daun jang telah dibikin takir, diberi irisan gula merah. Adonan dimasak sesendok demi sesendok dan diratakan atasnya terus dikukus sampai matang.
4. Kalau sudah matang, atasnya diberi tjairan sagu, tepung beras santan kental dan garam kemudian dimasak lagi.

DJENANG

(Madiun)

Bahan² :

tepung beras	5 tjkr.	gula merah	1 kg.
kelapa	2 btr.		

Tjara membuatnya :

1. Tepung ditjairkan dengan air sampai entjer.
2. Gula dan santan dimasak sampai $\frac{1}{2}$ kental.
3. Tepung dimasukkan terus di-aduk².
4. Djika sudah tidak melekat pada dinding pantji berarti sudah masak.

DJENANG DJAGUNG

(Malang)

Bahan² :

santan kental	1 gls.	gula merah	2 ons
djagung muda	10 bh.	garam	$\frac{1}{2}$ sdt.

Tjara membuatnya :

1. Djagung diparut, diberi air sedikit, di-remas², disaring.
2. Gula merah diiris, ditjampur garam, santan kental dan pati djagung.

- Didjerangkan diatas api, diaduk sampai kental.
- Dituangkan pada piring tjeper, didinginkan, dihidangkan terpotong persegi 4.

DJENANG DJAGUNG

(Palembang)

*Bahan*² :

djagung muda	10 bh.	gula merah	1/4 kg.
kelapa	1/2 btr.		

Bumbu :

garam	1/2 sdm.
-------	----------

Tjara membuatnya :

- Djagung diparut, diberi air panas 2 gelas, diperas, disaring, diambil patinja.
- Kelapa diparut diambil santannja 2 gelas.
- Air djagung, santan, gula merah, garam ditjampur rata, direbus sampai menjadi bubur.
- Diratakan diatas lojang jang diberi alas daun pisang.
- Djika sudah dingin di-potong².

Keterangan :

Untuk wangi²an boleh dipakai panili dan daun pandan.

DJENANG GAPLEK

(Madiun)

*Bahan*² :

tepung gaplek	1/4 kg.	gula merah	1/2 kg.
tepung kandji	1 ons	panili	1 btg.
kelapa	1/2 btr.	garam	1/2 sdt.

Tjara membuatnya :

- Kelapa diparut, diberi santan 1 liter bersama gula, garam, panili direbus sampai kental.
- Tepung gaplek dan kandji ditjairkan dengan air ± 1 1/4 gelas.
- Adonan dimasukkan kedalam santan, diaduk sampai berminjak.

- Dituang ketampah jang beralas daun pisang.
- Sesudah dingin di-potong².

DJENANG KATJANG HIDJAU (Madiun)

*Bahan*² :

tepung katjang		kelapa	½ btr.
hidjau	1 ons	panili	1 bks.
gula pasir	½ ons	garam	½ sdt.

Tjara membuatnya :

- Kelapa diparut dibuat santan.
- Santan direbus diberi gula, garam, panili.
- Tepung ditjairkan dengan air, dituangkan ke dalam santan jang mendidih diaduk sampai merata.
- Adonan dituang dalam lojang, dan dipotong setelah dingin.

DJENANG PELOK (Rembang)

*Bahan*² :

pelok	1 bkl.	gula djawa	1 kg.
-------	--------	------------	-------

*Bumbu*² :

daun pandan wangi	2 hl.
garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

- Pelok dikupas, dibersihkan, lalu diparut.
- Diperas diambil patinja.
- Petai pelok direndam dengan air.
- Setelah mengendap, air dibuang dan diganti dengan jang bersih. Ini dilakukan berulang kali hingga patinja kelihatan bersih.
- Pati tersebut didjenang dengan gula, daun pandan dan air.
- Sesudah tidak lekat ditangan tanda kalau sudah masak.
- Diangkat, ditaruh ditalam.
- Kalau sudah dingin di-iris².

Keterangan :

Pelok adalah bidji mangga, 1 bakul pelok beratnya ± 2 kg.

DJENANG TAWONAN

Bahan² :

tepung beras	4 kg.	gula djawa	4 kg.
santan		setjukupnja	

Tjara membuatnya :

1. Tepung beras, gula djawa didjerangkan dengan santan, setjukupnja (djangan entjer²).
2. Kemudian dikukus sampai masak.
3. Ditaroh diatas tumpah jang dibawahnja diberi alas daun pisang seperti membuat djadah. Setelah dingin di-iris².

DJENANG UPIH

Bahan² :

tepung beras merah	1 kg.
santan	3 lt.
gula	½ ons

Tjara membuatnya :

1. Tepung beras merah, gula pasir, santan, ditjampur di-aduk² lalu dimasak didalam pantji sampai kental.
2. Kemudian ditjetak dalam upih.

Keterangan :

Upih ialah pelepah daun pinang (djambe).

DJENGGORO

(Djawa Tengah)

Bahan² :

ubi kaju	1 kg.	minjak goreng	½ btl.
----------	-------	---------------	--------

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	garam	1½ sdt.
gula	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Ubi kaju dikupas, dipotong 4 cm pandjangnya.
2. Bumbu² dihaluskan, diberi sedikit air, ubi dimasukkan.
3. Minjak dipanaskan, ubi digoreng sampai masak dan kuning.

Keterangan :

Djika dibuat dari ubi djalar dan diberi tepung beras disebut *blanggem*.

DJENGKI

(Jogjakarta)

Bahan² :

tepung singkong	1 kg.	gula pasir	1 ons
gula djawa	¼ kg.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Tepung singkong diaduk dengan air panas sampai basah dan liat bersama gula pasir dan gula djawa.
2. Kemudian di-gelintir², diberi ber-matjam² bentuk sebesar djari tangan atau ibu djari.
3. Digoreng sampai kering.

DJIPANG

(Bugis)

Bahan² :

gula merah atau gula pasir	1 kg.
beras ketan	½ kg.

Tjara membuatnja :

1. Beras ketan dibersihkan, dikukus, dikeringkan.
2. Disangan.
3. Gula dibuat sirop jang sangat kental, ketan sangan dimasukkan, diaduk rata

- Adonan dituangkan diatas tjetakan jang telah dilumuri minjak.
- Diratakan, di-potong² segi empat waktu masih hangat.

DJONGKONG

*Bahan*² :

tepung beras	1 kg.
santan kental	4 gls.
gula merah	½ kg.

*Bumbu*² :

garam	1 sdt.
abu merang	½ gls.

Tjara membuatnja :

- Santan, gula, garam direbus sampai mendidih terus ditinginkan.
- Tepung beras diaduk rata dengan santan.
- Abu merang ditjampurkan dengan adonan.
- Lojang diolesi dengan minjak, dimasukkan kedalam langseng.
- Bila telah panas, adonan dimasukkan kedalam lojang ± ½ gelas.
- Bila telah ½ masak, tuangi adonan ± 1½ gelas lagi.
- Begini seterusnya sampai adonan habis.

DJONGKONG SELA

(Bali)

*Bahan*² :

ubi djalar	1 kg.	gula merah	¼ kg.
tepung beras	1 gls.	daun pisang	2 plp.
kelapa	¼ btr.	biting	setjukupnja

Tjara membuatnja :

- Ketela dikukus, dikupas, dihaluskan.
- Kelapa diparut.
- Tepung beras, kelapa parut dan ubi djalar jang telah halus ditjampur djadi satu.

- Adonan ini dibungkus daun pisang, dalamnya diberi gula merah jang di-iris².
- Dikukus sampai matang.

Keterangan :

Bungkusan dibentuk segi tiga.

DJUBLEG

(Jogjakarta)

Bahan² :

gude	1 kg.
kelapa setengah tua	3 btr.

Bumbu² :

daun salam	2 lbr.	bawang	5 siung
laos	2 pt.	garam	1 sdt.
brambang	10 bh.	gula	1/4 kg.

Tjara membuatnya :

- Gude direndam semalam lalu ditjutji bersih.
- Kelapa setengah tua diparut lalu ditjampur dengan gude dan di-remas² sampai keluar santannya.
- Adonan bumbu² jang sudah halus ditjampurkan dan diberi gula, diaduk sampai rata.
- Dibungkusi daun pisang lalu direbus sampai masak dan kalau sudah dingin dan kekal baru dimakan.

DODOL BALINGBING

Bahan² :

buah belimbing	1/2 kg.	gula pasir	1 kg.
kelapa	1 btr.	garam	1/2 sdt.

Tjara membuatnya :

- Buah belimbing direbus sampai masak, diperas airnya dan bidjinja dibuang.
- Kelapa jang 1/2 butir diparut, disangrai sampai masak.

- Kelapa jang $\frac{1}{2}$ butir lagi, diparut, dibuat santan kental.
- Gula, santan dan belimbing, sedikit garam direbus sampai $\frac{1}{2}$ kering, dimasukkan kelapa sangrai, dikatjau sampai tjampur.
- Diangkat dan didinginkan.

DODOL DURIAN (Palembang)

*Bahan*² :

durian	1 kg.	gula pasir	$\frac{1}{2}$ kg.
--------	-------	------------	-------------------

Tjara membuatnja :

- Durian jang sudah masak dikupas, diambil dagingnya.
- Daging buah dimasukkan kedalam kuwali kemudian didjerangkan diatas api sambil di-aduk² supaja djangan berkerak.
- Diaduk terus sampai warnanya ke-kuning²an.
- Dimasukkan gula, terus dikatjau sampai warnanya tjoklat kehitam²an dan kering.
- Diangkat, didinginkan sampai dingin.

DODOL KATJANG IDJO

*Bahan*² :

katjang idjo	$\frac{1}{2}$ kg.	daun pandan	$\frac{1}{2}$ hl.
kelapa	1 btr.	garam	$\frac{1}{2}$ sdt.
gula pasir	$\frac{1}{2}$ kg.		

Tjara membuatnja :

- Katjang idjo direbus sampai masak, dihaluskan.
- Kelapa diparut dibuat santan kental.
- Gula pasir ditjampur dengan santan diberi daun pandan dan garam, direbus sampai gula larut.
- Katjang idjo jang telah lembut dimasukkan dalam larutan gula, direbus sampai kental dan masak.
- Setelah masak diangkat, dibungkusi klobot djagung berbentuk bulat pandjang \pm 5 cm, isinya 1–2 sendok teh.

DODOL KATJANG MERAH

Bahan² :

katjang merah	½ kg.	daun pandan	1 hl.
kelapa	1 btr.	garam	½ sdt.
gula pasir	½ kg.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang merah direbus sampai masak, dihaluskan.
2. Kelapa diparut dibuat santan kental.
3. Gula pasir ditjampur dengan santan, diberi pandan dan garam, direbus sampai gulanya larut.
4. Katjang merah yang telah lembut dimasukkan dalam larutan gula, direbus sampai kental dan masak.
5. Setelah masak diangkat, dibungkus dengan klobot djagung berbentuk bulat pandjang ± 5 cm. Isinya kurang lebih 2 sendok teh.

DODOL KENTANG

Bahan² :

kentang	1 kg.	kelapa	1½ btr.
gula	1 kg.	pandan	30 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Kentang diiris, didjemur, dibuat tepung.
2. Kelapa diparut, daun pandan ditumbuk .
3. Ditjampur dengan kelapa.
4. Diambil santannya.
5. Tepung kentang, gula dan santan ditjampur dalam kuali.
6. Dimasak sampai kental sambil diaduk.

DODOL MANALIKA

Bahan² :

buah manalika besar	1 bh.	gula pasir	1 kg.
		kelapa	1 btr.

Tjara membuatnya :

1. Manalika dikupas, dibuangi bidjinja.
2. Kelapa diparut, disangrai.
3. Manalika dan gula pasir pasir direbus sampai kental, tidak berair lagi dan masak.
4. Ditjampur dengan kelapa sangrai, diaduk hingga mendjadi satu.
5. Diangkat, setelah dingin, dibungkusi kertas telur ± 5 cm persegi dengan isi kurang lebih 1–2 sendok teh.

DODOL NANGKA

(Bali)

Bahan² :

nangka masak	3 gls.	gula pasir	1 gls.
minjak kelapa	1/2 gls.		

Tjara membuatnya :

1. Nangka di-iris²/diradjang ketjil2.
2. Ditaruh diwadjan, minjak kelapa ditambahkan, didjerangkan diatas api jang sedang. Diaduk hingga adonan menjadi lembut.
3. Setelah lembut, gula pasir ditambahkan sedikit demi sedikit dan diaduk sampai masak.
4. Setelah masak, dituang, dilengser dan diratakan setebal 3 cm.
5. Sesudah dingin, di-potong² 4 segi dan dibungkusi kertas minjak, lalu didjemur.

Keterangan :

Pemasakan lamanja 2–4 djam. Kalau dimasak dengan api ketjil sangat baik hasilnya, tetapi waktunya lebih lama.

DODOL PELOK

(Madura)

Bahan² :

gula merah	1/4 kg.	pelok	10 bdj.
kelapa	1 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Pelok dikupas, ditumbuk halus, direndam 3 hari dengan diganti² airnya .
2. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
3. Santan dimasak dengan gula sampai mendidih.
4. Pelok dimasukkan dalam santan, diaduk rata sampai beminjak.
5. Dituang dalam baki lalu didinginkan. Dihidangkan dengan di-potong².

DODOL PISANG

Bahan² :

pisang	½ kg.	daun pandan	1 hl.
kelapa	1 btr.	garam	½ sdt.
gula djawa	½ kg.		

Tjara membuatnja :

1. Buah pisang jang telah masak, kulitnya dikupas, dihaluskan.
2. Kelapa ½ butir diparut, disangrai sampai masak.
3. Kelapa jang ½ lagi diparut, dibuat santan kental.
4. Pisang jang telah halus bersama santan, gula, pandan dan garam direbus, kelapa sangrai dimasukkan diaduk sampai tjampur betul.
5. Diangkat dan didinginkan.

DODOL TAPE

Bahan² :

tepung singkong	1 kg.	gula pasir	2 ons
tepung ketan	½ ons	warna kue	1 sdt.
kelapa	½ btr.	kertas minjak	1 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Ketan disangan, ditumbuk, diajak, dibuat tepung.
2. Kelapa dibuat santan kental 1 gelas, direbus, ditambah gula dan warna, direbus hingga kental.
3. Tape dihaluskan dan seratnya dibuang.

- Dimasukkan dalam santan dan gula kental, diaduk hingga rata diatas wadjan ± 1 djam.
- Dodol jang masak dibungkusi kertas minjak.

DODOL TJEREME

*Bahan*² :

buah tjereme	½ kg.	gula pasir	1 kg.
kelapa	1 btr.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

- Buah tjereme direbus sampai masak, diperas airnya dan bijinya dibuang.
- Kelapa ½ butir diparut, disangrai sampai masak.
- Kelapa jang ½ butir lagi diparut, dibuat santan kental.
- Gula, santan dan tjereme, sedikit garam direbus sampai ½ sendok teh, dimasukkan kelapa sangrai, dikatjau sampai tjampur benar.
- Diangkat dan didinginkan.

DODORO DALE

(Toradja)

*Bahan*² :

djagung muda	10 tongkol	gula merah	½ kg.
kelapa	¼ bh.	air	6 gls.

Tjara membuatnja :

- Djagung dibuangi tongkolnya, ditumbuk halus, diberi air 2 gelas, diperas. Ampasnya ditumbuk 2 kali, tiap memeras diberi air 2 gelas, sampai diperoleh 6 gelas air djagung.
- Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas, ditjampur air djagung diberi gula.
- Didjerangkan, diaduk sampai kental, ditaruh dibaki, didinginkan, di-potong².

DOKO DOKO BENNI

(Makasar)

Bahan² :

benni	1 lt.	kelapa	1/2 btr.
garam	1/2 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Benni ditjutji bersih.
2. Kelapa diparut, ditjampurkan beni tadi.
3. Diberi air sedikit dan garam.
4. Dibungkusi daun pisang.
5. Dikukus sampai masak.

Keterangan : Benni adalah menir beras.

DONAT NAGRI

Bahan² :

ubi djalar	1 kg.	gula pasir halus	2 ons
telur	1 btr.	garam	1/2 sdt.
minjak goreng	1 gls.	panili	1 bks.
kandji	1 ons		

Tjara membuatnja :

1. Ubi dibuang kulitnya, dikukus, dihaluskan: ditjampur dengan tepung kandji, diaduk rata.
2. Telur dikatjau sampai putih, ditjampur dengan no. 1 ditambah panili dan garam halus, diaduk rata mendjadi adonan.
3. Dibentuk seperti gelang.
4. Digoreng dalam minjak panas sampai berwarna kuning tjoklat.
5. Menghidangkanya ditaburi gula halus.

DUGO

(Atjeh)

Bahan² :

beras ketan	1 lt.	kelapa	1/2 btr.
-------------	-------	--------	----------

pisang radja 10 bdj. gula pasir 3 sdm.

Bumbu :

garam 1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Beras ketan direndam kira² 1 djam lamanja, kemudian dikeringkan.
2. Lalu di-remas² dengan pisang radja sampai teraduk betul.
3. Kelapa diparut, ditjampurkan, kemudian diaduk hingga seperti bubur.
4. Dibungkusi daun pisang lalu dikukus sampai masak.

DUMBEG

Bahan² :

tepung beras	1 kg.	daun lontar	30 lbr.
gula pasir	1/4 kg.	santan kental	4 gls.

Bumbu² :

air kapur sirih	1/2 sdm.	garam	1 sdt.
-----------------	----------	-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Santan kental, gula pasir, garam direbus sampai mendidih. Dibiarkan sampai hangat kuku
2. Tepung diberi air kapur sirih, diuli jang kuat.
3. Kemudian ditjampur dengan santan hangat kuku, diaduk sampai rata. Adonan harus tjair.
4. Dari daun lontar dibuat tjontong berbentuk kerutjut.
5. Tjontong diisi dengan adonan.
6. Dikukus sampai masak. Kukusan diberi merang, untuk memudahkan dibelahnja kerutjut kue.

DUMPI KEBO

(Buton)

Bahan² :

beras ketan	1 kg.	gula pasir	1/2 kg.
-------------	-------	------------	---------

telur ajam 1 btr. minjak goreng 1/2 btl.

Bumbu:
soda kue 1 sdt.

Tjara membuatna :

1. Beras ketan direndam 1/2 djam, ditiriskan, ditumbuk, ditapis, didjemur sampai kering lalu ditapis kembali.
2. Telur dikatjau sampai mengembang.
3. Soda kue ditjmpurkan.
4. Tepung dimasukkan, diuli sampai mendjadi adonan jang dapat dibentuk.
5. Dibentuk menjerupai angka 8.
6. Minjak dididiikan, wadjan diangkat sebentar dari api, sampai minjak dingin.
7. Adonan jang sudah dibentuk dimasukkan, wadjan didjerangkan kembali diatas api jang sedang, kue dibalik.
8. Bila sudah agak keras diangkat, ditiriskan, didjemur.
9. Gula dimasak dengan sedikit air sampai putih, lalu kue² dimasukkan, diaduk sampai kering.

EKOR KUNING DALAM KOLAM

Bahan² :

menir dijagung	1/2 tjkr.	garam	setjukupnja
gula pasir	2 sdm.	tape	1 ons
santan	1 tjkr.	warna	setjukupnja
gula pasir	1/2 gls.		

Tjara membuatna :

1. Menir djagung ditjutji, dirambah, bagian² jang terapung (putih²) dibuang.
2. Dijutji beberapa kali, sampai jang putih² itu hampir bersih.
3. Dimasak seperti memasak bubur, terus didinginkan dalam tjitakan puding jang berupa ikan²an.
4. Untuk saos: tape dihaluskan, kalau perlu disaring dengan kalo.
5. Dimasak tape ini dengan santan dan gula sampai kental.
6. Diberi warna biru laut dengan warna kue.

7. Dihidangkan: ikan²an ditaroh dalam basi londjong. Disiram saus disekeliling ikan, dihiasi manisan-manisan jang disukai dan irisan daun pandan untuk sisik ikan.

EMPEK EMPEK DOS

(Palembang)

*Bahan*² :

tepung kandji	1/2 kg.	minjak	1/2 btl.
udang kering	1/2 ons		

Bumbu :

garam	1 sdt.
-------	--------

Tjara membuatnja :

1. Tepung dituangi air mendidih, ditjampur garam halus.
2. Menuangnya sedikit demi sedikit.
3. Sehingga merupakan adonan jang keras.
4. Sesudah itu di-remat² dengan tangan hingga tidak ber-bidji² dan merupakan gumpalan besar.
5. Diambil sedikit², dibulatkan dengan kedua belah telapak tangan.
6. Udang kering ditumbuk halus sesudah direndam.
7. Kedalam bulatan jang diberi lubang dengan ibu djari dimasukkan udang kering sedikit² kemudian dibulatkan lagi.
8. Setelah selesai lalu digoreng.
9. Menggorengnya harus hati², karena kalau apinja terlalu besar suka meledak.
10. Makannja dit jotjol sambal tjuka.

EMPEK EMPEK LENGGANG

(Palembang)

*Bahan*² :

ikan gabus/belida jang telah dihaluskan	air garam 1 gls.	4 sdm. 1 gls.
telur	4 btr.	

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	tjuka	2 sdm.
bawang putih	6 bh.	garam	2 sdt.
lombok rawit	10 bh.	gula merah	1 sdm.
tongtjai	1 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan halus, ditambah sagu ditambah air garam sampai mendjadi adonan jang dapat dibentuk.
2. Telur dikotjok seperti membuat dadar telur, kemudian adonan empek empek diberi bentuk kelereng lalu dimasukkan kedalam telur.
3. Telur jang ditjampur empek empek dimasukkan kedalam takir lalu dipanggang sampai masak.

Saosnya :

1. Lombok, garam, bawang putih, gula merah dihaluskan, tongtjai ditumbuk kasar.
2. Bumbu halus dimasukkan kedalam mangkok, disiram air panas 2 gelas, diberi tjuka.
3. Rasa manis dapat ditambah dengan sedikit ketjap.

EMPEK EMPEK MODEL

(Palembang)

*Bahan*² :

ikan jang telah dihaluskan (gabus, belida, tenggiri)	1 mgk.	tahu	5 pt.
tepung sagu	1 mgk.	minjak kelapa	1 gls.

*Bumbu*² :

lombok merah	5 bh.	tjuka	1 sdm.
lombok rawit	7 bh.	tongtjai	1 sdm.
bawang merah	8 btr.	garam	1 sdm.
bawang putih	5 siung	gula merah	1 ons

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, dikupas, dibuang tulang-tulangnya, dihaluskan.

2. Sagu dan ikan halus ditambah air garam, ditjampur sampai merupakan adonan jang liat.
3. Tahu dipotong serong.
4. Dari adonan diambil sekepal, dipipihkan, tahu diletakkan di tengah² adonan lalu dilipat hingga tahu tertutup, pinggiran dirapatkan.
5. Digoreng, dimakan dengan saos.

Membuat saos:

1. Lombok dan garam, bawang putih, gula merah ditumbuk halus, tongtjai ditumbuk kasar.
2. Bumbu² dimasukkan kedalam mangkok lalu disiram air panas 2 gelas kemudian diberi tjuka.
3. Dapat diberi ketjap 2 sendok makan.

EMPEK EMPEK PANGGANG (Palembang)

Bahan² :

ikan halus	1 mgk.	sagu	1 mgk.
------------	--------	------	--------

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	gula merah	2 sdm.
lombok merah	5 bh.	tongtjai	1 sdm.
lombok rawit	1/2 ons	air garam	3 sdm.
tjuka	1 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan, dibuang tulangnya, dagingnya dihaluskan.
2. Ikan halus ditjampur dengan sagu, air garam diaduk rata.
3. Dibuat adonan hingga dapat dibentuk bundar pipih dengan garis tengah ± 3 cm.
4. Dibungkus daun seperti lontong.
5. Dipanggang diatas bara, di-balik² supaya tidak hangus.

Keterangan:

Sebagai ikan halus dapat dipakai ikan gabus atau tenggiri.

EMPEK EMPEK TELUR (KAPAL SELAM)

(Palembang)

*Bahan*² :

daging ikan (tenggiri)	1 mgk.
telur itik rebus	10 btr.
tepung sagu	1/2 kg.
air garam	1/2 mgk.

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.
lada	1/2 sdt.
bawang putih	5 siung

Tjara membuatnja:

1. Bawang merah, bawang putih dan lada diulek.
2. Daging ikan ditjampur bumbu halus, tepung kandji, lalu diberi air garam.
3. Kemudian diuli, kalau sudah lemas dibentuk pandjang dan bulat, didalamnya diisi telur rebus, lalu direbus dalam air mendidih.
4. Kalau sudah masak kemudian digoreng.
5. Dimakan dengan saus ketjap.

Saus ketjap :

*Bumbu*² :

bawang putih	6 siung	garam	1/2 sdt.
lombok besar	8 bdj.	tjuka	2 sdm.
lombok rawit	8 bdj.	ketjap	4 sdm.
gula pasir	1 sdm.	air masak	1/2 gls.

Tjara membuatnja :

Semua bumbu dihaluskan lalu ditjampur dengan tjuka, gula, ketjap dan air.

Makannja:

Empek empek diletakkan dipiring (di-potong²) lalu disiram saus.

EMPEK EMPEK DJAGUNG

(Madura)

Bahan² :

djagung muda	10 bh.	tepung djagung	2½ tjkr.
gula pasir	2 tjkr.	kelapa muda	1 bh.
kuning telur	4 btr.	panili	1 bks.
warna	setjukupnja		

Tjara membuatnya:

1. Djagung muda dikupas, dipilih kulit djagung jang bagus² untuk bungkus.
2. Djagungnya disisir, direbus, diberi warna, ditirisikan.
3. Tepung djagung, kelapa muda jang telah diparut, kuning telur, gula pasir dan panili diaduk sampai rata, kalau terlalu kering boleh diberi santan.
4. Djagung jang telah direbus ditjampurkan.
5. Diambil klobot (kulit djagung) jang telah disediakan, dibungkus adonan ini terus dikukus sampai masak, kira² 2 djam.

ENGKAT KETAN

(Palembang)

Bahan² :

tepung ketan	3 gls.	tepung beras	1 gls.
gula pasir	1 gls.	telur ajam	5 btr.
kelapa	1 btr.	margarine	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, dibuat santan ± 3 gelas, dimasak sampai tinggal ± 2 gelas.
2. Tepung beras, tepung ketan, gula dan telur ditjampur dan diaduk rata sambil diuli.
3. Setelah itu dimasukkan santan sedikit demi sedikit sampai tertjampur semua.
4. Tjetakan dialasi kertas minjak dan diolesi margarine.
5. Adonan dimasukkan setebal ½ cm. Sebelumnya tjetakan dipanaskan dahulu.

ENGKOK BANDAR

(Palembang)

Bahan² :

ubi djalar	2 kg.	telur ajam	2 btr.
gula merah	1/2 kg.	panili	2 bks.
santan kental	2 gls.	garam	1/2 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ubi djalar direbus, dikupas dan dihaluskan.
2. Santan direbus sampai mendidih.
3. Telur dikotjok dengan gula sampai mengembang.
4. Ubi djalar dimasukkan, diaduk sampai rata, baru dimasukkan kedalam santan.
5. Dimasukkan dalam tjetakan, dimasak selapis demi selapis.
6. Lapisan paling atas diberi adonan gula jang telah dikotjok.

EURIMOO

(Irian Barat)

Bahan² :

tepung sagu kering	1/2 kg.	pisang masak	10 bh.
kelapa parut	2 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung, pisang dan kelapa parut ditjampur dan diulet hingga rata.
2. Adonan tersebut dibungkusi sebesar kepalan baji dengan daun pisang.
3. Dimasukkan kedalam air jang telah mendidih hingga masak.

GABUK AMPAL

(Madura)

Bahan² :

tepung ketan	3 gls.	gula pasir	1/2 gls.
kelapa parut	1 gls.		

*Bumbu*² :

garam	1/4 sdm.	warna merah	1/4 sdt.
-------	----------	-------------	----------

Tjara membuatnya :

1. Tepung ketan, kelapa parut, garam ditjampur djadi satu lalu dikukus.
2. Setelah hampir masak, gula pasir ditaburkan, diberi warna dengan tjara diputjihkan.
3. Setelah masak ditaruh dalam lojang.
4. Sesudah dingin baru di-iris², dihidangkan dalam piring kue tjeper.

GABLOK

(Wonosobo)

*Bahan*² :

tepung kandji	2 kg.	air	setjukupnja
kelapa	1/2 btr.	minjak goreng	2 gls.
garam	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Tepung kandji di-kepal², dimasukkan air mendidih.
2. 1/4 masak diangkat, dihantjurkan sambil diuli ditambah dengan kelapa parut dan garam setjukupnja.
3. Diuli dengan air panas setjukupnja sampai dapat dibentuk.
4. Adonan dibentuk memandjang sebesar djari.
5. Digoreng dalam minjak panas sampai berwarna kekuningan.

GADO GADO

*Bahan*² :

kol	3 hl.	katjang pandjang	3 bh.
buntjis	1 tjkr.	taoge	1 tjkr.
daun selada	5 hl.	ketimun	1 bh.
tahu	2 bdj.	tempe	2 iris
krupuk	3 kpg.	emping	1 tjkr.
kentang	3 btr.	telur bebek	1 btr.

Bumbu²:

katjang tanah	1/4 kg.	kelapa	1/4 bh.
lombok merah	2 bh.	gula merah	2 sdm.
terasi	1 sdt.	bawang merah	6 bh.
bawang putih	3 siung	tjuka	1 sdm.
asam muda	4 mata	garam	2 sdm.

Tjara membuatna :

1. Bahan² sajuran dipetiki, di-potong² atau dibiarkan menurut keadaannja sesuai dengan matjamnja.
2. Dibersihkan dan ditjutji.
3. Kol, katjang pandjang, buntjis dan taoge direbus, ketjuali daun selada dan ketimun.
4. Tahu dan tempe diberi asam dan garam terus digoreng.
5. Krupuk, emping dan bawang merah jang telah diiris halus digoreng.
6. Katjang tanah digoreng.
7. Telur bebek direbus keras.
8. Kelapa diparut dan diambil santannja 1 tjangkir.
9. Gorengan katjang tanah bersama bumbu²: lombok merah, gula merah, terasi, bawang putih, ditumbuk sampai halus.
10. Gorengan katjang jang telah ditumbuk halus dan dibumbui itu direbus dalam air santan, ditambah tjuka dan sedikit air. Dibiarkan mendidih, diaduk sampai keluar minjaknja dan merupakan saos katjang.
11. Sajuran diatur diatas pinggan, dimulai dengan daun selada sebagai padjangan pinggiran, disusul oleh sajuran² lainnya. Diatas sajuran disusun ketimun, goreng tahu dan goreng tempe jang di-iris² kemudian goreng kerupuk dan emping serta telur bebek jang di-iris² tipis. Diatas sendiri ditaburi gorengan bawang merah.
12. Sajuran jang tersusun rapih ini, ada jang masak dan ada jang mentah; dihidangkan dengan saos katjang.

GADO GADO MENTAH

Bahan²:

katjang pandjang	1 ikt.	minjak goreng	1/4 btl.
taoge	1 bh.	katjang tanah	2 ons

ketimun **1 ons**

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	kentjur	1 rdj.
bawang putih	3 siung	gula merah	1 sdm.
lombok merah	10 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Katjang pandjang diiris ketjil².
2. Ketimun dikupas, diiris tipis².
3. Taoge dibersihkan, disiram air panas.
4. Irisan sajuran dan taoge ditjampur djadi satu.
5. Bawang merah diiris halus, digoreng sampai kuning.
6. Katjang tanah digoreng.
7. Bawang putih, lombok, kentjur, gula dan garam dihaluskan.
8. Djika bumbu sudah halus, katjang tanah dihaluskan djuga dan ditjampur dengan bumbu.
9. Bumbu diberi air matang sebanyak $\frac{3}{4}$ gelas.
10. Katjang pandjang, ketimun, taoge ditaruh diatas piring pandjang.
11. Bumbu disiram diatas sajuran ditaburi bawang goreng.

Keterangan :

Gado gado mentah ini disebut djuga *karedok*.

GAGADOH TIWADAK

(Bandjarmasin)

Bahan² :

nangka masak	1 bh.	gula pasir	$\frac{1}{2}$ ons
tepung terigu	$\frac{1}{4}$ kg.	minjak goreng	$1\frac{1}{4}$ gls.
telur ajam	1 btr.		

Bumbu : garam 1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Bidji nangka dikeluarkan.
2. Tepung terigu, gula pasir dan garam diberi air sedikit, lalu diaduk jang rata dan kental.

3. Nangka dimasukkan kedalam adonan.
4. Digoreng dalam minjak jang panas.

GAGAOK (Bandjarmasin)

*Bahan*² :

tepung beras/	
terigu	1/4 kg.
daun pisang	2 plp.
tepung ketan	1/2 kg.
gula merah	1 ons
kelapa parut	1 1/4 btr.
garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tepung diaduk dengan kelapa parut dan sedikit garam.
2. Gula di-iris².
3. 3 sendok makan dari adonan tepung diletakkan dalam daun pisang, lalu diisi dengan 1 sendok makan gula jang telah disisir.
4. Dibungkus berbentuk segi tiga, dikukus sampai masak.

GANDOS

*Bahan*² :

tepung ketan	1/2 kg.
garam	1/2 sdm.
kelapa	1/2 btr.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, ditjampur dengan tepung ketan, garam dan air menjadi adonan jang dapat dibentuk.
2. Minjak goreng dipanaskan dalam wadjan hingga panas betul. Adonan dibentuk bulat^a sebesar kemiri.
3. Digoreng dengan minjak jang panas tadi, sampai kuning.

GANEFO KETELA

Bahan² :

ketela/ubi	2 kg.	gula pasir	setjukupnja
kelapa muda	1 kg.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Parutan ketela dan parutan kelapa muda ditjampur dan diberi garam setjukupnja.
2. Di-letrek² lalu dikukus sampai masak.
3. Letrekan² itu digulung dan tiap² gulungan didalamnya diberi gula pasir 1 sendok makan.

GARBUK

(Madura)

Bahan² :

singkong	1 kg.	kelapa	½ btr.
gula	¼ kg.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Singkong diparut halus, diperas dibuang airnya sedikit, ditjampur garam.
2. Disusun dalam lojang; ketela dan kemudian gula jang diiris atau kelapa parut.
3. Dikukus.

Keterangan :

Djika sudah memakai gula, djangan pakai kelapa.

GATOT

(Jogjakarta)

Bahan² :

gapelek	¾ kg.
garam	1 sdm.
kelapa	1 btr.

Tjara membuatnya :

1. Gapek direndam.
2. Diiris tipis², dikukus sampai masak.
3. Kelapa dibersihkan, diparut memandjang, diberi garam.
4. Gapek jang telah masak, dimakan dengan kelapa parut.

GATOT GADUNG

(Jogjakarta)

Bahan² :

gadung	1 kg.
kelapa	1/2 btr.

Tjara membuatnya :

1. Gadung jang sudah ditawar (dihilangi ratjunnja) didjemur setengah kering
2. Disimpan didalam tempat jang tertutup rapat, selama 3 hari 3 malam.
3. Didjemur lagi sampai kering.
4. Direndam didalam air sampai gadung lunak atau lemas.
5. Dikukus sampai masak.
6. Diparut kelapa setjukupnya dan diberi garam.
7. Ditjampur parutan kelapa dengan gadung jang sudah masak lalu dimakan.

Keterangan:

Pada umumnya gatot gadung itu lebih enak bila masih hangat (agak panas).

GEBLEK

(Wonosobo)

Bahan² :

tepung kandji	2 kg.	kelapa	1/2 btr.
minjak goreng	2 gls.	garam	1 sdt.
air	setjukupnya		

Tjara membuatnya :

1. Tepung kandji di-kepal² kemudian dimasukkan air mendidih.

- Setelah $\frac{1}{4}$ masak diangkat, dihantjurkan sambil diuli, ditambah kelapa parut dan garam setjukupnya.
- Diuli dengan air panas sampai dapat dibentuk.
- Adonan dibentuk memandjang sebesar djari.
- Digoreng dalam minjak panas sampai berwarna kekuningan.

GEGADO

(Palembang)

*Bahan*² :

tepung terigu	$\frac{1}{2}$ kg.	minjak	$\frac{1}{3}$ btl
daun seledri	3 tk.	telur	1 btr.
daun bawang	1 ikt.		

Bumbu :

garam	1 sdt.
-------	--------

Tjara membuatnya :

- Tepung terigu diberi air dingin sedikit demi sedikit bersama garam jang telah dihaluskan.
- Sehingga menjadi adonan jang sangat kental.
- Kemudian dimasukkan ber-turut² daun seledri dan daun bawang jang telah diradjang halus dan telur.
- Diaduk lagi sampai bertjampur betul.
- Sesudah itu, baru digoreng dalam minjak panas sampai kuning.
- Dimakan bersama kuah tjuka jang disediakan dalam piring lain.

GEGODOH

(Tjiamicis)

*Bahan*² :

beras ketan putih	1 lt.
garam	1 sdt.
gula merah	1 ons
minjak goreng	$\frac{1}{2}$ btl.
kelapa $\frac{1}{2}$ tua	$\frac{1}{2}$ btr.

Tjara membuatnya :

1. Beras ketan direndam semalam, ditjutji, ditiriskan; kelapa diparut, diberi garam, kemudian ditjampur dengan beras ketan dan dikukus sampai masak.
2. Setelah masak diangkat, ditumbuk sampai halus.
3. Digiling diatas papan penggilingan jang telah dialas daun pisang dan dioles dengan minjak, supaja tidak melekat, sampai tipis dan dibentuk bulat; didjemur sampai kering.
4. Digoreng dengan minjak jang panas dan banjak.
5. Gula merah dibuat sirop jang kental sekali, diberi warna (merah, hidau, dll).

Keterangan :

Kalau mau dimakan, disiram dengan sirop.

GELAMAI
(Pajakumbuh)

Bahan² :

tepung ketan	½ kg.	santan kental	1½ gls.
gula merah	1 kg.	garam	½ sdm.
santan tjair	1½ gls.		

Tjara membuatnya :

1. Santan kental dibagi 2.
2. Santan tjair dan ½ bagian santan kental dimasak dengan gula dan garam.
3. Sisa santan untuk menghantjurkan tepung.
4. Masakan gula dituangkan keadonan tepung.
5. Dimasak terus sambil di-aduk² sampai kelur minjakna.
6. Gelamai dituang diatas tumpah jang dialasi dengan daun pisang jang dilumuri minjak, didinginkan, di-iris² atau dibungkus dalam potongan kertas minjak.

Keterangan :

1. Masakan ini tahan 1 tahun.
2. Biasanya dimakan dengan lemang.
3. Dibuat hanja pada hari² besar.

GELOMBANG SAMUDRA

(Banjumas)

Bahan² :

singkong	1 kg.	garam	1 sdm.
kelapa	½ btr.	panili	1 bks.
gula	¼ kg.	warna kue	
nangka	5 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa dibersihkan, diparut, ditjampur dengan gula, nangka dan air sedikit, didjerangkan sambil diaduk mendjadi enten².
2. Merebus air dalam pantji, adonan diratakan pada tutup pantji (dasar) ditutupkan kembali, djika sudah masak diangkat.
3. Diisi dengan enten², dilipat segi tiga.

GELUNG TELENG

(Pamekasan)

Bahan² :

beras ketan	½ kg.	garam	1 sdt.
gula siwalan	1 ons	daun pisang	1 plp.
kelapa muda	½ btr.		

Tjara membuatnja :

1. Beras ketan ditumbuk halus mendjadi tepung.
2. Kelapa diparut, ditjampur dengan tepung, garam, ditambah air sedikit, mendjadi adonan.
3. Gula siwalan di-iris², dimasukkan dalam adonan.
4. Dibungkus daun pisang, dikukus.

GEMBLEP

(Tjirebon)

Bahan² :

ubi djalar	1 kg.	garam	½ sdt.
gula pasir	½ gls.		

Tjara membuatnja :

1. Ubi djalar dibersihkan, direbus sampai masak, kemudian dikupas, ditumbuk halus, ditambahi gula dan garam, ditumbuk terus sampai terjampur betul.
2. Diratakan diatas tumpah.
3. Di-potong2 serong.

GEMBLONGIRENG

(Tjirebon)

Bahan² :

singkong	1 kg.	merang	1/2 ikt.
kelapa	1 btr.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Singkong diparut, merang ditjutji bersih, didjemur.
2. Sesudah kering, merang dibakar sampai hitam, dibuat tepung, disaring dengan kalo sampai halus betul.
3. Singkong parut ditjampur dengan tepung merang, diaduk sampai rata, dikukus, sesudah matang ditumbuk halus.
4. Adonan ditaruh diatas tempat jang datar jang diberi alas daun pisang, diulasi minjak kelapa, diratakan dengan botol, dipotong².
5. Kelapa diparut, diberi garam untuk dimakan bersama gemblongnya.

GENDAR

(Solo)

Bahan² :

tepung beras ketan/djawa	1 kg.
londo merang	1 kobokan

Tjara membuatnja :

1. Londo merang direbus sampai mendidih, dimasukkan tepung beras, diaduk sampai kental.
2. Kemudian diturunkan dari kuwali dan didinginkan.

Keterangan :

Londo merang dibuat: merang ditumbuk bersama air lalu disaring dan digarami setjukupnja. Pendjualannja dengan di-iris², dibungkusi daun pisang, dipupuki parutan kelapa.

GEPLAK DJAHE

(Jogjakarta)

Bahan² :

tepung beras ketan	1 ons
gula merah	3 ons
tepung beras	1½ ons
djae	½ ons
kelapa setengah tua	1 btr.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut.
2. Djae ditjutji, ditumbuk, diberi air, lalu diperas 1 gelas.
3. Gula merah dimasak dengan air sampai kental.
4. Air djae dan kelapa parut dimasukkan.
5. Dikentalkan dengan tepung ketan jang ditjairkan dahulu, ½ ons tepung beras disangan.
6. Diaduk sampai kental hingga dapat dibentuk.
7. Setelah agak dingin, dibentuk belah ketupat atau bulat pandjang kemudian digulung pada tepung beras jang disangan. Disimpan dalam stoples.

GEPLAK DUREN

(Jogjakarta)

Bahan² :

kelapa ½ tua	10 btr.	gula djawa	½ kg.
durian	1 bh.	gula pasir	8 kg.
tepung beras	setjukupnja	kelapa muda	10 btr.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa ½ tua dan kelapa muda diparut lalu ditjampur.
2. Dimasak dengan gula pasir ditambah dengan gula djawa.

3. Durian di-radjang² dan dimasukkan waktu masakan gula dan kelapa sampai masak.
4. Dimasak sampai asat.
5. Kemudian ditjetak atau dibentuk (dikepali).
6. Tepung beras digoreng sangan dan taruhkan geplak diatas tepung.

GEPLAK MRAMBUS

(Jogjakarta)

*Bahan*² :

kelapa 1/2 tua	5 btr.	kelapa muda	5 btr.
tepung beras	setjukupnja	gula pasir	4 kg.
essence framboos	10 cc.		

Tjara membuatna:

1. Kelapa 1/2 tua dan kelapa muda diparut lalu ditjampur.
2. Dimasak dengan gula pasir sampai masak dan asat.
3. Setelah akan diturunkan diberi essence dan diaduk sampai tjampur.
4. Kemudian ditjetak dan dibentuk (dikepali).
5. Tepung beras digoreng sangan dan geplak ditaruh diatas tepung.

Keterangan :

Dari matjam² geplak umumnja sebesar bidji salak atau sebesar bidji duren.

Kalau jang dipakai kelapa jang tua atau ampas, geplak djadinja kurang enak.

GEPLAK NANGKA

(Jogjakarta)

*Bahan*² :

kelapa 1/2 tua	5 btr.	kelapa muda	5 btr.
nangka	10 bdj.	gula pasir	4 kg.
gula kelapa	1/2 kg.	tepung beras	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Kelapa ½ tua dan kelapa muda diparut dan ditjampur.
2. Dimasak dengan gula pasir dan gula kelapa ditambah nangka jang sudah di-radjang².
3. Kemudian dimasak sampai asat, lalu ditjetak atau dibentuk (dikepali).
4. Tepung beras digoreng sangan lalu geplak ditaruh diatas tepung.

GEPLAK PANILI

(Jogjakarta)

Bahan² :

kelapa ½ tua	5 bh.	kelapa muda	5 bh.
gula pasir	4 kg.	gula djawa	½ kg.
panili	5 bks.	tepung beras	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Kelapa ½ tua dan kelapa muda ditjampur dan diparut.
2. Dimasak dengan gula pasir dan gula djawa sampai asat.
3. Diturunkan dan diberi panili, aduklah sampai panili merata.
4. Kemudian ditjetak dan dibentuk (dikepali).
5. Tepung beras digoreng sangan dan geplak ditaruh diatas tepung.

GEPLAK SIRSAK

(Jogjakarta)

Bahan² :

kelapa ½ tua	5 btr.	gula pasir	4 kg.
sirsak	1 bh.	tepung beras	setjukupnja
kelapa muda	5 btr.		

Tjara membuatnya :

1. Kelapa ½ tua diparut dan kelapa muda diparut juga kemudian ditjampur.
2. Kemudian direbus dengan gula pasir dan sirsak (sirsak dimasukkan dengan bidji²nya).

3. Tjara merebus sampai asat kemudian ditjetak/dibentuk (dikepali).
4. Tepung beras digoreng sangan kemudian geplak ditaruh diatas tepung agar djangan melekat.

GETAS

Bahan² :

tepung ketan	1 kg.
garam	setjukupnja
gula pasir	1/2 kg.

Tjara membuatnya :

1. Tepung ketan didjur dengan air sampai kental dan digarami setjukupnja.
2. Lalu di-letrek² dan di-iris².
3. Digoreng.
4. Digongso dengan gula pasir.

GETUK

Bahan² :

singkong	1 kg.	garam	1/2 sdt.
kelapa	1/4 btr.		

Tjara membuatnya :

1. Singkong dibersihkan, dikukus sampai masak.
2. Ditumbuk halus, dibentuk.
3. Ditaburi kelapa parut dan garam.

Keterangan :

Getuk ini dapat djuga digoreng.

Tjara memasakna sbb. :

1. Getuk dibuat bulat², dalamnya diisi gula merah.
2. Digoreng dalam minjak panas hingga warnanya kekuningan.



1. Getuk lindri ubi kaju
2. Kue talam ubi djalar

3. Ubi djalar
4. ubi kaju

GETUK GULING

Bahan² :

singkong	1/2 kg.	tjoklat	2 sdt.
kelapa	1/2 btr.	panili	1 bks.
gula pasir	1½ ons	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Singkong dibersihkan, ditjutji, dipotong-potong, dikukus.
2. Dalam keadaan panas ditumbuk atau digiling. Ditjampur dengan gula, panili, garam (dapat diberi air ½-1 sdm supaya agak pekat).
3. Sesudah adonan rata betul, dibagi dua, sebagian diaduk rata dengan tjoklat.
4. Kemudian disusun dan digulung. Baru di-potong² setebal 1 cm melintang.
5. Dihidangkan dengan parutan kelapa.

GETUK LINDRI

Bahan² :

ubi kaju	2 pt.	kelapa muda	1/4 bagian
----------	-------	-------------	------------

Bumbu² :

gula pasir	setjukupnja	garam	setjukupnja
gula merah	sedikit		

Tjara membuatnja :

1. Ubi dibersihkan, di-potong², lalu dikukus.
2. Gula merah dimasak dengan air sedikit.
3. Didjaga agar tidak entjer, lalu disaring.
4. Sesudah itu ditumbuk ubi jang ditjampur dengan kelapa muda diparut.
5. Dibubuh garam sedikit.
6. Kemudian dimasukkan gula hingga semuanja bertjampur benar.
7. Adonan ini diratakan dalam sebuah piring atau tjetakan.
8. Kemudian di-potong².
9. Dihidangkan dengan kelapa parut jang sudah dibubuh garam sedikit.

10. Kue ini dibuat dari bahan lain, misalnya ubi jalar, pisang dan talas.

GETUK TALAS

(Rembang)

*Bahan*² :

talas	1 kg.	kelapa	½ btr.
nangka	½ kg.	garam	½ sdt.
gula pasir	3 ons		

Tjara membuatnya:

1. Talas dikupas, direbus, dihaluskan.
2. Nangka di-iris², dihaluskan.
3. Talas, nangka, gula dan garam ditjampur menjadi satu.
4. Ditjetak atau digiling dengan gilingan daging.
5. Ditaburi kelapa parut.

GOHU

(Minahasa)

Bahan :

pepaja setengah masak	1 bh.
-----------------------	-------

*Bumbu*² :

bawang merah	3 bh.	tjuka	1 sdm.
lombok merah	2 bh.	gula pasir	½ gls.
lombok rawit	3 bh.	bekasang	1 sdt.
djae	3 rsd.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya:

1. Pepaja dikupas, bijinya dikeluarkan, ditjutji, disajat tipis memandjang berbentuk batang korek api.
2. Bawang merah, djae, lombok dihaluskan, ditjampur dengan garam, gula, tjuka, bekasang dan air masak.
3. Irisan pepaja ditjampur dengan kuah bumbu.
4. Dihidangkan ± 1 djam kemudian dalam gelas atau piring tjekung.

Keterangan:

Gohu adalah rudjak Minahasa. Rasanja asam, pedas, manis, djaenja terasa benar. Dihidangkan sesudah makan siang.

GOLUT

Bahan²:

beras ketan	1/2 kg.	ikan asin	1½ ons
minjak kelapa	1 gls.	garam	1½ ons
kelapa	1/2 btr.		

Bumbu :

garam	1½ ons.
-------	---------

Tjara membuatna :

1. Kelapa diparut, diambil santannja 5 gelas.
2. Beras ketan dikukus, dikaru dengan santan ditambah garam.
3. Dibentuk bulat² tipis, diisi ikan asin.
4. Digoreng sampai matang.

GORENG NANGKA

(Sumbawa)

Bahan²:

daging jang bertulang	1/4 kg.
nangka muda	2 kg.
kelapa	1/4 btr.

Bumbu²:

bawang merah	1 ons	laos	1/2 rdj.
bawang putih	6 siung	kunjit	1/2 rdj.
lombok hidjau	5 bh.	sereh	3 btg.
kemiri	6 bdj.	daun salam	4 lbr.
ketumbar	2 sdt.	daun djeruk purut	3 btr.
djinten	1/2 sdt.	asam	3 mata
lada	1/2 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Nangka dikupas, direbus.
2. Kelapa diparut lalu disangan dan ditumbuk.
3. Bawang merah sebagian diiris dan digoreng.
4. Bumbu² dihaluskan, ketjuali sereh, salam, laos dan daun djeruk purut.
5. Bumbu jang telah halus ditumis lalu ditambah dengan bumbu lainnya jang telah disiapkan dan daging jang telah di-potong².
6. Djika daging sudah lunak, nangka dimasukkan.

GRANAT MUNTJRAT

(Banjumas)

Bahan² :

singkong	1/2 kg.	minjak goreng	1/2 btl.
kelapa	1/4 btr.	widjen	1/2 ons
gula merah	1/4 kg.	garam	1/2 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Singkong dibersihkan, diparut, diperas.
2. Kelapa dibersihkan, diparut, ditjampur dengan singkong dan garam, diaduk rata.
3. Gula diiris, halus.
4. Adonan singkong dibentuk bulat², dalamnya diisi dengan gula, kemudian bagian luar ditaburi widjen.

Keterangan :

Tanpa widjen kue ini disebut tjemplon, misro, djemblem, klenjem, tjotot.

GRAWUL

(Madiun)

Bahan² :

gapek	1/2 kg.	gula pasir	1 ons
kelapa	1/2 btr.	garam	1/2 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Gaplek direndam 1 malam, diparut dengan parut sawut, dikukus sampai masak.
2. Dimakan dengan kelapa parut diberi garam sedikit dan ditaburi gula.

GROWOL

Bahan² :

singkong	1 kg.
kelapa	1/4 btr.

Tjara membuatnya :

1. Singkong dikupas, ditjutji bersih. Direndam dalam air 2-3 hari, tidak usah diganti airnya perendam.
2. Setelah 3 hari, singkong diangkat dan ditiriskan, ditumbuk sampai halus.
3. Dikukus sampai masak.
4. Ditaruh dalam bakul, ditekan sampai padat.

Keterangan:

Dimakan ter-potong² dengan kelapa parut. Dapat dipakai sebagai pengganti beras. Dihidangkan dengan lauk pauk.

GUDIR (Jogjakarta)

Bahan :

rumput laut	1 kg.
-------------	-------

Bumbu² :

tjengkeh	2 bdj.	gula	2 ons
sereh	1 btg.	pandan wangi	1 lbr.
manis djangan	1 btg.	santan kelapa	1/2 btr.

Tjara membuatnya :

1. Rumput laut direbus dan disaring.
2. Bumbu² direbus dan setelah mendidih 1/2 djam, rumput jang

sudah disaring dimasukkan, diaduk sampai tjampur kemudian disaring lagi.

3. Hasil saringan ditaruh pada waskom besar dan dibiarkan sampai kental.
4. Warna bisa diberikan pada waktu penjaringan kedua dengan teres.

GULAMPO

*Bahan*² :

ketan hitam/putih 1 lt.	daun djambu air 3 ikt. besar
ragi 1/2 btr.	biting setjukupnya

Tjara membuatnya :

1. Ketan dikukus sampai masak.
2. Didinginkan dan diberi ragi. Dimasukkan kedalam stoples. Dibiarkan 3–4 hari, di tempat jang gelap.
3. Setelah menjadi tape, dibungkus daun djambu sesendok demi sesendok disemat.
4. Dikukus ± 1/2 djam, sampai daun djambunja laju dan berbau wangi.

Keterangan :

Makanan ini dapat tahan ± 1 bulan, dan rasanja mendjadi lebih enak.

HAGAU

(Irian Barat)

Bahan :

sagu basah jang telah disaring 1 kg.

Tjara membuatnya :

1. Memasak air dalam pantji sampai mendidih.
2. Sambil di-aduk², sagu basah sedikit demi sedikit dimasukkan kedalam air mendidih.
3. Sagu terus dimasukkan sampai terasa berat mengaduknya.
4. Setelah diangkat dari api, hagau telah siap dihidangkan.

HARDER WIENER

Bahan² :

kuning telur	2 btr.	gula halus	3½ tjkr.
mentega	2½ tjkr.	panili	1 sdt.
tepung terigu	10 tjkr.		

Bumbu² :

kuning telur	4 btr.	susu entjer	1 klg.
gula pasir	4½ tjkr.	air	½ gls.
mentega	2 sdt.	jam	setjukupnja
kismis	1 tjkr.		

Tjara membuatnya :

1. Telur dan gula dikotjok sampai mengembang, dimasukkan mentega kemudian dikotjok terus sampai putih.
2. Sesudah itu dimasukkan terigu dan panili.
3. Kemudian diaduk hingga rata betul.
4. Adonan ini dimasukkan dalam mangkuk dan ditekan hingga tipis.
5. Dibakar dalam oven dengan api atas dan bawah.
6. Diangkat.
7. Roomnja dibuat seperti dibawah ini:
Kuning telur, gula pasir, terigu, mentega, susu entjer dan air dikotjok sampai kuning, kemudian dimasak sampai kental.
8. Sesudah itu dimasukkan kismis.
9. Kemudian diangkat dari api dan dituang dalam kue jang telah dikeluarkan dari tjetakkannya.
10. Diatas room diletakkan sedikit kismis.

HAVERMOUT KOEKJES

Bahan² :

havermout	250 g.	gula pasir	200 g.
telur ajam	2 g.	mentega	100 g.

Tjara membuatnya :

1. Gula dan telur dikatjau, havermout dimasukkan.
2. Mentega ditjairkan, dimasukkan dalam tjampuran havermout.

- Adonan diaduk sampai rata, dibentuk bulat ± 4 cm, ditekan dengan garpu.
- Diletakkan diatas lojang, dibakar dalam oven sampai warnanya kuning.

HUNKUE

*Bahan*² :

tepung maizena	1 kg.	air santan	4 lt.
----------------	-------	------------	-------

*Bumbu*² :

kaju manis	2 btg.	garam	setjukupnja
gula pasir	½ kg.		

Tjara membuatnya :

- Bumbu² direbus dengan santan sampai mendidih.
- Dimasukkan tepung maizena dan diaduk terus sampai masak.
- Dituangkan dibaskom dan didinginkan sampai kekel (kental).
- Kemudian di-iris².

Keterangan:

Warna bisa diberi dengan teres waktu direbus. Pendjualan dibungkus dengan plastik.

INTALU KARUANG

(Bandjarmasin)

*Bahan*² :

tepung ketan	3 gls.
kelapa	¼ btr.
telur ajam	1 btr.
air kapur	½ gls.
gula merah	¼ kg.

*Bumbu*² :

garam	½ sdm.	panili	1 bks.
-------	--------	--------	--------

Tjara membuatnya :

1. Tepung ketan, air, kapur, garam diaduk sampai rata.
2. Adonan dibentuk bulat sebesar kelereng.
3. Kelapa diparut, diambil santannja, direbus bersama gula merah dan panili.
4. Bila telah mendidih, bulatan² tadi dimasukkan.
5. Dimasukkan telur jang telah dikotjok.
6. Direbus sampai masak, jaitu djika bulatan² timbul di permukaan.

IWEL

(Bali)

Bahan² :

ketan putih/hitam	1/2 kg.	gula merah	1/2 kg.
kelapa	2 btr.	garam	1/2 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Ketan ditjutji bersih lalu disangrai sampai warnanya sedikit ke-merah²an.
2. Ditumbuk dan diajak.
3. Kelapa dibelah lalu dibakar dengan tempurungnya kemudian dibersihkan diparut.
4. Ketan jang ditumbuk tadi, ditjampur dengan kelapa parut, gula merah, garam diaduk terus sampai tjampuran rata betul.
5. Dibungkus dengan pelepas pinang (upih) sebesar botol bir, kalau tidak ada upih dapat dipakai daun pisang beberapa lapis lalu dipanggang sampai agak kering.

Keterangan:

Makanan ini tahan disimpan sampai ber-bulan².

IWEL IWEL

(Madiun)

Bahan² :

tepung gapplek	1/2 kg.	gula merah	1/4 kg.
kandji	1 ons	garam	1 sdt.
kelapa	1 btr.	daun pisang	

Tjara membuatnya:

1. Kandji dan tepung gapplek jang halus diuli dengan air ± 1 gelas, ditjampur dengan kelapa parut dan garam.
2. Adonan dibungkus dengan daun pisang, tengahnja diisi dengan gula merah jang telah di-iris².
3. Dikukus.

JANHAGEL

Bahan :

tepung terigu 1 ons

Bumbu² :

katjang tanah	25 g.	mentega	75 g.
putih telur	1 btr.	garam halus	½ sdt.
gula pasir	1 ons		

Tjara membuatnya :

1. Mentega dan gula dikatjau sampai berwarna putih.
2. Putih telur dikatjau sampai membuih.
3. Tepung terigu diajak diatas adonan mentega dan gula tadi, putih telur jang telah membuih dimasukkan, diaduk perlahan².
4. Adonan diletakkan dalam lojang jang disemir dengan mentega, diratakan tebalnya kira² ½ cm.
5. Diatasnya dilumari dengan mentega dan putih telur.
6. Katjang tanah dikupas dan ditjintjang, ditjampur dengan gula pasir, ditaburkan diatas adonan.
7. Dibakar dalam oven selama 20 menit kemudian diangkat dan lekas di-iris dengan ukuran kira² 4×8 cm.

KAASTAART

Bahan² :

merah telur	15 btr.	tepung terigu	setjukupnja
putih telur	5 btr.	kedju diparut	
mentega	2 tjkr.	atau ditjintjang	2 sdm.
susu kental	4 sdm.	gula halus	1 tjkr.

Tjara membuatnya :

1. Merah telur dan gula dikotjok sampai mengembang.
2. Lalu dimasukkan mentega dan dikotjok sampai putih.
3. Sesudah itu dimasukkan tepung, kedju dan susu.
4. Penghabisan sekali dimasukkan putih telur jang telah dikotjok terpisah.
5. Dibakar ber-lapis².
6. Sebelah atas ditaruh kedju jang telah di-potong².

KAJU MANIS

Bahan² :

telur ajam	2 btr.	susu manis	2 sdm.
mentega	2 tjkr.	bakpoeder	2 sdt.
gula halus	1 tjkr.	panili	1 sdt.
tepung terigu	8 tjkr.	kaju manis	
kenari	setjukupnja	ditumbuk	1/2 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Telur, gula dan mentega diputar sampai mengembang.
2. Sesudah itu dimasukkan terigu, kaju manis, susu, bakpoeder dan panili.
3. Diaduk hingga rata.
4. Lalu adonan digiling dan di-potong².
5. Sebelah atas disapu dengan kuningnja telur serta ditaburi kenari tjintjang.
6. Dibakar dalam oven dengan api atas dan bawah.

KAKITJAK BUDJANG

(Bandjarmasin)

Bahan² :

tepung ketan	1/4 kg.	air kapur	1 sdm.
tepung beras	1/4 kg.	gula merah	3 ons
kelapa	1½ btr.	garam	1 sdm.
air pandan	1/2 gls.		

Tjara membuatnya:

1. Dibuat adonan seperti putri Basuman.
2. Adonan dibentuk seperti kakitjak Balu, bundar² diberi lubang.
3. Adonan jang telah dibentuk dimasukkan kedalam periuk atau kuali jang telah diisi kelapa parut, gula merah, kapur dan garam setjukupnya, lalu diaduk sampai rata diatas api hingga masak.

KAKITJAK TJAKUR

(Bandjarmasin)

Bahan²:

singkong	1 kg.	gula merah	1/4 kg.
kelapa	1 btr.	air	1 gls.

Bumbu:

garam	1/2 sdm.
-------	----------

Tjara membuatnya:

1. Singkong dikupas, diparut, diberi garam.
2. Dibentuk bulat² sebesar uang sen, ditengahnja tjekung.
3. Dikukus hingga masak dengan dialasi daun pisang.
4. Kelapa diparut, gula diiris tipis, direbus dengan sedikit air sampai kental.
5. Kakitjak jang telah dikukus dimasukkan, diaduk sampai rata.
6. Djika telah kental diangkat.

KALIADREN

(Bali)

Bahan²:

tepung beras	2 gls.	minjak goreng	1/2 btl.
gula merah	1 1/2 ons	tuak atau air tape	3 sdm.

Tjara membuatnya:

1. Gula merah diiris halus.
2. Tepung beras ditambah tepung ketan sedikit, diuli mendjadi

- satu bersama gula merah. Waktunya menguli harus lama.
3. Adonan ditambahi sedikit demi sedikit dengan tuak, supaya adonan mendjadi lemas.
 4. Adonan dibentuk segi tiga, diberi tiga buah lubang kemudian digoreng hingga masak. Warnanya kue adalah merah ketjoklat-tjoklatan.

KALO KALO

(Makasar)

*Bahan*² :

tepung beras	1 btr.	gula merah/pasir setjukupnja
telur ajam	1 lt.	minjak kelapa setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Tepung beras digoreng sangan sampai ke-kuning²an, didinginkan sebentar.
2. Ditjampur dengan air jang sedang mendidih sampai dapat dibentuk.
3. Dimasukkan telurnya dan ditjampur rata.
4. Diberi air garam setjukupnja.
5. Ditjetak, jaitu diratakan diatas papan jang rata, di-potong² segi empat bujur sangkar (sisi: 5 cm), kedua ujung jang bertentangan dipertemukan sehingga menjerupai tabung ketjil.
6. Digoreng hingga ke-kuning²an/kering.
7. Didinginkan, dimasukkan dalam tjairan gula jang kental dan diaduk rata, diangkat dan dikeringkan.

KALOMBEN

*Bahan*² :

kuning telur	10 btr.	tepung terigu	5 tjkr.
putih telur	8 btr.	susu manis	3 sdm.
mentega	2½ btr.	panili	¾ sdt.
gula halus	2 tjkr.		

Tjara membuatnya :

1. Telur dan gula dikotjok sampai mengembang.

- Kemudian dimasukkan mentega jang telah dikotjok sampai putih.
- Sesudah itu dimasukkan terigu, susu manis dan panili.
- Lalu diaduk hingga rata.
- Putih telur dikotjok hingga mengembang, sesudah itu dimasukkan kedalam adonan dan diaduk hingga tertjampur baik.
- Dimasukkan kedalam tjetakan jang terlebih dahulu disapu dengan mentega dan dilapisi tepung.
- Sesudah itu dibakar dengan api dibawah dahulu, setelah kering apinja diletakkan diatas.
- Kalau sudah masak diangkat dan sebelah tengahnja diberi jam dan disiram dengan cream.

KAMBEWE

*Bahan*² :

djagung muda	10 bh.	gula merah	½ kl.
kulit djagung muda		kelapa setjukupnja	½ btr.

Tjara membuatnya:

- Djagung muda dikupas, di-iris² (dipisahkan dari tongkolnja), ditumbuk halus.
- Kelapa diparut, ditumbuk bersama dengan djagung tadi.
- Gula merah di-iris², ditumbuk bersama dengan djagung dan kelapa, dibuat sedemikian rupa sehingga tertjampur rata.
- Dibungkus dengan kulit djagung muda. Tiap bungkus memakai dua helai daun.
- Direbus sampai masak.

Tjaranja :

Bungkusan² diatur dalam belanga, kemudian diberi air sampai bungkusan terendam.

Tjara mengambil kulit djagung dari djagungnya :

Dekat pangkal buah djagung di-iris² melingkar dengan pisau kemudian helai daun tadi ditarik dari udjung lainnya.

Tjara membuatnja :

Adonan ditaruh diatas sehelai daun djagung setjukupnya, kemudian ditutup dengan sehelai daun lainnya. Pada bagian daun jang runting dipertemukan dan dilipat kebawah.

KAMPALO

(Makasar)

Bahan² :

beras ketan	½ kg.	daun kelapa muda	1 plp.
kelapa	½ btr.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut dibuat santan kental 1 gelas.
2. Santan didjerangkan dengan garam hingga mendidih.
3. Ketan ditjutji bersih, ditiriskan dan dimasukkan kedalam santan jang mendidih. Dimasak sampai setengah masak.
4. Diangkat dari api dan dibungkus dengan daun kelapa muda. Lebih pandjang sedikit daripada nagasari.
5. Diikat dan direbus lagi sampai masak.

KAPURUNG

(Makasar)

Bahan² :

sagu	1 gls.	daun paku	1 ikt. sedang
air	setjukupnya	kangkung	1 ikt. sedang
udang basah	10 ekor	daun kemangi	1 ikt. ketjil

Bumbu² :

lombok merah	5 bh.	djeruk nipis	1 bdj.
terasi	1 sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Sagu dan air ditjampurkan, dimasukkan kedalam kuwali, dimasak sambil di-aduk². Bila sudah tjukup kental diangkat dari api dan dibiarkan hingga dingin.
2. Dibentuk bulat² seperti kelereng.

3. Daun paku, kangkung dan udang dibersihkan, direbus sampai masak.
4. Air kira² 1 liter dididihkan lalu didinginkan.
5. Sagu jang sudah dibentuk dimasukkan kedalam air dingin
6. Lombok, terasi, garam dan udang dihaluskan lalu dimasukkan pula.
7. Rebusan daun paku dan kangkung djuga ditjampur dengan daun kemangi.
8. Air djeruk nipis diperas dan diaduk sebelum dihidangkan.

KARARABAH

(Bandjarmasin)

*Bahan*² :

tepung beras	2 gls.	kelapa	2 btr.
gula	1/2 gls.		

*Bumbu*² :

djinten	1/2 sdt.	garam	2 sdm.
adas	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Kelapa dibersihkan, diparut, dibuat santan. Dimasak sampai keluar minjak (mendjadi belondo); belondo jang kuning ini diambil.
2. Gula dan air direbus sampai setengah mendidih.
3. Tepung beras diaduk dengan gula jang setengah mendidih, ditjampur dengan belondo.
4. Ditjetak dalam tjetakan kue talam, dikukus.
5. Setelah masak ditaburi djinten dan adas diatasnya.
6. Didinginkan, lalu di-potong².

KATEMEL

(Madura)

*Bahan*² :

singkong	1 kg.	kelapa	1/4 btr.
katjang ² an	1 ons		

Bumbu² : 1 sdt. gula merah 1/4 kg.
garam

Tjara membuatnya :

1. Singkong diparut lalu diperas airnya (untuk atji).
2. Katjang²an direbus sampai 1/2 masak, ditjampur singkong dan ditambah garam. Kalau memakai gula, gula disisir ditjampur singkong parut.
3. Dikukus sampai masak.
4. Dimakan pakai kelapa.

KATJANG ASIN

Bahan² : katjang tanah 1 kg. minjak kelapa 1/3 btl.

Bumbu² : lada halus 1 sdm. garam 1 sdm.
bawang putih 10 siung

Tjara membuatnya :

1. Katjang direndam dengan air panas sebentar kemudian dikuliti.
2. Katjang yang telah dikupas, didjemur sampai kering, terus digoreng.
3. Setelah matang diberi lada, garam atau bawang putih yang telah digoreng.

KATJANG ATOM

(Rembang)

Bahan² : tepung kandji 1/4 kg. minjak kelapa 2 gls.
katjang tanah 1 kg.

Bumbu² : bawang putih 4 siung garam 5 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Katjang tanah ditjutji.
2. Garam dan bawang putih dihaluskan.
3. Katjang di-aduk² dengan bumbu.
4. Tepung kandji dimasak ½ matang, katjang ditjampurkan.
5. Tepung kandji kering ditaburkan diatas tumpah bersih.
6. Katjang ditaroh diatas tumpah lalu di-gojang²kan.
7. Kemudian digoreng dengan minjak goreng jang panas.

KATJANG BAWANG

(Rembang)

Bahan² :

katjang tanah 1 kg. minjak goreng 2 gls.

Bumbu² :

bawang putih 20 siung garam halus 2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Katjang direndam dalam air panas ± 15 menit.
2. Kulit arinja dibuang, katjang ditjutji dan ditiriskan.
3. Bawang putih diiris halus dan digoreng.
4. Katjang digoreng sampai matang.
5. Bawang goreng, katjang goreng, garam halus ditjampur dalam pantji, diaduk sampai agak dingin.
6. Disimpan dalam tempat jang dapat ditutup rapat.

KATJEPIT MANDI

(Palembang)

Bahan² :

ubi kaju	1 kg.	garam	½ sdt.
gula merah	¼ btr.	daun pisang	2 plp.
kelapa	½ btr.		

Tjara membuatnya :

1. Ubi kaju dikupas, diparut.
2. Gula merah diiris halus.

3. Kelapa dikupas, diparut.
4. Semua bahan ditjampur djadi satu, dibuat adonan, diberi garam dan air sedikit.
5. Dibungkus dengan daun pisang, persegi empat.
6. Dikukus sampai masak.

KEJABU

*Bahan*² :

tepung beras ketan	1 tjkr.
kelapa parut	1½ tjkr.
gula merah	1 ons
garam	1 sdt.
daun pandan besar	1 hl.
lidi	5 pt. sepanjang 4 cm

Tjara membuatnya :

1. Tepung, kelapa, garam ditjampur sampai rata.
2. Gula merah di-potong² sebuku² (seperti gula merah untuk onde²).
3. Daun pandan ditjutji, di-potong² sepanjang 15 cm.
4. Daun pandan ini dipilatkan sampai berbentuk kerutjut.
5. Tepung bersama kelapa dan garam tadi dimasukkan kedalam kerutjut pandan, diisi sepotong gula merah (gula djawa) didalamnya.
6. Dibungkus, diberi peniti dari lidi.
7. Adonan ini sebanjak 10 bungkus.
8. Dikukus.

KEKIPING

(Bali)

*Bahan*² :

tepung beras	½ kg.	katjang hidjau	1 tjkr.
gula pasir	½ tjkr.	minjak	½ btl.
kelapa	½ btr.		

Tjara membuatnya :

1. Kelapa dikupas, diparut dibuat santan.
2. Tepung dan gula ditjampur dan diuli hingga lemas kemudian diberi santan sedikit² sehingga lebih entjer dari adonan rempejek.
3. Masukkan katjang hidjau jang sudah bersih kedalam tjampuran tadi, diberi garam.
4. Digoreng dengan minjak jang telah dipanaskan, tjara menggorengnya seperti menggoreng rempejek. Bentuk kue bulat.

KELATAK

Bahan :

buah melindjo 1 kg.

Tjara membuatnya :

1. Buah melindjo dikuliti lalu digoreng sangan sampai kulit kerasnya akan gosong (tetapi djangan sampai gosong).

Keterangan :

Buah melindjo jang dibikin klatak harus jang sudah tua betul.

KELEPON

(Madura)

Bahan² :

tepung ketan	1/4 kg.
gula merah	1 ons
kelapa setengah tua	1/4 btr.
air hangat	1 gls.

Tjara membuatnya :

1. Tepung ketan diuli dengan air hangat sampai djadi adonan jang dapat dibentuk.
2. Adonan dibentuk bulat² sebesar kelereng besar, dalamnya diisi gula merah.
3. Rebus air, setelah mendidih, dimasukkan bulatan² kelereng, kalau sudah timbul sudah masak.
4. Di-guling²kan kedalam kelapa parut.

KELEPON SINGKONG

(Wonosobo)

Bahan² :

tepung kandji	1 kg.
kelapa	½ btr.
gula merah	¼ kg.
garam	½ sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tepung kandji disiram air mendidih, sedikit diuli sampai dapat dibentuk.
2. Bentuklah bulat sebesar kelereng, didalamnya diisi gula merah, direbus dalam air mendidih sampai masak merapung.
3. Kelapa diparut, diberi garam halus.
4. Kelepon jang telah masak di-gulung²kan kedalam kelapa itu.

KELEPON UBI DJALAR

Bahan² :

ubi djalar	1 kg.	kelapa	¼ btr.
tepung kandji	¼ kg.	garam	1 sdt.
gula merah	1 ons		

Tjara membuatnya :

1. Daun pandan ditumbuk, diambil airnya (air sudji).
2. Gula dipotong ketjil².
3. Kelapa direbus, dikupas, dihaluskan, ditjampur rata dengan tepung kandji dan diberi air sudji menjadi berwarna hidjau.
4. Dibulatkan sebesar ± ½ bola pingpong, dalamnya diberi gula.
5. Dimasukkan dalam air mendidih, setelah terapung diangkat, dimasukkan dalam air dingin sebentar, diangkat lagi, ditiriskan.
6. Kelapa diparut, ditjampur dengan garam.
7. Kelepon digulingkan kelapa parut. Dihidangkan pada piring tjeper.

KELESONG

(Timor)

Bahan² :

beras 1 lt. kelapa tua 1 bh.

Bumbu :

garam 1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Beras dibersihkan dari kotoran, ditjutji.
2. Dikukus setengah masak.
3. Di aru dengan santan kental jang diperoleh dari kelapa tua.
4. Setelah dingin dibungkusi, dan diikat dengan tali.
5. Direbus dalam air mendidih sampai masak.

Keterangan :

Sebagai bungkus dipakai daun kelapa jang muda, jang didjemur dahulu sampai sedikit laju. Lidinja dibuang, lipatan seperti membuat lepet.

KELENTJI SI UPIK

Bahan² :

menir djagung	1/2 tjkr.	daun seledri	setjukupnja
air	1½ tjkr.	garam	1 sdt.
vetsin	1 sdt.	daging giling	1 ons
lada halus	setjukupnja	garam	1 sdt.
telur ajam	1 btr.	lombok merah	1 bh.

Tjara membuatnya :

1. Beras djagung dibersihkan, ditjutji, dibuang jang terapung, ulanglah' mentjutjinja beberapa kali sampai hampir semua jang terapung hanjut.
2. Dimasak seperti bubur dengan air dan garam sampai kalis.
3. Untuk isi: daging dimasak sampai masak dengan garam lada dan sedikit air sampai kering.
4. Kalau bubur telah masak masukkanlah kedalam tjetakan puding jang berupa kelintji, setengah terisi, terus masukkan

daging dan penuhi lagilah tjetakan dengan kelebihan bubur tadi.

5. Kalau sudah dingin taruhlah dibasi londjong, hiasilah dengan taburan irisan dadar telur, irisan lombok merah dan daun seledri.

KEMBANG GEMPOL

Bahan² :

tepung beras	1/2 kg.	kelapa	1 btr.
--------------	---------	--------	--------

Bumbu² :

garam	setjukupnja	pandan	1 lbr.
-------	-------------	--------	--------

Tjara membuatnja :

1. Tepung dipertjiki dengan air, di-kepal² padat.
2. Dikukus sampai masak, di-derai²kan.
3. Di-bulat²kan seperti kelereng besar, dikukus lagi.
4. Kelapa diambil santannja, direbus bersama garam dan daun pandan sampai masak.
5. Menghidangkannja: santan dituangkan diatas bulatan².

KEMBANG OLANG

Bahan² :

tepung beras	2 gls.	minjak goreng	1/2 btl
santan	3/4 gls.	garam	1 sdt.
gula	4 sdm.	panili	2 bks.

Tjara membuatnja :

1. Tepung, gula, telur, garam, diuli dengan santan sedikit demi sedikit.
2. Djika adonan sudah lemas ditambah panili dan santan hingga merupakan adonan tjair.
3. Minjak dipanaskan, tjetakan dipanaskan didalam minjak panas lalu ditjelup kedalam adonan, tjetakan diangkat dan dimasukkan kedalam minjak panas, sambil di-gojang²kan.
4. Kue diangkat kalau sudah tjoklat muda warnanja.

KEMBANG PATJAR

(Brebes)

Bahan² :

tepung kandji	½ kg.	garam	2 sdt.
gula pasir	1 gls.	tawas	1 sdt.
kelapa	½ btr.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, diambil santannja, direbus, ditambah garam, di-aduk² sampai mendidih. Didjaga djangan sampai petjah.
2. Tawas direbus bersama dengan air ½–1 tjangkir sampai suam².
3. Tepung kandji dipertjiki dengan air tersebut terus di-kepal² sampai liat.
4. Dibagi dua; sebagian diberi warna merah sebagian tidak.
5. Ke-dua²nja dipipikan dengan digiling jang satu diatas jang lain, diiris ketjil².
6. Dimasukkan kedalam air mendidih, setelah terapung diangkat dan ditiriskan, ditjutji dengan air dingin supaja tidak melekat jang satu dengan jang lain.
7. Gula pasir direbus sampai mendidih, diangkat, kemudian kembang patjar dengan air 1 gelas dimasukkan kedalamnya.
8. Dihidangkan dengan diberi santan.

KEMPLANG

(Djawa Tengah)

Bahan² :

tepung ketan	1 lt.	minjak goreng	½ btl.
kelapa	1 btr.	garam	½ sdt.
gula pasir	1 gls.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, ditjampur dengan air, garam, tepung ketan sampai dapat dibentuk.
2. Adonan diratakan diatas daun pisang setebal sedjari, di-iris² berbentuk djadjaran gendjang, pandjang 4 cm, lebar 3–4 cm.
3. Adonan jang sudah dipotong digoreng hingga kuning.

4. Minjak penggorengan tadi (sisanja) dibersihkan, diganti dengan gula pasir, diberi air 4 sendok, setelah gula pasir entjer, kue² dimasukkan didalamnya, di-aduk² sampai rata dan kering.

Keterangan :

Bilamana ketan putih tidak ada, boleh memakai ketan hitam atau merah, ukurannya sama.

KERIPIK SINGKONG

Bahan² :

singkong	1 kg.
minjak goreng	1 gls.
garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Singkong diparut, dikeluarkan patinja, ditjampur garam.
2. Dibungkus dengan daun, dikukus.
3. Diiris tipis², dijemur.
4. Digoreng dengan minjak goreng.

KETAK

Bahan² :

blondo	1 baskom	ampas kelapa	1½ baskom
--------	----------	--------------	-----------

Bumbu² :

ketumbar	1 sdt.	bawang merah	10 bh.
daun salam	2 lbr.	gula pasir	2 sdm.
bawang putih	4 siung	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Blondo ditjampur dengan ampas kelapa, diaduk rata.
2. Adukan diperas sampai keras.
3. Perasan di-iris² persegi ($\pm 10 \text{ cm}^2$).
4. Dimasak didalam pantji besar dengan diberi bumbu².

2. Tepung ketan (ditambah terigu/beras) diuli dengan air gula sampai terjadi adonan jang dapat dibentuk.
3. Kemudian dibentuk bulat² ketjil (sebesar kelereng), lalu diguling-gulingkan dalam widjen sampai rata.
4. Kemudian digoreng sampai kering.

KETOPRAK (Djakarta)

*Bahan*² :

tahu	2 tk.	seledri	2 ons
taoge	5 bdj.	katjang tanah	½ ons
kol	1 ons	minjak	4 sdm.

*Bumbu*² :

bawang merah	10 bh.	ketjap	3 sdm.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
lombok merah	2 bh.	garam	1 sdt.
lombok rawit	5 bh.	tjuka	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Taoge dibuang tangkainja dan kepalanja jang hitam (tudungnja), kol dan seledri diradjang halus.
2. Tahu dan katjang tanah digoreng, bawang merah sebagian disisir halus dan digoreng sampai kuning.
3. Bumbu² dihaluskan, katjang bersama bumbu ditumbuk halus.
4. Taoge direndam dengan air mendidih, diangkat.
5. Tahu dipotong persegi sebesar dadu, bumbu ditjairkan tambah ketjap dan tjuka.
6. Menghidangkan bahan² diaduk dengan bumbu.

KETUPAT KETAN (Kajutanam)

*Bahan*² :

beras ketan	1 lt.	garam	1 sdt.
kelapa	1 btr.	sarang ketupat	15 bh.

Tjara membuatnya :

1. Ketan ditutupi dan direndam selama $\frac{1}{2}$ jam.
2. Kelapa diparut, dikeluarkan santan sebanyak \pm 4 gelas dan diberi garam.
3. Ketan diisikan kedalam ketupat hingga terisi $\frac{3}{4}$ bagian. Dimasukkan kedalam pantji berisi santan. Dimasak hingga matang dan santan kering.

Keterangan :

Ketupat ketan biasanya dimakan dengan rendang daging, goreng paru atau dengan tape ketan.

KELADAN (LIDAH KUDA)
(Bali)

Bahan² :

tepung beras	$\frac{1}{2}$ kg.	garam	1 sdt.
kelapa	$\frac{1}{2}$ –1 btr.	kapur sirih	sedikit
gula merah	$\frac{1}{2}$ kg.	daun pisang	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Tepung diseduh dengan air panas jang mendidih ber-dikit², diaduk baik² agar djangan ber-batu² menjadi adonan jang lebih entjer dari adonan nagasari. Kemudian diberi air kapur $\frac{1}{2}$ tjangkir lalu diaduk baik² hingga rata dan diberi garam.
2. Dibungkus daun pisang, seperti membungkus nagasari/ sumping tetapi tipis², kemudian dikukus hingga matang.
3. Kelapa dikukus, diparut dan diberi garam.
4. Gula direbus dibuat sirop.
5. Dikupas bila mendjadikan djadjanan ini, diatasnya diberi parutan kelapa dan gula.

KLENJEM

Bahan² :

ubi kaju	1 kg.	gula pasir	1 ons
atji ubi kaju	2 ons		

*Bumbu*² :

minjak goreng ½ btl. kapur sirih sedikit

Tjara membuatnja :

1. Ubi dikupas, diparut lalu diperas, kemudian ditjampur dengan atji.
2. Sedikit air kapur sirih ditjampurkan bersama gula setjukupnja.
3. Lalu dibuat butiran² sebesar telur penju.
4. Digoreng didalam minjak jang panas.

KLETJI

*Bahan*² :

singkong	1 kg.	gula merah	¼ kg.
kelapa	½ btr.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Singkong diparut.
2. Kelapa diparut.
3. Gula dan garam ditjampur dengan singkong parut.
4. Dibentuk dan dikukus.
5. Dimakan dengan kelapa parut.

KLURING

*Bahan*² :

singkong	½ kg.	garam	1 sdt.
gula merah	¼ kg.	air	3 sdm.

*Bumbu*² :

bawang putih 3 siung garam 1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Singkong dibersihkan, diparut.
2. Bawang putih, garam dihaluskan, lalu ditjampur dengan singkong tadi, diaduk rata.
3. Adonan tersebut diratakan pada tutup pantji (dibuat dadar),

- tutupkan kembali pada pantji jang berisi air mendidih. Apabila sudah masak didjemur sampai kering.
4. Digoreng.
 5. Gula merah dibuat sirop jang kental, disiramkan pada kluring jang telah digoreng tadi.

Keterangan :

Kalau bahan mentah diberi irisan daun bawang atau daun kutjai maka masakan ini disebut opak. Menghidangkanja tidak dengan sirop gula merah.

KLUWO SINGKONG

Bahan² :

singkong	1 kg.	kelapa	½ btr.
----------	-------	--------	--------

Bumbu² :

tjengkeh	6 bdj.	gula merah	2½ ons
kaju manis	2 rdj.	garam	½ sdt.
panili	1 bks.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut dibuat santan kental 1 gelas dan santan tjair 2 gelas.
2. Singkong dibersihkan, ditjutji, dipotong ketjil², direbus dengan santan tjair bersama gula dan bumbu.
3. Bila telah habis airnya, santan kental dimasukkan, direbus terus sampai kuah habis.

KOKOLE

Bahan² :

djagung hampir tua	10 tongkol
air santan	1 gls.
gula pasir	1 gls.

Tjara membuatnja :

1. Djagung dikupas, dipipil, ditumbuk halus.

2. Airnja diperas.
3. Diberi santan dan gula pasir.
4. Dimasak.
5. Sudah agak kental didinginkan di-bale² kere, di-potong².

KOLAK (Purwokerto)

*Bahan*² :

singkong	1/2 kg.	kelapa	1/2 btr.
pisang nangka	4 bh.	pandan	1 lbr.
gula merah	1 ons	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Singkong dan pisang dibersihkan, di-potong² persegi, direbus sampai masak.
2. Kelapa dibersihkan, diparut, ditambah dengan garam.
3. Gula merah dan pandan direbus, disaring.
4. Dihidangkan dengan ditaburi kelapa parut dan disiram sirop gula merah.

KOLAK KOLANG KALING (Purwokerto)

*Bahan*² :

kolang-kaling	2 tjkr. ketjil	daun pandan	2 lbr.
kelapa	1/4 btr.	garam	1 sdt.
gula merah	1 ons		

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diambil santannja 2 gelas.
2. Kolang-kaling direbus sampai masak.
3. Gula, santan, garam dimasukkan.
4. Dimasak sambil di-aduk² supaja santan djangan petjah.

KOLAK KOPUR

Bahan² :

tepung beras	1 gls.	gula	1 ons
kelapa	1/4 btr.	daun pisang	

Bumbu² :

kapur sirih	1/2 sdt.
pandan	2 lbr.
air garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tepung beras diuli dengan air hangat 1/4 gelas.
2. Ditambah air garam dan kapur sirih.
3. Dibungkus dengan daun pisang, dikukus.
4. Kelapa diparut dibuat santan 1/2 gelas, diberi air garam 1/2 sendok makan.
5. Gula merah dibuat sirop dengan 3/4 gelas air.
6. Menghidangkan dalam mangkuk dengan di-iris² tipis dan disiram santan dan sirop gula merah.

KOLAK LABU MERAH

(Bali)

Bahan² :

labu merah jang tua	1/4 btr.
gula merah	1/4 kg.
kelapa	1/4 btr.

Tjara membuatnja :

1. Labu dikupas lalu di-potong² persegi.
2. Gula merah ditaruh diwadjan dan ditjampur dengan labu jang telah dipotong kemudian dimasak (tak pakai air sama sekali).
3. Aduk sebentar² dan djangan terlalu sering.
4. Setelah masak, makannja dengan kelapa parut jang telah diberi sedikit garam.

KOLAK TALAS

Bahan² :

talas	1 kg.	kaju manis	1/2 ptg.
gula merah	1 kg.	pandan atau panili	
kelapa	1/2 btr.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Talas dikupas, diiris persegi ketjil², dikukus.
2. Kelapa diparut diambil santannja 1/2 liter.
3. Direbus bersama gula, pandan, garam, kaju manis.
4. Djika telah mendidih, masukkan talas hingga santan tinggal setengahnja.

KOLAK UBI DJALAR

Bahan² :

ubi djalar	1 kg.	kelapa	1/4 btr.
gula merah	2 ons	daun pandan	2 lbr.

Tjara membuatnya :

1. Ubi djalar dikupas, dipotong, direndam dalam air kapur 10 menit; ditiriskan, ditutupi dan direbus dengan sedikit air sampai 1/2 masak.
2. Kelapa diparut, diambil santannja.
3. Gula dimasukkan dalam rebusan tersebut, terakhir santan. Diaduk per-lahan² supaja tidak petjah dan ubi tidak hantjur.

KRAKELING BANDENG

Bumbu² :

daging ikan bandeng		margarine	2 ons
jang dibuang durinja	1/4 kg.	merah telur	1 btr.
tepung beras	1/4 kg.	susu	1/4 tjkr.

Bumbu :

garam	1/2 sdt.
-------	----------

Tjara membuatnja :

1. Semua bahan² ketjuali merah telur diaduk mendjadi satu sampai merupakan adonan jang rata.
2. Gulung pandjang sebesar pensil lalu buat bentuk krakeling.
3. Dipulas atasnja dengan merah telur jang telah dikotjok dengan dibubuhi 1 sendok air dan sedikit garam.
4. Dipanggang didalam oven dengan api atas bawah sampai matang.

KRASIKAN

Bahan² :

ketan	1 kg.	gula djawa	8 ons
kelapa	1 btr.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Ketan digoreng sangan lalu ditumbuk.
2. Kelapa disrundeng lalu ditumbuk.
3. Buatlah djuruh gula djawa, setelah djuruh akan kental masukkan ketan dan srundeng tadi lalu di-potong² setelah dingin.

KRAWON TJANTEL

(Jogjakarta)

Bahan² :

beras tjantel (tjantel)	1 kg.	kelapa	1 btr.
-------------------------	-------	--------	--------

Tjara membuatnja :

1. Beras tjantel ditjutji bersih.
2. Dikukus sampai setengah masak.
3. Dikaru dengan air panas.
4. Dikukus lagi sampai masak betul.
5. Parutlah kelapa setjukupnja.
6. Parutan kelapa diberi garam setjukupnja.
7. Kalau rawon itu akan dimakan, biasanya kelapa parutan ditjampurkan.

Keterangan :

Para pendjual rawon tjantel biasanya parutan kelapa itu dipupukkan diatas tjantel lalu dibungkus dengan daun pisang.

KROKET DJAGUNG

(Djakarta)

Bahan² :

djagung muda	10 bh.	tepung panir	1/2 gls.
daging tjintjang	1/2 ons	telur ajam	1 btr.
tepung maizena	2 sdm.	minjak goreng	2 gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.
garam	1 sdt.
lada halus	1/4 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Djagung muda diparut.
2. Bawang merah diiris ditumis kemudian daging tjintjang dimasukkan ditambah lada dan garam.
3. Bila daging hampir masak, djagung muda dimasukkan.
4. Untuk mengentalkan ditambah maizena jang telah ditjairkkan dengan air sedikit, diaduk sampai rata dan tertjampur benar.
5. Adonan ini dibentuk dengan sendok bulat pandjang, dipanir dengan tepung panir dan telur.
6. Digoreng dalam minjak banjak dan panas, sampai merah ketjoklatan dan rata.

KROKET TEMPE

Bahan² :

tempe	10 pt.	tepung panir	3 sdm.
telur	1 btr.	minjak goreng	1 gls.
mentega	1 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	4 btr.	daun bawang +
--------------	--------	---------------

bawang putih	3 siung	seledri	1 ikt.
lada putih	1/2 sdt.	garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tempe dikukus, dihaluskan.
2. Bumbu² dihaluskan, ditjampur rata dengan tempe halus ditjampur dengan mentega, daun bawang dan seledri jang telah diiris halus, dibentuk bulat pandjang.
3. Digulingkan ditepung panir, dimasukkan dalam telur jang sudah dikotjok, digulingkan ditepung panir.
4. Digoreng pada minjak panas sekali, sampai berwarna kuning tjoklat.

KRUPUK BABI

Bahan² :

kulit babi	1 kg.	minjak kelapa	1/2 btl.
------------	-------	---------------	----------

Bumbu :

garam	2 sdm.
-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Kulit babi di-potong² ketjil kira² 3 cm².
2. Gemuknya dibersihkan.
3. Di-remas² dengan garam sedikit.
4. Dimasukkan kedalam wadjan jang telah diisi minjak.
5. Digoreng dengan api ketjil sampai kelihatan empuk² sedikit, lalu didinginkan.
6. Setelah didinginkan digoreng sekali lagi dengan minjak panas.

KRUPUK BENHUR

Bahan² :

tepung kandji	1 kg.	air	1 tjkr.
---------------	-------	-----	---------

Bumbu² :

bawang putih	5 siung	garam	1/2 sdm.
--------------	---------	-------	----------

Tjara membuatnja :

1. Bawang putih dan garam dihaluskan.
2. Tepung kandji diberi air mendidih, diuli kuat², bumbu² halus dimasukkan. Diuli terus sampai adonan dapat digulung seperti bahan untuk kerupuk, bentuknya bulat pandjang seperti lontong.
3. Direbus dalam air mendidih. Apabila sudah mengapung keatas diangkat, kemudian ditiriskan, didinginkan semalam. Esok harinya diiris tipis seperti krupuk, didjemur kering.
4. Tjara menggoreng krupuk dengan pasir jang bersih dipanaskan terlebih dahulu, dalam wadjan dan kerupuk disangan dalam pasir panas.

KRUPUK GADUNG

Bahan :

gatot gadung kering 1 kg.

Bumbu² :

bawang 6 siung garam 1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Gatot gadung kering dipjur²-i air garam jang sudah diberi bawang.
2. Didjemur sampai kering.
3. Digoreng.

Keterangan :

Biasanya digoreng lembaran. Pendjualan direntengi/ditusuki seperti pendjualan lempeng.

KRUPUK GURIH

Bahan² :

tepung kandji	1/2 kg.	vetsin	1/2 sdt.
terigu	1 ons	garam halus	3/4 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Satu ons tepung kandji dibuat kandji jang kental, dengan 2 gelas ditjampur vetsin dan garam.
2. Setelah dingin diaduk rata dengan sisa tepung kandji dan terigu, hingga merupakan adonan jang dapat dibentuk.
3. Dibentuk bulat pandjang menurut jang dikehendaki, dibungkus daun, direbus sampai masak.
4. Setelah masak diangkat, ditiriskan, kemudian dibiarkan 1 malam supaja dingin betul.
5. Diiris tipis², didjemur sampai kering.

KRUPUK KADARIJAH

(Rembang)

Bahan² :

singkong	1 kg.	daun pisang	setjukupnja
minjak goreng	½ btl.		

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	garam	1 sdm.
ketumbar	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Singkong dibersihkan, diparut.
2. Bumbu² dihaluskan, ditjampur djadi satu dengan singkong.
3. Adonan dibungkus dalam daun pisang sebesar lontong.
4. Bungkusan ini direbus, sesudah masak didinginkan, dikupas, didjemur sebentar.
5. Sesudah kesat (tidak basah) diiris tipis², didjemur kering
6. Digoreng dalam minjak panas.

KUE ADAS

(Djawa Barat)

Bahan² :

tepung beras ketan	1 gls.
daun pisang	setjukupnja
tepung beras	1 gls.

panili	setjukupnja
gula pasir	½ gls.
garam	setjukupnja
kelapa	½ btr.

Tjara membuatnya :

1. Tepung beras, tepung ketan, gula pasir, panili, garam ditjampur.
2. Kelapa diparut, ditjampur dengan tepung sampai rata.
3. Dipertjiki air supaja agak lembab, lalu ditutup daun pisang ½-1 djam.
4. Dimasukkan kedalam lojang jang telah dialas daun pisang, kemudian dikukus.

Keterangan :

Tjara mentjampurnja djangan diuli, tetapi harus ditaburkan dan dipertjiki air. Adonan berderai kering² lembab dan kalau masak empuk. Kalau menghidangkan di-iris².

KUE KU

Bahan² :

tepung	2 gls.	minjak goreng	2 sdm.
katjang hidjau	½ gls.	garam	¼ sdt.
santan kanil	10 sdm.	daun sudji	4 lbr.
gula merah	1 ons	daun pandan	2 lbr.
daun pisang	1 plp.		

Tjara membuatnya :

1. Katjang hidjau ditutupi direndam, direbus sampai lunak dan berair sedikit.
2. Gula merah diiris, dimasukkan kedalam katjang, dimasak sampai airnya habis dan kering.

Kue

1. Santan kanil direbus, didinginkan ditambah tepung, garam, zat warna dari daun sudji dan pandan, diuli sampai adonan liat.
2. Adonan dibentuk bulat² diisi kumbu, ditjetak dalam tjetakan kue ku, jang telah dilumari minjak.

3. Kue² ini diletakkan diatas daun pisang jang diminjaki lalu dikukus sampai masak.
4. Waktu menghidangkan daun pisang itu dipotong menurut bentuk kue ku.

Keterangan :

Santan kanil adalah santan jang sangat kental.

KUE AMBON

Bahan² :

tepung beras	1/2 kg.
telur ajam	5 btr.
gula pasir	1/2 kg.

Bumbu² :

panili	5 sdt.
soda kue	2½ sdt.
tjoklat	5 sdt. .
garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Telur dan gula pasir dikotjok sampai berbuih.
2. Tjoklat ditapis dan dimasukkan sambil ditapi, kemudian soda kue dan panili.
3. Tepung ditapis, dimasukkan ditambah air 2 sendok makan. Diaduk per-lahan².
4. Adonan dibuat dadar, ditengahnja diberi kenari, digulung, dipan sampai kuning dan masak.

KUE ANEKA RUPA

Bahan² :

kuning telur	2 btr.	panili	1 btg.
putih telur	1 btr.	soda	½ sdt.
mentega	3½ tjkr.	iris ² an kenari	4 tjkr.
tepung terigu	13 tjkr.	gula pasir	3 tjkr.
tepung susu	2 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Telur, gula dan mentega dikotjok sampai mengembang.
2. Sesudah itu dimasukkan terigu, tepung, susu, soda dan panili.
3. Lalu diaduk sampai rata.
4. Dan ditjetak sesuka kita, sesudah digiling diatas kertas minjak sampai tipis.
5. Sesudah itu dibakar setelah disapu terlebih dahulu dengan kuningnya telur dan ditaburi kenari jang sudah diiris-iris.
6. Dibakar dalam oven dengan api atas bawah.

KUE APAM SAILAN

Bahan² :

tepung beras	1 kati
kembang roti	setjukupnja
air dingin	2 tjutji tangan
daun pandan (ditumbuk)	setjukupnja
kunjit	sedikit

Tjara membuatnya :

1. Tepung beras diaduk dengan kembang roti, hingga bertjampur betul.
2. Satu tjutji tangan air dingin dimasak dengan air daun pandan.
3. Diletakkan kunjit sedikit, sampai mendidih.
4. Air ini dimasukkan kedalam tjampuran tepung beras lalu dimasukkan pula gula pasir sampai tjukup manis.
5. Adonan dibikin seperti adonan panekoek.
6. Adonan itu dibiarkan semalam lamanja, esoknya dimasak atau dikukus.
7. Memasaknya pakai talam jang telah diletakkan didalam sebuah kukusan.
8. Dan ada djuga jang diletakkan dalam mangkuk ketjil².
9. Bila sudah mendidih betul air kukusan, baru dimasak kue ini.

KUE ARAI PINANG

(Sumatera Barat)

Bahan² :

tepung beras	4 gls.	garam halus	1 sdt.
santan entjer	2 gls.	kapur sirih	sedikit
minjak goreng	2 gls.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung beras disangrai.
2. Santan didihkan bersama garam dan sedikit kapur sirih.
3. Santan dituangkan sedikit demi sedikit ketepung beras sambil diuli sampai merupakan adonan jang rata dan kental.
4. Dari adonan dibuat bulatan sebesar kelereng, setelah mana tiap kelereng ditekan dengan empu djari didalam majang pinang jang sebelumnya diberi minjak, supaja tidak melekat.
5. Benda² ini kemudian digoreng dalam minjak hingga kuning.

Keterangan :

1. Ketjuali majang pinang, dapat pula digunakan batang pisang jang dibelah.
2. Kue arai pinang dapat pula ditjampur dengan sirop gula panas, setelah mana didjemur hingga kering.
3. Santan dapat diganti dengan air biasa.

KUE ASIA

Bahan² :

tepung gapelek	½ kg.	kelapa	½ btr.
gula pasir halus	½ kg.	garam	1 sdt.
telur ajam	3 btr.	margarine	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tepung disangrai.
2. Kelapa diparut, dibuat santan, direbus sampai kental.
3. Telur dan gula dikotjok sampai mengembang, dimasukkan tepungnya, ditjampur sampai rata kemudian dimasukkan santan dan garam.

- Dimasukkan kedalam tjetakan, jang dilumari margarine, mula² dibakar dalam oven dengan api bawah, kemudian dengan api atas.

KUE ASIN

*Bahan*² :

tepung djagung	1½ tjkr.	mentega	1 tjkr.
kuning telur	2 btr.	garam	2 sdt.
soda kue	½ sdt.	vetsin	½ sdt.

Tjara membuatnja :

- Mentega dikotjok sampai putih, dimasukkan kuning telur satu persatu sambil dikotjok sampai rata.
- Dimasukkan tepung dan bahan² lainnya kedalam.
- Diaduk sampai rata betul. Dibakar dikaleng pembakar jang dilumuri mentega.

KUE BAWANG

*Bahan*² :

tepung terigu	7 gls.	santan kental	1 gls.
kuning telur ajam	2 btr.	minjak goreng	4 gls.
putih telur ajam	1 btr.		

*Bumbu*² :

bawang merah	¼ kg.	garam halus	½ sdm.
seledri	20 tk.	lada	sedikit

Tjara membuatnja :

- Bawang merah dan seledri ditjintjang halus.
- Telur dikotjok bersama bumbu, sambil diaduk, ber-turut² dimasukkan santan dan tepung.
- Adonan dibanting selama ± 1 djam. Dibentuk pandjang² persegi dengan garis tengah 3 cm, diiris tipis atau ditjetak tipis diatas medja.
- Digoreng dalam minjak panas hingga kuning.

KUE BANGKET

(Palembang)

Bahan² :

sagu	1/2 kg.	telur	2 btr.
gula merah	1/4 kg.	kelapa	1/2 btr.
gula pasir	1/4 kg.		

Bumbu² :

widjen	1 ons	soda kue	1 sdt.
panili	2 bks.		

Tjara membuatnya :

1. Sagu disangani ± 10 menit.
2. Kelapa diparut dibuat santan.
3. Gula merah, gula pasir dan santan dimasak sampai kental seperti sirop.
4. Diuapkan selama ± 6 djam.
5. Setelah itu sirop kental ditjampur dengan telur lalu dikotjok sampai mengembang.
6. Dimasukkan sagu hingga dapat dibuat adonan kemudian dipipihkan, kemudian ditjetak.
7. Dibakar sampai masak.
8. Sebelum dibalik, ditaburi widjen diatasnya.

KUE BASUNG

(Sumatera Barat)

Bahan² :

tepung beras	2 gls.	garam	1/2 sdt.
gula merah	1/2 gls.	daun pisang	
kelapa	1/4 btr.		

Tjara membuatnya :

1. Tepung disangrai.
2. Gula merah dimasak dengan 2 gelas air hingga hantjur, kemudian disaring. Panas² ditjampur dengan 2/3 bagian dari tepung beras dan sedikit garam hingga rata.
3. Daun pisang yang telah dilakukan di-potong² ± 12 cm dibuat

kerutjut jang disemat dengan lidi, diisi $\frac{3}{4}$ bagian dengan adonan diatas, lalu dikukus.

- Kelapa diparut, dibuat santan sebanjak 1 gelas, ditjampur dengan sisa tepung dan garam.
- Bila adonan sub 2 telah masak, dimasukkan adonan sub 4, hingga 1 cm dari tepi daun. Dikukus lagi hingga masak.

KUE BATANG POHON

*Bahan*² :

telur ajam	6 btr.	tepung terigu	$2\frac{1}{2}$ tjkr.
gula pasir	$\frac{2}{3}$ tjkr.	tjoklat dan kismis	setjukupnja

Tjara membuatnja :

- Telur dan gula dikotjok sampai mengembang, lalu dimasukkan terigu sedikit² disertai kismis.
- Sesudah itu dibakar dalam tjetakan jang berbentuk batang pohon.
- Setelah masak, diangkat dan dikeluarkan dari tjetakan.
- Apabila telah dingin, disemprot dengan cream jang dibubuhi tjoklat untuk batang pohon dan cream putih untuk bunganja.
- Sebagai pemanis dapat pula diletakkan buah pala ketjil jang berbentuk sarang burung.

KUE BAWANG

*Bahan*² :

tepung kandji	1 kg.	bawang merah	1 prg.
kelapa	4 gls. santan	lada dan garam	sedikit
telur	3 btr.	mentega	3 sdm.
terigu	$1\frac{1}{2}$ gls.	minjak kelapa	$1\frac{1}{2}$ btl.

Tjara membuatnja :

- Tepung kandji dan tepung terigu diaduk dengan santan jang telah didihkan, kemudian diberi mentega, lada dan garam.
- Adonan ini di-banting² dan digiling, lalu dimasukkan bawang merah jang di-iris². Makin banjak bawangnya makin enak rasanja.

- Adonan digulung bulat² pandjang, diiris² tipis² lalu digoreng.

KUE BIDJI BIDJI (Sulawesi Utara/Tengah)

*Bahan*² :

tepung terigu	2½ gls.	santan	1/5 gls.
telur	2 btr.	minjak goreng	½ btl.

Tjara membuatnja :

1. Telur dan gula dikotjok sampai putih.
2. Terigu dan santan ditjampur dengan kotjokan telur tadi hingga rata.
3. Adonan dibentuk sebesar batang pensil lalu dipotong sebesar katjang.
4. Digoreng dalam minjak panas sampai mengembang dan berwarna ke-emas²an.

KUE BIDJI NANGKA (Sulawesi Selatan)

*Bahan*² :

kentang	1 kg.	telur ajam	3 btr.
gula pasir	1 kg.	panili	½ sdt.
kenari tjintjang	1½ gls.		

Tjara membuatnja :

1. Kentang direbus sampai masak, dikupas dan dihaluskan.
2. Gula pasir dan kenari ditjampurkan pada kentang, diaduk sampai rata.
3. Didjerangkan diatas api jang ketjil, di-aduk² sampai masak. Tanda masak apabila dipegang tidak melekat.
4. Putih telur dan kuning telur ajam dipisahkan.
5. Kuning telur dikotjok sampai putih.
6. Gula, putih telur, panili ditambah air 2 gelas, didjerangkan diatas api jang ketjil, diaduk sampai mendidih.
7. Ditapis, didjerangkan terus supaja agak kental seperti sirop.
8. Adonan dibentuk bidji nangka, di-guling²kan dalam kotjokan

- kuning telur, kemudian dimasukkan dalam tjampuran sirop.
9. Tiap kali dimasukkan 5–6 butir kue dalam sirop, setelah kuning telur jang melekat pada kue mengeras, kue diambil dan didinginkan.
 10. Sisa air gula didinginkan, ditapis.
 11. Tjara menghidangkan: kue dituangi saos gula jang telah didinginkan. Supaja dapat disimpan agak lama, air gula tempo² didjerangkan lagi, agar tidak menjadi asam.

KUE BOLU KUKUS

*Bahan*² :

terigu	2 gls.	santan	1/2 gls.
gula	1 gls.	garam	setjukupnja
telur	4 btr.	panili	setjukupnja
air kelapa	1/2 gls.		

Tjara membuatnja :

1. Gula dikotjok dengan telur sampai berkembang.
2. Air santan dan air kelapa dimasukkan sedikit demi sedikit sampai habis.
3. Kemudian dimasukkan tepung, panili dan garam dengan diaduk.
4. Adonan ini dimasukkan kedalam tjetakan lapis, lalu dikukus.
5. Kalau sudah kelihatan mengambang dan retak empat baru diangkat.

KUE BUAH²AN DENGAN VLA

*Bahan*² :

telur	12 btr.	selai nanas	1 prg.
gula	1/2 kg.	vla room kental	setjukupnja
tepung	3 1/2 ons	buah ² an dalam kaleng	sedikit

Tjara membuatnja :

1. Kuning telur diaduk bersama gula, tepung dan panili.
2. Achirnja dimasukkan putih telur jang sudah dikotjok dan diaduk bersama.
3. Adonan dituangkan dalam tjetakan setebal 1/2 djari.

4. Diwaktu masih panas disemir dengan mentega.
5. Dibuat vla room kental dengan sedikit selai dan buah²an.
6. Kue ini dapat dihias dengan putih telur jang dikotjok dengan gula bubukan.
7. Kemudian dibubuhi air djeruk nipis sedikit.

KUE BUNGA MAI

(Djawa Barat)

*Bahan*² :

tepung beras	2 gls.	garam	1/2 sdt.
air	1 gls.	kapur sirih	sedikit
kuning telur ajam	1/2 btr.	minjak goreng	2 gls.

Tjara membuatnya :

1. Tepung disangrai hingga kuning telur dikotjok.
2. Air didihkan bersama garam dan kapur sirih. Tepung dimasukkan sedikit demi sedikit sambil diaduk, terahir dimasukkan telur dan diaduk hingga djadi adonan kental jang rata.
3. Adonan ditjetak dengan tjetakan jang dibikin dari batok kelapa hingga berupa kembang. Digoreng dalam minjak panas hingga kuning.

Keterangan:

1. Tjetakan dari batok kelapa dibuat sbb:
Batok kelapa dibersihkan hingga litjin, pada dasarnya dibuat lobang pandjang halus bersilang ± 2 cm. Adonan ditempatkan sedikit² diatas talenan. Dasar dari batok kelapa jang berlobang ditekankan diatasnya. Kedalam batok akan keluar adonan berupa kembang.
2. Djika telur ajam ditiadakan, hasilnya akan lebih keras.

KUE CHASIDAH

*Bahan*² :

tepung djagung	2 tjkr.	mentega	1/2 tjkr.
gula pasir	1½ tjkr.	telur ajam	1 btr.

air	3 tjkr.	djagung rebus	sekutjupnja
bawang goreng	setjukupnja	garam	setjukupnja

Isinja :

katjang idjo	1 ons	gula merah	1 ons
daun pandan	1 hl.		

Tjara membuatnja :

1. Gula dan telur dikotjok, ditambah air, dimasukkan tepung, terus dimasak dengan garam sampai kental (setengah masak, dimasukkan mentega kedalamnya), terus direbus sampai masak.
2. Katjang idjo dimasak dengan air dan gula mendjadi bubur jang kental. Ditaruh dengan tjeper berbentuk gunung.
3. Ditutupi tepung jang telah dimasak menurut bentuk dari bubur katjang idjo.
4. Dipuntjaknja dibuat lubang seperti kawah dan kelilingnya di gunting seperti sisik. Tiap sisik dihias dengan djagung rebus dan bawang goreng.

KUE DADAR

Bahan² :

terigu	2 gls.	telur	3 btr.
gula	½ gls.	garam	sedikit
susu entjer	1 gls.		

Tjara membuatnja :

1. Mula² gula dikotjok dengan telur sampai setengah kembang.
2. Kemudian dimasukkan garam dan tepung susu, diaduk terus sampai rata.
3. Tempat pembakaran dipanaskan dan disemir sedikit dengan mentega.
4. Lalu dituangkan adonan sesendok demi sesendok, sambil diratakan keseluruh pinggirnya.
5. Kalau kue dadar sudah kering, ia dilipat empat atau digulung.

KUE DAUN DAUN

Bahan² :

merah telur	3 btr.	bubuk tjoklat	1 sdm.
putih telur	1 btr.	terigu	10 tjkr.
gula halus	1 kg.	tepung singkong	3 tjkr.

Bumbu² :

panili	3 bks.	soda kue	1/2 sdt.
--------	--------	----------	----------

Tjara membuatnja :

1. Telur, gula dan mentega dikotjok sampai mengembang.
2. Sesudah itu dimasukkan terigu, tepung singkong dan panili serta soda.
3. Diaduk sampai rata dan dibagi dua.
4. Jang sebagian diberi warna kuning dan sebagian lagi dimasuki bubuk tjoklat.
5. Semuanja di-bulat²kan sebesar kelereng.
6. Sesudah itu ditipiskan dan diberi bentuk daun.
7. Dibakar dalam oven dan diberi api atas bawah.

KUE DELAPAN DJAM

Bahan² :

telur ajam	1 gls.	margarine/minjak	
gula pasir	1/4 gls.	samin	1/4 gls.
susu	1/4 gls.		

Tjara membuatnja :

1. Telur dan gula ditjampur, dikotjok sekedar untuk menghantjurkan gulanja sadja.
2. Dimasukkan susu dan minjak samin, dikatjau sampai rata.
3. Adonan dimasukkan tjetakan dan dikukus selama delapan djam.
4. Setelah masak, diangkat dan kemudian dibakar dalam oven.

Tjara membakarnja :

Mula² dengan api bawah sampai kering.

Setelah itu dengan api atas sampai warna mendjadi agak merah.

KUE DJAGUNG

Bahan² :

djagung pipihan	1 lt.	gula aren	1 gls.
katjang temo	1 gls.		

Tjara membuatnya :

1. Djagung disangrai.
2. Ditampi.
3. Ditumbuk, diajak.
4. Tepung djagung jang halus ditjampur dengan temo.
5. Gula aren ditjairkan dalam pantji, diaduk sampai kental dengan air 2 gelas.
6. Tepung bersama temo dimasukkan.
7. Diaduk sampai rata dan kering.
8. Dipaparkan dalam bak kue atau di-bulat²kan.

KUE DJAE

(Menado)

Bahan² :

tepung terigu	6 ons	gula pasir	2½ ons
manisan djae	1 ons	telur ajam	1 btr.
margarine	3 ons		

Tjara membuatnya :

1. Margarine dan gula dikotjok, dimasukkan telur, kemudian tepung terigu.
2. Adonan setelah teraduk rata, digiling setebal ½ cm.
3. Kue diletakkan diatas lojang, diatasnya disemir dengan telur dan manisan djae jang telah dipotong ketjil² lalu dibakar dalam oven.

KUE DON

Bahan² :

tepung gaplek	1 kg.	ubi djalar	2½ kg.
gula	½ kg.		

Tjara membuatnja :

1. Ubi direbus lalu dikupas kulitnya dan ditumbuk halus.
2. Ditampung tepung gapek.
3. Diuleti sampai alot dan dibikin glintiran sebesar djari telunjuk.
4. Digoreng sampai kering.
5. Digangsa dengan gula pasir atau gula kelapa.

KUE DWIWARNA

Bahan² :

tepung maizena	1/4 kg.	santan tjair	1 gls.
santan kental	1/2 gls.		

Bumbu² :

gula merah	1 ons	panili	1 sdt.
daun pandan	2 lbr.	garam	1/2 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Santan tjair dan gula merah dipanaskan.
2. 1/2 bagian maizena, garam, panili dibuat adonan dengan tjairan itu; dipanaskan, diaduk sampai masak, merupakan lapisan bawah jang warnanja tjoklat.
3. 1/2 bagian maizena dibuat adonan lagi dengan santan kental, daun pandan, garam, dipanaskan, di-aduk² sampai masak, dituangkan diatas lapisan pertama, lalu didinginkan.

Keterangan :

Menghidangkanja di-potong² segi empat.

KUE ES PAES

(Madura)

Bahan² :

beras	1/4 kg.	daun pisang	1/2 pelelah
katjang idjo	1 ons	garam	1/2 sdm.
kelapa	1/4 btr.		

Tjara membuatnya :

1. Katjang hidjo direndam air panas selama 1 djam.
2. Beras ditjutji.
3. Kelapa diparut, ditjampur katjang dan beras, diberi garam.
4. Dibungkusi pandjang², direbus air selama 1 djam.

KUE GANDUS

(Palembang)

Bahan² :

tepung beras	400 gr.	minjak goreng	1/2 tjkr.
kelapa	1 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	2 bh.	garam	1 sdt.
ebi	1 ons	seledri	5 tk.

Tjara membuatnya:

1. Kelapa diparut, dibuat santan dengan air ± 3 gelas.
2. Tepung beras diberi garam, diuli, diaduk dengan santan sedikit demi sedikit sampai tertjampur rata.
3. Adonan dimasukkan kedalam lojang.
4. Lojang dimasukkan kedalam kukusan dan dikukus sampai masak.
5. Udang kering ditumbuk.
6. Bawang diiris, digoreng dengan minjak 1/2 tjangkir.
7. Seledri ditjintjang halus.
8. Kemudian semuanja ditjampur.
9. Setelah diangkat, bagian atas ditaburi bumbu² jang sudah digoreng.

KUE GAPIT

(Bali)

Bahan² :

tepung ubi kaju	1/2 kg.	telur ajam	1 btr.
gula pasir	1 ons	garam	1/2 sdt.
santan kental	1/2 lt.		

Tjara membuatnja:

1. Telur dan gula pasir dikotjok sampai membuih.
2. Santan dimasukkan, ditambah tepung ubi dan garam; ditjampur rata.
3. Ditjetak dengan tjetakan gapit. Tjetakan diolesi dengan minjak. Dipanggang diatas api.
4. Waktu memanggang dibolak-balik, setelah masak digulung panas².

KUE GELANG

Bahan²:

tepung beras ketan	2 gls.
garam halus	2 sdt.
air	setjukupnja
gula	setjukupnja

Tjara membuatnja:

1. Tepung dan garam diaduk dan dimasukkan air sedikit demi sedikit sampai sedang kerasnya.
2. Kemudian digulung sebesar pensil dan di-lingkar²kan.
3. Sesudah itu, digoreng dengan minjak kelapa.
4. Kalau sudah kuning, diangkat dan dilumari gula merah atau gula pasir jang sudah dimasak terlebih dahulu.

KUE GEMBLONG KITJAK

(Tegal)

Bahan²:

beras ketan	1 kg.	nangka masak	5 bdj.
gula pasir	1/2 kg.	garam	3½ sdm.
kelapa	2 btr.		

Tjara membuatnja:

1. Beras ketan ditjutji, ditiriskan.
2. Kelapa² dikupas, jang 1 butir diparut.
3. Beras ketan dan kelapa diaduk, diberi garam 3 sendok makan, dikukus sampai masak.

4. Hangat² ditumbuk dalam lumpang kaju sampai halus. Ditjetak dalam lojang.

Membuat areh :

1. Kelapa jang satu butir lagi diparut dibuat santan 2 gelas. Diberi garam $\frac{1}{2}$ sendok makan; nangka diiris ketjil².
2. Nangka diberi gula pasir $\frac{1}{2}$ kg. Direbus dengan di-aduk² bersama santan sampai kental.

KUE GETAS

(Malang)

Bahan² :

tepung ketan	$\frac{1}{4}$ kg.	gula pasir	1 ons
tepung beras	1 ons	garam	1 sdt.
kelapa	1 btr.	minjak kelapa	$\frac{1}{2}$ btl.

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, separuh dibuat santan dan jang separuh lagi dibiarkan sebagai parutan.
2. Tepung² ditjampur santan, kelapa parut dan garam, kemudian diratakan setebal 2–3 cm, dipotong bulat².
3. Digoreng sampai kuning.
4. Gula pasir direbus dengan air $\frac{1}{4}$ gelas.
5. Kue jang sudah digoreng ditjelupkan dalam tjairan gula dan dimasak sampai kering.

KUE GULA KATJANG

(Rembang)

Bahan² :

katjang tanah	$\frac{1}{2}$ kg.	gula merah	1 ons
gula pasir	$\frac{1}{2}$ kg.	air	$\frac{1}{2}$ gls.

Tjara membuatnya :

1. Katjang digoreng sangat sampai masak, dibuang kulit arinja.
2. Gula pasir dan gula merah direbus sampai kental, katjang dimasukkan, di-aduk² sampai rata.

- Sesendok demi sesendok adonan ini dituang diatas daun pisang jang telah diatur diatas tampah, bentuknya bulat pipih.
- Bila telah kering dan keras, daun dilepaskan.
- Didjemur sebentar, diangkat, dimasukkan dalam stoples.

KUE GULUNG

*Bahan*² :

telur	12 btr.	selai	
gula pasir	½ kg.	(vla room)	setjukupnja
tepung	3 ons	djeruk nipis	1 bdj.
panili		setjukupnja	

Tjara membuatnja :

- Kuning telur, gula dan panili ber-sama² tepung dikotjok, kemudian dimasukkan putih telur jang sudah dikotjok.
- Adonan ini diletakkan didalam tjetakan pandjang jang tebalnya satu djari.
- Kalau sudah masak, disemir dengan selai lalu digulung.
- Dihiasi dengan glazuur putih telur.

Perhatian! Membuat glazuur putih telur :

Satu butir telur dikotjok dengan 10 sendok makan gula halus (bubukan gula), ditambah dengan beberapa tetes air djeruk nipis, sedikit minuman keras dan gula.

KUE GUNDJING

*Bahan*² :

tepung beras	1 gls.	telur	2 btr.
tepung ketan	½ gls.	air	½ gls.
kelapa	1 btr.		

Bumbu :

garam	1 sdt.
-------	--------

Tjara membuatnja :

- Kelapa diparut.

2. Tepung beras, tepung ketan (dalam perbandingan 2:1), kelapa parut dan garam, ditjampur dengan air sedikit demi sedikit sampai mendjadi adonan jang sangat rata.
3. Telur jang sudah ditjampur kuningnya dengan putihnya diulas ditjetakan sampai rata.
4. Adonan dimasukkan tjetakan lalu dibakar.

KUE HAVERMOUT

*Bahan*² :

telur	5 btr.	tepung singkong	2 tjkr.
mentega	4½ tjkr.	tepung terigu	2 tjk
havermout	2½ tjkr.	tepung susu	1 tjkr.
gula halus	4½ tjkr.	bubuk tjoklat	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Merah telur (dari 5 butir telur), gula dan mentega dikotjok sampai mengembang.
2. Sesudah itu dimasukkan havermout, terigu, tepung singkong, tepung susu dan bubuk tjoklat.
3. Adonan ini diaduk hingga rata betul, sesudah rata dimasukkan lojang dan dibakar dalam oven dengan api diatas dan dibawah hingga kuning.
4. Sesudah masak, panas² dipotong persegi pandjang.

KUE INAH

(Bali)

*Bahan*² :

ketan hitam atau ketan putih	1 kg.
pelepas pisang kering atau daun pisang kering	2 ikt.
kelapa tua	1 bh.
gula merah	¾ kg.

Tjara membuatnja :

1. Ketan disangan, ditumbuk halus.
2. Kelapa diparut, disangan, dibuat santan kental.
3. Gula merah di-iris².

4. Tepung ketan, santan kental, gula merah dibuat adonan kental.
5. Pelepas pinang dibuang bagian luarnya, hanja bagian halus jang diambil, dilumuri minyak kelapa, diberi adonan ± 5 sendok makan, digulung, udjungnya diikat.
6. Dikukus.

Keterangan :

Untuk disimpan lama, santannya dikurangi.

Kue ini tahan 1 bulan, dibuat untuk pesta *Galungan* dan matjam² perajaan lain.

KUE INANG GRONDOL

(Bubur Tjandil)

Bahan² :

tepung beras ketan	1/2 gls.	daun pandan	setjukupnja
gula merah	1/2 gls.	garam	setjukupnja
santan kental	1/2 gls.		

Tjara membuatnya :

1. Tepung dengan air dan garam diaduk hingga sedang kentalnya.
2. Sesudah itu, dibundarkan sebesar kelereng.
3. Kemudian dimasak gula merah dengan 3 gelas air beserta daun pandan dan garam.
4. Air gula merah disaring, kemudian dididihkan kembali.
5. Setelah mendidih adonan jang telah di-bundarkan tadi dimasukkan kedalamnya.
6. Dimasak sampai berapung semuanja, jang menandakan makanan sudah masak.
7. Kalau hendak dimakan, diberi santan kental.

KUE IRIAN

(Tegal)

Bahan² :

singkong	1/2 kg.	tepung kandji	2 sdm.
----------	---------	---------------	--------

telur	1 btr.	santan kental	1 gls.
gula merah	2 ons	garam	½ sdm.

Tjara membuatnya :

1. Singkong dikupas, diparut, diberi garam, ditempatkan dalam lojang, dikukus sampai ½ masak.
2. Telur, gula merah, santan dikotjok, ditambah tepung kandji.
3. Adonan ini dituang diatas adonan singkong jang telah ½ masak, merupakan lapisan atas, kemudian dikukus sampai masak.
4. Sesudah dingin di-potong².

KUE KARANG

Bahan² :

singkong	½ kg.	minjak	½ gls.
tepung beras	¼ kg.	gula pasir	¼ kg.
telur	1 btr.	garam	sedikit
kelapa	¼ btr.		

Tjara membuatnya :

1. Singkong dibersihkan, diparut (pakai parut jang belubang besar, parut gobet).
2. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
3. Tepung, santan, gula dan garam dibuat adonan.
4. Telur dikatjau.
5. Singkong dimasukkan, diaduk rata; demikian pula telur jang telah dikatjau, diaduk rata dalam adonan tersebut.
6. Sesendok demi sesendok, digoreng dalam minjak panas.

KUE KARUD

(Bali)

Bahan² :

tepung beras	½ kg.	daun sudji	3 lbr.
gula merah	¼ kg.	kapur sirih	1/6 sdt.
kelapa	½ btr.	pelepas pisang	setjukupnja
garam	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Tepung beras di-kepal², lalu dikukus masak.
2. Setelah masak ditaruh ditampah dan di-pisah²kan, diberi garam setjukupnja, air sedikit demi sedikit, lalu diulet sampai menjadi adonan jang bisa dibentuk (seperti adonan pastel).
3. Pelepas pisang dibelah dua. Tepung di-kepal²kan bulat pandjang, pelepas pisang bagian jang bergerigi diberi minjak kelapa dan tepung jang telah digiling bulat pandjang itu dipipikan lalu diangkat dan sedikit di-bengkok²kan sehingga bentuknya bagus.
4. Setelah semua selesai dibentuk demikian, lalu dikukus sekaligus. Kalau sudah masak diangkat dan disiram dengan air dingin supaja kue terpisah satu sama lainnya, ditiriskan ditampah.
5. Gula merah dibuat sirop jang tidak terlalu kental ditjampur dengan air sedikit, dididihkan sampai agak kental, tapi tidak terlalu kental (bisa diambil dengan sendok).
6. Kalau mau dimakan, atasnya diberi kelapa, gula djawa yang dididihkan itu.
7. Dihidangkan dengan kelapa parut diatasnya dan sirop gula merah.

KUE KATEN

Bahan² :

tepung djagung	1 tjkr.	tepung kandji	3 sdm.
gula pasir	4 sdm.	garam	setjukupnja
kelapa	1/2 btr.		

Tjara membuatnya :

1. Tepung djagung, gula pasir, tepung kandji dan garam ditjampurkan; didjadikan dengan air panas, satu adonan jang dapat di-bulat²kan.
2. Dimasak dengan seliter air.
3. Kalau air sudah mendidih, dimasukkan bulat²an adonan.
4. Kalau sudah terapung tandanya telah matang, diangkat dan di-guling²kan dikelapa parut jang telah digarami setjukupnja.

KUE KATJAMATA

Bahan² :

singkong	2 kg.
daun sudji	2 lbr.
pisang nangka/tanduk	2 ssr.
garam	2 sdt.
gula pasir	2 ons
daun pisang	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Singkong dibersihkan, diparut, diperas airnya.
2. Daun sudji ditumbuk, diberi air beberapa sendok makan, disaring.
3. Singkong, air daun sudji, gula dan garam diaduk rata, didjadikan satu adonan.
4. Pisang dikupas, kemudian dibungkus dengan adonan itu.
5. Dibungkus dengan daun seperti lontong, dikukus sampai masak, didinginkan.
6. Menghidangkan: bungkusan dikupas, di-iris² bulat. Taruh diatas piring.

Keterangan :

Kadang² dihidangkan dengan kelapa parut jang digarami.

KUE KEKOK

(Palembang)

Bahan² :

sagu	2 gls.	kelapa	½ btr.
air	2 gls.	garam	1 sdt.
gula merah	1½ gls.		

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut dan diberi garam halus.
2. Sagu ditjampur dengan air dan gula merah jang telah diiris, kemudian diberi garam.
3. Adonan dimasak sampai tjukup kental.

- Setelah adonan kental, dibentuk dengan sendok, digulung-gulungkan dalam kelapa parut.

KUE KELAPA

*Bahan*² :

tepung djagung	1½ tjkr.	kelapa diparut	1½ tjkr.
telur ajam	4 btr.	air	½ tjkr.
gula pasir	1 tjkr.	parutan kulit	
soda kue	1 sdt.	djeruk purut	2 sdt.

Tjara membuatnja :

- Gula dan air dimasak djadi sirop, disaring dan suam² kuku dimasuki telur ajam satu demi satu sambil dikotjok.
- Dikotjok terus sampai kembang betul.
- Kelapa disangrai, ditjampur tepung dan parutan djeruk purut, dimasukkan kedalam adonan telur.
- Diratakan bersama soda kue.
- Adonan dibiarkan menginap 12 djam, dibakar dalam oven.

KUE KELAPA PARUT

*Bahan*² :

terigu	3 ons	gula halus	2½ ons
maizena	½ ons	kuning telur	2 btr.
kelapa parut	4 tjkr.	kaju manis	2½ sdt.
mentega	2½ ons		

Tjara membuatnja :

- Parutan kelapa didjemur sampai kering betul.
- Atau boleh djuga gongseng dengan api ketjil.
- Sesudah itu diputar mentega dan telur, sampai kembang.
- Kemudian dimasukkan soda, kaju manis halus per-lahan², sehingga mendjadi adonan jang lunak.
- Diratakan diatas papan, kira² setengah cm tebalnya dan ditjetak dengan tjetakan kue kering.
- Untuk mudah diangkat waktu mentjetakan, papan ditaburi tepung sedikit.

- Sesudah itu dimasukkan kaleng pembakar jang telah dilumuri dengan sedikit mentega, dan dibakar dengan api jang sedang panasnja.

KUE KEMBANG GOJANG (Malang)

*Bahan*² :

tepung terigu/ beras	1 gls.
gula pasir	2 sdm.
telur ajam	1 btr.
garam	1 sdt.
kelapa	½ btr.
minjak	1/3 btl.

Tjara membuatnja :

- Tepung dan garam ditjampur, kemudian diaduk dengan kotjokan gula dan telur.
- Kelapa diparut, dibuat santan ± 1 gelas.
- Tjampuran di-aduk² dan ditambah santan sedikit demi sedikit sambil dikatjau.
- Lalu dimasukkan tjetakan jang telah dibasahi dengan minjak panas.
- Kemudian digoreng dalam minjak panas sambil di-gojang²kan hingga terlepas dan digoreng sampai kuning dan kering.

KUE KENARI

*Bahan*² :

mentega	2½ ons	kuning telur	4 btr.
gula halus	2 ons	amandel	½ ons
terigu	3½ ons	minjak sitrun	2 tetes

Tjara membuatnja :

- Mentega dan gula diputar sebentar.
- Dimasukkan mentega sedikit demi sedikit.
- Achirnja mendjadi adonan jang lunak.

- Sudah itu diatas kaleng pembakar jang sudah disemir terlebih dahulu dengan sedikit mentega.
- Tebalnya $\frac{1}{2}$ cm sadja.
- Diatasnya disemir dengan kuning telur jang sudah diputar dengan air sedikit.
- Sudah itu ditaburi amandel tipis².
- Apabila kue ini sudah kuning dibakar selagi masih panas.
- Di-potong² 5 cm pandjangnya dan 3 cm lebarnya.

KUE KENTANG

Bahan² :

merah telur	3 btr.	tepung kentang	10 tjkr.
mentega	3½ tjkr.	tepung terigu	6 tjkr.
gula halus	4 tjkr.	tepung susu	3 sdm.

Tjara membuatnja :

- Telur dan gula dikotjok sampai mengembang, mentega dikotjok tersendiri.
- Sesudah itu, telur dan gula jang sudah dikotjok ditjampurkan dan dikotjok terus sampai rata.
- Kemudian dimasukkan terigu, tepung kentang dan tepung susu.
- Adonan ini diaduk hingga tjampur betul.
- Kemudian digiling dan ditjetak (bentuknya jang disenangi) lalu dibakar dalam oven dengan api diatas dan dibawah.

KUE KERAK KERING

Bahan² :

tepung beras ketan	3 gls.	telur	3 atau 4 btr.
garam halus	2 sdt.		

Tjara membuatnja:

- Beras ketan dipilih.
- Direndam lebih dahulu sedjam, sebelum ditumbuk.
- Dan sesudah ditumbuk djangan dibiarkan mendjadi kering tepungnya, tetapi lekas dibuat adonan.

4. Telur dan garam diputarkan sebentar, lalu dimasukkan tepung sedikit sampai sedang kerasnya.
5. Diaduk dengan tangan kira² setengah djam lamanja, sampai achiurnja terasa halus dan lembut.
6. Pergunakan daun talas sebagai pembungkus.
7. Dibiarkan kira² dua djam didalamnya.
8. Setelah sampai waktunya digiling pandjang² sebesar pensil. Dibentuk seperti letter.
9. Atau menjerupai angka 8 (delapan).
10. Boleh juga bentuknya menurut kemauan tersendiri.
11. Bila telah selesai, lalu digoreng dengan minyak kelapa jang bagus dan api jang sedang.

KUE KERING DJAGUNG

*Bahan*² :

tepung djagung	1/2 tjkr.	garam	1 sdt.
air	3/4 tjkr.	mentega	2 sdt.
soda kue	1/2 sdt.	daun seledri	setjukupnya

Tjara membuatnya :

1. Tepung, garam dan soda diaduk dengan air didih sampai rata, diberi mentega. Adonan ini kemudian ditaruh dalam lojang jang telah dilumuri mentega.
2. Dibakar sampai kuning dalam oven.

KUE KU KETELA

*Bahan*² :

ubi djalar	1 kg.	gula merah	1/4 kg.
kandji	1/4 kg.	garam	1 sdt.
kelapa	1/2 btr.		

Tjara membuatnya:

1. Ubi djalar direbus, dibuang kulitnya, dilumatkan.
2. Ditjampur rata dengan kandji dan garam, ditambah warna merah.

3. Kelapa diparut, direbus dengan gula merah dan garam sedikit menjadi enten².
4. Ketela dibentuk bulat², dalamnya diberi enten², dimasukkan dalam tjetakan kue ku, diberi alas daun pisang.
5. Dikukus sampai masak.

KUE KOTJI (Sumatera Barat)

*Bahan*² :

tepung ketan	1/2 kg.	daun pandan	1 lbr.
gula merah	1/4 kg.	daun pisang	setjukupnja
katjang hidjau	1/4 kg.	garam	1/2 sdt.

Tjara membuatna :

1. Katjang hidjau ditjutji dan direndam selama 3 djam, disangrai, ditjutji sambil dibuang kulitnya dan digiling halus.
2. Gula merah dimasak dengan 1 gelas air, garam, daun pandan hingga merupakan sirop kental dan disaring.
3. Sebagian dari gula ditjampur dengan katjang hidjau, dipanaskan sebentar hingga merupakan adonan kental (untuk dipakai sebagai inti).
4. Sebagian dari gula panas jang lain ditjampur dengan tepung ketan hingga berupa adonan seperti kelepon.
5. Daun pisang dipotong bundar² (15–20 cm), diberi minjak dan dibentuk kerutjut. Adonan dimasukkan dan dikukus hingga masak.

KUE KULIT KAPAS

*Bahan*² :

merah telur	2 btr.
putih telur	1 btr.
gula halus	2 tjkr.
mentega	3 tjkr.
tepung terigu	10 tjkr.
tepung singkong/maizena	1 tjkr.
panili	1 sdt.

soda kue	1 sdt.
jam/selai merah	setjukpnja

Tjara membuatnya :

1. Telur dan gula dikotjok sampai mengembang, lalu mentega dikotjok tersendiri sampai putih.
2. Sudah itu dimasukkan terigu, tepung singkong, panili dan soda.
3. Kemudian diaduk rata dan ditjetak dengan tjetakan satu.
4. Sesudah itu, dibakar dalam oven dengan api diatas dan dibawah.
5. Setelah diangkat, panas² disapukan jam.

KUE KULIT MATJAN TUTUL

(Tjiandjur)

Bahan² :

singkong	4 bdj.	garam	1 sdt.
kelapa	½ btr.	panili	1 bks.
gula merah	¼ kg.		

Tjara membuatnya :

1. Singkong dikupas, ditjutji bersih, diparut.
2. Kelapa dibuat santan 3 gelas.
3. Singkong parut + santan, gula, garam dan panili diaduk rata mendjadi satu.
4. Dimasukkan kedalam lojang, bagian atas diratakan, ditaburi gula merah jang di-iris².
5. Dikukus sampai masak.

KUE LADU

Bahan² :

tepung ketan	½ kg.	gula merah	½ kg.
gula pasir	1 ons	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

daun pandan	2 hl.	garam	½ sdt.
-------------	-------	-------	--------

Tjara membuatnja :

1. Tepung disangan.
2. Kelapa diparut dibuat santan 3 gelas.
3. Gula merah, gula pasir, garam dan daun pandan direbus bersama santan sampai agak kental dan keluar minjaknya.
4. Tepung ketan dimasukkan, di-aduk² sampai masak.
5. Kue diratakan didalam lojang jang sudah diminjaki dan bila sudah dingin dipotong persegi atau belah ketupat.

KUE LAMPU

(Manado)

Bahan² :

tepung ketan	1 kg.	daun pandan	2 ikt.
santan kental	3 gls.	garam	1 sdt.
gula merah	½ kg.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung, santan, garam ditjampur.
2. Daun pandan dibuat bentuk perahu.
3. Gula merah diiris halus, dimasukkan dalam daun pandan.
4. Adonan dituang dalam tjetakan daun pandan.
5. Dikukus.

KUE LAPIS

(Madiun)

Bahan² :

tepung katjang hidjau	¼ kg.
panili	1 bks.
kelapa	½ btr.
warna makanan	1 sdt.
gula pasir	1 ons

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut dibuat santan.
2. Tepung katjang hidjau, gula, panili ditjampur dan ditambah santan untuk dibuat adonan.

- Adonan dibagi dua, sebagian diberi warna.
- Lojang dilumari dengan minjak, dipanaskan, adonan putih dituangkan 1 irus tjekung, dikukus sampai $\frac{1}{2}$ masak.
- Dituangi adonan berwarna, satu irus tjekung dan demikian seterusnya ber-ganti² hingga merupakan lapisan.
- Setelah masak didinginkan, baru di-potong².

KUE LENGKITANG

*Bahan*² :

telur ajam	2 btr.	mentega	2 sdm.
tepung terigu	10 tjkr.	air es	1 gelas
gadjih	1 sdm.		

Tjara membuatnya :

- Terigu, telur, mentega dan air es diaduk sampai rata, serta di-remas² sampai seperti adonan jang lunak.
- Kemudian digiling dan diatas adonan diletakkan gosret lalu dilipat² dan ditutup dengan kain basah kira² 15 menit lamanja.
- Sesudah itu adonan jang bergosret tadi digiling tipis.
- Kemudian dil-lapis² lagi dan digiling lagi.
- Demikian diperbuat hingga 5 atau 6 kali.
- Sekali lagi digiling jang tipis dan di-potong² serupa pita. Dililitkan pada tjetakannya jang berbentuk kerutjut dan diatasnya disapu dengan kuningnya telur kemudian dibakar.
- Sesudah masak dikeluarkan dari tjetakannya dan diisi dengan saos atau jam.

Keterangan :

Saos dibuat seperti pada sus.

KUE LIDAH KUTJING

*Bahan*² :

gula	2 $\frac{1}{2}$ ons	putih telur	6 btr.
mentega	2 $\frac{1}{2}$ ons	panili	$\frac{1}{2}$ sdt.
tepung terigu	2 $\frac{1}{2}$ ons		

Tjara membuatnya :

1. Mentega, gula dan panili diaduk sampai putih, kemudian dimasukkan putihnya telur sedikit demi sedikit.
2. Di-aduk² sampai mengembang baik, dimasukkan tepung.
3. Adonan ini entjer, dapat dimasukkan dalam tjontong dan kertas jang udjungnya diberi lobang sebesar potlot.
4. Sesudah itu, adonan disemprotkan dalam lojang tjeper jang sama pandjang dan letaknya.
5. Api pembakaran atas dan bawah djangan terlalu besar.

KUE LILIN

(Palembang)

Bahan² :

telur ajam	5 btr.	susu kental	1/2 gls.
gula pasir	3/4 gls.	mentega/margarine	1/4 gls.

Tjara membuatnya :

1. Telur, gula dikotjok djangan sampai kembang.
2. Dimasukkan susu kental, diaduk sampai rata, ditambahkan margarine.
3. Tjetakan diolesi mentega sampai rata.
4. Adonan dimasukkan sekaligus.
5. Dikukus dalam wadjan jang ditutup rapat selama 4 djam.
6. Sesudah masak diangkat, didinginkan. Warnanya kuning mengkilat.

KUE LOPIS DJAGUNG

(Pasarminggu)

Bahan² :

tepung djagung	5 gls.	garam	1/4 sdt.
tepung sagu	1 gls.	panili	2 bks.
gula pasir	3 gls.	pewarna merah	setjukupnja
santan kental	6 gls.		

Tjara membuatnya :

1. Santan diberi garam, diaduk sampai rata, kemudian direbus

- sampai mendidih sambil diaduk supaja djangan petjah.
2. Gula diberi air $\frac{1}{2}$ gelas, direbus sampai gulanja tjair.
 3. Tepung diberi santan dan gula, diaduk sampai rata, adonan dibagi dua, separoh diberi warna merah.
 4. Kue dikukus selapis demi selapis sampai adoanan habis.

KUE LUMPANG

(Palembang)

*Bahan*² :

tepung beras	1 gls.	kapur sirih	1 sdt.
kelapa	$\frac{1}{2}$ btr.	air dingin	$\frac{1}{2}$ gls.
gula merah	$\frac{1}{4}$ kg.	minjak goreng	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tjetakan diolesi dengan minjak dan pembakaran dipanaskan.
2. Tepung diberi air dingin 1 gelas sampai tjukup kental.
3. Diberi gula merah dan air kapur 1 sendok teh.
4. Dimasukkan adonan, dibakar, djangan di-aduk² selama 15 menit.
5. Kalau sudah masak diangkat.

KUE LUMPUR

*Bahan*² :

tepung beras	2 gls.	gula pasir	10 sdm.
kuning telur	6 btr.	santan	1 gls.

Bumbu :

panili	2 bks.
--------	--------

Tjara membuatnya :

1. Tepung beras, santan, garam ditjampur mendjadi satu.
2. Telur dikatjau sampai kembang.
3. Ditjampur dengan adonan no. 1.
4. Adonan dibakar dalam tjetakan bikang sampai masak.

KUE LUNAK LEMBUT

Bahan² :

mentega	2 ons
kuning telur	4 btr.
gula halus	2½ ons
maizena	3 sdm.
terigu	5 ons
tjengkeh halus	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Diajak: terigu, maizena dan tjengkehnja.
2. Gula dan mentega dikotjok sebentar.
3. Kemudian dimasukkan kuning telur satu persatu, dengan perlahan².
4. Kue ini tidak boleh keras adonannja.
5. Dimasukkan kedalam kaleng semprot lalu disemprotkan keatas kaleng pembakaran.
6. Dibuat seperti bunga anjelir dan bentuk² lain.
7. Dibakar dengan api jang sedang panasnja, sebelah atas dan bawah.

KUE MADU KASIRAT

(Bandjarmasin)

Bahan² :

tepung beras	1 kg.	kelapa	2 btr.
gula merah	½ kg.		

Bumbu² :

garam	½ sdt.
-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, ditjampur dengan gula, tepung dan garam.
2. Didjerangkan dalam wadjan, diaduk terus sampai masak.
3. Dimasukkan dalam tempat jang agak tjekung, diratakan.
4. Djika sudah dingin di-iris² persegi empat.

KUE MANDALA

(Purwokerto)

Bahan² :

singkong	1 gls.	kuning telur ajam	1 btr.
santan kental	½ gls.	garam	½ sdt.
pisang radja	5 bh.	panili	

Tjara membuatnya :

1. Singkong dibersihkan, dikukus, diberi garam, ditumbuk halus.
2. Santan didjerangkan mendjadi kanil.
3. Pisang radja direbus sampai masak.
4. Singkong halus ditjampur rata dengan kanil. Digiling pada papan setebal $\frac{3}{4}$ cm, dipotong memandjang seperti pita.
5. Pisang dibelah dua, masing² dililit dengan adonan singkong tadi.
6. Dilumuri dengan kuning telur.
7. Dibakar dalam oven sampai warna tjoklat kuning.

KUE MANGKOK

(Tjiandjur)

Bahan² :

tepung beras	6 gls.	gula merah	3 ons
air kelapa	1 btr.	soda kue	2 sdt.

Bumbu² :

daun pandan	2 lbr.	garam halus	1 sdt.
-------------	--------	-------------	--------

Tjara membuatnya :

1. Perbandingan tepung dengan tjairan (air gula dan air kelapa) harus 2:1. 6 gelas tepung berbanding dengan 3 gelas tjairan.
2. Tepung beras ditjampur dengan air kelapa dan ditambah 2 sendok teh soda kue.
3. Adonan ini diaduk sampai rata.
4. Dibiarkan beberapa djam, sampai adonan itu berkembang, terjadi lubang² hawa (\pm 2 djam).
5. Tjairan gula dibuat dan didjerangkan bersama daun pandan.

6. Ditakar sampai mentjapai pinggiran gelas. Djika kurang dari 2 gelas, dapat ditambah dengan air mendidih.
7. Tjairan gula dimasukkan kedalam adonan tepung dan ditjampur sampai rata.
8. Kemudian dikukus dalam tjetakan mangkuk. Sesudah 5 menit dibuka, kue mangkok mengembang.
9. Kalau sudah masak diangkat, dikeluarkan dari tjetakan.
10. Dihidangkan dengan kelapa parut jang telah diberi garam, kelapa diparut memandjang.

KUE MARHAEN

Bahan² :

tepung beras	1/4 kg.	katjang tanah	3 ons
tepung kandji	4 sdm.	gula pasir	10 sdm.
telur ajam	10 btr.	minjak goreng	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Gula dihaluskan.
2. Telur, gula halus dikatjau sampai kembang.
3. Tepung beras didjemur hingga kering.
4. Katjang ditjutji, dibelah dua.
5. Kotjokan telur ditjampur dengan tepung beras sedikit kemudian diaduk terus.
6. Sambil diaduk tepung kandji dimasukkan.
7. Tjetakan diolesi minjak kelapa, adonan dimasukkan, katjang ditaruh ber-djadjar² diatasnya.
8. Kemudian dipan, apinja atas bawah.

KUE MATA RODA

(Malang)

Bahan² :

singkong	1 kg.	garam	1/2 sdt.
pisang radja	5 bh.	warna merah hidjau	1/2 sdt.
kelapa	1/2 btr.	daun pisang	
gula pasir	3 ons	biting	
panili	2 bks.		

Tjara membuatnya :

1. Singkong dibersihkan, diparut, lalu ditjampur dengan garam, gula, panili.
2. Pisang dikupas, dimasukkan kedalam adonan lalu dibungkus daun pisang dengan bentuk seperti lontong.
3. Kemudian dikukus.
4. Setelah dingin, dikupas. Menghidangkannya di-potong² dan diberi kelapa parut.

KUE MENDUT

Bahan² :

gula merah	1 ons	bahan warna	5 hl.
kelapa ½ tua	½ btr.	daun sudji	2 hl.
kelapa tua	½ btr.	daun pandan	1 gls.
tepung ketan	1 sdt.	daun pisang	½ plp.
garam	½ bks.		

Tjara membuatnya :

1. Kelapa tua diparut, dibuat santan kental, dimasak dan diberi garam menjadi areh.
2. Tepung ketan dibagi dua, sebagian diberi warna dan ditambah air dan sebagian lagi tetap putih.
3. Daun pandan dipotong ketjil².
4. Dibentuk bulat² sebesar kelereng dengan diisi enten².
5. Dibungkusi daun pisang berbentuk tum, tiap bungkus 2 atau 3 buah dibatasi daun pandan, disiram santan kental (areh).
6. Dikukus hingga masak.

Tjara membuat isinya :

1. Kelapa ½ tua diparut.
2. Gula merah ditjairkan, disaring, dimasukkan kelapa parut, dimasukkan hingga kering.

KUE MOTE

Bumbu² :

bidji mote (mutiara)	½ kg.	garam	1 sdm.
----------------------	-------	-------	--------

kelapa sudah tua	1 btr.	daun pisang
gula pasir	1/4 kg.	

Tjara membuatnya :

1. Bidji mote direndam air hangat ± 1/4 djam, lalu ditiriskan.
2. Kelapa diparut, ditjampur dengan gula pasir dan garam; ditjampur dengan bidji mote.
3. Dibungkusi daun pisang tiap bungkus diisi dengan adonan sebanyak satu sendok makan; dikukus sampai masak.

Keterangan :

Kue ini lebih sedap bila ditjampur dengan panili.

Bidji mote dibuat dari sagu, bentuk bulat² ketjil.

KUE NANAS

Bahan²:

telur ajam	5 bh.	susu manis	1 sdm.
mentega	2½ tjkr.	nenas diparut	1 tjkr.
gula halus	1 tjkr.	gula pasir	1 tjkr.
terigu	10 tjkr.	panili	4 bks.

Tjara membuatnya :

1. Parutan nenas dimasak dengan gula serta panili sampai kuning.
2. Telur, mentega dan gula dikotjok sampai mengembang.
3. Lalu dimasukkan terigu dan susu manis, diaduk sampai rata.
4. Adonan ini diambil sedikit², diisikan nenas jang sudah dimasak kedalamnya lalu diberi bentuk seperti buah²an.
5. Sebagai tangkainja dieratkan tjengkeh jang ditjelupkan dalam putihnya telur, seluruhnya disapu dengan kuningnya telur.
6. Dibakar dalam oven dengan api atas dan bawah

KUE OJONG (Purwokerto)

Bahan²:

ojong	10 bdj.	minjak kelapa	1 gls.
-------	---------	---------------	--------

kemiri	1 ikt.	ebi	2 sdm.
--------	--------	-----	--------

Bumbu² :

bawang merah	10 btr.	seledri	½ ikt.
bawang putih	3 siung	tomat	3 bdj.
lada putih	1 sdt.	garam	½ sdm.
pala	¼ sdt.	vetsin	2 bks.
kemiri	3 bdj.		

Tjara membuatnya :

1. Ojong dikupas, ditjutji, di-potong² sepanjang kira² 1 cm.
2. Daun seledri, tomat dan kemiri diiris.
3. Ebi direndam sampai empuk.
4. Bawang putih, bawang merah, diiris halus, digoreng.
5. Bumbu² lainnya dihaluskan, ditumis, dimasukkan kemiri, ojong, tomat dan vetsin.
6. Ditambah air 6 gelas, ditutup.
7. Setelah empuk diangkat.

KUE PAKIS BERAS

Bahan² :

tepung beras	½ kg.	telur ajam	5 btr.
tape beras	2 gls.	air kelapa	2 gls.

Bumbu² :

gula pasir	3½ ons	garam	1 sdt.
kelapa	1 btr.	minjak goreng	¼ gls.

Tjara membuatnya :

1. Tape, air kelapa diaduk sampai hantjur.
2. Telur dan gula dikatjau sampai berbusa.
3. Ditambah tepung, diaduk rata dibiarkan 6 djam.
4. Kelapa diparut diambil santan jang kental, dimasukkan garam, direbus sampai menjadi kanil (areh).
5. Adonan ditjampur dengan santan kanil, diaduk rata.
6. Tjetakan dilumari minjak, diletakkan diatas api jang sedang.
7. Adonan dituangkan sesendok demi sesendok kedalam tjetakan, diangkat satu persatu kalau sudah masak.

KUE PANGGANG BERAS

Bahan² :

tepung beras	4 gls.	margarine	2 sdm.
telur ajam	2 btr.	panili	2 bks.
katjang tanah	1 gls.	kapur sirih	1/2 sdt.
gula halus	2 1/2 gls.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung beras disangrai hingga kering.
2. Katjang tanah, disangrai, dibuang kulitnya dan ditumbuk halus.
3. Telur, gula, margarine dan panili dikotjok hingga mengembang, dimasukkan ber-turut²: air kapur katjang dan tepung, diaduk hingga rata. Adonan dibentuk seperti daun dan dibakar dalam oven.

Keterangan :

1. Untuk mengganti panili dapat dipakai djeruk nipis jang diparutkan kedalam adonan.
2. Kue ini dinamakan djuga "kue siti".

KUE PANILI

(Kue besar)

Bahan² :

telur	12 btr.	tepung	3 ons
gula	1 1/2 kg.	panili	1 sdt.
mentega	1/4 kg.		

Tjara membuatnja :

1. Mentega diaduk sampai putih, lalu dimasukkan kuningnya telur dan gula.
2. Kemudian dimasukkan pula tepung, dan terakhir sekali dimasukkan putih telur jang sudah dikotjok.
3. Adonan ini dituangkan dalam tjetakan, boleh sekaligus.
4. Boleh djuga dibuat ber-lapis², kemudian dihias dengan tjoklat atau putih telur jang sudah dikotjok dan diberi gula serta djeruk nipis.

KUE PENTOL

(Banjumas)

Bahan² :

tepung gaplek	1 gls.	pandan	1 lbr.
kelapa	½ btr.	air kapur	1 sdt.
gula merah	1 ons	daun pisang	
garam	1 sdt.	biting	

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, dibuat santan kental dan santan entjer.
2. Santan entjer 1½ tjangkir direbus sampai mendidih.
3. Tepung ditjampur dengan air dingin sedikit, dimasukkan dan diberi garam.
4. Setelah agak masak, baru santan kental dan daun pandan dimasukkan, dimasak sambil diaduk.
5. Adonan dibungkus daun pisang dalamnya diberi gula kemudian dikukus.

KUE PEPE

(Wonosobo)

Bahan² :

tepung kandji	4 gls.
gula pasir	2 gls.

Bumbu² :

kelapa	½ btr.	garam	1 sdt.
panili	1 bks.	warna kue	

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, dibuat santan 2½ gelas.
2. Tepung kandji, gula, santan, garam dan panili diaduk jadi satu adonan; adonan ini dibagi dua, sebagian diberi warna, sebagian tidak.
3. Adonan jang tak berwarna dimasukkan dalam lojang jang telah dilumuri dengan minjak satu sendok makan. Setelah masak bagian atasnya dituang lagi dengan adonan jang diberi warna dan dikukus sampai masak.

4. Diatasnya dituangi adonan tidak berwarna, dan dimasak dan begitu seterusnya sampai adonan habis.

KUE PILUS

Bahan² :

ubi djalar	1 kg.	gula pasir	1/2 ons
tepung kandji	1 ons	garam	1/2 sdt.
minjak	1 gls.		

Tjara membuatnja :

1. Ubi djalar direbus, dikupas, dihaluskan.
2. Ditjampur tepung kandji, gula, garam, sampai rata.
3. Dibentuk londjong², digoreng sampai kuning.

KUE PISANG

(Purwokerto)

Bahan² :

tepung hunkwe	1 bks.	gula pasir	1 ons
kelapa	1/4 btr.	daun pisang	
pisang radja	5 bh.		

Bumbu² :

garam	1 sdt.	panili	1 bks.
-------	--------	--------	--------

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, diambil santannja.
2. Santan dan gula direbus sampai mendidih.
3. Tepung ditjairkan, dimasukkan kedalam santan mendidih, direbus sampai kental dengan terus di-aduk².
4. Pisang direbus, diiris bulat².
5. Adonan disendokkan diatas daun, diberi pisang, ditutupi dengan sesendok adonan lagi.
6. Dibungkus jang rapi persegi pandjang, didinginkan.

Keterangan :

Perbandingan tepung dengan santan biasanya dapat dibatja pada tiap bungkusan hunkwe.

KUE PUDAK

Bahan² :

tepung djagung	1 tjkr.	gula pasir	1 tjkr.
kelapa muda parut	1¼ tjkr.	garam	setjukupnja
panili			

Tjara membuatnja :

1. Tepung, kelapa, gula, garam dan panili ditjampur djadi satu.
2. Tjampuran ini dibungkus kulit djagung muda kemudian dikukus selama 1 djam.

KUE PUTU

Bahan² :

kelapa jang diparut	4 gls.
tepung beras ketan	1 gls.
gula	½ gls.
daun pandan	setjukupnja
garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Kelapa, tepung, gula dan garam ditjampur mendjadi satu.
2. Rasa dari garam dan gulanja harus seimbang.
3. Sesudah itu dimasukkan kedalam mangkuk ketjil, atau bumbung ketjil, diatasnya ditaburi daun pandan jang sudah dipotong ketjil².
4. Kemudian dimasak dalam kukusan jang ditutup.

KUE RINTA

Bahan² :

telur ajam	3 btr.	kelapa	3 btr. diambil
tepung singkong	9 tjkr.		santannja
gula pasir	3½ tjkr.	widjen	setjukupnja
tepung terigu	3 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Santan kental dan gula dimasak sampai kental lalu didinginkan.

- Kalau sudah dingin, telur dimasukkan satu persatu.
- Adonan diaduk sampai rata betul.
- Kalau sudah, adonan ini disimpan 1 malam.
- Esokannya baru dibubuh tepung singkong, dan ditjetakan dengan tjetakan bangket.
- Diatasnya ditaburi widjen.
- Dipanggang dalam oven dengan api diatas dan dibawah.

KUE ROKOK ROKOK (Bandjarmasin)

*Bahan*² :

tepung beras	1/2 kg.
santan kental	5 gls.
telur ajam	3 btr.
garam	1 sdm.
gula pasir	1/4 kg.

Tjara membuatnja :

- Telur dikatjau dengan gula, setelah gula hantjur dimasukkan santan, tepung, garam dan air kapur.
- Diaduk sampai adonan mendjadi rata.
- Adonan ini dimasukkan dalam tjetakan sesendok demi sesendok, dan dibakar sampai masak.
- Setelah masak, panas² digulung satu persatu sebesar rokok.

KUE RODANGI

*Bahan*² :

kuning telur	2 btr.	tepung maizena	3 sdm.
gula halus	2 tjkr.	soda kue	1 sdt.
gula pasir	setjukupnja	tepung susu	2 sdm.
tepung terigu	17 tjkr.	panili	3 sdt.

Tjara membuatnja :

- Telur, gula dan mentega dikotjok sampai mengembang.
- Sesudah itu, dimasukkan terigu, maizena, soda, tepung susu dan panili.
- Adonan diaduk rata.

- Kemudian digiling dan ditjetak dengan tjetakan be-rigi².
- Atasnya disapu dengan telur serta ditaburi gula pasir.
- Dibakar dalam oven dengan api atas dan bawah.

KUE SADU

Bahan² :

mentega	2 tjkr.	panili	1 sdt.
gula tumbuk	setjukupnja	bubuk tjoklat	3 sdm.
telur ajam	2 btr.	amandel	½ tjkr.

Tjara membuatnya :

- Mentega dan gula diputar hingga ½ naik, kemudian telur dimasukkan beserta amandel jang telah diiris tipis² dan penghabisan sekali dimasukkan tepungnya.
- Diaduk semua hingga tjampur betul.
- Adonan dibagi 2, jang satu dibubuh i tjoklat, jang lain dibiarkan begitu sadja.
- Masing² bagian didatarkan diatas papan setebal uang gobang, terus dilipat tiga kali sehingga merupakan 3 lapisan kuning dan 3 lapisan tjokalt di-sela² lempitan.
- Kalau sudah siap, terus dipotong tipis² dan dibakar dengan api jang sedang.

KUE SAPANJANA

Bahan²:

singkong	1 kg.	kelapa	1/3 btr.
tape	½ kg.	garam	½ sdt.
gula pasir	1 tjkr.	warna kue merah/hidjau	

Tjara membuatnya:

- Singkong dibersihkan, diparut.
- Kelapa diparut, ditjampur dengan singkong dan garam halus.
- Tape diambil seratnya, kemudian dihaluskan, diaduk djadi satu dengan singkong dan kelapa parut, dibiarkan 10 menit.
- ½ bagian ditjampur dengan warna kue, ½ bagian jang lain dibiarkan putih.

5. Disusun ber-lapis² dalam lojang.
6. Dikukus sampai masak.

KUE SAKURA

*Bahan*² :

getuk mawur	1 kg.	kelapa parut	1 ons
telur	2 btr.	panili	1 bks.
gula halus	3 ons	garam	1/2 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Telur dikatjau sampai putih.
2. Getuk mawur dan kelapa parut, panili ditjampur sampai rata. Adonan dipipihkan setebal 1/2 cm.
3. Ditjetak dengan tjetakan bunga, diletakkan dalam lojang jang telah disemir margarine. Bagian atas dilumari dengan telur jang telah dikatjau.
4. Dipan dalam oven sampai warnanja kuning tua.

Keterangan:

Supaja getuk mawur itu halus betul, hendaknya di-remas² dengan tangan.

KUE SANGKO

*Bahan*² :

beras ketan	1/2 lt.
garam halus	sedikit
gula merah halus	1 gls.

Tjara membuatnja :

1. Beras ketan ditjutji, direndam ± 10 menit, disangrai hingga kuning dan ditumbuk halus.
2. Tepung ketan ditjampur dengan gula merah dan garam hingga rata. Dikukus dalam kukusan jang dialas dengan kain kasar.
3. Setelah masak diangkat dan di-potong² ketjil persegi.

KUE SATELIT

(Tegal)

Bahan² :

sagu merah/putih	1/2 kg.
garam	1 sdm.
gula pasir	1 gls.
panili	1 bks.
kelapa tua	1 btr.
daun pisang	

Tjara membuatnya :

1. Sagu ditjutji, direndam sampai mengembang.
2. Kelapa diparut.
3. Sesudah mekar, ditjampur dengan bahan² lainnya mendjadi adonan.
4. Daun pisang dibuat tjontongan.
5. Adonan dimasukkan, dikukus sampai masak.

KUE SEMPRIT

(Palembang)

Bahan² :

kuning telur	6 btr.	tepung terigu	12 tjkr.
putih telur	4 btr.	susu manis	5 sdm.
mentega	5½ tjkr.	soda kue	1 sdt.
gula halus	3 tjkr.	panili	1 sdt.
maizena	6 tjkr.		

Tjara membuatnya :

1. Kuning telur dan gula dikotjok sampai mengembang, mentega dikotjok tersendiri sampai putih.
2. Sesudah itu maizena, terigu, susu manis, panili dan gula ditjampur pada 1 dan 2.
3. Adonan dimasukkan kedalam semprotan.
4. Disemprotkan dalam lojang.
5. Sesudah itu dibakar dalam oven dengan api atas dan bawah.

KUE SENGKULUN

(Malang)

Bahan² :

tepung ketan	1/2 kg.	kelapa agak muda	1/3 btr.
air	1 1/2 lt.	air kapur djernih	1 sdt.
gula pasir	100 g.	warna merah	
garam halus	10 g.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut.
2. Tepung ketan, kelapa parut, garam, air kapur dan gula ditjampur sampai rata.
3. Tjampuran lalu diuli dengan air.
4. Dari adonan diambil 1/3 untuk diberi warna merah.
5. 2/3 bagian ditjetak dalam langseng jang dialas daun pisang.
6. Tebal adonan antara 3–4 cm.
7. Kemudian atasnya dihiasi adonan jang berwarna merah dan dikukus sampai masak.
8. Dihidangkan dalam pinggan tjeper dengan dialas kertas berbunga. Kue di-potong² dalam bentuk jang indah².

KUE SERABI BERKUAH

Bahan²:

tepung beras	1 kati
gula merah	5 pt.
kelapa	1 bdj.

Tjara membuatnja:

Mula² dibuat induknja sbb. :

1. Segenggam tepung beras diaduk dengan air panas.
2. Dientjerkan seperti membuat kandji badju.
3. Tepung diaduk dengan air dingin dan 2/3 tjangkir induknja tadi.
4. Adonan tidak perlu dimalamkan, melainkan dapat dimasak disaat itu djuga.
5. Satu sendok adonan direbus dalam sebuah kuali jang ditutup.

- Kalau sudah masak, atasnya disapu dengan santan kental agar djangan kisut.
- Dimakan dengan kuah.

Membuat kuahnja:

Santan kelapa dimasak dengan gula merah sampai tjukup manis dengan diberi daun pandan serta sedikit garam.

KUE SIPUT SIPUT

(Sumatera Barat)

Bahan²:

tepung kandji	4 gls.
garam	½ sdt.
telur ajam	2 bh.
minjak goreng	3 gls.
panili	4 bks.

Tjara membuatnya :

- Telur dikotjok hingga mengembang, diberi panili, dimasukkan sedikit demi sedikit ketepung sambil diaduk rata.
- Adonan dibentuk pandjang seperti lidi dan kemudian digeleng seperti siput.
- Minjak didjerangkan djangan sampai panas sekali. Kue dimasukkan dan digoreng kuning.

Keterangan :

Minjak goreng tidak boleh panas sekali, untuk memberi kesempatan pada kue untuk berkembang.

KUE SIRNA

Bahan²:

mentega	1½ ons	kuning telur	2 btr.
terigu	2½ ons	katjang tanah	1 ons
maizena	3 sdm.	soda	1 sdt.
gula halus	¼ ons	kaju manis halus	sedikit
gula pasir	1 ons		

Tjara membuatnya :

1. Mentega, gula pasir, gula halus dan telur diputar dalam sebuah pantji sampai mengembang.
2. Sambil diajuh, ditjampur didalam pantji lain: terigu, maizena, soda dan kaju manis.
3. Kedua adonan ditjampur menjadi satu dengan ditambah sedikit garam dan katjang tanah jang telah digoreng tanpa minjak dan ditumbuk halus.
4. Kemudian diaduk per-lahan², diratakan tipis² diatas papan dan dipotong kira² 2½ cm lebar dan 6 cm pandjang.
5. Diatasnya disemir mentega dan ditaburi gula pasir.
6. Ditaruh kaleng pembakaran jang disemir dengan mentega.
7. Achirnya dibakar dalam oven dengan api jang sedang.

KUE SITRUN

Bahan² :

kuning telur	2 btr.	tepung terigu	5 tjkr.
putih telur	1 btr.	soda kue	1 sdt.
mentega	1½ tjkr.	tepung susu	2 sdm.
gula halus	1½ tjkr.	citroen essence	5 tetes

Tjara membuatnya :

1. Telur, gula dan mentega dikotjok sampai mengembang.
2. Kemudian dimasukkan terigu, soda, tepung susu dan citroen essence.
3. Adonan ini diaduk hingga tjampur betul.
4. Digiling dan kemudian ditjetak dalam bentuk jang diingini.
5. Dibakar dalam oven dengan api atas dan bawah.

KUE SUMPING

Bahan² :

tepung beras	2 mgk.	ubi djalar merah	½ kg.
tepung kandji	1 mgk.	pandan	3 lbr.
santan kental	8 gls.	daun pisang	2 plp.
gula merah	¼ kg.	biting	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Ubi dikupas, ditjutji, dipotong ketjil² persegi.
2. Tepung beras, garam dan santan ditjampurkan, diaduk rata.
3. Ditapis supaja tidak ber-bidji², dimasak dengan pandan sampai kental, dimasukkan tepung kandji jang telah ditjairkan dengan santan, diaduk sampai rata.
4. Ubi djalar dimasukkan, direbus, kalau sudah agak dingin dibungkusi daun pisang, di-tengah²nja ditaruh gula merah.
5. Disemat dengan biting, tiap bungkusannya kemudian dikukus sampai masak.

KUE SURI

(Palembang)

Bahan² :

terigu	1 mgk.
gula pasir	1/4 mgk.
telur ajam	10 btr.
susu	1/2 mgk.
biang roti	10 g.
margarine	1/4 mgk.

Tjara membuatnya :

1. Biang roti ditjairkan dengan air.
2. Dibuat adonan dengan tepung terigu.
3. Setelah mengembang, dimasukkan telur, gula, susu, margarine, dikotjok untuk menghantjurkan gula sadja, sehingga didapat adonan jang agak entjer.
4. Tjetakan sekeliling diberi alas kertas, kemudian dilumari margarine.
5. Adonan dimasukkan dalam tjetakan sampai 3/4-nja dan dibiarkan 2 djam.
6. Dibakar mulai dengan api bawah jang sedang. Kalau adonan sudah naik dan pinggiran kue sudah agak merah, api ditaruh diatas jang dibikin sedang, dibakar terus sampai merah.

Keterangan :

Hasil jang baik banjak pori²nja.

KUE SUS

Bahan² :

tepung terigu	2 gls.	air	2½ gls.
telur ajam	10 btr.	garam	1 sdt.
margarine	1 gls.		

Tjara membuatnja :

1. Air dengan margarine direbus bersama dengan diberi panili.
2. Tepung dimasukkan dengan selalu diaduk.
3. Djika adonan sudah masak, dibiarkan agak dingin dahulu, kemudian satu persatu dimasukkan telur dalam adonan sambil diaduk keras.
4. Sesendok demi sesendok adonan ditaruh dalam lojang lalu dipan dengan api jang besar.
5. Untuk isisnya dapat diambil room vla jang kental.

KUE SUS KERAS

Bahan² :

telur ajam	6 btr.	air soda	½ tjkr.
mentega	½ tjkr.	panili	1½ sdt.
terigu	2½ tjkr.		

Tjara membuatnja :

1. Air soda serta mentega sampai mendidih.
2. Sesudah itu, dimasukkan terigu sedikit demi sedikit serta panili dengan diaduk.
3. Apabila telah kental dan masak diangkat, didinginkan.
4. Setelah dingin, dimasukkan telur ajam satu persatu kedalamnya sampai habis dikatjau rata.
5. Dibakar dalam oven dalam bentuk sesukanja.

Roomnja :

kuning telur	4 btr.	kismis	½ tjkr.
gula pasir	1½ tjkr.	susu entjer	1 klg.
tepung terigu	2 tjkr.	air	1/3 klg. susu

Tjara membuatnya :

1. Kuning telur, gula, mentega, susu, air, terigu dan kismis dikatjau sampai putih, lalu dimasak.
2. Setelah masak dan kental diangkat.
3. Room ini diisikan dalam kue sus dengan djalan dibelah ditengahnja.

KUE TALAM

Bahan² :

Untuk sebelah bawah :

tepung beras	2 gls.
air	2 gls.
air gula merah	2 gls.
daun pandan	setjukupnja
garam	sedikit

Untuk sebelah atas :

tepung beras	½ gls.
garam	sedikit
santan kental	½ gls.

Tjara membuatnya :

1. Tepung, air dan gula merah, serta garam ditjampur dalam sebuah pantji.
2. Dimasak dengan api jang sedang panasnja.
3. Diaduk per-lahan² agar tidak ber-bidji².
4. Bila sudah kental, menandakan bahwa ia sudah masak.
5. Dimasak sekali lagi dalam kukusan jang tertutup.
6. Apabila sudah agak keras kelihatannja, dituangkan lapisan atas.
7. Bahannja telah disebutkan diatas jaitu:
8. Tepung beras jang diaduk dengan santan dan sedikit garam dan kemudian dimasak.
9. Sesudah jang putih ini mendjadi agak kental kelihatannja, baru diangkat.
10. Kue dibiarkan mendjadi dingin.
11. Baru boleh di-potong².

KUE TALAM DJAGUNG

Bahan² :

tepung djagung	1 gls.
air atau santan tjair	2½ gls.
gula merah	1 gls.
tepung pati djagung	1½ sdm.
santan kental	1½ gls.

Bumbu² :

daun pandan	1 hl.
garam	¼ sdt.

Tjara membuatnya :

- I 1. Gula dan air atau santan entjer direbus sampai mendidih, kemudian disaring.
2. Tepung ditjairkan dengan air gula sampai tertjampur rata.
3. Didjerangkan diatas api sampai mengental dan masak sambil diaduk.
4. Dituangkan dalam tjetakan ketjil², tiga perempat penuh.
- II 1. Santan kental dan garam direbus sampai mendidih.
2. Pati djagung ditjairkan.
3. Tjairan pati djagung dimasukkan dalam santan, sambil diaduk.
4. Setelah mendidih dituangkan diatas adonan no. I.
5. Dikukus selama ½ djam.

Keterangan :

Djika kue ini ditjetak dalam satu tjetakan besar, sesudah dingin dapat di-potong².

KUE TALAM KENTANG

Bahan² :

kentang	1 kg.	santan kental	2 gls.
gula pasir	¼ kg.	garam	1 sdt.
tepung beras	2½ kg.	panili	1 bks.

Tjara membuatnya :

1. Kentang direbus, dikupas, dilunakkan dengan sendok kaju sampai hantjur betul, dimasukkan gula terus diaduk sampai berair.
2. 2 gelas tepung dimasukkan, diaduk lagi sampai rata, dimasukkan garam $\frac{1}{2}$ sendok teh dan panili $\frac{1}{2}$ bungkus.
3. Dituangkan dalam lojang kemudian dikukus.
4. Kalau adonan telah masak, santan kental jang telah diaduk dengan $\frac{1}{2}$ gelas tepung sagu dimasukkan, ditambah $\frac{1}{2}$ sendok teh garam dan $\frac{1}{2}$ bungkus panili.
5. Dikukus terus, kalau sudah kental baru diangkat.
6. Dipotongi sesudah dingin.

KUE TALAM SERIKAJA

Bahan² :

tepung beras	1 tjkr.
tepung kandji	$\frac{1}{2}$ tjkr.
gula pasir (aren)	setjukupnja
santan kental	1 gls.
santan entjer	$2\frac{1}{2}$ gls.
panili	setjukupnja
daun pandan	setjukupnja
garam	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Badannja warnanja merah, karena gula aren.
2. Kepalanja warnanja putih.
3. Badannja: gula aren ditambah satu sendok gula pasir, ditambah $2\frac{1}{2}$ gelas santan entjer, dimasak, kemudian disaring.
4. Tepung beras dan tepung kandji diaduk dengan air gula sedikit demi sedikit sampai habis.
5. Dipanaskan sebentar dengan terus dikatjau.
6. Dituangkan dalam tjetakan, bila air sudah mendidih.
7. Kalau badannja sudah masak baru dibuat kepalanja.

Bahan kepalanja :

santan kental	1 gls.	tepung kandji	$\frac{1}{2}$ tjkr.
tepung beras	$\frac{1}{2}$ tjkr.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Tepung beras, tepung kandji diaduk dengan garam dan santan kental.
2. Kemudian dituangkan diatas badannja.
3. Lalu dikukus sampai agak keras.

KUE TALAM UBI DJALAR

Bahan² :

ubi djalar	1 kg.	tepung kandji	1 sdm.
gula merah	1/4 kg.	panili	1 sdt.
kelapa tua	1/2 btr.		

Tjara membuatnya :

1. Ubi djalar dikupas, dihaluskan.
2. Kelapa diparut, dibuat santan kental $\frac{1}{2}$ gelas dan santan entjer.
3. Ubi jang telah halus ditjampur dengan santan entjer, diaduk rata, dimasukkan dalam lojang.
4. Gula dilarutkan dalam santan kental, dituangkan diatas ubi.
5. Dikukus sampai masak.

Keterangan :

Untuk mengetahui masak atau belum, ditjoba ditjotjok dengan garpu. Bila garpu tersebut bersih, tanda sudah masak.

KUE TAR

(Sumatera Barat)

Bahan² :

telur ajam	10 btr.	margarine	4 sdm.
susu segar	2 gls.	tepung terigu	6 sdm.
gula pasir	10 sdm.	kismis	10 bdj.

Tjara membuatnya :

1. Kuning telur dipisahkan dari putihnya, dikotjok bersama gula pasir, dimasukkan margarine dan tepung terigu, diaduk hingga rata, dimasukkan santan sambil diaduk
2. Dimasukkan dalam tjetakan dangkal (dapat digunakan

pinggan tahan panas atau kaleng bundar), dibakar dioven hingga masak.

- Putih telur dikotjok hingga mengembang, dituangkan diatas kue hingga merupakan gunung. Ditaburi sedikit gula pasir dan kismis, diletakkan dipinggiran, dibakar selama beberapa menit.

Keterangan :

Bila dimasukkan terlalu lama, putih telur akan mendjadi kering. Dihidangkan pada pesta perkawinan.

KUE TAR SUSU

Bahan² :

telur ajam	10 btr.	gula	3/4 kg.
susu	1 lt.	mentega	2 sdm.
tepung terigu	4 sdm.		

Bumbu² :

panili	2 bks.
kismis	2 sdm.

Tjara membuatnya :

- Kuning telur dan gula dikotjok, ditambah panili.
- Tepung ditjairkan dengan susu, dimasukkan dalam kotjokan telur.
- Adonan dimasukkan dalam lojang jang telah disemir mentega, dibakar hingga kuning.
- Putih telur dikotjok sampai membuih, diratakan diatas tar, ditaburi kismis.

KUE TELUR

(Djawa Barat)

Bahan² :

ubi djalar kuning	7 bh.	telur ajam	1 btr.
tepung terigu	50 g.	minjak goreng	1/2 btl.

*Bumbu*² :

lada halus	1 sdt.	daun bawang	1 ikt.
pala	1/4 sdt.	garam	1 sdt.
seledri	1 ikt.		

Tjara membuatnja :

1. Ubi djalar direbus, dikupas, dihaluskan.
2. Tepung terigu ditjampurkan sampai rata.
3. Seledri, daun bawang diiris halus, bumbu dihaluskan.
4. Telur dikotjok.
5. Daun bawang dan seledri ditjampur dengan adonan, ditjampur rata.
6. Dibentuk bulat pandjang seperti telur ajam.
7. Digoreng dalam minjak jang panas, sampai warnanja kuning.

KUE TELUR GABUS

*Bahan*² :

tepung kandji	1 kg.	minjak kelapa	2 gls.
telur	4 btr.	garam	1/2 sdt.
gula pasir	1/2 kg.	air	

Tjara membuatnja :

1. Telur dikotjok sampai mengembang.
2. Tepung dan garam dimasukkan, di-remas² sampai mendjadi adonan liat.
3. Digiling pandjang, diiris serong sepanjang 3 cm.
4. Digoreng dengan mula² dimasukkan minjak dingin, sampai warnanja agak kuning.
5. Gula pasir direbus dengan sedikit air dalam wadjan, dibiarkan merambut.
6. Gorengan² tadi dimasukkan dan diaduk rata.

KUE TEPUNG TAPIOKA

*Bahan*² :

tepung tapioka	1 kg.	soda kue	1/2 sdm.
gula pasir	2 gls.	bumbu spekkoek	1 bks.

telur ajam	2 btr.	air	1 gls.
minjak goreng	3 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Air 1 gelas dan gula 2 gelas direbus sampai kental kemudian disaring, didinginkan.
2. Telur dikatjau.
3. Tepung ditjampur dengan bumbu spekkoek. Tjairan gula, telur, tepung, didjadikan satu adonan, soda dimasukkan terachir.
4. Ditjetak dengan penjemprot kue diatas lojang jang telah dilumuri minjak goreng.
5. Dibakar dalam oven.

KUE TERPUTAR

(Tegal)

Bahan² :

tepung ketan	1/4 kg.
minjak goreng	2 gls.
santan	1 gls.
gula merah	1 ons

Tjara membuatnya :

1. Tepung ketan dibagi 3 bagian.
2. Satu bagian ditjampur dengan santan dan gula merah.
3. Tiap adonan diratakan, disusun tiga lapis, jaitu putih, merah dan putih lagi. Dipotong selembar 2 cm, sepandjang 10 cm.
4. Diputar lalu digoreng sampai masak.

KUE TJENDAWAN

(Kerintji)

Bahan² :

tepung ketan	4 gls.	garam	sedikit
santan	1/2 gls.	panili	2 bks.
telur ajam	1 bdj.	minjak goreng	2 gls.
gula pasir	1 gls.		

Tjara Membuatnya :

1. Tepung didjemur sebentar, ditjampur dengan santan, telur jang telah dikotjok dan garam, diaduk hingga rata.
2. Adonan dibentuk seperti tjendawan, digoreng dalam minjak panas hingga kuning.
3. Dari gula pasir dan panili dibuat sirop kental, hingga membenang, dimasukkan kue dan ditjampur hingga rata

Keterangan:

1. *Tjara membentuknya :*

Adonan di-bulat²kan sebesar kelereng, didatarkan dan dilipat empat. Udjung jang runtjing ditekan dan lipatannya dibuka hingga menjerupai kembang atau tjendawan.

2. Disadjikan pada lebaran atau pada waktu meminang.

KUE TJINTJIN

Bahan² :

tepung beras	1/2 kg.	gula pasir	setjukupnja
kelapa parut	1/2 btr.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Tepung beras ditjampur dengan kelapa parut dan garam, kemudian dibasahi dengan air dingin setjukupnja.
2. Adonan di-bulat²kan seperti tjintjin lalu digoreng.
3. Gula pasir atau gula aren diberi air sedikit, dididihkan sampai kental, sesudah itu kue ini diberi gula.
4. Kue tjintjin ada jang bergula putih dan ada jang bergula merah
5. Dari ubi kaju dapat djuga dibuat kue tjintjin.

KUE TJUTJUR

(Sukabumi)

Bahan² :

tepung beras	1/2 kg.	soda kue	1 sdt.
tepung tapioka	1 ons	minjak goreng	1 gls.
kelapa	1/2 btr.	garam	1/2 sdt.
gula merah	1/2 kg.		

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, dibuat santan dengan tjairan $\frac{1}{2}$ liter = 2 gelas.
2. Tepung beras, tapioka dan soda kue ditjampur mendjadi satu sampai rata.
3. Gula dilarutkan dalam santan dengan garam dan didjerangkan.
4. Disaring, kemudian dituangkan sedikit demi sedikit dalam adonan tepung.
5. Adonan di-remas² sampai mengembang, dibiarkan 1 djam supaja berkembang.
6. Adonan digoreng dalam minjak panas sesendok demi sesendok, sambil digoreng minjak di-siram²kan keatas adonan.
7. Supaja kue mengembang, dapat pula ditusuk tengahnja dengan lidi.
8. Kue digoreng sampai warnanja tjoklat.

KUE TOBUU

Bahan² :

terigu	1 tjk.	gula	1 tjk.
telur	1 bdj.	santan	$3\frac{1}{2}$ tjk.
garam	1 sdt.	daun pandan besar	2 hl.
lidi	20 pt. @ 2 cm.		

Tjara membuatnya :

1. Telur dan gula dikotjok.
2. Terigu dimasukkan.
3. Santan jang kental dipisahkan 1 tjangkir dan diberi garam.
4. Santan jang entjer sebanjak $2\frac{1}{2}$ tjangkir, dimasukkan dalam adonan diseling dengan terigu.
5. Diaduk sampai rata.
6. Daun pandan di-potong² sepandjang 10 cm, dibentuk seperti dulang (buu).
7. Dibawah kukusan diberi air, dipanaskan.
8. Djika air kukusan ini mendidih dan beruap, adonan dimasukkan dalam buu (dulang) sebanjak $\frac{3}{4}$ tinggi dulang, dan tjepat² dikukus (seperti membuat kue lapis). Dulang diisi sebanjak dapat dimuat oleh kukusan.

- Kalau adonan kental, santan kental ditjampur garam, dimasukkan sampai dulang hampir penuh.
- Dikukus sampai matang.

Keterangan :

Kue ini merupakan pengganti poding, dimakan sesudah makan.

KUE TUMBEG
(Bali)

Bahan² :

beras	1/2 kg.	gula merah	1/2 btr.
kelapa	1/4 btr.	garam	1/2 sdt.

Tjara membuatnya :

- Beras ditepung dan diajak.
- Kelapa dikupas dan diparut.
- Gula merah di-iris².
- Tepung ditjampur dengan kelapa parut dan garam. Kalau sudah tertjampur baik diberi air panas jang sedang mendidih lalu diaduk sampai rata. Adonan jang tidak begitu kental dapat dibungkusi.
- Dibungkusi daun kelapa muda dengan bentuk pandjang seperti telundjuk, ditengahnja diberi gula merah lalu diikat jang baik.
- Selesai dibungkus, ditaruh dalam dandang, diberi air setjukupnya, lalu direbus sampai masak.

KUE ULAR

Bahan² :

tepung kandji	1/2 kg.	minjak goreng	2 gls.
telur ajam	6 btr.		

Bumbu² :

bawang putih	4 siung
garam	2 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Telur dikatjau sampai putih.
2. Bawang putih dan garam dihaluskan.
3. Telur jang sudah dikatjau ditjampur dengan bawang putih, garam halus, tepung kandji, dimasukkan, diuli hingga djadi adonan jang liat.
4. Di-potong² pandjang² ketjil.
5. Digoreng dalam minjak panas.

KUE WINA KERAS

Bahan² :

mentega	2½ ons	telur	2-3 btr.
gula halus	1½ ons	soda kue	½ sdt.
terigu	3½ ons	panili	½ sdt.

Tjara membuatnya :

1. Gula diputar sebentar bersama mentega dan kuning telur.
2. Sesudah itu dimasukkan tepung, soda dan panili.
3. Diaduk per-lahan² hingga sedang kerasnya.
4. Ditjetak dengan tjetakan ketjil² be-rigi², sebesar kelereng.
5. Supaja tjepat sediakan ini kira² 50 buah.
6. Adonan di-bundar²kan sebesar kelereng.
7. Dimasukkan tjetakan jang sudah disemir dengan mentega.
8. Dibakar dalam pembakaran dengan api atas dan bawah.

KUE WOKU WOKU

Bahan² :

sagu ambon	3 bdj.	kenari	1 gls.
santan kental	1 gls.	daun pisang	setjukupnja
gula merah	1 bdj.		

Tjara membuatnya :

1. Gula merah ditjairkan.
2. Kenari ditjintjang kasar.
3. Sagu direndam dengan sedikit air.
4. Kalau sudah remuk, santan, gula merah dan kenari dimasukkan.

5. Diaduk sampai rata dan kental diatas api.
6. Dibungkusi seperti lemper.
7. Dipanggang.

KUMIS

(Malang)

*Bahan*² :

ubi kaju	1 kg.	minjak goreng	½ btl.
gula merah	½ kg.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Ubi kaju diiris pandjang² tipis lalu digoreng.
2. Gula merah dibuat sirop dengan ½ gelas air dan garam.
3. Kalau diaduk sudah seperti benang, ubi goreng dimasukkan.
4. Diangkat dari api dan diaduk rata.
5. Disediakan tampah atau talenan jang dibasahi dengan air, adonan dibentuk bulat² pipih diatas tampah, talenan.

KUPING GADJAH

(Brebes)

*Bahan*² :

tepung kandji	½ kg.	gula pasir	1½ gls.
tepung ketan	1 gls.	minjak goreng	2 gls.
telur bebek	5 btr.	panili	2 bks.

Tjara membuatnya :

1. Telur dikatjau sampai putih.
2. Tepung kandji dan ketan ditjampur rata, ditapis.
3. Dimasukkan dalam telur jang telah dikatjau, sambil ditapis, diaduk sampai mendjadi adonan liat.
4. Dipipikan ¼ cm, diiris persegi 3 cm dan irisan dipotong melintang menjerupai segi tiga.
5. Salah satu sudut dilipat sedikit kedalam kemudian ditekan sedikit.
6. Digoreng dalam minjak dingin, setelah kembang di-katjau² sampai masak, diangkat.
7. Gula pasir dan air direbus.

- Setelah kental, kuping gadjah dimasukkan, diaduk supaja gula menempel rata pada kuping gadjah.
- Setelah kering diangkat.

KUPING TIKUS

Bahan :

tepung singkong 1 kg.

Tjara membuatnja :

- Dibuat air panas jang digarami.
- Tepung singkong didjerangkan dengan air panas sampai basah (djangan sampai entjer).
- Diberi warna dengan teres.
- Ditambahi garam setjukupnya apabila belum terasa asin.
- Diulet sampai keras, lalu ditjetak ketjil² dan gepeng bulat.
- Dikukus, lalu didjemur sampai kering.
- Digoreng.

LADRANG TEPUNG UBI

(Bali)

Bahan² :

tepung singkong	1/2 kg.
air mendidih	1 gls.
gula pasir	2 ons
minjak goreng	1 gls.
djinten	1/2 sdm.

Tjara membuatnja :

- Semua bahan ditjampur menjadi satu, dibuat adonan kental.
- Dituang diatas talenan jang dialas daun pisang, diratakan dengan botol sampai tipis.
- Potong empat persegi pandjang, digoreng dengan minjak goreng.

LAPEK KEMBANG

(Sumatera Barat)

Bahan² :

tepung beras	4 gls.	garam halus	sedikit
kelapa parut	2 gls.	daun pisang	1 lbr.
gula merah halus	1 gls.		

Tjara membuatnya :

1. Dari gula merah dibuat sirop dengan 1 gelas air.
2. Tepung, kelapa parut dan garam ditjampur, dimasukkan sirop panas sambil diaduk rata. Adonan dibiarkan kurang lebih 3 djam di tempat jang suam (dekat tungku).
3. Daun pisang dilakukan dan dipotong sebesar 20 cm. Tiap 4 sendok adonan dibungkus daun seperti lepat dan kemudian dikukus.

Keterangan :

1. Hasil jang baik adalah empuk dan mekar. Waktu membungkus supaja disediakan ruangan untuk mengembang. Untuk mempertjepat perkembangan, air dapat diganti dengan air kelapa atau diberi $\frac{1}{4}$ sendok teh soda kue atau ragi. Kue ini tahan 2 hari. Waktu menghidangkan dapat dipotong.
2. Adonan ini dinamakan:
"Bika" bila memasaknya tidak dibungkus dan dikukus, tetapi dibakar diwadjan jang dialas dan ditutup dengan daun timbal balik, dibakar hingga warna tjoklat kehitaman. "Limpiang" bila dimasak diwadjan jang telah diberi sedikit minjak seperti membuat "pannekoek".

LAPEK SAGAN

(Sumatera Barat)

Bahan² :

ketan	$\frac{1}{2}$ lt.	gula pasir	$\frac{1}{3}$ gls.
pisang kepok	5 bh.	garam halus	sedikit
kelapa parut	1 gls.	daun pisang	1 lbr.

Tjara membuatnya :

1. Ketan ditjutji dan direndam 1 djam, kemudian ditiriskan.
2. Ketan ditjampur dengan pisang, kelapa, gula dan garam halus sambil di-remas² hingga rata.
3. Adonan dibungkusi daun seperti lepat kemudian dikukus sampai masak.

Keterangan :

Makanan ini dinamakan djuga "Ontjong". Pisang jang digunakan dipilih jang masak sekali.

LAPIS SANDUK

Bahan² :

singkong	1 kg.	garam	1/2 sdm.
gula merah	1/2 kg.	daun pisang	
kelapa	1/2 btr.		

Tjara membuatnya :

1. Singkong diparut, ditjampur garam, dibungkus daun berbentuk segitiga, dikukus sampai masak.
2. Gula merah dimasak dengan air 1 gelas, disaring.
3. Kelapa diparut.
4. Dimakan dengan kelapa dan gula.

LAPIS SINGKONG

Bahan² :

singkong	1/2 kg.	garam	1 sdt.
kelapa	1 btr.	panili	1 bks.
telur ajam	4 btr.	warna kue	
gula pasir	1 gls.		

membuatnya :

Singkong dibersihkan, diparut, dikukus 1/2 masak.

Da diparut.

Gula dikatjau sampai putih.

- Kelapa parut dimasukkan dalam telur, ditambah singkong, garam dan panili.
- Diaduk sampai rata betul.
- Adonan dibagi dua, separo diberi warna kue, jang separo lagi tidak.
- Adonan ber-selang² warna, dimasukkan dalam lojang jang telah dialas minjak.
- Dibakar sampai masak dalam oven.

LAPIS SUSU

*Bahan*² :

telur ajam	5 btr.	margarine	1/4 gls.
gula pasir	3/4 gls.	terigu	5 sdm.
susu	1/4 gls.		

*Bumbu*² :

panili	2 bks.	garam	1/4 sdt.
--------	--------	-------	----------

Tjara membuatnya:

- Telur dan gula dikotjok, djangan sampai kembang.
- Dimasukkan terigu, diaduk sampai rata.
- Lojang diolesi mentega, dialas kertas diolesi lagi dengan mentega, kemudian ditaburi tepung.
- Dimasukkan adonan 1 gelas, ditutup, diberi api atas, dibiarkan sampai kuning, ditekan sampai rata.
- Dimasukkan lagi adonan 1 gelas, dipanggang sampai warna kuning, dibiarkan lagi.
- Demikian dikerdjakan ber-turut² sampai adonan habis.

LAS ELAS

(Madura)

*Bahan*² :

singkong	1 kg.	garam	1 sdt.
gula merah	2 ons	daun pisang	
kelapa	1/4 btr.		

Tjara membuatnya :

1. Singkong dan kelapa diparut, ditjampur, ditambah garam.
2. Dibungkus daun pisang, dalamnya diberi gula, dikukus.

LEGESE (Sulawesi Selatan)

Bahan² :

beras ketan	1/2 kg.	garam	1/2 sdm.
kelapa	1/2 btr.	daun pisang	1 pelepas

Tjara membuatnya :

1. Beras ketan ditjutji, ditiriskan.
2. Kelapa diparut, dibuat santan.
3. Ketan ditjampur dengan santan dan garam, direbus sampai masak.
4. Diangkat dari api, dibiarkan sebentar supaja dingin.
5. Daun pisang digulungkan pada sepotong bambu jang kira² 2 djengkal pandjangnya, diikat supaja djangan terlepas. Setelah itu, bambu dikeluarkan dan ketan kukus tadi dimasukkan, tiap 2 cm diberi daun pisang jang bundar. Udjungnya ditutup dengan daun dan diikat. Dipanggang diatas api.

LEMENG (Madura)

Bahan² :

ketan	1/2 kg.	garam	1 sdt.
santan	3 gls.	bambu muda	1 btg.

Tjara membuatnya :

1. Ketan dikukus setengah masak.
2. Ditjampur dengan santan dan garam.
3. Dimasukkan dalam bumbung jang sudah dibersihkan bagian dalamnya.
4. Di-tekan² sampai keras.
5. Dipanggang diatas bara api, sampai bambunja kisut².
6. Dapat disimpan sampai 1 bulan.

LEMET

Bahan² :

singkong	1 kg.	garam	1/2 sdt.
kelapa 1/2 tua	1/2 btr.	nangka	10 bdj.
gula merah	1/4 kg.	daun pisang	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Singkong diparut, nangka di-iris² tipis².
2. Kelapa dibersihkan, diparut, ditjampur dengan parutan singkong dan nangka.
3. Sesendok demi sesendok adonan ini ditaruh dalam daun pisang dibungkus seperti lontong.
4. Dikukus hingga masak.

LEMPAI

(Palembang)

Bahan² :

durian	1 kg.	gula pasir	1/2 kg.
--------	-------	------------	---------

Tjara membuatnja :

1. Durian jang sudah masak, diambil dagingnya.
2. Ditjampur gula, diaduk rata.
3. Dimasukkan dalam bambu jang sedang tuanja. Sebelumnya bambu ini ditjutji dulu.
4. Diisi 3/4-nja sadja
5. Dibakar dengan api sedang, sampai kuning.
6. Kulit dari bambu dikupas, tingga bagian putihnya sadja.
7. Dihidangkan ter-potong² sedang.

LEMET TEPUNG DJAGUNG

Bahan² :

tepung djagung	2 gls.
parutan kelapa	1 gls. (1/2 kelapa besar)
gula merah	1 gls.
santan kental	1/2 gls.
daun pisang	setjukupnja

Bumbu :

garam 1/2 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Tepung djagung, parutan kelapa, gula merah, santan dan garam ditjampur rata.
2. Adonan dibungkus daun pisang seperti bungkusan kue ketimus
3. Dikukus sampai selama ± 1 djam.

LEMANG KETAN

(Sumatera Barat: Singkarak)

Bahan² :

beras ketan	2 lt.	putjuk daun pisang	2 lbr.
kelapa	2 btr.	bambu	2 ruas
garam	2 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Bambu di-potong², dibersihkan.
2. Ketan ditjutji dan ditiriskan.
3. Kelapa diparut dan dikeluarkan santan sebanyak 2 gelas dan diberi garam. Ketan ditjampur dengan 1 gelas santan.
4. Putjuk daun pisang diukur sepandjang bambu ditambah 10 cm, digulung dan dimasukkan kedalam bambu. Ketan dimasukkan kedalam bambu, dituangkan sisa santan, udjung putjuk pisang dilipatkan dan disematkan dengan lidi hingga bambu tertutup.
5. Lemang dibakar dengan njala kaju dan diputar hingga masak merata.

Keterangan :

1. Bambu jang digunakan ialah bambu ketjil dengan ± 8 cm, bagian bawah tertutup (dasar bambu), sedangkan bagian atas terbuka.
2. Waktu menghidangkan diiris setebal 2 cm. Biasanya dimakan dengan tape ketan.
3. **Lemang pisang** ialah lemang ketan jang dimasak dengan pisang kepok, untuk 1 liter ketan digunakan 1 sisir pisang.

Pisang dipotong setebal $\frac{1}{2}$ cm dan ditjampurkan dengan ketan sebelum dimasukkan kedalam bambu.

Lemang labu ialah lemang ketan jang ditjampur dengan labu kuning. Tjara membuat sama dengan lemang pisang. Labu kuning dipotong persegi ketjil² (1 cm).

4. Tjara lain untuk membuat lemang ialah ketan diliwet dengan santan hingga $\frac{1}{2}$ masak sebelum dimasukkan kedalam bambu.

LEMPER

*Bahan*² :

beras ketan	5 ons
garam	sedikit
santan kental	2 gls.

Tjara membuatnya :

1. Rendamlah beras pulut terlebih dahulu.
2. Kemudian dikukus sampai setengah masak.
3. Sementara itu dididihkan santan dan garam, lalu tuangkan sedikit demi sedikit kedalam ketan tadi.
4. Aduklah sampai rata dan kukus kembali.
5. Kalau ketan sudah masak, angkatlah.
6. Bundarkanlah sebesar telur dan diisi dengan sesendok daging.
7. Sudah itu digulung dengan daun pisang kira² 7 cm pandjangnya, disemat di kedua udjungnya dengan lidi.
8. Lemper ini hendaklah dibakar kembali diatas arang (api) jang ketjil dengan mem-balik² annja.
9. Kemudian lumari kulitnya dengan sedikit minjak.

Bahan untuk isinja :

daging	$\frac{1}{2}$ pon	kemiri	3 bdj.
ketumbar	sedikit	daun salam	setjukupnja
djinten giling	sedikit	lengkuas	setjukupnja
bawang merah	5 bdj.	garam	setjukupnja
bawang putih	3 bdj.	seledri	setjukupnja
santan kental	1 gls.		

Tjara membuatnya :

1. Bumbu² diatas digiling sampai halus, lalu ditumis.
2. Kemudian dimasukkan daging jang sudah ditjintjang kedalamnya.
3. Santan dituangkan kedalamnya kemudian dimasak sampai kental dan agak kering.

LEMPER ARON

Bahan² :

aron	75 g.
tepung singkong	25 g.
santan kental	75 cc. atau 60 g. kelapa

Isi :

peda	1 ekor (30 g.)
------	----------------

Bumbu² :

brambang bawang	20 g.
minjak kelapa	15 cc.
lombok merah	15 g.

Tjara membuatnya :

Aron direndam dengan santan dan garam kurang lebih 10 menit, ditjampur dengan tepung singkong. Dikukus diatas piring jang dialas dengan daun pisang kurang lebih $\frac{1}{4}$ djam (setengah masak).

Isi :

Peda ditjutji, dikeringkan dan dibakar, diambil dagingnya. Brambang bawang, lombok merah, gula, garam, dihaluskan dan ditumis. Dapat djuga ditambah sedikit air atau santan.

Aron jang sudah setengah masak diangkat. Mengambilnya sebagian (seperti pada arem²). Diisi dengan isinja, dikukus kurang lebih $\frac{3}{4}$ djam, kemudian dipanggang. Dapat djuga tidak dikukus lagi, sebelum diisi aronnja. Dikukus sampai masak. Tetapi tidak tahan lama.

LEMPER DJAGUNG MUDA

(Wonosobo)

Bahan² :

djagung muda	20 bh.	kelapa muda	1/2 btr.
gula pasir	1/4 kg.	garam	1/2 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Djagung muda disisir, ditumbuk halus.
2. Kelapa diparut, ditjampur dengan djagung dan gula, di-aduk² sampai rata.
3. Dibungkus dengan klobot djagung muda, diikat.
4. Dikukus sampai masak kira 1/2 djam.

Keterangan :

Klobot = daun djagung muda jang dikeringkan.

LEMPER MENADO

Bahan² :

beras ketan	1 lt.	daun kemangi	1 ikt.
tongkol	1 kg.	daun vinkel	2 lbr.
kelapa	2 btr.	daun kutjai	1 ikt.
tomat	3 bh.	daun pandan	2 lbr.
daun selasi	1 ikt.		

Bumbu² :

bawang putih	6 siung	sereh	1 pohon
lombok merah	5 bdj.	garam	1 sdm.
djae	2 rdj.		

Tjara membuatnya :

1. Beras ketan dibersihkan, ditutupi bersih dan direndam 1 malam.
2. Kelapa jang satu diparut, dibuat santan jang kental.
3. Beras ketan dikaruh dengan santan dan diberi air garam sedikit.
4. Djika sudah habis santannja, baru dikukus sampai matang.
5. Ikan tongkol dihilangkan durinja.

- Lombok diradjang halus dengan djae dan garam.
- Bawang ditumis sampai kuning.
- Lemper ini sama dengan lemper ajam gulung didalam daun, lalu dipanggang.

LEMPOG
(Bandung)

*Bahan*² :

durian	1 bh.	kelapa	1/2 btr.
gula djawa	1/2 kg.		

Tjara membuatnja :

- Durian dibuang bidjinja, diambil dagingnya.
- Gula djawa dibuat sirop.
- Gula disaring dahulu, kemudian ditjampur dengan durian dan santan.
- Tjampuran ini didjerangkan diatas api sambil dikatjau.
- Tandanja masak jaitu: sudah kental dan tidak melekat pada pantji.
- Setelah selesai, dihidangkan lalu dimasukkan kedalam tabung dari bambu.
- Dapat tahan disimpan lama.

LEN OLEN
(Madura)

*Bahan*² :

ketan	1/4 kg.	kelapa	1/4 btr.
gula siwalan	1/2 ons		

Bumbu :

garam	1 sdt.
-------	--------

Tjara membuatnja :

- Ketan ditumbuk halus, kemudian diuli.
- Dikukus sampai masak.
- Didinginkan, dibentuk silinder, di-potong² tipis.

4. Ditaburi parutan kelapa.
5. Gula dimasak dengan air, dibuat kintjo.
6. Kintjo disiramkan diatas ketan.

Keterangan :

Dapat juga dibuat dari singkong.

LENTIS

Bahan : ketela pohon 1 kg.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	daun salam	2 lbr.
bawang putih	6 siung	garam	1 sdt.
ketumbar	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Ketela diparut, diperas, kemudian diberi bumbu² jang sudah digerus setjukupnya.
2. Di-kepal² sebesar ibu djari dan sepandjang ± 3 atau 4 cm lalu digoreng.

Keterangan :

Pemberian bumbu² dan garam di-kira²kan.

LENTUK

Bahan :

ketela pohon 1 kg.

Bumbu² :

lada	½ sdt.	garam	1 sdt.
bawang putih	5 siung		

Tjara membuatnja :

1. Ketela dikuliti, ditutup bersih, lalu dikukus.
2. Adonan bumbu² jang sudah digerus ditjampurkan ketela jang sudah dikukus tadi.

3. Kemudian ditumbuk.
4. Dikepali dengan bentuk gepeng bulat lalu digoreng.

LEPA DJAGUNG

(Timor)

*Bumbu*² :

djagung tua	1 kg.	daun pisang	1 plp.
gula merah	1/2 kg.		

Tjara membuatnja :

1. Djagung digoreng sangan ditumbuk halus, diajak.
2. Ditjampur dengan gula merah atau ditumbuk lagi.
3. Digulung sampai pandjang kira²10 cm.
4. Dibungkusi daun pisang.
5. Didjemur sampai kering.

LEPET

*Bahan*² :

beras ketan	1 kg.	daun kelapa muda	25 hl.
kelapa	1½ btr.	katjang merah	1½ ons
daun pisang	3 plp.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Beras ketan ditjutji, direndam ½ djam, ditiriskan, terus ditjampur garam dan kelapa parut, dikukus setengah masak.
2. Katjang merah direndam ½ djam, direbus sampai masak, ditjampur ketan kelapa muda dan garam.
3. Dibungkusi daun kelapa muda, diikat dengan merang, direbus.

LEPET BUGIS

*Bahan*²:

tepung beras ketan	4 gls.	garam setjukupnja
santan kental	1 gls.	

Tjara membuatnya:

1. Mula² santan dan garam dimasak agak sebentar.
2. Djangan sampai mendidih.
3. Dituangkan kedalam tepung.
4. Diaduk kedalam tepung
5. Kemudian dibundarkan sebesar telur jang diisi didalamnya dengan wadjid kelapa.
6. Setelah semuanja ini selesai dikerdjakan, dibungkusi dengan daun putjuk pisang jang diserongkan letaknya, jang disiram lebih dahulu kedalamnya dengan santan kental sesendok demi sesendok.
7. Disusun kedalam kukusan kemudian dikukus sampai masak.

Bahan wadjid kelapa:

kelapa parut	1 bh.	air	sedikit
gula merah	setjukupnja	garam	sedikit

Tjara membuatnya:

1. Gula merah dimasak dengan air, garam.
2. Sesudah disaring, lalu dimasukkan kelapa jang sudah diparut.
3. Diaduk diatas api sampai masak dan agak kering.

LETA

Bahan²:

tepung beras	1 kg.	gula pasir	± ½ kg.
kelapa	½ btr.		

Bumbu:

garam	½ sdt.
-------	--------

Tjara membuatnya:

1. Tepung di-kepal², dikukus hingga matang.
2. Di-tekan² dengan sendok hingga sebagai tepung semula.
3. Kelapa dikupas, diparut dibikin santan dan diberi garam.
4. Tepung diuleti/diuli sambil dituangi santan sedikit² sambil terus diuli hingga merupakan adonan jang lemas dan kental tetapi mudah dibentuk. Hati² waktu menguli agar djangan sampai ber-batu².

- Sediakan tempat datar jang bersih, botol kosong bersih sebelum dipakai harus dilumuri minjak kelapa.
- Adonan ditaroh di tempat jang telah disediakan, lantas digiling dengan botol hingga rata tebalnya dan sedapat mungkin sampai tipis.
- Ditjetak menurut kesenangan dan digoreng dengan minjak kelapa jang sudah dipanaskan. Bila warnanya sudah kekuning²an baru diangkat.
- Gula direbus sampai hampir mengkristal, dimasukkan djadjan dan setelah kering baru diangkat. Boleh djuga gula jang hampir mengkristal disiram pada djadjan, diaduk hingga rata.

LIDAH KALO

Bahan²:

lidah sapi	2 bh.	daun laurier	1 btg.
wortel	1 btg.	daun seledri	1 btg.

Bumbu²:

bawang bombay	1 bdj.	garam	1 sdt.
lada butir	10 btr.		

Tjara membuatnya:

- Lidah direndam dulu dalam air, bagian ujung dan pangkal digosok dengan garam.
- Lidah direbus dengan air dan bumbu² kaldu hingga terendam, lamanja $2\frac{1}{2}$ djam sampai kulitnya mudah terlepas.
- Lidah diangkat panas², kulitnya dibuang, dimasukkan lagi kedalam air kaldu jang panas.
- Dihidangkan diiris tipis² $\frac{1}{2}$ cm, disusun tetap dalam bentuk lidah, disiram dengan saos tomat.

LIKAK LIKUK

(Djawa Barat)

Bahan²:

tepung ketan	$\frac{1}{2}$ kg.	minjak goreng	1 btl.
telur ajam	10 btr.	panili	1 bks.

gula pasir $\frac{1}{2}$ kg.

Tjara membuatnya:

1. Telur dikotjok sampai putih dan kembang.
2. Tepung dimasukkan kedalamnya, diberi panili, diaduk hingga rata benar.
3. Dibentuk bulat pandjang sebesar djari, dan dibuat seperti angka 8.
4. Kue jang telah dibentuk digoreng hingga kuning.
5. Gula ditjairkan dengan air sedikit. Kalau sudah mulai berbenang, kue jang sudah digoreng dimasukkan, di-aduk² sampai kering.

LINGKARAN BUNGA

Bahan²:

telur ajam	6 btr.	mentega	$\frac{1}{4}$ tjkr.
gula tumbuk	1 tjkr.	kulit djeruk purut	sedikit
tepung terigu	1 tjkr.	soda kue	1 sdt.

Tjara membuatnya:

1. Kuning telur diputar dengan gula hingga kuning.
2. Dimasukkan kulit djeruk purut lalu dikikis kedalamnya.
3. Putih telur diputar hingga naik.
4. Mentega dipanaskan diatas api jang ketjil hingga hantjur dan dimasukkan sedikit kedalam kuning telur jang telah diputar.
5. Berikut dimasukkan putih telur jang sudah diputar.
6. Tepung terigu jang sudah ditjampur dengan soda dimasukkan.
7. Semua diaduk rata hingga bertjampur betul.
8. Diambil tjetakan cake berlobang ditengahnja (ringvorm) lalu disapu sebelah dalamnya dengan mentega sedikit serta ditebari tepung.
9. Dipanasi sebentar, lalu dimasukkan adonan tersebut kedalamnya dan dibakar dengan mula² api bawah.
10. Kalau kue agak naik kelihatan apinja dipindahkan separoh keatas dan dibakar terus sampai masak.
11. Kalau sudah masak diletakkan diatas piring katja jang bagus.
12. Tengah² cake jang berlubang diisi dengan selai nenas dan sebelah atasnya diberi berbunga dengan roomboter serta room-chocolade.

LOLISE (BAGIA SULI)

Bahan²:

tepung sagu	2 lt.	kelapa	½ bh.
kenari	1 mgk.	garam halus	setjukupnja
daun sagu	tjukup untuk pembungkus		

Tjara membuatnya:

1. Kelapa diparut, digoreng lalu ditumbuk halus.
2. Tepung sagu ditjampur dengan kelapa, kenari jang telah diiris dan garam. Diberi air tjukup untuk melekatkan.
3. Dibungkus dengan daun sagu (setiap helai 1 bungkus), diikat dengan tulang daun sagu.
4. Dipanggang diatas bara sampai masak.

LOMPONG SAGU

(Sumatera Barat)

Bahan²:

tepung sagu	2 gls.	gula merah	1 ons
pisang *)	8 bh.	kelapa	¼ btr.
garam	½ sdt.	daun pandan	1 lbr.
daun pisang	setjukupnja		

Tjara membuatnya :

1. Gula merah dimasak dalam sedikit air bersama garam dan daun pandan, lalu disaring.
2. Kelapa diparut.
3. Pisang dihantjurkan, ditjampur dengan tepung kelapa dan air gula panas, hingga teraduk rata.
4. Adonan dibungkus dalam daun pisang (ukuran p. 15 cm, Ø 2 cm), udjungnja disemat dengan lidi.
5. Kue dibakar seperti halnya membakar pepesan.

Keterangan :

*) dapat digunakan semua matjam pisang asal tjukup masak.

LONDO LONDO

(Jogjakarta)

Bahan :

ketela pohon 1 kg.

Bumbu :

garam setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Ketela pohon dikupas, ditjutji bersih, diparut, lalu digiling supaja halus.
2. Diberi garam setjukupnja, kemudian dikukus.
3. Setelah dingin, diuletkan dan ditjetak (digelintir, dibentuk melingkar).
4. Kemudian didjemur sampai kering lalu digoreng.

LONON

Bahan² :

tepung beras	½ kg.	gula djawa	¼ kg.
kelapa	½ btr.	abu merang	2 sdm.

Bumbu :

garam ½ sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tepung dan abu merang dan air diaduk jang rata.
2. Dibungkus daun, dikukus sampai matang.

LOPIS

(Madura)

Bahan² :

ketan	½ kg.	daun pisang	1 plp.
kelapa	½ btr.	garam	½ sdt.
gula siwalan	1 ons		

santan kental	2 gls.	garam	1/2 sdt.
telur ajam	2 btr.		

Tjara membuatnya :

1. Ubi djalar direbus, dikupas, dihaluskan.
2. Santan direbus sampai mendidih, diberi garam sedikit.
3. Telur dan gula merah dikotjok sampai kembang.
4. Ubi rambat jang telah halus dimasukkan.
5. Setelah bertjampur, dimasukkan santan kental jang sudah dingin.
6. Adonan dituangkan kedalam tjetakan, dipanggang dengan api bawah.
7. Sudah agak kembang, api bawah diketjilkan, api atas ditambah.
8. Dipanggang sampai masak, bagian atas ditaburi dengan gula pasir.

MANTJO
(Djawa Timur)

Bahan^a :

ketan	1/2 kg.
gula merah	1/4 kg.
karuk ketan	1/4 kg.

Tjara membuatnya :

1. Ketan direndam dalam air ± 1 malam, ditanak, setelah masak ditumbuk atau digemblong jang halus.
2. Ambil dulang kaju jang sudah dialas daun pisang, dan ares pisang (isi batang pisang).
3. Adonan tadi diambil sedikit demi sedikit, diratakan diatas dulang dengan memakai ares kira² setebal 1/2 cm. Tiap² kepingan ini didjemur dipanas supaja dapat di-iris².
4. Setelah dapat dipotong, maka adonan tadi di-potong² dengan pisau jang telah dilumuri minjak, dengan lebar 2 cm dan pandjang 3–10 cm, didjemur lagi hingga kering betul.
5. Karuk digoreng dengan pisang jang telah dibersihkan, kemudian brondong tadi diajak supaja brondong dan pasir terpisah.

- Gula direbus (tidak perlu dengan air), setelah bebenang bakal mantjo dimasukkan kedalamnya dan dibolak-balik, kemudian ditaburi brondong hingga rata. Hati-hati mengambil mantjo ini sangat ringkikh.

MARTABAK

*Bahan*² :

daging kambing	1/2 kg.	daun kutjai	10 ikt.
tepung terigu	1 kg.	daun bawang	2 ikt.
telur	5-10 btr.		

*Bumbu*² :

bawang bombay	2 bh.	garam	1/2 sdm.
gula pasir	1 sdt.	minjak samin/	
bumbu arabia	1 sdt.	margarine	setjukupnja

Tjara membuatnya :

- Daging ditjintjang halus.
- Ditumis dengan margarine (samin) sampai kuning.
- Diberi bumbu arabia dan bawang besar jang sudah diiris seperti bidji delima.
- Diaduk sampai rata betul dan kalau telah 1/2 matang, dimasukkan bawang dan kutjai jang sudah diiris kira-kira² 1/2 cm pandjangnya.
- Djika sudah matang dan rata diangkat.

Kulit martabak :

- 1 kg tepung terigu, 1 gelas air garam jang tidak terlalu asin.
- Diambil seperdua dari terigu dan diaduk dengan air garam tadi sedikit² supaja rata dan jangan berbidji.
- Djika sudah rata terigu ditjmpurkan lagi sampai kira² seperti adonan roti.
- Adonan ini harus dibanting, lalu ditaruh diatas piring besar, bentuk² bundar.
- Buat satu martabak besarnya seperti roti kismis.
- Ditinggalkan kira² 3 djam, boleh djuga sampai setengah hari.
- Djika adonan tadi sudah bangun, ambil talenan jang lebar jang seperti buat cake, kira² 30 x 40 cm.

8. Adonan tadi kemudian digiling tapi talenan itu harus digosok lebih dahulu supaja jangan melekat.
9. Digiling supaja lebar dan tipis.
10. Djika sudah selebar talenan itu, diangkat hati², wadjannja harus jang lebar dan panas dan ditaruh samin.
11. Sebelum kita angkat adonan itu (dari talenan), harus sedia dulu isinja dan telur ajam.
12. Dikotjok 1 telur ajam dan dimasukkan kedalam kotjokan telur 2-3 sendok makan isi daging dan diaduk sampai rata betul.
13. Djika adonan itu kita angkat dan diletakkan diatas wadjan lalu dimasukkan adonan telur tadi supaja persegi empat.
14. Djuga supaja telur tadi djangan keluar dari bungkusan kulit martabak dan djangan sampai hangus.
15. Djika hendak dibalik harus dengan 2 sendok.
16. Kalau sudah kuning diangkat.
17. Martabak ini enak dimakan panas².

MARTABAK DJAGUNG

*Bahan*² :

tepung djagung	4 tjkr.	garam	2 sdt.
air	1 tjkr.	minjak goreng	
lada halus	1 sdt.	atau mentega	setjukupnya
santan kental/susu	4 tjkr.		

Tjara membuatnya :

1. Tepung djagung ditjampur dengan air sedikit demi sedikit, sambil tepung itu di-remas², sampai mendjadi adonan jang rata.
2. Adonan didiamkan $\frac{1}{4}$ djam, ditutup dengan serbet basah agar adonan tidak mendjadi kering.
3. Santan, garam, lada dimasak sampai mendidih sambil diaduk agar djangan petjah santan.
4. Kalau sudah mendidih diangkat angat², ditjampurkan dengan adonan.
5. Wadjan ditaruh diapi, dioles dengan minjak goreng, dan dimasak setiap kali 3 sendok makan dari adonan. Serabi ini dihidangkan dengan lauk pauk atau dengan kintja.

MASUBAH
(Bandjarmasin)

Bahan² :

tepung terigu	½ kg.	gula pasir	8 gls.
telur ajam	8 btr.		

Bumbu² :

djinten	½ sdt.	kaju manis	2 rdj.
tjengkeh	10 bdj.	adas	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Telur, gula dikotjok sampai kembang.
2. Dimasukkan tepung, diaduk sampai rata.
3. Bumbu² disangan, dihaluskan, dimasukkan kedalam adonan no. 2.
4. Adonan dimasukkan kedalam wadjan jang telah diolesi minjak goreng. Tebal adonan ± ½ cm, garis tengah 15 cm.
5. Dibolak-balik sampai kering.
6. Ditambahkan adonan lain seperti pertama, dibalik lagi sampai masak.
7. Ditambahkan lagi adonan jang lain, dikerjakan terus sampai tingginya 5 cm.
8. Bentuknja bulat dan ber-lapis².

MASUPA
(Palembang)

Bahan² :

telur ajam	5 btr.	margarine	¼ gls.
gula pasir	¾ gls.	terigu	5 sdm.
susu kental	¼ gls.		

Bumbu :

panili	2 bks.
--------	--------

Tjara membuatnja :

1. Telur, gula dikotjok djangan sampai kembang.
2. Dimasukkan susu, mentega dan panili.

3. Terigu ditjampur dengan sedikit adonan lalu semuanja diaduk jang rata.
4. Lojang dialas kertas, diulas margarine, dipanaskan.
5. Dimasukkan adonan kedalam tjetakan setjangkir ketjil.
6. Pembakaran ditutup dengan api atas jang sedang, api bawah diketjilkan.
7. Djika kue telah merah, di-tekan² dengan sendok sampai rata.
8. Dimasukkan adonan setjangkir lagi, pembakaran ditutup dengan api atas jang sedang dan api bawah jang ketjil.
9. Adonan berikutnya dilakukan seperti diatas sampai adonan habis.
10. Adonan terakhir dimasukkan, api bawah dan atas sama² panas.
11. Diangkat, setelah dingin baru dilepaskan dari tjetakan.

MATA SAPI

Bahan² :

tepung beras	2 gls.	pisang radja masak tua
--------------	--------	------------------------

Bumbu² :

gula pasir	½ gls.	santan kental	3 gls.
garam	setjukupnja	daun pisang	

Tjara membuatnya :

1. Santan, gula pasir, garam digodog bersama hingga mendidih, tepung beras ditjampurkan, setelah ½ masak diangkat.
2. Djladren setengah masak diglintiri bersama dengan pisang dalam daun pisang dan dikukus hingga masak.
3. Sebelum dihidangkan, diiris melintang dan dimakan dengan parutan kelapa.

MENDUT SINGKONG

(Wonosobo)

Bahan² :

singkong	1 kg.	daun pandan	1 lbr.
gula merah	1 ons	garam	1 sdt.
kelapa	½ btr.	daun pisang	

Tjara membuatnya :

1. Singkong dikupas, ditjutji, diparut, ditambah garam halus, dibentuk bulat sebesar kelereng didalamnya diisi dengan gula merah jang telah diiris halus.
2. Kelapa dibersihkan, diparut, dibuat santan kental.
3. Butiran² tadi dibungkus dengan daun pisang, dialas daun pandan, disiram dengan santan kental tadi. Dikukus sampai masak. Setiap bungkusan berisi 2 butir.
4. Menghidangkanja daun dirapihkan (digunting bagian atasnya).

MENIRAN

Bahan² :

beras	1 kg.	daun pisang sebagai
garam	½ sdm.	pembungkus
kelapa	½ bh.	

Tjara membuatnya :

1. Beras direndam air selama 3 djam, lalu dikeringkan.
2. Sesudah itu ditumbuk mendjadi menir (lebih besar dari tepung).
3. Kelapa diparut dan didjadikan santan kental (3 gelas).
4. Menir dikukus selama 1 djam.
5. Santan kental dan garam direbus sampai mendidih.
6. Menir jang sudah dikukus, ditjampur dengan santan dan garam jang mendidih tadi.
7. Djika sudah dingin, dibungkusi daun pisang.
8. Bungkusan dikukus lagi selama satu djam.

MENTO

Bahan² :

ketela pohon	1 kg.
katjang tolo	¼ kg.
kelapa	½ bh.
garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ketela pohon dikupas, ditjutji terus diparut, lalu ditjampur dengan garam jang halus.
2. Seterusnya ditjampur dengan parutan kelapa dan katjang tolo.
3. Adonan dibulatkan sebesar telor ajam dan digoreng dalam minjak goreng.

MINJOLOS

Bahan² :

ubi djalar	5 bh.	mentega	2 sd.
gula pasir	1 tjkr.	terigu	1 tjkr.
telur	1 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ubi djalar ditjutji, direbus, didinginkan.
2. Dikupas, isinja di-remas² sampai halus.
3. Gula pasir, mentega, telor, terigu dimasukkan bersilang-seling.
4. Diaduk sampai rata.
5. Di-bulat²kan, digoreng.

MIHUN GORENG

Bahan² :

mihun	1/4 kg.	lontjang	5 btg.
kubis	5 lbr.	mentega	1½ sdm.

Bumbu² :

bawang merah	3 bdj.	seledri kutjaj	1 ikt .ketjil
bawang putih	5 siung	garam	1 sdt.
lada putih	24 bdj.	vetsin	1 bks.

Tjara membuatnja :

1. Mihun direndam dengan air dingin sebentar, kemudian diangkat.
2. Daun lontjang dan kubis dibersihkan terus di-potong².

3. Bumbu² dihaluskan.
4. Bumbu², daun lontong dan kubis, ditumis dengan mentega.
5. Diberi air sedikit bila telah mendidih, miyun dimasukkan, kemudian vetsin dan garam.
6. Bawang merah, bawang putih di-iris², digoreng, kemudian ditjampurkan.

MODEL
(Palembang)

*Bahan*² :

ikan gabus/belida	1/2 kg.	ketimun	1 bh.
sagu	1 mgk.	minjak kelapa	2 gls.
tahu	5 pt.		

*Bumbu*² :

bawang merah	10 bh.	daun bawang	8 lbr.
bawang putih	5 siung	tjuka	2 sdm.
lada	1 sdt.	ketjap	2 sdm.
daun sop/seledri	5 lbr.	air kaldu	2 gls.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dikupas, dibuang tulangnya, digiling halus.
2. Ikan yang sudah halus, ditjampur dengan sagu dan 5 sendok makan air garam (atau lebih), di-aduk² sampai dapat dibentuk.
3. Diambil 1/2 genggam, dibentuk bulat², ditipiskan dan lebar (untuk kulit).
4. Tahu dibelah dua menjerong (diagonal), tahu tersebut dibungkus dengan kulit. Membungkusnya dilipat dua, dirapatkan dengan sedikit air sambil di-tekan² udjung²nya supaya tidak terbuka, digoreng dalam minjak yang panas, sampai kering.

Saos terdiri :

1. Bawang merah, bawang putih, lada ditumbuk halus lalu ditumis dengan sesendok makan minjak kelapa, sampai kering.
2. Dimasukkan daun bawang yang telah di-potong² 1 cm sampai 1/2 matang, kemudian air kaldu, dimasukkan sesudah mendidih: ketjap, tjuka, didjerangkan sebentar.

3. Terakhir model dimasukkan, didjerangkan 5 menit, diangkat.
4. Ketimun dibelah empat memandjang kemudian diiris tipis.

Menghidangkanja :

Dalam piring. Model di-iris²/di-potong², diberi potongan ketimun, disiram dengan saos. Ditaburi dengan bawang goreng dan irisan daun bawang sop.

NABINOLGANG (NABIBI)

(Batak)

Bahan :

Padi sisa jang ketinggalan diladang (belum tua benar, berbutir, belum menguning) 1 kg.

Bumbu :

gula aren	2 ons
-----------	-------

Tjara membuatnja :

1. Butir² padi direbus ½ djam lamanja.
2. Didjemur sampai kering.
3. Dilepaskan dari butiran, kemudian ditumbuk dan ditampi.
4. Beras jang hidjau dan lembab ini dimakan bersama gula aren jang di-iris² terlebih dahulu.

NAGASARI

Bahan² :

tepung beras	1/4 kg.	santan	4 gls.
pisang radja	6 bh.	daun pisang	
gula pasir	1/2 gls.		

Bumbu² :

garam	1 sdt.
daun pandan	1 hl.

Tjara membuatnja :

1. 2 gelas santan ditjampur dengan tepung beras.

2. Santan selebihnya direbus dengan gula pasir, daun pandan dan garam sampai mendidih.
3. 1 dan 2 ditjampur, dimasak kembali.
4. Pisang radja di-potong².
5. Djika adonan telah matang, dibungkus dengan daun pisang dan diisi dengan pisang.
6. Dikukus sampai masak.

NANGKA SUSU MERAH

(Bandjarmasin)

*Bahan*² :

tepung beras	1/4 kg.	garam	1/2 sdm.
gula djawa	1/2 kg.	air panas	1 gls.
santan kental	1/2 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. 1/2 kg tepung beras, air panas dan gula djawa didjadikan adonan jang tjair.
2. Santan kental ditambah garam dan tepung sisa.
3. Setelah adonan pertama masak, adonan ini dituangkan diatasnya, dikukus sampai masak.

NANGKA SUSU PUTIH

(Bandjarmasin)

*Bahan*² :

tepung beras	1/4 kg.	air daun pandan	1 gls.
gula pasir	1/4 kg.	garam	1 sdm.
santan kental	2 gls.		

Tjara membuatnya :

1. Setengah bagian tepung beras dibuat adonan tjair dengan air panas, gula dan air daun pandan.
2. Adonan ini dimasukkan dalam lojang, dikukus sampai masak.
3. Untuk lapisan kedua dibuat adonan dari santan kental, garam dan sisa tepung beras.

4. Setelah lapisan pertama masak, lapisan kedua ditaruh diatasnya, dikukus sampai masak.

NANITIPA

(Batak)

Bahan :

gabah padi jang belum tua 1 kg.

Bumbu² :

gula pasir atau		kelapa	1 bdj.
gula aren	1/5 kg.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Gabah digoreng tanpa minjak sampai setengah kering.
2. Ditumbuk panas² setjara tjepat, djuga sampai dingin.
3. Ditampi.
4. Kelapa dikukur dan ditjampuri gula dan garam.
5. Butiran padi jang berbentuk tipis dan lebar ditjampuri gula dan kelapa.

Keterangan :

Dinamakan djuga *Sinaok* atau *Tipa-tipa*.

NASI DJABA

(Menado)

Bahan² :

beras ketan	4 gls.	daun pandan	1 lbr.
kelapa	1 btr.	bambu	2 ruas
djae	1 rdj.	daun pisang	2 plp.

Tjara membuatnya :

1. Beras ketan ditjutji.
2. Kelapa diparut, dibuat santan 4 gelas.
3. Djae dimemarkan, ditjampur santan.
4. Bambu dilapis daun pisang, ketan dan daun pandan dimasukkan.

- Santan dituangkan pula. Diisi kira² ¾ dari bambu tersebut lalu ditutup.
- Buluh bambu itu dibakar diatas api dan di-balik².
- Menghidangkannja: nasi dikeluarkan dari bambu dan dipotong².

NASI LAMAK (Padang)

*Bahan*² :

ketan	½ lt.	garam	sedikit
kelapa	¼ btr.	daun pandan	½ lbr.

Tjara membuatnja :

- Kelapa diparut, dikeluarkan santannja sebanjak 2 gelas.
- Ketan diliwet dalam santan bersama garam dan daun pandan.

Keterangan :

Nasi lamak biasa dimakan dengan kolak, misalnja kolak pisang, kolak waluh, kolak ubi, kolak durian dan sebagainja.

NASI PANDAT (Bandjarmasin)

*Bahan*² :

beras	1 kg.	kelapa (santan)	
telur	3 btr.	kental)	1 btr./4 tjkr.
daun pisang	setjukupnja		

*Bumbu*² :

bawang merah	1 ons	garam	2 sdm.
--------------	-------	-------	--------

Tjara membuatnja :

- Beras ditutupi, direndam ± 15 menit.
- Telur dibuat dadar.
- Bawang merah diiris dan digoreng.
- Kelapa diparut, dibuat santan dan diberi garam.

- Dari bahan² ini dibuat sematjam bongko.
- Diambil daun pisang, diisi satu sendok makan beras, diberi 2 iris telur dadar, dituangi 2 sendok makan santan, ditaburi bawang merah goreng, kemudian dibungkus.
- Bungkusannya² dikukus sampai masak.

NASI TUAI

Bahan² :

beras ketan	1/2 lt.	gula merah	1/4 kg.
kelapa	1/2 bdj.		

Bumbu² :

garam	1 sdt.	daun pandan	1 lbr.
-------	--------	-------------	--------

Tjara membuatnya :

- Beras ketan diliwet.
- Kelapa diparut, dikeluarkan santannya sebanyak 4 gelas. Dimasak dengan gula merah, garam dan daun pandan hingga mendidih.
- Dihidangkan dalam piring jang ketjil, saos santan dituangkan diatas ketan.

Keterangan :

Nasi tuai biasa dimakan pada waktu memotong padi disawah.

NJANJAK ULI

Bahan² :

tepung ketan	1/2 kg.	gula	1/4 kg.
kelapa	1/3 btr.		

Bumbu² :

garam	1 sdt.	daun pandan	2 lbr.
-------	--------	-------------	--------

Tjara membuatnya :

- Tepung diberi garam, diuli sambil diberi air sedikit² hingga merupakan adonan jang lemas dan mudah dibentuk.

2. Tjobek tanah jang datar dipanaskan.
3. Ambil adonan tadi sebesar kemiri, kemudian dibentuk bundar dan diletakkan diatas tjobek jang telah panas.
4. Bila sudah empuk baru diangkat.
5. Gula direbus sampai mendidih dan kental.
6. Kelapa dikupas, diparut dan diberi garam.
7. Djadjan jang sudah masak ditaburi kelapa parut, diberi gula sirop diatasnya.

Keterangan :

Njanjak sama dengan sangan.

NOGA (Malang)

Bahan² :

katjang tanah	1/2 kg.	mentega/margarine	3 ons
gula pasir	1 kg.		

Tjara membuatnya :

1. Katjang disangan, lalu kulit dihilangkan dan dibelah menjadi dua.
2. Gula pasir ditambah air 4 gelas, direbus sampai kental.
3. Kemudian katjang dimasukkan, diaduk sampai rata.
4. Ambil kertas minjak jang telah diolesi mentega/margarine. Tjampuran katjang diratakan diatas kertas. Panas² di-potong² segi empat.

NOGA KATJANG

Bahan² :

katjang tanah	1/4 kg.
kertas minjak	1 lbr.
gula pasir	1 1/4 gls.

Bumbu :

air djeruk	1 sdt.
------------	--------

Tjara membuatnja :

1. Katjang disangan sampai masak.
2. Katjang dikuliti, ditumbuk jang halus.
3. Gula dibakar dalam wadjan jang telah diulas dengan minjak.
4. Di-aduk² terus sampai mendjadi karamel, ditambah air djeruk.
5. Tepung katjang ditampurkan, diaduk terus.
6. Dituang diatas talenan atau papan daging jang telah diulas minjak.
7. Digiling rata dan tipis dengan botol bir jang telah dilumari minjak, kemudian di-potong², pandjang $2\frac{1}{2}$ ruas djari, lebar $1\frac{1}{2}$ cm
8. Dibungkus dengan kertas minjak atau kertas roti.

NOMSING

Bahan² :

tepung ketan	1 kg.	kelapa	$\frac{1}{2}$ btr.
gula djawa	$\frac{1}{2}$ kg.		

Bumbu :

garam	1 sdm.
-------	--------

Tjara membuatnja :

1. Gula dan air direbus sampai hantjur.
2. Kelapa diparut, dimasukkan kedalam no. 1, didjerangkan sampai kental.
3. Tepung dimasukkan, diaduk jang rata sampai masak.
4. Ditjetak bulat pandjang seperti kroket dengan pakai merang.

OLET
(Madura)

Bahan² :

singkong (sabrang)	$\frac{1}{2}$ kg.	kelapa	$\frac{1}{2}$ btr.
katjang oto	1 ons	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Sabrang diparut.

- Katjang direbus.
- Keduanya ditjampur, dikukus sampai masak.
- Ditaruh ditampah sambil ditekan sampai padat, dipotong.
- Dimakan dengan kelapa parut.

Keterangan :

Singkong didaerah Madura disebut sabrang.

OLI DJEPRET

Bahan² :

singkong	1 kg.	kelapa setengah tua	½ btr.
----------	-------	---------------------	--------

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	asam	1 mata
lombok merah	3 bh.	gula merah	½ sdt.
kentjur	1/3 rdj.	garam	2 sdt.

Tjara membuatnya :

- Singkong dibersihkan, diparut dengan parutan kasar (parut gobet), ditambah dengan garam kemudian dikukus.
- Setelah masak, ditumbuk halus, dibentuk bulat² (getuk).
- Kelapa dibersihkan, diparut, disangan, ditumbuk bersama-sama bumbu sampai halus, dibuat sambal bubuk.
- Singkong tersebut diatas dimakan bersama sambal bubuk.

OMBUS OMBUS

(Batak)

Bahan :

ubi kaju	1 kg.
----------	-------

Bumbu² :

kelapa	1 bdj.	gula aren di-iris ²	1 tjkr.
--------	--------	--------------------------------	---------

Tjara membuatnya :

- Ubi dikuliti, ditjutji bersih, lalu diparut. Kemudian dibuang airnya sebanyak mungkin.

- Dimasukkan dalam bungkusan daun pisang sebanjak 5 sdm.
- Kelapa diparut lalu digoreng tanpa minjak sampai setengah kuning.
- Gula dimasukkan kedalam gorengan, sehingga mendjadi suatu kentalan.
- Tiap bungkusan daun no. 2 dibubuh kentalan dari no. 4 sebanjak 1 sdm.
- Bungkusan ditutup lalu dikukus hingga masak.

ONDE ONDE

(Malang)

*Bahan*² :

tepung ketan	½ kg.	garam	1 sdt.
katjang hidjau	¼ kg.	air	1 gls.
gula pasir	½ kg.	panili	2 bks.
widjen	½ kg.	minjak goreng	½ btl.

Tjara membuatnya :

- Gula dan air dipanaskan.
- Tepung ketan diuli dengan air gula hangat.
- Katjang hidjau disangan (direbus), diletakkan ditampah dan di-tekan² hingga kulit terlepas, kemudian direndam, dikukus hingga lunak.
- Kemudian dihantjurkan bersama gula pasir dan garam, serta panili, lalu didjerangkan.
- Hantjuran katjang hidjau ini dibentuk bulat², diisikan pada adonan jang dibentuk bulat.
- Digulingkan pada widjen.
- Digoreng dengan api sedang.

ONGKLOK SINGKONG

*Bahan*² :

singkong	1½ kg.	daging tetelan	2 ons
----------	--------	----------------	-------

*Bumbu*² :

bawang merah	7 bh.	daun bawang	2 btg.
--------------	-------	-------------	--------

bawang putih	2 siung	seledri	2 lbr.
lada	1/2 sdt.	gula merah	1 sdt.
pala	1/3 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Singkong dibersihkan, di-potong².
2. Bawang merah, daun bawang, seledri diiris halus.
3. Bawang putih, lada, pala dihaluskan.
4. Daging di-potong² seperti dadu, direbus dengan 1 liter air sampai lunak.
5. Setelah air tinggal 2/3-nja dimasukkan bumbu jang dihaluskan dan singkong, dibiarkan sampai air hampir habis.
6. Daun bawang, seledri, bawang merah ditumis, ditjampurkan dengan singkong
7. Diongklok sebentar² sampai air habis.

ONGOL ONGOL

(Rembang)

Bahan² :

pati garut	1/4 kg.	garam halus	1/2 sdt.
kelapa	1/4 btr.	air	4 gls.
gula merah	2 ons		

Tjara membuatnya :

1. Gula merah direbus dengan 2 gelas air, disaring.
2. Pati garut dihantjurkan dengan 1 gelas air, dituangkan kedalam air gula, diaduk menjadi bubur, dikentalkan dan dimasak.
3. Kelapa diparut, ditjampur garam
4. Sesendok demi sesendok bubur tersebut di-guling²kan dalam kelapa parut.

ONGOL ONGOL UBI

Bahan² :

ubi djalar	1/2 kg.	kelapa	1 btr.
tepung kandji	1/2 kg.	pandan	1 lbr.
gula merah	1/4 kg.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut memandjang, ditjampur dengan garam.
2. Ubi direbus sampai masak, dihaluskan.
3. Ditjampur dengan tepung kandji, dibuat adonan liat (kenjal).
4. Digiling, di-potong² tipis $10 \times 5 \times \frac{1}{2}$ cm.
5. Dimasukkan dalam air mendidih, diangkat setelah merapung, ditiriskan diatas tapisan sampai dingin.
6. Digulingkan kedalam kelapa parut.
7. Waktu menghidangkan disiram dengan sirop gula.

ONTBIJTKOEK BEKATUL DJAGUNG

Bahan² :

bekatul djagung	1 tjkr.	telur ajam	3 btr.
gula pasir	$\frac{1}{2}$ tjkr.	gula merah	$\frac{1}{2}$ tjkr.
air kelapa/air soda	$\frac{1}{2}$ tjkr.	pala halus	$\frac{1}{2}$ sdt.
tjengkeh halus	$\frac{1}{2}$ sdt.	kaju manis halus	1 sdt.
soda kue	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Gula pasir, gula merah dan telur ditjair sampai kembang sekali.
2. Dimasukkan air kelapa, bekatul, soda kue, bumbu² halus ditjampur djadi satu, terus dimasukkan pelan² kedalam adonan.
3. Kalau sudah rata, dimasukkan kedalam tjetakan jang telah dilumari mentega.
4. Dikukus dalam dandang jang mendidih, atau dibakar dalam oven sampai masak ± $\frac{3}{4}$ djam.

ONNOUVE

(Irian Barat)

Bahan² :

daun dan tangkai bete setjukupnja kelapa $\frac{1}{2}$ btr.

Bumbu :

garam 1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Daun bete dilingkar/di-gulung² dan diikat, tangkai bete dipotong² ketjil.
2. Kelapa diparut, dibuat santan.
3. Daun dan tangkai bete dimasukkan dalam santan jang mendidih dan diberi garam setjukupnya.
4. Setelah $\frac{1}{4}$ djam diangkat.

OPAK OPAK

(Bali)

Bahan² :

ubi kaju	1 kg.
minjak goreng	1 gls.
garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Ubi kaju dikupas ditjutji, dipotong.
2. Dikukus sampai masak, serat tengah dibuang.
3. Dihaluskan atau ditumbuk sampai lunak, diberi garam.
4. Ditaruh dalam lojang jang diolesi dengan minjak, ditekan-tekan supaja padat, diratakan.
5. Didinginkan sesudah kaku sisinya, dipotong tipis-tipis persegi 4, seperti kerupuk bentuknya.
6. Didjemur sampai kering
7. Sesudah kering digoreng.

ORAN ORAN

Bahan² :

beras ketan	1 kg.
kelapa	$\frac{1}{2}$ btr.

Tjara membuatnya :

1. Beras ketan direndam dalam air ± 5 djam lamanja dan ditjutji bersih, dikukus (ditjakel).
2. Ditjampur dengan parutan kelapa jang sudah digarami kemudian dikukus lagi sampai masak.

Keterangan :

Dapat djuga setelah digoreng, diatasnya diberi gula merah jang sudah dibuat sirop kental.

PAH TAPAH

(Madura)

Bahan² :

singkong	1 kg.	katjang hidjau	$\frac{1}{4}$ kg.
kelapa	$\frac{1}{2}$ btr.		

Bumbu :

garam	1 sdm.
-------	--------

Tjara membuatnja :

1. Singkong diparut, ditambah garam, dikukus sampai matang.
2. Kelapa diparut.
3. Katjang hidjau disangan.
4. Singkong jang telah dikukus ditaruh diatas tampah jang dialasi daun pisang, diratakan.
5. Diatasnya ditaburi dengan katjang hidjau.
6. Dimakan dengan kelapa parut.

PAK TEPAK

(Madura)

Bahan² :

singkong	$\frac{1}{2}$ kg.	garam	$\frac{1}{2}$ sdt.
kelapa	$\frac{1}{3}$ btr.	merang	1 ikt.

Tjara membuatnja :

1. Singkong dikupas, diparut, diuli, diperas, diambil patinja, diberi garam, dikupas.
2. Adonan jang telah dikukus dibentuk pada tampah jang telah dialas dengan daun pisang.
3. Pak-tepak ada 2 matjam jang satu putih jang lain hitam.
4. Menghidangkannya diiris tipis², dimakan dengan kelapa parut.

Keterangan :

1. Warna hitam diperoleh dari merang jang telah dibakar dan dihaluskan.
2. Kadang² bagian atas ditaburi dengan katjang hidjau jang disangrai, jang telah dibuang kulitnya.

PANDUT NASI
(Bandjarmasin)

Bahan² :

beras	1 kg.	daun pisang	5 lbr.
santan kental	8 gls.		

Bumbu :

garam	4 sdm.
-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Dibuat bungkusan² dari daun pisang.
2. Beras jang sudah ditjutji dimasukkan.
3. Ditambahkan santan jang sudah diberi garam.
4. Dikukus sampai masak ± 4 djam.

PANGGANG SITI

Bahan² :

telur	1 tempat tjutji tangan
gula pasir	1 tempat tjutji tangan
tepung beras	setjukupnja
kulit djeruk purut	sedikit

Tjara membuatnya :

1. Telur dan gula diputar hingga naik.
2. Sudah itu dimasukkan tepung jang sudah direndang sampai kuning dan didinginkan.
3. Diaduk semuanja hingga bertjampur benar, lalu dibubuh i djeruk purut kikis (jang dikikis).
4. Kalau mau memakai kelapa jang diparut, parutan kelapa itu harus direndang dulu hingga kuning warnanya.

5. Bila sudah siap adonan ini, lalu dibuat beberapa bentuk kue jang kita sukai.

PANGSIT

Bahan² :

daging babi	8 ons	kutjai	1 ikt.
udang	1/2 kg.	seledri	2 tk.
tepung	8 ons	daun bawang	1 ikt.
telur	1 btr.	minjak babi	1/3 btl.

Bumbu² :

lada halus	1 sdt.	garam	1 sdm.
------------	--------	-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Daging babi dengan udang ditjatjah ber-sama².
2. Bawang putih, kutjai, seledri, daun bawang diradjang tipis dan tiap² bumbu ditumis.
3. Daging babi dan udang jang telah ditjatjah, ditumis beserta bumbu² lainnya.
4. Dari tepung, telur dan garam dibuat adonan seperti adonan roti.
5. Adonan tadi digulung tipis, dipotong persegi dari 5 atau 6 cm.
6. Adonan jang tipis tadi lalu diisi.
7. Pangsit ini dilipat segi tiga, dan sudut kanan kirinya ditumpuk.
8. Pangsit ini digoreng sampai kuning dan dimakan dengan sambal.

Tjara membuat sambal :

bawang putih	4 siung	tjuka	1 sdt.
lombok rawit	5 bdj.	ketjap manis	4 sdm.
tautjo	2 sdm.		

semua bumbu² dihaluskan ketjuali tjuka dan ketjap.

PANSET CAKE

Bahan² :

mentega	3 tjkr.	gula tumbuk	2½ tjkr.
tepung roti		telur ajam	6 btr.

atau terigu	3 tjkr.	bubuk tjoklat	1 sdm.
susu entjer	1/2 gls.	panili	1/2 sdt.

Tjara membuatna:

1. Mentega dan gula diputar hingga kembang, sudah itu masukkan telur satu persatu kedalamnya, berikut putihnya, diaduk terus.
2. Susu, panili dimasukkan dan terachir tepungnya diaduk perlahan² hingga bertjampur betul.
3. Adonan dibagi 2, separuh diberi tjoklat dan separuh lagi dibiarkan begitu sadja.
4. Ambillah sebuah tjetakan jang terbagi dari 3 lapis dan tiap² lapis ini dibagi pula oleh 2 bundaran jang boleh di-angkat².
5. Lalu diambil 1 lapis dari tjetakan bundaran jang dapat di-angkat² itu.
6. Sekarang mulai dimasukkan adonan jang tidak pakai tjoklat didalam lingkaran jang pertama, sudah itu dimasukkan pula adonan jang pakai tjoklat dilingkaran jang kedua, dan penghabisan sekali adonan jang pakai tjoklat pula lingkaran jang ketiga.
7. Lalu bundaran jang dapat di-angkat² itu dikeluarkan dari tjetakan tersebut dan kue ini terus dibakar sampai masak.
8. Lalu diambil pula satu tjetakan lagi, tjetakan ini diisi pula seperti semula, hanja lainnya sekarang ialah adonan jang memakai tjoklat harus didahulukan.
9. Begitulah diperbuat sampai habis ketiga lapis tjetakan tersebut, dengan memasukkan adonannya ber-lain² satu sama lain.
10. Djika telah masak ketiga lapisnya, maka kalau kue tersebut telah dingin, hendaklah tiap² lapis itu dikikis sebelah atasnya, buangkan bak kulit sebelah atasnya.
11. Gunanya diperbuat demikian ialah mendjaga supaja tiap² lapis tersebut bila sudah dipertindis duakan dengan vla, maka lapis pertama dan kedua akan bersatu.
12. Sekarang kita ambil tiap² lapis kue tersebut dan masing²nya disapu dengan vla.
13. Lalu kita pertindis satu dan lainnya.
14. Dan kalau kue ini nanti telah di-potong² maka akan kelihatan seperti batu tegel. Dari itu boleh djuga kue ini dinamai tegel cake.

Tjara membuat vla dan bahannja :

kuning telur ajam	4 btr.	mentega	2 sdm.
gula kasar	1½ tjkr.	susu entjer	1 klg.
tepung terigu	2 tjkr.	air dingin	½ klg.

Tjara membuatnya :

1. Mula² kuning telur, gula kasar, terigu, mentega, susu dan air dipetjeh djadi satu.
2. Terlebih dahulu di-katjau² sampai terigu jang ber-bidji² itu ketika kena air petjeh djadi satu dan rata dengan air susu dan telur tadi.
3. Sudah itu diletakkan diatas api (bara) dan dikatjau sampai kental dan masak.
4. Sudah itu bolehlah diangkat dan dipakai untuk segala matjam kue.

PASTEL BANDENG

Bahan² :

tepung beras	2 ons	telur ajam	1 btr.
margarine	1 sdm.	susu	1 tjkr.

Bumbu :

garam	½ sdt.
-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Bahan ditjampur menjadi satu sampai merupakan adonan jang dapat digulung.
2. Digilas tipis lalu ditjetak bulat² dengan gelas.
3. Diisi dengan ragout bandeng lalu ditjetak (dilipat menjadi dua hingga merupakan bentuk ½ rembulan).
4. Pinggir² di-tekan² dengan garpu supaja bergurat.
5. Digoreng dengan minjak jang panas sampai kuning.

PASTEL GORENG

(Palembang)

Bahan² :

pepaja mentah	1 bh.	minjak	1/3 btl.
---------------	-------	--------	----------

tepung sagu	1/2 kg.	udang kering	1/2 ons
-------------	---------	--------------	---------

*Bumbu*² :

bawang merah	4 bh.	garam	1 sdt.
bawang putih	4 siung	gula	1 sdt.
lada	1/2 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung sagu diadon seperti empek empek dos.
2. Lainnya setelah menjadi satu gumpalan besar, kita ambil sebesar kepalan tangan, kemudian digiling diatas talenan dengan botol sampai tipis, lalu ditjetak bundar² (sebesar tutup kaleng) Pastiles.
3. Setelah selesai kita isi dengan tumisan pepaja.

Isinja :

1. Pepaja dikupas kulitnya dan dibuang bijinya.
2. Kemudian diparut dengan kaleng jang dibuat lubang ketjil.
3. Lada, bawang merah, bawang putih, garam, gula dan udang kering ditumbuk.
4. Kemudian ditumis dan diberi air sedikit.
5. Sesudah masak baru dimasukkan sesendok² di-tengah² adonan jang sudah ditjetak tadi.
6. Lalu dilipat merupakan bulan sebelah.
7. Menambah baiknya, tepinya diberi ber-gerigi².
8. Kemudian digoreng dengan minyak panas.
9. Memakannya ditjotjol kedalam kuah tjuka jang disediakan dalam piring lain.

PASTEL SINGKONG

(Malang)

*Bahan*² :

singkong	1 kg.	garam	1/2 sdt.
abon	2 ons	minyak goreng	1/2 btl.

Tjara membuatnja :

1. Air dididihkan dalam pantji tertutup.
2. Singkong diparut, diperas agar airnya keluar, diberi garam.

- Pada tutup pantji diratakan singkong parut, terus ditutupkan lagi sampai matang.
- Dadar singkong diisi dengan abon, dilipat dan digoreng.

PASUNG

*Bahan*² :

tepung beras	3 mgk.	air	6 mgk.
gula merah	1/4 kg.	garam	1 sdt.
kelapa	1/2 btr.		

Tjara membuatnja :

- Tepung dan gula ditjampur dan diberi air sedikit.
- Dilumatkan dengan djalan ditumbuk dalam lumping hingga menjadi adonan jang lemas dan tertjampur rata, baru diangkat ditaruh dalam baskom.
- Kelapa diparut, dibuat santan ± 6 mangkuk.
- Adonan jang sudah lemas ditjampur dengan santan sambil diaduk hingga tertjampur rata dan diberi sedikit garam.
- Dikukus didalam tjetakan talaam hingga masak, tetapi umumnya djadjan ini dikukus dalam kerutjut² terbuat dari daun pisang.
- Djadjan ini dikukus jika air sudah mendidih.

PATOLA

(Malang)

*Bahan*² :

tepung beras	1/2 kg.	kelapa	1/2 kg.
gula djawa	1/4 kg.		

*Bumbu*² :

daun pandan	5 lbr.
garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnja :

- Tepung dikukus sampai masak.
- Kelapa diparut diambil santannja 2 gelas.
- Santan, gula, daun pandan, garam direbus sampai mendidih.

- Dibuat adonan dengan air matang ditjetak dengan tjetakan
- Dimakan bersama adonan.

PANTJUA

(Poso)

*Bahan*² :

daging	1 kg.	bambu	1 ruas
--------	-------	-------	--------

*Bumbu*² :

daun asam	1 tk.	lombok ketjil	setjukupnja
daun arago	5 putjuk	garam	setjukupnja

Tjara membuatna :

- Daging dibersihkan, di-potong².
- Daun asam dibuang tangkainja, daun arago di-iris², lombok dan garam dihaluskan, semuanja ditjampur dengan daging.
- Dimasukkan kedalam bambu, dibakar diapi jang sedang.

PEHULA

(Batak)

Bahan :

tepung beras	1 kg.
--------------	-------

*Bumbu*² :

gula aren	1 bdj.	kelapa	60 sdm.
-----------	--------	--------	---------

Tjara membuatna :

- Kelapa diparut ditjampur gula.
- Tepung ditjampur parutan kelapa.
- Di-kepal² dengan tangan.
- Dikukus atau ditaruh diatas nasi jang sedang direbus jang airnya sudah dibuang, hingga nasinja masak benar.

Keterangan:

Dapat pula direbus dalam periuk, jang dialas daun pandan atau daun bambu. Air didalam periuk tidak boleh kena pehula.

PESOR ARON

Bahan² :

aron	80 g.
tepung singkong	30 g.

Bumbu² :

kelapa	40 g.
lombok merah	4 g.
gula, garam	setjukupnja
bawang merah, terasi, daun djeruk purut.	

Tjara membuatnya :

Aron diberi air, garam, ditjampur dengan tepung singkong. Dibungkus seperti nagasari, dua² diikat mendjadi satu. Kemudian dikukus sampai masak. Dimakan dengan sambal pojah.

Keterangan :

Dinamakan dengan sambal pojah jang dibuat demikian: Kelapa diparut, digoreng sampai kuning ke-tjoklat²an, bumbu dihaluskan dan kelapa goreng ikut dihaluskan.

PILUS

Bahan² :

kentang	1 kg.	gula pasir	1½ ons
terigu	5 sdm.	minjak kelapa	2 gls.
telur ajam	1 btr.	panili	1 bks.
tepung panir	½ gls.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Kentang direbus, dikupas halus.
2. Telur dikatjau diberi garam, panili, terigu dan kentang.
3. Adonan tersebut, dibuat kepala² sebesar bola pingpong.
4. Digulingkan pada tepung panir.
5. Digoreng sampai kuning ke-tjoklat²an.
6. Gula pasir dihaluskan. Dihidangkan dengan ditaburi gula pasir.

Keterangan :

Pilus ini rasanja manis. Bila menghendaki rasa asin, gula pasir dapat diganti dengan 2 sendok teh garam dengan ditambah susu 1 tjangkir, lada 1 sendok teh dan pala 1/3 sendok teh.

PIONG BARA PULU

Bahan² :

beras ketan	2 lt.	kelapa	1 bh.
bambu	3 ruas	garam	setjukupnja
daun pisang	tjukup untuk pengalas bambu		

Tjara membuatnja :

1. Beras direndam selama ± 3 djam.
2. Kelapa diparut, dibuat santan 3 liter, diberi garam.
3. Bambu dialas daun pisang, diisi beras sampai ± 5 cm dari permukaan bambu jang masih kosong, diberi air santan sampai penuh.

PISANG GORENG

(Purwokerto)

Bahan² :

pisang radja	15 bdj.	telur ajam	1 btr.
tepung terigu	1 gls.	minjak goreng	1 gls.

Bumbu² :

gula pasir	2 sdm.	garam	½ sdt.
------------	--------	-------	--------

Tjara membuatnja :

1. Telur ajam, gula dikotjok sampai gula hantjur.
2. Tepung ditjampurkan, diberi air sedikit demi sedikit, diaduk hingga rata.
3. Pisang dibelah dua, lalu dipotong dua lagi.
4. Pisang dimasukkan kedalam adonan tepung.
5. Kemudian digoreng dalam minjak jang telah dipanaskan sampai merah ke-kuning²an.

PISANG GORENG TEPUNG DJAGUNG

Bahan² :

tepung djagung	1 tjkr.	telur ajam	1 btr.
santan kental	3/4 tjkr.	garam halus	1/2 sdt.
panili	1 bks.	pisang tanduk/	
minjak goreng	1 tjkr.	pisang nangka	4 bh.

Tjara membuatnya :

1. Telur diaduk sampai kembang.
2. Tepung jang telah ditjampur dengan garam dan panili dimasukkan kedalam adukan telur itu.
3. Setelah itu, santan dimasukkan sedikit demi sedikit selagi terus diaduk sampai adonan itu rata.
4. Pisang dipotong tipis², sebab tepung djagung lekas masak kalau digoreng.
5. Digoreng dalam minjak telah tjkup panas, dan digoreng sampai kuning.

PISANG RAI

Bahan² :

tepung beras	1 gls.	air kapur sirih	1 sdt.
tepung kandji	1 sdm.	kelapa setengah tua	1/4 btr.
pisang kaju	1 bh.	garam	1/2 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Pisang direbus.
2. Tepung, garam, air kapur sirih ditjampur, diuli dengan air sedikit, sampai lembut.
3. Ditambah air, sehingga adonan mendjadi setjair adonan kue pisang.
4. Air didihkan.
5. Pisang dipotong serong setebal 3/4 cm, direbus diair mendidih.
6. Pisang ditjelupkan diadonan, kemudian direbus diair mendidih.
7. Kelapa dikupas, diparut diberi garam.
8. Kue dihidangkan dengan kelapa parut.

Keterangan:

Pisang kaju rupanja dan rasanja seperti pisang ambon. Kulitnya kuning dan bentuknya lebih ketjil.

PLENGGONG

(Djawa)

Bahan²:

singkong	1 kg.	minjak goreng	1/2 btl.
kelapa	1/4 btr.	garam	1 1/2 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Singkong dikupas, diparut kasar, taburi garam halus dikukus sampai masak.
2. Kelapa diparut, ditjampur dengan singkong jang masak, ditumbuk sampai halus.
3. Diratakan setebal 1 1/2 cm, dipotong segi tiga, digoreng sampai kuning dalam minjak panas.

PLENTUNG

(Palembang)

Bahan :

kangkung	6 ikt.
----------	--------

Bumbu²:

lombok rawit	10 bdj.	tjuka	1 sdt.
terasi	1 sdt.	djeruk limo	2 bh.
garam	1/2 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Kangkung direbus, waktu merebus diberi garam supaja hidjau kelihatannja waktu masak, kalau kangkung telah masak diangkat dan ditjelupkan kedalam air dingin.
2. Kangkung lalu disobek menurut sobekan daunnja.
3. Bumbu² dihaluskan, ditambahkan dengan tjuka.

Tjara membuatnya :

Kangkung jang tebal di-sobek², diletakkan dipiring setjukupnja, lalu diberi bumbu setjukupnja, disamping itu diberikan tetes air limo, kemudian diaduk dengan merata.

PLETJONG

Bahan² :

ketan	1/2 kg.	kelapa	1/2 btr.
gula djawa	1/4 kg.		

Tjara membuatnya :

1. Ketan ditjutji, dibungkus seperti tjontong dibiting.
2. Dikukus sampai matang.
3. Kelapa diparut, gula disisir jang halus.
4. Dimakan dengan kelapa parut dan gula djawa.

Keterangan : Gula djawa boleh diganti gula pasir.

PLUNTIR

Bahan² :

tepung beras	1/2 kg.	daun pisang
kelapa 1/2 tua	1 btr.	biting
air mendidih	2 gls.	

Bumbu : garam 1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, air didihkan.
2. Tepung ditjampur dengan kelapa parut dan garam.
3. Dituangi air mendidih sedikit demi sedikit dan diaduk hingga rata sekali.
4. Adonan ini dibungkus ± 2 sendok makan kedalam daun pisang, dikukus hingga masak.
5. Bentuk bungkusan ketjil pandjang seperti bentuk lontong tetapi lebih kurus lagi (\pm 1/2 besar lontong).
6. Memakannja bila sudah dingin.

PODING BUAH²AN

Bahan² :

anggur	1 gls. ketjil	gula pasir	setjukupnja
agar ²	2 btg.	air	2 tjutji tangan
nanas	2 belik	ardbei	2 belik

Tjara membuatnja :

1. Mula² agar² ditjutji bersih.
2. Sesudah itu dimasak dengan air sampai hantjur.
3. Dimasukkan sesudah anggur, dan dimasak terus bersama.
4. Lalu disaring dan dibagi tiga.
5. Ambil pulalah sebuah tjetakan ringvorm jang ada berlubang dibagian tengahnja.
6. Tjetakan disapu dengan air sedikit.
7. Dan diletakkan dalam sebuah pantji jang berisi es.
8. Tjetakan itu diisi sepertiganja dan dua pertiga lagi dibiarkan, diletakkan diatas bara jang sedang sadja panasnja.
9. Kalau lapis pertama kelihatan sudah berkulit atau beku, maka masukkanlah pula nanas ber-ganti² dengan ardbei sekelilingnya.
10. Dan diatasnja dituangkan sepertiga lagi.
11. Bila sudah berkulit kelihatannja, disusun pula lagi buah²an tersebut.
12. Ardbei disusun diatas nanas dan nanas diatas ardbei dan seterusnja.
13. Dituangi kembali agar² jang seperti tadi.
14. Bila agar² ini telah dingin lalu diletakkan diatas piring katja, jang ditengahnja diletakkan pula beberapa buah²an itu.
15. Begitu djuga tentang kelebihan agar², dipotong runtjing² dan disusun berkeliling di-sebelah² luar.
16. Tiap runtjingan agar² itu diselimuti pula dengan slagroom.

PODING DJAGUNG

Bahan² :

irisani djagung muda	3 tjkri.
kuningnja telur	1 btr.
putihnja telur	4 btr.

gula pasir	2 sdt.
garam	1 sdt.
mentega	2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Djagung diparut dengan pisau jang tadjam.
2. Dimasak dengan kuning telur, gula, garam dan mentega jang sudah diantjurkan, kalau djagung telah masak, adukkanlah kedalamnya putih telur jang telah dikotjok sampai kembang terlebih dahulu.
3. Adonan ini dibakar dalam lojang (piring batu) jang dilumuri mentega selama 15 menit dalam oven dengan panas 350°F sampai merah.

PODING PATI DJAGUNG

Bahan² :

pati djagung	1 gls.	gula	1/2 gls.
santan kental	5 gls.		

Bumbu² :

garam	1 sdt.	panili	1 bks.
-------	--------	--------	--------

Tjara membuatnya :

1. Santan kental, garam dan panili ditjampur, didjerangkan.
2. Pati djagung ditjairkan dengan air sedikit.
3. Setelah santan mendidih, tjairan tepung dimasukkan sambil diaduk sampai masak.
4. Setelah kental (tjara memeriksa: jika waktu mengaduk, kelihatan dasarnya pantji, adonan sudah tjukup kental) adonan dituangkan dalam tjetakan.
5. Setelah dingin dapat di-potong².

PODING PISANG (Djawa Barat)

Bahan² :

pisang radja	6 bh.	roti tawar	1 pt. besar
--------------	-------	------------	-------------

kelapa	½ btr.	gula pasir	2 sdm.
telur ajam	2 btr.	margarine	1 sdt.

Bumbu :

garam	½ sdt.
-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut dibuat santan (1 mangkuk).
2. Roti tawar direndam dalam santan.
3. Pisang dikupas lalu dihaluskan.
4. Telur, gula pasir, garam, dikatjau.
5. Pisang, roti dan telur jang telah dikatjau ditjampur djadi satu sampai rata. Kemudian dimasukkan dalam lojang jang telah disemir dengan margarine.
6. Kemudian dipan sampai masak.

PODING PUAN (KOPJOR)

(Tegal)

Bahan² :

kelapa kopjor	1 bh.	susu segar	½ gls.
telur ajam	8 btr.	mentega/margarine	100 g.
roti tawar	3 pt.	panili	1 bks.
gula pasir	150 g.	garam	1 sdt.
terigu	7½ sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Mentega/margarine dikatjau sampai putih.
2. 8 butir telur dikatjau bersama gula sampai ke-putih²an.
3. 4 putih telur dikatjau tersendiri.
4. Roti direndam dalam susu, dihaluskan, ditambah garam dan panili.
5. Dimasukkan ber-turut²: kuning telur jang telah dikatjau, mentega, putih telur dan terakhir kopjor.
6. Adonan dituangkan kedalam lojang jang telah diulas dengan margarine kemudian dipanggang dalam oven.
7. Lebih baik lagi djika diatas adonan ditaburkan sedikit tepung panir atau bubuk roti tawar sebelum dipanggang.

PODING SINGKONG

Bahan² :

singkong	1 kg.	kelapa muda	1 btr.
gula	1 gls.	mentega	3 sdm.
telur	1 btr.	panili	2 bks.

Tjara membuatnja :

1. Singkong dibersihkan, diparut, diperas airnya.
2. Kelapa dikupas lalu diparut.
3. Gula dan mentega dikotjok sampai putih, ditambah panili. Parutan singkong dan kelapa jang sama banjaknja dimasukkan kedalamnya.
4. Adonan ditjetak dalam lojang, dioven (pan).

PODING TAPE

Bahan² :

tape singkong	3 ons	gula	1 ons
tepung terigu	1 ons	margarine	1 ons
telur ajam	1 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Tape dibuang seratnya, dilumatkan.
2. Margarine, gula, kuning telur, dikatjau sampai kembang.
3. Tape, putih telur (jang telah dikatjau) dan terigu dimasukkan.
4. Diaduk per-lahan² sampai rata betul.
5. Dituangkan pada lojang, dibakar sampai masak dalam pembakaran.

PODING TJOKLAT PAKAI AGAR²

Bahan²:

susu entjer	4 gls.	agar ²	1 btg.
tjoklat bubuk	6 sdm.	panili	sedikit
gula pasir	10 sdm.	air panas	1½ gls.
tepung maizena	8 sdm.		

Tjara membuatnya:

1. Susu dimasak dengan tepung maizena serta panili ditjampur dengan tjoklat jang terlebih dahulu sudah diseduh dengan susu sedikit, semuanja dimasak hingga seperti bubur entjer.
2. Sekarang dimasak pula agar² dengan 1½ gelas air dingin, sudah itu agar² dituangkan kedalam susu jang telah diangkat dari api tadi, di-katjau² terus supaja agar²nja djangan turun kebawah.
3. Dimasak hingga kental.
4. Terus dimasukkan kedalam sebuah tjetakan dan dibiarkan dingin didalamnya.
5. Agar² ini dimakan dengan saos seperti berikut: 2 gelas susu entjer, 2 kuning telur, 1 sendok makan tepung maizena, 2½ sdm gula pasir, sedikit panili.

Tjara membuatnya:

Tepung ditjampur dengan susu sedikit terus dimasak sampai kental. Susu jang ketinggalan dimasak pula dengan yanili lalu bubur dituangkan per-lahan² kedalamnya, dimasak terus sambil di-aduk² hingga mendidih. Lalu diputar pula kuning telur dengan gula pasir sampai kembang, lalu dituangkan pula kedalam adonan jang tinggal diatas tungku, terus dimasak sampai kental.

POFFERTJES

Bahan²:

tepung	6 ons	garam	setjukupnja
susu	4 gls.	mentega	setjukupnja
telur	4 btr.	tepung gula	setjukupnja
soda kue	setjukupnja	kaju manis	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Telur dikotjok setengah kembang, diberi dua gelas susu.
2. Sementara itu susu dua gelas lagi dipetjahkan dengan tepung.
3. Kemudian dimasukkan kedalamnya: telur, soda, garam, mentega entjer sedikit.
4. Adonan itu diletakkan ditempat jang agak panas kira² dua djam lamanja.

- Kalau adonan telah naik kelihatan, dimasukkan kedalam tjetakan poffertjes jang diberi mentega sedikit, setengah matang dibalik poffertjes itu.
- Memakannja dengan tepung gula, bertjampur kaju manis.

POLENTA

*Bahan*² :

air	1½ lt.	tepung djagung	½ kg.
garam		setjukupnja	

Tjara membuatnja :

- Air dimasak dengan garam sedikit hingga mendidih.
- Tepung djagung dimasukkan dalam air masak (masih diatas api) sedikit demi sedikit, sambil diaduk selama kurang ¾ djam.
- Bilamana polenta ini diaduk dan adonannja dapat lepas dari pantji (bhs. Djawa "kalis"), maka ini berarti polenta sudah masak.
- Setelah diangkat dari api, didinginkan sebentar kemudian dituangkan diatas alas dari kaju (supaja airnya meresap kepada alas kaju)
- Bentuk polenta ini se-akan² ditjetak oleh pantji.
- Setelah dingin, polenta di-potong² dengan seutas tali sebesar potongan² roti.

Menghidangkan :

Polenta dimakan dengan tjara berbeda, dengan ber-matjam² hidangan, sebagai berikut:

- Polenta dihidangkan dengan telur mata sapi diatasnya (sangat disukai di Italia Utara). Dapat pula diberi rebusan asperges.
- Polenta digoreng dan dimakan dengan taburan gula pasir diatasnya.
- Polenta dimakan dengan gula djawa jang telah ditjairkan (djuruuh).
- Polenta digoreng dengan mentega dan dimakan dengan taburan kedju parut.
- Untuk makanan kanak², polenta dimasukkan dalam semangkuk susu dingin.

6. Polenta dimakan dengan masakan ajam jang bersaus tomat tjair.
7. Polenta dimakan dengan sop ajam.
8. Polenta dimakan dengan ajam ketjap.
9. Polenta dimakan dengan sate.
10. Polenta dapat dimakan dengan hidangan² sebagai berikut:
 - a. Bawang merah diiris tipis², digoreng sampai kuning diberi saus tomat dan potongan² ikan asin (bawal atau gabus).
 - b. Bawang merah diiris tipis², digoreng sampai kuning dimasak dengan saus tomat, daun bawang, seledri, lombok dan potongan² ikan bawal atau tjumi².
 - c. Bawang merah diiris tipis², digoreng sampai kuning, dimasak dengan ati ajam dan kulit ajam jang diiris ketjil², diberi lada, garam dan lada, dimasak dalam air kaldu pada api jang ketjil.
11. Masakan tjampuran :
 - a. Sebelum polenta masak benar (sesudah adonan air dan tepung djagung dimasak ± 15 menit), rebusan katjang merah dimasukkan kedalam polenta dan dimasak bersama sampai masak.
 - b. Ikan tuna dari kaleng dimasak dengan tomat, bawang putih dan katjang merah. Setelah masak dimasukkan kedalam adonan polenta jang setengah masak. Setelah masak semuanja, dimasukkan dengan kedju parut.

PONSA

Bahan² :

ketan	1 kg.	kelapa	1 btr.
-------	-------	--------	--------

Bumbu² :

kunjit	2 rdj.	garam	1 sdm.
tjuka	2 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Kunjit diparut, diperas, diambil airnya, diasamkan dengan tjuka.
2. Ketan ditjutji, ditjampur air kunjit parut, dikukus dalam dandang.

- Kelapa diparut dibuat santan 4 gelas, digodok, diberi garam, sampai mendidih.
- Ketan setelah setengah masak, diangkat dari dandang, ditjampur santan dalam baskom (dikaru). Ketan dikukus lagi dengan dandang sampai masak.
- Memakannja dengan serundeng dan ikan goreng atau telur rebus.

POTJI

*Bahan*² :

singkong	1 kg.	garam	3 sdt.
gula merah	1/4 kg.	daun pisang	
kelapa	1/2 btr.	semat/biting	

Tjara membuatnja :

- Singkong dikupas, ditjutji, diparut, diperas, ditambah dengan garam halus.
- Dibungkus dengan daun pisang berbentuk segitiga diisi gula merah.
- Dikukus sampai masak, dikupas.
- Menghidangkannja dengan kelapa parut.

Keterangan :

Disebut djuga tjetil.

POTO KERING

*Bahan*² :

tepung ketan	1/2 kg.	gula djawa	1/2 kg.
tepung beras	1/2 kg.		

Tjara membuatnja :

- Gula pasir halus.
- Tepung ditjampur dengan gula sampai rata.
- Dikukus sampai matang
- Setelah dingin di-potong².

POTONGAN PANTASI

Bahan² :

merah telur	3 btr.	maizena	2 tjkr.
putih telur	1 btr.	bubuk tjoklat	2 sdm.
gula halus	3½ tjkr.	panili	1 sdt.
mentega	3½ tjkr.	soda kue	1 sdt.

Tjara membuatna :

1. Telur dan gula dikotjok sampai mengembang lalu dikotjok pula menteganja tersendiri.
2. Sesudah itu dimasukkan gula dan telur jang telah dikotjok tadi kedalam mentega tersebut dengan terus dikotjok.
3. Maizena, terigu, soda dan panili dimasukkan.
4. Sesudah itu semuanja diaduk rata, kemudian dibagi 3. Dua bagian kuning, satu bagian tjoklat.
5. Lalu diambil selembar kertas minjak jang disapu dengan mentega sedikit.
6. Sudah itu diambil adonan jang tjoklat, digiling seperti halnya dengan jang kuning.
7. Ambil adonan jang tjoklat, digiling seperti halnya dengan jang kuning
8. Sesudah itu jang tjoklat diletakkan diatas jang kuning.
9. Hendakna kedua adonan ini sama pandjang, sama lebar dan sama tebalnya.
10. Adonan itu di-potong² dalam beberapa potongan.
11. Sudah itu disusun sehingga jang kuning menimpa jang tjoklat dan jang tjoklat letakna diatas jang kuning.
12. Baru dipotong tipis² untuk dibakar dalam oven dengan api diatas dan dibawah.

POTU NJILLEM

(Madura)

Bahan² :

ketan	½ kg.	kelapa muda	½ btr.
kelapa	1 btr.	gula pasir	1 gls.

*Bumbu*² :

pala halus	1/4 sdt.
daun pandan	2 lbr.
garam	1/2 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ketan dibikin tepung, diaduk dengan air daun pandan sampai rata hingga mendjadi adonan tjukup lemas.
2. Kelapa muda diparut, ditjampur dengan pala halus dan gula pasir.
3. Kelapa diparut, ambil santannja 6 gelas.
4. Adonan dibuat bulatan diisi dengan kelapa parut no. 2.
5. Santan, garam, direbus sampai mendidih.
6. Masukkan bulatan satu persatu.
7. Kalau sudah terapung diangkat.

POZOLE JALISCO STYLE

*Bahan*² :

djagung pipilan	1 gls.	kapur	3 sdm.
bawang merah	5 siung	ajam	1 ekor
djeruk sitrun	5 bh.	salada	setjukupnja
bawang putih	setjukupnja	garam	setjukupnja
lombok giling	setjukupnja		

Tjara membuatnya :

1. Djagung ditjutji, dimasak dalam 2 liter air jang telah diberi kapur sampai kulit air dari bidji djagung bisa dilepaskan.
2. Djagung ditjutji sampai bersih dan selanjutnya setelah kulitnya dikupas, djagung tadi dimasak dengan air dan diberi beberapa siung bawang putih.
3. Apabila djagung menjadi mekar sekali, potongan daging ajam dimasukkan dan dibiarkan sampai empuk.
4. Waktunya menghidangkan, dapat pula diletakkan daun selada jang dipotong halus, bawang jang diiris, djeruk sitrun serta radijs dengan sedikit sambal.

PROL SINGKONG

Bahan² :

singkong	2 kg.
telur ajam	2 btr.
kelapa	½ btr.
panili	1 bks.
gula pasir	2 gls.
warna kue	

Tjara membuatnya :

1. Singkong dan kelapa dibersihkan, diparut.
2. Gula, telur, warna kue dikatjau, ditjampur dengan singkong, kelapa dan panili. Diaduk sampai rata.
3. Lojang dialas dengan kertas, dilumasi dengan mentega. Adonan dimasukkan kedalam lojang tadi, dibakar sampai kuning warnanja.

PROL PEUJEUM

Bahan² :

peujeum (tape)		gula pasir	1½ gls.
singkong	4 btg.	kelapa	½ btr.
terigu	1½ gls.	telur ajam	5 btr.
panili	1 bks.	garam	1 sdt.
margarine	1 gls.		

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, dibuat santan kental.
2. Tape singkong dihaluskan kalau perlu dengan saringan, dibuat adonan dengan santan kental.
3. Telur ajam dan gula dikatjau sampai berbuih dan putih, panili dan garam dimasukkan. Margarine dikatjau sampai putih
4. Bahan² tersebut ditjampur, diaduk per-lahan² sampai rata.
5. Adonan dituangkan dalam lojang, jang sebelumnya telah dilumasi dengan margarine.
6. Terakhir dibakar dalam oven/pan sampai berwarna kuning.

PUJUR

Bahan² :

tepung beras	1/4 kg.
belondo	1/4 kg.
tepung kandji	1 1/4 ons
gula merah	1/4 kg.
kelapa	

Bumbu² :

daun pandan	3 lbr.
panili	2 bks.

Tjara membuatnya :

1. Gula, daun pandan direbus sampai mendidih.
2. Disaring, keluarkan daun pandan.
3. Direbus lagi sampai mendidih.
4. Tepung beras, tepung kandji ditjampur, ditjairkan dengan air dingin.
5. Dimasukkan kedalam santan mendidih ber-sama² belondo, di-aduk² sampai masak.
6. Diangkat, dibentuk bulat² diatas daun jang bersih, sesendok demi sesendok.

PURO

(Madiun)

Bahan² :

tepung djagung	1/2 kg.	gula djawa	1/4 kg.
kelapa	1/2 btr.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tepung djagung ditjampur air satu gelas diaduk sampai rata, dikukus, jika sudah keras diangkat dan di-bagi² menjadi beberapa bagian.
2. Direndam dalam air dingin selama 2 menit, satu persatu bagian.
3. Sesudah mengembang, diletakkan diatas tumpah, ditjampur supaya terurai lagi, ditambah garam, diaduk sampai rata.

- Dikukus lagi, disusun ber-lapis² dengan gula djawa dimasak sampai masak.
- Kelapa diparut.
- Dimakan bersama kelapa parut.

PUTJI
(Madura)

*Bahan*² :

tepung beras	1/2 kg.	kelapa	1 btr.
gula pasir	1/2 kg.	air kelapa	2 gls.

*Bumbu*² :

garam	1 sdm.	essence frambozen	3 sdm.
-------	--------	-------------------	--------

Tjara membuatnya:

- Kelapa diparut, diambil santannja 4 gelas.
- Tepung beras ditjampur air kelapa, santan diaduk, direndam 1 malam.
- Paginja ditambah gula pasir, garam, diaduk sampai merata.
- Dimasukkan dalam tjetakan bikang, dibakar sampai matang.

PUTRI BASUMAN

*Bahan*² :

tepung beras	1/4 kg.	garam	1 sdm.
tepung ketan	1/2 kg.	gula merah	1/4 kg.
kelapa	1½ btr.		

Tjara membuatnya :

- Tepung beras dan tepung ketan ditjampur dengan kelapa parut dan garam sampai rata.
- Gula diiris halus.
- Adonan dimasukkan kedalam suatu tjetakan jang bundar ketjil (djangan diberi air), didalam adonan diberi gula merah. Bulatan dikeluarkan.
- Bulatan² jang telah diisi diletakkan diatas daun pisang atau persatu dan terus dikukus sampai masak.

PUTRI KENTJANA
(Banjumas)

Bahan²:

katjang tolo 1/2 kg.
kelapa setengah tua 1 bh.
gula merah 1/2 kg.

Bahan :

garam 1 sdm.

Tjara membuatnya:

1. Bidji katjang direndam 1 malam, direbus sampai masak.
2. Kelapa diparut.
3. Kelapa parut dan gula diberi air 2 gelas dimasak sampai berminjak.
4. Rebusan katjang dan garam dimasukkan, di-aduk² sampai kental seperti membuat djenang atau dodol.
5. Dibungkus dengan kertas minjak atau kertas pilus, bentuknya menurut kehendak masing².

PUTRI BARUKUNG
(Bandjarmasin)

Bahan :

tepung beras	1/4 kg.	air pandan	1 gls.
tepung ketan	1/2 kg.	gula djawa	2 ons
kelapa	1 btr.	garam	1 sdm.
air kapur	1 sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Tepung beras dan tepung ketan dibuat adonan dengan air kapur, garam dan air pandan dibuat adonan jang kental dan dapat digulung.
2. Gula djawa dan kelapa parut dimasak, ditambah garam, dibuat inti.
3. Adonan dibentuk bulat pandjang, diisi inti dikukus.

PUTU BAKIRIS

Bahan² :

tepung beras	1/4 kg.	garam	1 sdm.
tepung ketan	1/2 kg.	batang bambu	
gula pasir	1 ons.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung ditjampur dengan gula, garam.
2. Batang bambu dibelah dua, lalu adonan dimasukkan kedalam batang bambu.
3. Putu dikukus sampai masak.
4. Setelah masak didjemur sampai kering betul.

Keterangan :

Kue ini disimpan dalam stoples.

PUTU BUMBUNG

Bahan² :

tepung beras	3 tjkr.	kelapa parutan	1 prg. ketjil
--------------	---------	----------------	---------------

Bumbu² :

gula merah	1/4 kg.	garam	setjukupnja
gula pandan wangi			

Tjara membuatnja :

1. Tepung beras diberi air hingga dapat lumat, di-kepal² dengan tangan.
2. Kepalan² tepung ditanak hingga masak.
3. Ditjampur dengan kelapa parutan dan garam hingga rata, menjadi urapan. Memasaknja: menjednakan bumbung² (potongan² bambu) sepandjang 10 cm dialas dengan daun pandan wangi jang pandjangnja menurut bumbung.
4. Bumbung diisi dengan urapan, diberi gula djawa di-tengah²nja.
5. Dikukus hingga masak.
6. Dihidangkan dengan parutan kelapa dengan sedikit garam.

PUTU MAJANG

(Bandjarmasin)

Bahan² :

tepung beras	2 gls.
kelapa	1/4 btr.
gula merah	2 ons
air hangat	1 1/2 gls.

Bumbu :

garam	1/2 sdm.
-------	----------

Tjara membuatnya :

1. Tepung dikukus, ditjampur dengan air hangat hingga mendjadi adonan jang kental.
2. Adonan dimasukkan ketjetakan, didorong keatas hingga terdapat bentuk seperti putu majang.
3. Dikukus hingga masak.
4. Kelapa diparut, diambil santan 4 gelas.
5. Santan, gula merah,garam direbus sampai mendidih.
6. Putu dihidangkan dalam piring tjekung, disiram dengan santan bergula.

RANGIN

(Tegal)

Bahan² :

tepung ketan	1/2 kg.	air kapur sirih	1 sdm.
kelapa	1/2 btr.	garam	1 sdm.
gula merah	2 ons	air	1/2 gls.

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, tepung ditjampur dengan kelapa, diberi air kapur, garam dan air sedikit diaduk sampai rata.
2. Gula merah di-iris².
3. Adonan dimasukkan kedalam tjetakan rangin sebagian.
4. Diatasnya diberi gula merah, ditutup dengan adonan lagi, dibakar sampai masak dalam tjetakan rangin.

RANTING KEDJU

Bahan² :

telur ajam	2 btr.	kedju	1 ons
mentega	½ tjkr.	soda kue	1 sdt.
tepung terigu	2 tjkr.	tepung susu	2 sdm.
garam bersih	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Telur dan mentega dikotjok sampai mengembang.
2. Kemudian ditjampurkan garam, kedju, terigu, soda dan tepung susu.
3. Sudah itu adonan ini di-gulung² sebesar potlot dengan telapak tangan lalu di-potong² dan dimasukkan dalam lojang.
4. Atasnya disapu dengan merahnja telur dan dibakar dalam oven dengan api diatas dan dibawahnya.

RAS KARAS

Bahan² :

singkong	1 kg.	garam	1 sdt.
gula merah	¼ kg.	minjak kelapa	½ gls.

Tjara membuatnya :

1. Singkong diparut kasar/diiris pandjang².
2. Singkong ditjampur gula merah, garam, dibentuk bulat² digoreng.

RENGGINANG

Bahan² :

beras ketan	1 kg.	garam	½ sdm.
gula pasir	2 ons	minjak goreng	2 gls.

Tjara membuatnya :

1. Ketan dikukus dengan garam, gula.
2. Dibentuk bulat pipih, didjemur sampai kering.
3. Digoreng.

RINGGING

Bahan² :

katjang tanah 1 kg. gula djawa 1 kg.

Tjara membuatnja :

1. Katjang digoreng sangan sampai kuning.
2. Dikuliti.
3. Gula djawa dimasak dengan air sedikit sampai kental.
4. Djika sudah kental, katjang dimasukkan sambil diaduk.
5. Diangkat, kemudian ditjetak bundar², didiamkan sampai dingin baru disimpan.

RISOLLES

Bahan² :

tepung terigu	1 kg.	paneermeel	setjukupnja
daging	1/2 kg.	minjak Barco	1/2 btl.
telur	10 bh.	wortel	1 ons

Bumbu² :

kapri	1 ons	bawang	6 siung
brambang	10 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tepung terigu dan telur ajam dibikin dadar tipis² lalu diisi dengan ragout dari daging, wortel, telur, brambang dan bawang.
2. Kemudian dipaneer dengan paneermeel, terus digoreng dengan minjak Barco.

Keterangan :

Bumbu² ukurannja di-kira²kan.

RISOLES DJAGUNG

Bahan² :

daging giling 1 ons tepung djagung 1 tjkr.

telur ajam	2 btr.	tepung terigu	1 tjk.
prei diiris	2 hl.	tomat	2 bh.
lada	setjukupnja	bawang putih	1 siung
kelapa	1/4 btr.	bawang merah iris	2-3 bh.
ketjap	1 sdm.	roti kering	1 ons
garam	setjukupnja	(pannermeel)	

Tjara membuatnya :

1. Buatlah kulitnya lebih dahulu, dari satu telur ajam, santan, garam dan tepung terigu buat kue dadar.
2. Untuk isi: tumiskanlah dengan bawang merah, daging, lada dan garam setjukupnja.
3. Tepung djagung dikukus sampai masak, masukkanlah setelah dilumatkan masuk tumisan daging. Adonan ini merupakan ragout.
4. Bungkuslah ragout ini dengan kue² dadar jang telah dibuat lebih dahulu.
5. Gulingkan dalam kotjokan telur dan kemudian dalam paneermeel, terus digoreng sampai kuning.
6. Sausnya: tomat dimasukkan air panas, terus disaring. Tumiskan dengan sedikit (sesendok bubur atau 2 sendok teh) margarine, gilingan bawang putih dengan sari tomat, dibubuhi ketjap.

RONDO KEMUL

(Purwokerto)

Bahan² :

singkong	1 kg.	garam	1 sdt.
kelapa	1 btr.	panili	1 bks.
gula merah	1/4 kg.	daun pisang	4 tk.

Tjara membuatnya :

1. Singkong dibersihkan, diparut, diperas.
2. Kelapa dibersihkan, diparut diambil santan kental 3 gelas, dimasak sampai menjadi 1 gelas.
3. Gula diiris halus.
4. Semua bahan ditjampur dan diaduk menjadi satu.
5. Dibungkus dengan daun pisang sesendok demi sesendok, dikukus.

- Setelah masak, dibuang bungkusnya. Kemudian dibungkus lagi dengan daun pisang baru ditambah santan kanil 1 sendok, lalu dikukus lagi.

RONDO ROJAL

Bahan² :

tape	1/4 kg.	gula pasir	1 sdm.
tepung beras/		garam	1/2 sdt.
terigu	1 ons	panili	1/2 bks.
kelapa	1/4 btr.		

Tjara membuatnja :

- Serat tape dihilangkan, dihaluskan.
- Kelapa diparut, diambil santannja jang kental 1/2 gelas.
- Tape, tepung, santan, gula, garam, panili diaduk rata.
- Digoreng sesendok demi sesendok dalam minjak panas, kalau sudah masak berbentuk bulat.

ROTI DJAGUNG

Bahan² :

tepung djagung	1 tjkr.	tepung terigu	1 tjkr.
gula pasir	1/4 tjkr.	bakpoeder	1 sdm.
garam	3/4 sdt.	telur ajam	1 btr.
susu	1 tjkr.	mentega	5 sdm.

Tjara membuatnja :

- Tepung terigu, tepung djagung, garam, gula, bakpoeder ditjampur mendjadi satu, lalu diajak.
- Taruh didalam baskom.
- Telur jang telah dikotjok ditjampur dengan susu dan margarine, diaduk lalu ditjampurkan pada bahan² tepung dan lain²nja jang telah dimasak.
- Diaduk sampai rata, lalu dituang dilojang tjeper jang telah diulas mentega.
- Panggang dioven jang telah dipanaskan dengan api besar.
- Setelah 20 menit roti sudah masak.
- Di-potong² lalu segera disadjikan.

ROTI KUKUS DARI BEKATUL

Bahan² :

bekatul djagung	1 tjkr.	telur ajam	4 btr.
gula pasir	1 tjkr.	air soda atau air	
panili	1 sdt.	kelapa	1/2 tjkr.

Tjara membuatnja :

1. Telur dan gula dikotjok sampai kembang sekali.
2. Dimasukkan air kelapa/soda kedalam adonan itu.
3. Bekatul dan panili dimasukkan pelan² sambil diaduk pelan².
4. Kalau mau diberi warna, dibubuhhi warna kue, tjetakan dialas dengan kertas roti.
5. Adonan dimasukkan sampai $\frac{2}{3}$ tjetakan dan dikukus (dari semula) dalam kukusan jang telah mendidih airnya.
6. Djangan dibuka sampai masak ± 1 djam.

ROTI MANIHOT

(Banjumas)

Bahan² :

singkong	1½ kg.	kelapa setengah	
nanas	1 bh.	tua	1 btr.
gula merah	½ kg.	telur	1 btr.
garam	2 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Singkong dibersihkan, dikukus dan dihaluskan.
2. Kelapa dibersihkan, diparut, ditjampur rata dengan singkong dan garam.
3. Nanas dibersihkan, ditjutji, diparut, ditjampur gula, dimasak seperti selai.
4. Merah telur dikatjau.
5. Adonan singkong dibentuk gepeng, tengahnja diberi selai nanas. Bulatan ditelungkupkan hingga menjerupai setengah lingkaran. Bagian atas disemir dengan telur.
6. Dibakar dalam oven.

ROTI MANIS

Bahan² :

mentega	1½ ons	kuning telur	1 btr.
gula halus	½ ons	adonan roti	½ ons
terigu	2 ons	soda	1 sdt.
maizena	½ ons	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Mentega, gula, adonan roti dan telur diaduk sampai rata benar.
2. Lalu dimasukkan soda dan garam.
3. Kemudian dimasukkan pula tepung maizena, diaduk sampai rata, sehingga sedang kerasnya.
4. Diratakan tipis² diatas papan, kira² setengah cm tebalnya.
5. Ditjetak dengan tjetakan marie jang persegi empat dan pandjang.
6. Kemudian disusun berdjedjer diatas kaleng pembakar jang telah disemir dengan mentega.
7. Dibakar dengan api jang sedang panasnya.
8. Apabila kue ini sudah kuning kelihatannja, diangkat dan disemir tipis diatas kue dengan gula hias jang ditjampur sedikit dengan kopi extract.
9. Dibakar dengan api jang sedang panasnya.

Perhatikan membuat adonan roti :

1. Terigu, soda dan air diaduk dengan tangan dalam sebuah pantji.
2. Sesudah itu di-banting² kira² 1 djam lamanja diatas sebuah papan atau diatas marmar.
3. Adonan boleh dipakai bila sudah dibiarkan paling kurang dua atau tiga djam lamanja.
4. Djika adonan kurang kembang atau tidak sempurna mekarnja, maka kue² jang dibuat dengan ini akan menjadi keras.
5. Biasanya adonan ini dapat djuga dibeli dipabrik roti.

Membuat gula hias :

1. Gula ditjampur dengan putih telur dan terus diaduk dengan sendok kaju, dikerdjakan ini kira² 15 menit, hingga mendjadi halus dan kental.

2. Kemudian sekali² ditetes dengan tjuka satu sendok teh, mendjaga agar adonan mendjadi djernih dan tidak keras.
3. Gula hias ini gunanja pembuat bunga hiasan kue² tar.

Membuat kopi extract :

1. Gula dimasak dengan tidak memakai air didalam pantji.
2. Gula itu diaduk sampai mendjadi kuning tua warnanja.
3. Sudah itu dimasukkan kopi, diaduk terus .
4. Kemudian dimasukkan air, panili dan garam, dengan api jang diketjilkan.
5. Djikalau sudah mendidih, diangkat dan didinginkan sebentar.
6. Dan disaring dengan saringan halus.
7. Kebaikan kopi ini ialah dapat disimpan lama.

ROTI NANAS DARI SINGKONG

(Tegal)

Bahan² :

singkong	1 kg.
panili bubuk	1 sdt.
kelapa parut	1/4 btr.
selai nanas	1 gls.
gula halus	1 ons
garam	1/3 sdt.
telur ajam	4 btr.

Tjara membuatnya :

1. Singkong dikupas, ditjutji, direbus sampai masak.
2. Kelapa diparut.
3. Singkong rebus, gula dan kelapa parut ditjampur mendjadi satu, digiling halus.
4. Telur dikatjau, getuk tersebut dimasukkan, di-aduk² sampai rata.
5. Adonan tersebut digulung, didalamnya diberi selai nanas.
6. Terakhir atasnya disemir dengan telur jang telah dikatjau, dipan ± 1/2 djam.

ROTI PISANG

(Malang)

Bahan² :

tepung beras	1/2 kg.	pisang radja	5 bh.
kelapa	1 btr.	gula pasir	1/4 kg.

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, dibuat santan 3 gelas, dipanaskan, dimasukkan tepung dibuat adonan.
2. Pisang diiris ketjil², dimasukkan, ditambah gula dan garam, di-aduk².
3. Adonan ditjetak pada tjetakan kue/lojang, dipanggang sampai kuning.

ROTI SULTANA

Bahan² :

telur ajam	10 btr.	tepung terigu	1 tjkr.
putih telur (diambil		kismis	2 tjkr.
dari lain telur)	2 btr.	tepung susu	3 sdm.
gula halus	1 tjkr.	susu manis	1 sdm.
mentega	1/2 tjkr.	panili	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Telur ajam 10 butir, gula dan mentega dikotjok sampai mengembang, lalu dimasukkan tepung terigu, tepung susu dan panili.
2. Sudah itu adonan ini diaduk sampai rata, kismis ditjintjang sampai halus, dimasukkan susu manis ditaburi putih telur dan diaduk rata.
3. Adonan kue digiling persegi empat.
4. Kemudian disapukan kismis jang telah diaduk dengan susu manis diatasnya.
5. Adonan dilapis hingga kismis djatuh didalam lipatan, adonan di-potong².
6. Diatas kue disapu kuningnya telur ditusuki dengan lidi terlebih dahulu.
7. Dibakar dalam oven dengan api diatas dan dibawah.

RUDJAK KANGKUNG

Bahan²:

kangkung	2 ikt.	katjang tanah	1 ons
----------	--------	---------------	-------

Bumbu²:

lombok merah	5 bh.	garam	1 sdt.
lombok rawit	3 bh.	4 petis	1 sdm.
asam	2 mata	terasi	1 sdt.
gula merah	1 sdm.		

Tjara membuatna :

1. Kangkung direbus, di-iris².
2. Terasi dibakar.
3. Katjang dibakar.
4. Bumbu² dihaluskan, katjang goreng dimasukkan dan ditumbuk halus.
5. Kangkung jang telah di-iris² diberi bumbu diatasnya.

RUDJAK MI

(Palembang)

Bahan²:

mi	1 gls.	ketimun	2 bh.
soun	1/2 gls.	tungtjai	setjukupnja
taoge	1 gls.	gula merah	1/4 kg.

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	lombok rawit	10 bh.
bawang putih	5 siung	tjuka	5 sdm.
lombok merah	10 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatna :

1. Mi ditjutji, soun di-potong², ditiriskan.
2. Bawang merah diiris, digoreng.
3. Bumbu² dihaluskan.
4. Tungtjai ditumbuk kasar, ketimun diiris ketjil².
5. Gula merah dilarutkan dengan ± 3 gelas air panas mendidih kemudian disaring.

- Bumbu² tadi dimasukkan kedalam larutan gula merah kemudian diberi tjuka setjukupnya ± 2 atau 3 sendok makan. Rasanja asam, manis pedas
- Menghidangkannya: bahan disusun ber-turut². Mi, soun, taoge, ketimun iris, tungtjai disiram dengan saos dan ditaburi bawang goreng.

RUDJAK SEMANGGI

Bahan² :

semanggi	4 ggm.	ubi djalar	1 bh.
----------	--------	------------	-------

Bumbu² :

lombok rawit	2 bh.	garam	1 sdt.
terasi	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

- Semanggi dikukus sampai masak.
- Ubi djalar direbus, setelah masak dikupas.
- Terasi dibakar.
- Bumbu dan ubi djalar dihaluskan, ditjairkan dengan air.
- Semanggi ditjampur dengan saos ubi djalar.

RUDJAK TAHU SAOS TJUKA

(Palembang)

Bahan² :

mie basah	1/4 kg.	kerupuk merah	1 ons
soun	1/2 ons	emping	1 ons
tahu putih	2 bdj.	minjak	1/3 btl.
timun muda	2 bh.	udang kering	1/4 ons
taoge	1 ons		

Bumbu : bawang merah 10 bh.

Tjara membuatnya :

- Tahu, kerupuk, emping digoreng.
- Soun direndam sampai lemas.

3. Taoge disedu air panas.
4. Udang kering ditumbuk halus, sesudah direndam lebih dahulu.

RUDJAK TJEROBO

*Bahan*² :

pisang batu muda	1 bh.	belimbing	1 bh.
pepaja muda	1 bh.	kawista	1 bh.
djambu bidji	1 bh.		

*Bumbu*² :

lombok merah	4 bh.	gula merah	2 sdm.
terasi	1 sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Bahan² diparut dengan parut gobet.
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Bumbu² dan bahan² ditumbuk mendjadi satu dan diberi air sedikit.

SAGON DJAGUNG

(Sumatera Barat)

*Bahan*² :

tepung djagung	4 gls.	panili	2 bks.
kelapa	½ btr.	garam	sedikit
gula halus	2 gls.		

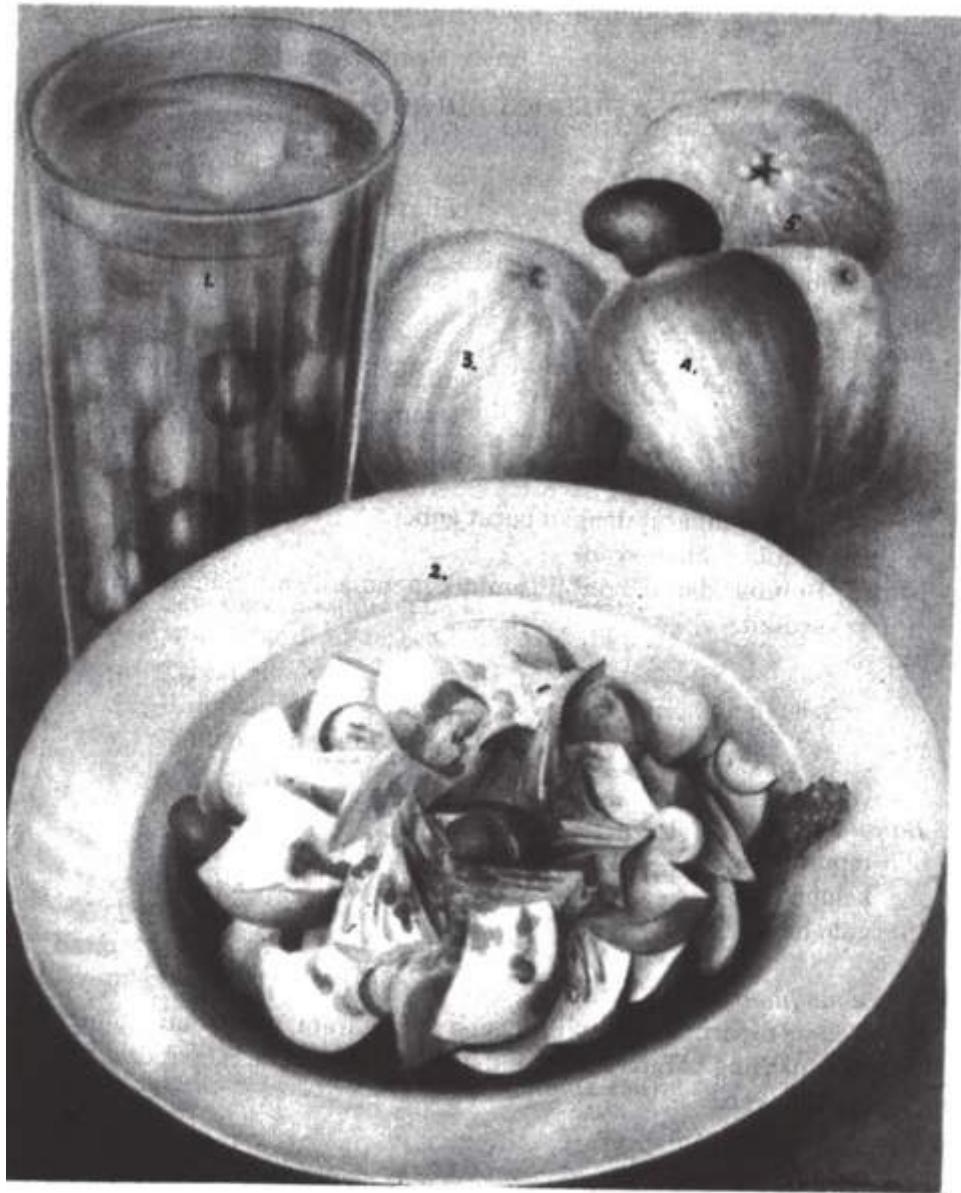
Tjara membuatnya :

Kelapa diparut, ditjampur dengan gula, garam, panili dan tepung. Diaduk hingga rata. Ditjetak dalam tjetakan rata. Sagon dibakar dalam oven.

SAGON KETAN

*Bahan*² :

kelapa parut	1 kg.	gula pasir	1 kg.
tepung ketan	2 ons	garam	setjukupnja



1. Fruit Cocktail
2. Rudjak
3. Buah djambu bol

4. Buah djambu monjet
5. Buah djambu bidji

SAMPENG

(Pamekasan)

Bahan² :

nangka tua belum masak	1/4 bh.	kelapa garam	1/2 btr. 1/2 sdt.
dedak djagung	1 ons	kapur sirih	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Nangka dikupas, hatinja dibuang, ditjintjang, bidji jang tua dibuang.
2. Ditjampur dengan dedak djagung jang telah disiram dengan air kapur.
3. Dikukus sampai masak.
4. Kelapa diparut diberi garam.
5. Dimakan dengan kelapa parut.

Keterangan :

Kadang² dimakan dengan ikan pindang mentah atau sajur kelor.

SANTELING

Bahan² :

ketela pohon	1 kg.	gula pasir	1/4 kg.
kelapa	1/2 bh.	garam	1/2 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Ketela pohon dikupas, ditjutji, terus diparut, lalu ditjampur dengan garam.
2. Kelapa diparut, ditjampur dengan adonan parutan ketela pohon, garam dengan gula pasir.
3. Jang 1/3 bagian ditjampur dengan warna merah.
4. Jang 2/3 bagian diratakan dalam lojang dan diatasnya ditutup dengan lapisan (1/3 bagian) jang berwarna merah.
5. Lojang dengan isinya dikukus sampai masak.
6. Djika akan dimakan, santeling ini dapat di-potong².

SAPLAK (Rembang)

Bahan²:

tepung gapplek	1/2 kg.	air	setjukupnja
katjang tolo	2 ons	daun pisang	setjukupnja
gula pasir	1 ons	garam	1 sdt.
kelapa	1 btr.		

Tjara membuatnya :

1. Katjang tolo direndam semalam.
2. Tepung gapplek dipertjiki air garam dan diratakan, agak diuli hingga tidak ber-butir².
3. Katjang tolo, gula ditjampurkan pada tepung lalu dikukus.
4. Ditumbuk sampai liat seperti getuk.
5. Dibentuk pandjang atau persegi dalam tumpah jang telah dialas daun pisang jang telah dilumuri minjak.
6. Menghidangkanja seperti getuk, diberi kelapa parut jang diberi garam.

Keterangan :

Tjara mengukusnya: supaja adonan tidak mentah, tengah² adonan diberi lubang.

SARI MUKA (Pati)

Bahan²:

tepung beras	2 1/2 gls.	gula merah	1/4 kg.
santan	2 gls.	air kapur	2 sdm.
telur ajam	2 btr.	air garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tepung diaduk dengan santan, diberi air kapur dan air garam.
2. Adonan dimasukkan dalam lojang jang sebelumnya diolesi minjak, dikukus.
3. Telur dikotjok dengan gula merah jang telah disisir halus, ditambah dengan 2 sendok makan tepung beras supaja kental.

- Sesudah lapisan pertama $\frac{1}{2}$ masak, lalu dituangkan lapisan kedua, dikukus lagi sampai masak.

SARI RASA KETAN

(Bandjarmasin)

*Bahan*² :

tepung beras	$\frac{1}{2}$ kg.	kelapa (santan kental)	1 btr./ $1\frac{1}{2}$ gls.
nasi ketan	$\frac{3}{4}$ kg.		
telur	4 btr.	gula merah	$2\frac{1}{2}$ ons
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnya :

- Gula merah diiris halus.
- Telur dikatjau, kemudian gula merah, santan, garam dan tepung dimasukkan, diaduk sampai rata.
- Sebuah lojang diisi dengan nasi ketan dan diratakan, diatasnya dituangkan adonan tadi kemudian dikukus sampai masak.

SARI PENGANTEN

(Kalimantan)

*Bahan*² :

tepung beras	1 kg.	kapur	1 sdt.
kelapa	$\frac{1}{4}$ btr.	daun pisang	3 lbr.
gula djawa	1 ons		

*Bumbu*² :

daun pandan	5 lbr.
garam	$\frac{1}{4}$ sdm.

Tjara membuatnya :

- Air 3 gelas direbus sampai mendidih.
- Daun pandan ditumbuk, diambil airnya
- Tepung beras ditjairkan dengan air pandan dan air kapur, hingga menjadi adonan jang kental.
- Adonan tepung beras dimasukkan kedalam rebusan air mendidih, di-aduk² sampai matang.

- Kelapa diparut diambil santannja, dimasak bersama gula dan garam.
- Adonan jang telah matang, dibungkus sesendok², diisi santan dan gula no. 5.
- Bungkusan disemat dengan biting
- Dikukus sampai matang.

SAWUT

(Madura)

*Bahan*² :

singkong	1 kg.
kelapa	1/2 btr.
gula merah	1/2 kg.

Bumbu :

garam	1 sdm.
-------	--------

Tjara membuatnja :

- Singkong diparut kasar, ditjampur gula merah jang telah diiris halus dan garam.
- Dikukus sampai matang.
- Kelapa diparut.
- Dimakan dengan kelapa parut.

SEMAR MENDEM

(Djawa Tengah–Djawa Timur)

*Bahan*² :

ketan	1/2 kg.	abon sapi/ajam	1/2 ons
telur itik	2 btr.	sagu	2 ons
kelapa	1 btr.		

*Bumbu*² :

garam	1 sdm.	pandan	2 lbr.
salam	3 lbr.		

Tjara membuatnja :

- Ketan dikukus 1/2 masak. Lalu dikaru dengan santan entjer,

- diberi garam $\frac{1}{2}$ sendok makan, dikukus sampai masak, diberi daun salam.
2. Kelapa diparut dibuat santan $\frac{1}{2}$ gelas kental dan 1 gelas tjair.
 3. Telur dikotjok dan ditjampur sagu dan garam $\frac{1}{4}$ sendok makan kemudian dibuat dadar tipis.
 4. Santan kental dibuat kanil, santan ditambah pandan, garam direbus sampai kental.
 5. Ketan dibentuk segi empat dengan didalamnya diisi abon sapi/ ajam kemudian dibungkus dengan dadar.
 6. Menghidangkannya dengan dibelah 4 dan diantara belahan diulasi areh. Merupakan snack.

SEMORONDONO

(Rembang)

*Bahan*² :

katjang tolo	$\frac{1}{4}$ kg.	air	$\frac{1}{2}$ gls.
gula merah	$\frac{1}{4}$ kg.	minjak goreng	1 gls.

*Bumbu*² :

lombok merah	5 bh.	terasi	$\frac{1}{2}$ sdt.
garam	$\frac{1}{2}$ sdm.		

Tjara membuatnya :

1. Katjang tolo direndam dalam air mendidih.
2. Dikukus, digoreng dengan minjak.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali gula merah.
4. Gula merah direbus, bumbu² dimasukkan.
5. Djika gula telah kental, katjang dimasukkan, di-aduk² sampai rata.
6. Diambil sesendok demi sesendok diatur diatas tumpah.

SEMPORO

(Magetan)

*Bahan*²:

tepung djagung	$\frac{1}{2}$ kg.	gula merah	$\frac{1}{4}$ kg.
kelapa	$\frac{1}{2}$ btr.	garam	$\frac{1}{2}$ sdt.

Tjara membuatnya:

1. Tepung ditaruh ditampah, dibasahi dengan air, digosok halus, dikukus setengah masak.
2. Kelapa dibuat santan 4 gelas.
3. Tepung dimasukkan kedalamnya dan diberi garam.
4. Dibiarkan sampai santan terserap habis lalu dikukus lagi.
5. Dimasukkan dalam kukusan dan ditaruh di-sela² irisan gula merah.

Keterangan :

Waktu menghidangkannya ditambah kelapa parut.

SERABI

Bahan²:

tepung beras	3 gls.
kemiri	1 btr.
kelapa muda (diparut)	½ gls.
air panas	6–7 gls.
garam	sedikit

Tjara membuatnya :

1. Kemiri dengan garam sedikit digiling.
2. Lalu ditjampurkan kedalam tepung.
3. Sementara itu, air dipanaskan sampai mendidih.
4. Dan dituangkan kedalam tepung.
5. Kemudian dimasukkan kelapa jang sudah diparut.
6. Diaduk sehingga tjukup kentalnya.
7. Adonan dibiarkan kira² sedjam lamanja.
8. Diwaktu akan memasaknya, dituangkan sesendok besar kedalam kuali (penggorengan besi) jang lebih dulu disemir dengan minjak sedikit dan ditutup.
9. Dimasak bagian bawahnya sadja, sampai bagus kuningnya.
10. Memakannya dengan kuah jang dibuat dari santan jang ditjampur dengan gula setjukupnya, dibubuh garam, daun pandan dan dimasak sampai mendidih.

SERABI

(Madiun)

Bahan² :

tepung beras	2 gls.
air	2 gls.
kelapa	1/2 btr.
garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Tepung dan kelapa parut ditumbuk djadi satu, dituangkan air dan garam.
2. Ditjetak ditjetakan serabi satu demi satu.

SERABI DJAGUNG

Bahan² :

tepung djagung	4 tjkr.	air	1 tjkr.
santan kental	4 tjkr.	minjak goreng	setjukupnja

Bumbu² :

lada	1 sdt.	garam	2 sdm.
------	--------	-------	--------

Tjara membuatnja :

1. Tepung djagung ditjampur air sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga tertjampur rata. Kemudian di-remas² dengan tangan.
2. Adonan didiamkan selama 1/4 djam ditutup dengan serbet basah, supaja adonan tidak mendjadi kering.
3. Santan diberi lada dan garam dan direbus sampai mendidih (sewaktu direbus harus diaduk supaja tidak petjah), diangkat dan dibiarkan mendidih selama 5 menit.
4. Santan jang masih agak panas dituangkan dalam adonan sedikit demi sedikit sampai tertjampur rata.
5. Wadjan dadar diulasi minjak goreng, sedikit adonan dituangkan (3 sendok makan) lalu ditutup, dibiarkan sampai masak, seperti membuat kue serabi.
6. Diangkat dengan sodeet, dihidangkan.

Keterangan :

Dadar djagung dapat dimakan dengan lauk pauk, seperti dadar telur, semur daging atau petjel.

SERABI PAKAI UDANG

Bahan² :

tepung beras	1 kati	bawang putih	3 siung
garam	setjukupnja	bawang merah	2 bh.
udang basah	setjukupnja	daun sup	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Pertama-tama kita buat induknja (kepalanja), seperti dibawah ini:
2. Segenggam tepung beras di-petjah² dengan air mendidih sama halnja dengan kita membuat kandji badju.
3. Kemudian tepung itu diseduh dengan air dingin, dimasukkan pula 2/3 tjangkir dari induknja itu.
4. Diaduk hingga bertjampur benar.
5. Sekarang udang tadi dimasak sesudah dibersihkan dan ditjintjang hingga halus dengan bawang putih dan bawang merah jang sudah diiris.
6. Dibubuh garam setjukupnja.
7. Mulai adonan itu ditumis semuanja sampai kering.
8. Dan kita masak pula serabi itu satu² didalam tjobek ketjil jang bertutup.
9. Waktu hampir² masak nampaknja, atasnya disapu dengan santan kental sedikit.
10. Ditaburi udang jang telah ditumis tadi dan diseraki daun sup jang di-iris².

SERABI TELUR

Bahan² :

telur ajam	1-2 btr.	tepung terigu	1/2 kg.
santan	2 gls.	garam halus	1/2 sdt.

Siroop :

gula merah	1/2 gls.	pandan	2 lbr.
------------	----------	--------	--------

air 1 gls.

Santan kental :

santan kental	1/2 gls.	pandan	1 lbr.
garam	1/4 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Terigu dimasukkan dalam tempat adonan.
2. Dibuat lobang di-tengah² tepung.
3. Telur dimasukkan di-tengah² tepung, ditambahkan 1/4 gelas santan, dikatjau dari tengah ketepi.
4. Adonan di-pukul² sampai tidak melekat pada tempat adonan.
5. Ditambahkan santan jang 1/4 gelas dan diaduk sampai rata.
6. Tjetakan serabi dipanaskan (tjobek tanah jang ketjil), setelah panas, adonan serabi (\pm 2 sdm) dituangkan.
7. Tjetakan ditutup, dibiarkan sampai serabi masak.
8. Dihidangkan dengan sirop gula merah dan santan kental.

Sirop gula merah :

Tjara membuatnya :

Air, gula dan pandan direbus sampai baunja sedap, kemudian disaring lalu direbus lagi sampai mendidih.

Santan kental :

Tjara membuatnya :

Santan direbus dengan pandan dan garam sambil diaduk, dibiarkan mendidih \pm 5 menit.

SERIPING KENTANG

(Wonosobo)

Bahan² :

kentang	1 kg.	kapur sirih	sedikit
garam	1 sdm.		

✓ membuatnya :

Kentang dikupas, direndam air.

Di-iris² tipis, direndam air kapur selama \pm 10 djam, ditjutji
•.

3. Direbus dalam air mendidih, garam dimasukkan, ditunggu sampai mendidih lagi dan masak.
4. Didjemur sampai kering.
5. Digoreng.

Keterangan :

Rupa keras seperti seriping gadung

SERIPING SINGKONG

Bahan² :

singkong	1 kg.
garam	2 sdt.
minjak goreng	1 gls.
bawang putih	2 siung

Tjara membuatnya :

1. Singkong dibersihkan, diiris tipis² bulat.
2. Direndam dalam air garam dan bawang putih halus, ditiriskan.
3. Digoreng dalam minjak panas sampai ke-kuning²an.
4. Disimpan dalam stoples.

Keterangan :

Setelah digoreng dapat terus dibesta dengan gula merah 2 ons, dan waktu merendam memakai bawang putih.

SETUP DJAMBU BIDJI

(Purwokerto)

Bahan² :

djambo bidji	10 bh.	air	5 gls.
gula pasir	2 ons		

Bumbu² :

kaju manis	3 rdj.	sereh	1 btg.
bjengkeh	5 bdj.		

Tjara membuatnya :

1. Air 5 gelas direbus sampai mendidih, gula pasir, kaju manis dan tjengkeh dimasukkan.
2. Djambu bidji dikupas, di-potong² mendjadi 8, dikeluarkan bidjinja, dimasukkan kedalam air mendidih, dimasak selama 10 menit.
3. Waktu menghidangkan, bumbu² dikeluarkan, dihidangkan dingin.

SINGKONG SELAI NANAS

Bahan² :

singkong	1 kg.	kuning telur	1 btr.
santan kental	1/2 gls.	panili	1 bks.
nanas	1 bh.	air	1/2 gls.
gula pasir	2 ons	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Singkong dikupas, direbus sampai masak, dihaluskan, ditjampur dengan santan sampai mendjadi adonan liat.
2. Nanas dikupas, dibuang matanja, ditjutji dengan garam, diparut.
3. Gula pasir direbus dengan 1/2 gelas air, ditambah garam, nenas dimasukkan ditambah panili, dibiarkan sampai airnya menjusut.
4. Adonan dibentuk segi empat, tengahnja diberi selai nenas, tiap² sudut didjadikan satu di-tengah², dilumuri dengan kuning telur.
5. Dipan sampai ke-merah²an (1/2 djam).

SINOLIA (PANEKOEK)

(Ambon)

Bahan² :

sagu mentah	2 ons	garam	2 sdt.
kelapa	1 btr.	gula merah	5 ons

Tjara membuatnya :

1. Sagu ditjampur dengan kelapa parut dan garam.
2. Wadjan dipanaskan, kemudian ambillah segumpal sagu kemudian dimasukkan kedalam wadjan, lalu ditekan sehingga berbentuk panekoek.
3. Setelah sagu berbentuk panekoek itu matang (bagian bawah) kemudian atasnya dibalik sampai kedua belahnya sama matang.
4. Dibubuh sedikit gula merah, kemudian digulung.
5. Sesudah disadjikan dan dapat dimakan dengan kopi.

SIRI MANIS

Bahan² :

tepung beras	1 tjutji tangan	kelapa	1/2 btr.
gula merah	setjukupnya	telur ajam	1 btr.

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut dibuat santan kental.
2. Tepung ditjairkan dengan santan, dimasak, diaduk terus sampai kental sekali dan dapat dibentuk.
3. Sesudah dibentuk bola², dimasukkan dalam telur jang sudah ditjairkan/dikotjok, digoreng.
4. Gula merah ditjairkan kental, disaring.
5. Goreangan tadi ditaruh dipiring dan disiram air gula tadi.

SIGIT

Bahan² :

tepung beras	3/4 kg.	telur ajam	3 btr.
gula pasir	1/2 kg.		

Bumbu :

garam	1/2 sdm.
-------	----------

Tjara membuatnya :

1. Tepung beras didjemur, disangan.
2. Telur, gula dikotjok sampai kembang.
3. Ambil 1 sendok makan tepung dan 1 sendok makan telur dan garam diaduk jang rata.

4. Dipan sampai masak.
5. Begitu dilakukan sampai adonan habis.

SLEI

Bahan :

agar² 2 btg.

Bumbu² :

tjengkeh	1 bdj.	gula	1 tjkr.
sereh	1 pt.	pandan wangi	1 lbr.
manis djangan	1 bt.	santan	1 gls.

Tjara membuatnja :

1. Adonan bumbu² direbus dan setelah mendidih ± ½ djam lamanja agar² dimasukkan.
2. Setelah agar² bertjampur betul bersama bumbu², disaring, ditempatkan dalam baskom.
3. Warna dengan teres diberikan pada waktu akan disaring.

Keterangan :

Santan digunakan untuk memasak bumbu²nja. Mengenai ukuran²nja oleh pembuat hanja di-kira²kan sadja. Pendjualan diiris² dan dibungkus dengan daun pisang.

SLONDOK

Bahan :

getuk dari ketela pohon 1 kg.

Tjara membuatnja :

1. Getuk diglintiri sebesar pendil lalu dibuat seperti glintiri geblek (garis tengah ± 2 cm).
2. Sesudah diglintiri bulat, didjemur sampai kering.
3. Digoreng.

Keterangan :

Pada waktu didjual umumnja direntengi dengan tutus (tali dari bambu). Satu renteng ada jang sampai 10 bidji. Satu bendel tutus

berisi 50 atau 100 renteng atau menurut kehendak pendjulanja. Sering banjak jang diberi warna: merah, hidjau, kuning dsb. Warna² itu diberikan pada waktu membuat getuk dengan teres.

SOKKO KAKKALA

(Sulawesi Selatan)

*Bahan*² :

kakkala (gapplek)	½ kg.	garam	1 sdm.
kelapa	1 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Kakkala ditumbuk halus.
2. Kemudian dikukus, diangkat sesudah masak.
3. Kelapa diparut, diberi garam, ditjampurkan.
4. Diaduk sampai rata.

Keterangan :

Dimakan dengan ikan.

SOPROT

*Bahan*² :

sagu/gapplek	¼ kg.	garam	1 sdt.
telur	2 btr.	pala halus	¼ sdt.
gula pasir	¼ kg.		

Tjara membuatnja :

1. Telur dikotjok dengan gula.
2. Ditjampur pala dan tepung gapplek/sagu
3. Dimasukkan kedalam lengser, dikukus.

SPEKKOEK SINGKONG

*Bahan*² :

singkong	½ kg.	garam	sedikit
selai nenas	1 btl.		

Tjara membuatnya :

1. Singkong dibersihkan, diparut, diperas.
2. Merebus air dalam pantji sampai mendidih.
3. Singkong parut diratakan pada tutup pantji, ditutupkan kembali dalam pantji yang berisi air mendidih (tebal singkong tadi ± ½ cm) sampai masak. Diatur dalam lojang: selapis singkong, selapis selai nenas (½ cm), demikian seterusnya sampai lojang penuh.
4. Dibakar dalam oven sampai bagian atas berwarna ke-kuning²an.

SPEKULAS

Bahan² :

merah telur	2 btr.	susu manis	2 sdm.
gula halus	3 tjkr.	minjak kaju	
tepung terigu	9 tjkr.	manis	12 tetes
tepung susu	1 tjkr.	minjak tjengkeh	7 tetes
tepung maizena		minjak pala	7 tetes
atau tepung sing-		kapulaga jang sudah	
kong	½ tjkr.	ditumbuk halus	
bubuk tjoklat	1 tjkr.	mentega	3 tjkr.
iris ² an kenari	1 tjkr.		

Tjara membuatnya :

1. Telur dan gula dikotjok sampai mengembang, mentega dikotjok tersendiri hingga mengembang.
2. Kemudian dimasukkan terigu, tepung susu, maizena, bubuk tjoklat, kenari, kaju manis, tjengkeh, pala, kapulaga dan susu manis.
3. Sudah itu diaduk semuanja hingga rata betul.
4. Kemudian ditjetak dengan tjetakan spekulas dan dibakar dalam oven dengan api diatas dan dibawah.

SPRIT TEPUNG TAPIOKA

Bahan² :

tepung tapioka	4 gls.	kuning telur	2 btr.
margarine	1 gls.	panili	2 bks.
gula halus	1 gls.		

bawang putih	10 siung	ketjap	2 sdm.
lada halus	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Daging babi dipotong lalu ditjintjang.
2. Udang dikupas kulitnya, lalu direbus.
3. Djuhi di-potong² halus dan digoreng sebentar.
4. Udang kering digoreng lalu ditumbuk halus.
5. Rebung diambil jang muda sadja dan direbus sebentar, kemudian diiris ketjil².
6. Bawang merah dan bawang putih ditumbuk.
7. Bawang merah dan putih jika sudah halus digoreng sampai kuning.
8. Jika sudah kuning dimasukkan: babi, ketjap, lada dan garam lalu bahan² lainnya.
9. Kemudian dibungkus dengan kulit sumpiah (ialah kulit lumpiahan, hanja tidak begitu lebar).
10. Digoreng dengan minyak babi hingga kuning

SUMPIT TANAH

Bahan² :

pisang radja masak	1 ssr.	tepung beras	1 gls.
--------------------	--------	--------------	--------

Tjara membuatnya :

1. Pisang dikupas, dihaluskan didalam baskom atau pantji.
2. Tepung beras dimasukkan sedikit demi sedikit, sambil diremas-remas sampai rata; adonan ini disimpan ± 4–5 jam agar naik.
3. Kalau sudah naik dibungkus dengan daun pisang 2–3 sdm (tjara membungkus seperti nagasari).
4. Dikukus sampai masak dan dihidangkan setelah dingin.

SRIKAJA

Bahan² :

telur bebek	4 btr.	garam	sedikit
gula merah halus	1 gls.	daun pandan	1 pt.
kelapa	1 btr.		

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, dikeluarkan santan 2 gelas.
2. Telur dikotjok, dimasukkan gula merah, santan dan garam, diaduk hingga rata dan disaring, dimasukkan kedalam mangkuk tjina besar dan ditim. Bila telah $\frac{1}{2}$ masak, di-tengah² diletakkan sepotong pandan. Dimasak hingga matang.

Keterangan :

1. Ketan dan srikaja dimakan bersama terutama dalam bulan puasa.
2. Ketan dan srikaja dapat pula dimasak sekaligus dalam tjetakan aluminium atau pyrex. Untuk ini ketan diliwet dalam santan entjer, dimasukkan kedalam tjetakan, dituangkan adonan srikaja diatasnya, ditim hingga matang. Memakannya seperti kue talam, jaitu di-potong².

SUSU EOK

Bahan² :

susu entjer	1 lt.	kaju manis	1 pt.
gula pasir	1 gls.		

Tjara membuatnya :

1. Susu ditjampur gula.
2. Dimasak pakai api ketjil.
3. Di-aduk² sampai kental.
4. Kaju manis ditumbuk halus, diajak.
5. Susu tadi kalau sudah masak dimasukkan dalam tjangkir, dibubuhi kaju manis.

SUSU GORENG

Bahan² :

susu entjer	1 lt.	gula pasir	1 gls.
-------------	-------	------------	--------

Tjara membuatnya :

1. Susu ditjampur dengan gula.
2. Dimasak dengan api sedang.

SUSU SINGKONG

Bahan²:

singkong	2 kg.	margarine	1/2 gls.
telur ajam	4 btr.	susu	1/2 gls.
daging	2 ons		

Bumbu²:

bawang merah	5 btr.	daun bawang	1 ikt.
lada	15 btr.	garam	1/2 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Singkong dibersihkan, dikukus, ditumbuk halus, margarine dimasukkan, diaduk sampai rata.
2. Daging dibersihkan, ditjitntjang.
3. Bumbu² dihaluskan, daun bawang bagian putih diiris halus.
4. Daging, bumbu jang halus dan bawang ditjampur.
5. Ditumis dengan margarine sampai masak.
6. Adonan singkong dibentuk bulat² kemudian diisi dengan daging tadi.
7. Dibakar dalam pan pembakaran/oven dengan api atas dan bawah sampai kuning.

TAART AMANDEL

Bahan²:

kenari	3 tjkr.	putih telur ajam	5 btr.
gula tumbuk	8 sdm.	tepung roti	8 sdm.
kuning telur ajam	10 btr.	citroen essence	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kenari ditjelup dengan air panas supaja kulit arinja lepas, ditjintjang hingga halus.
2. Gula dan telur diputar hingga kembang, dimasukkan putih telur jang telah diputar lebih dahulu.
3. Dimasukkan kenari citroen essence dan penghabisan tepungnya.
4. Diaduk per-lahan² hingga tertjampur betul.
5. Tjetakan taart disapu dengan mentega, dialas kertas minjak, diseraki tepung terigu sedikit.

- Adonan itu dimasukkan kira² $\frac{2}{3}$ tjetakan itu penuhnja, dibakar dengan api atas dan bawah.

TAART BESCHUIT

*Bahan*² :

telur ajam	12 btr.	gula tumbuk	1½ tjkr.
susu entjer	1½ tjkr.	mentega	4 sdm.
tepung beschuit	1½ tjkr.	vanili	½ sdt.

Tjara membuatnja :

- Telur dan gula diputar hingga naik, mentega dimasukkan terus diputar, beschuit dimasukkan susu, vanili dan penghabisan tepung beschuit.
- Diaduk per-lahan² hingga bertjampur betul.
- Diambil sebuah piring batu (vuurvaste schaal) disapu dengan mentega, baru adonan tadi dimasukkan kedalam dan dibakar sampai masak.

TAART BUAH

*Bahan*² :

telur ajam	6 btr.	terigu	4 tjkr.
gula halus	2½ tjkr.	nenas, kismis,	
mentega	½ tjkr.	sukade	setjukupnja

Tjara membuatnja :

- Mentega dan gula dikotjok sampai mengembang.
- Lalu dimasukkan telur satu persatu sambil dikotjok sampai putih.
- Sesudah itu dimasukkan terigu.
- Dan dibakar dengan api dibawah dahulu.
- Sesudah agak kering kelihatannja dimasukkan buah²an tjintjang sedikit.
- Ketika mau kering dimasukkan lagi sedikit buah²an tjintjang.
- Sesudah kelihatan kering semuanja api dipindahkan disebelah atas.

TAART DJANTUNG HATI

Bahan² :

telur ajam	6 btr.	terigu	3 tjkr.
gula halus	1 tjkr.		

Tjara membuatnja :

1. Telur dan gula dikotjok sampai mengembang.
2. Sesudah itu dimasukkan terigu dan diaduk per-lahan².
3. Lalu dibakar dalam tjetakan jang mempunjai bentuk djantung hati.
4. Sesudah itu diberi bunga cream jang dibikin sebagai berikut :

Creamnja :

1 butir merah telur dikotjok dengan 3 tjangkir mentega. Apabila sudah putih kelihatnannja dimasukkan 2 ½ tjangkir gula halus dan 3 sendok makan bubuk susu. Lalu dikotjok sampai keras.

TAART GULUNG

Bahan² :

tepung djagung	1 tjkr.	gula halus	1 tjkr.
telur ajam	6 btr.	selai nenas atau	
essence panili	1 sdt.	selai lain	1 tjkr.

Tjara membuatnja :

1. Telur dikotjok dengan gula sampai kembang sekali.
2. Dimasukkan setelahnya tepung sedikit demi sedikit kedalamnja, kalau telah rata dimasukkan essence dan dibakar dikaleng bakar tjeper ± 1 cm tebalnja.
3. Kalau sudah masak, dilumuri dengan selai dan digulung tjeput² selagi panas² itu.

TAART KELAPA

Bahan² :

merah telur	10 btr.	tepung terigu	2 tjkr.
putih telur	6 btr.	kelapa muda	2 btr.

mentega	3½ tkr.	susu entjer	1 klg.
gula halus	3 tkr.	bischuit mari	15 bdj.

Tjara membuatnya :

1. Merah telur dikotjok dengan gula sampai mengembang.
2. Lalu dimasukkan mentega dan dikotjok sampai putih.
3. Kemudian dimasukkan terigu.
4. Dimasukkan putihnya telur jang telah dikotjok tersendiri itu.
5. Bischuit mari direndam dalam susu, kelapa muda dikerok dagingnja.
6. Sesudah itu bischuit mari jang telah direndam dan kelapa muda jang telah dikerok dimasukkan kedalam adonan.
7. Mula² api ditaruh dibawah, kalau kue sudah naik apinjanya dipindahkan disebelah atas.

TAART KELAPA MUDA

Bahan² :

kelapa muda	1 btr.	margarine	½ sdm.
telur ajam	3 btr.	garam halus	1/3 sdm.
tepung terigu	¼ kg.	panili	2 bks.
gula pasir	1 ons		

Tjara membuatnya :

1. Kelapa muda dikikis dari tempurungnya.
2. Telur dan gula dikotjok sampai putih.
3. Kelapa muda dimasukkan, kemudian tepung dan bumbu sedikit demi sedikit, diaduk sampai rata.
4. Adonan dimasukkan kedalam lojang jang telah disemir dengan margarine, kemudian dipan dalam oven jang dipanaskan lebih dahulu, sampai adonan mendjadi kuning ke-tjoklat²an.
5. Tanda taart sudah masak, apabila ditusuk dengan lidi, lidi tak berbekas adonan lagi.
6. Taart diangkat dan dilepaskan dari tjetakan dan dibiarkan sampai dingin.
7. Taart di-potong² dan dihidangkan diatas piring kue jang dialas kertas.

TAART KEDJU

Bahan² :

merah telur	15 btr.	tepung terigu	setjukpnja
putih telur	5 btr.	kedju diparut atau	
mentega	2 tjkr.	ditjintjang	2 sdm.
gula halus	1 tjkr.	susu kental	4 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Merah telur dan gula dikotjok sampai mengembang.
2. Lalu dimasukkan mentega dan dikotjok sampai putih.
3. Sesudah itu dimasukkan tepung, kedju dan susu.
4. Penghabisan sekali dimasukkan putih telur jang telah dikotjok terpisah.
5. Dibakar ber-lapis².
6. Sebelah atas ditaruh kedju jang telah di-potong².

TAART KOPI MOCCA

Bahan² :

merahnja telur	10 btr.	susu manis	2 sdm.
putihnjia telur	6 btr.	panili	1 sdt.
mentega	2½ tjkr.	brandy	setjukupnja
gula halus	2 tjkr.	extract kopi	setjukupnja
tepung terigu	2 tjkr.		

Tjara membuatnya :

1. Merah telur dan gula dikotjok sampai mengembang.
2. Lalu dimasukkan mentega dan dikotjok terus sampai rata.
3. Sesudah itu dimasukkan terigu, susu dan panili.
4. Kemudian dimasukkan putihnjia telur jang telah dikotjok terpisah.
5. Adonan ini diambil sedikit dan sedang (5 sendok makan), dimasukkan dalam mangkuk, lalu ditjampur dengan brandy setjukupnja, dibubuhi irisan² kenari.
6. Sesudah itu dimasukkan kedalam tjetakan dan dibakar dengan api diatas dan dibawah.

- Setelah masak diangkat lagi dan seperti halnya dengan no. 5, dituangkan keatas lapisan jang sudah masak dengan ditaburi kenari, serta dibakar lagi dengan api diatas sadja.
- Demikian seterusnya sampai adonan habis sama sekali.

TAART MARMER

*Bahan*² :

merah telur	15 btr.	putih telur	8 btr.
mentega	3 tjkr.	kenari tjintjang	½ tjkr.
gula halus	3½ tjkr.	tjoklat	2 sdm.
tepung terigu	4 tjkr.	panili	1 sdt.

Tjara membuatnya :

- Merah telur dan gula dikotjok sampai mengembang.
- Lalu dimasukkan mentega dan dikotjok sampai putih, sesudah itu dimasukkan kenari, tepung dan panili.
- Penghabisan sekali dimasukkan putih telur jang telah dikotjok terpisah hingga mengembang.
- Adonan ditaruh dalam tjetakan ontbytkoek atau tjetakan lain.
- Diambil sedikit bumbu tjoklat, dikatjau dengan sedikit adonan jang telah djadi (no. 4).
- Sesudah itu dengan sendok teh pada beberapa tempat dari adonan diberi air (no. 5).
- Kemudian dibakar dalam oven dengan api dibawah dahulu.
- Setelah hampir masak sebagian besar dan api diganti keatas.

TAART NASI

(Tegal)

*Bahan*² :

nasi lembek	¼ kg.	margarine	1 ons
telur ajam	4 btr.	susu	2½ gls.
tepung terigu	1 ons	panili	½ sdt.
gula pasir	1 ons	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

- Gula dan telur dikotjok.

2. Tepung terigu dimasukkan terus diaduk.
3. Nasi lembek dihaluskan, dimasukkan, ditambah margarine.
4. Susu dituangkan kedalam adonan terus diaduk sampai rata.
5. Lojang diolesi dengan margarine, adonan dimasukkan kedalam lojang.
6. Dibakar dalam pan pembakaran sampai masak.

TAART PANILI

Bahan² :

merahnja telur	10 btr.	kenari	2 tjk.
putihnya telur	4 btr.	panili	2 sdt.
gula halus	2 tjk.	susu manis	2 sdm.
tepung terigu	3½ tjk.	soda kue	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Merahnja telur dan gula dikotjok hingga mengembang.
2. Lalu dimasukkan mentega dan dikotjok sampai rata.
3. Sesudah itu dimasukkan terigu, kenari, panili, susu dan soda, kemudian putihnya telur jang telah dikotjok terpisah.
4. Diaduk hingga rata.
5. Adonan dibakar dalam 3 lapis dengan api sebelah bawah dahulu.
6. Kalau kue telah hampir masak apinya dipindahkan keatas.

TAART ROOM

Bahan² :

merah telur	10 btr.	tepung terigu	3 tjk.
putihnya telur	6 btr.	susu manis	3 sdm.
mentega	2 tjk.	panili	½ sdt.
gula halus	2 tjk.		

Tjara membuatnja :

1. Merah telur dan gula dikotjok sampai mengembang lalu dimasukkan mentega, dikotjok terus sampai rata.
2. Sesudah itu dimasukkan terigu, susu manis dan panili.
3. Lalu penghabisan sekali dimasukkan putih telur jang telah dikotjok tersendiri.

4. Diaduk hingga rata.
5. Kemudian dibakar seperti Cateau Sumatera.

Keterangan :

Roomna dibubuhi tjoklat.

TAART SEMANGKA

Bahan² :

tepung terigu	1½ tjkr.	panili	½ sdt.
gula halus	1¼ tjkr.	selai ardbei	1 klg. ketjil
mentega	1 tjkr.	susu entjer	1 mgk.
telur ajam	8 btr.	sukade	½ mgk.

Tjara membuatnya :

1. Mentega dan gula diputar hingga kembang, sudah itu dimasukkan kuning telur jang diputar lebih dahulu hingga kembang, berikut ini dimasukkan pula putih telur jang telah diputar kembang lebih dahulu.
2. Semuanja diaduk hingga bertjampur betul.
3. Sesudah itu dimasukkan gula halus serta panili lalu diaduk semuanja sekali lagi hingga rata.
4. Adonan tersebut dibakar dalam sebuah tjetakan jang bundar melengkung, sebelah kebawah/seperi semangka, sampai masak.
5. Sekarang kue tersebut dibelah dua dan di-tengah²nja disapu dengan selai.
6. Sesudah itu kue tersebut dipertautkan kembali.
7. Lalu disapu seluruh kue tersebut dengan glazuur warna kuning dan oranje.
8. Untuk sangkarnja disebelah keatas ditusukkan beberapa surade.
9. Taart tersebut diletakkan diatas sebuah piring tjeper jang terlebih dahulu telah dialas dengan kertas berbunga.

Tjara membuat glazuur :

Bahan² :

tjuka	1 sdm.	panili	sedikit
gula halus	6 tjkr.	gintju warna kuning	setjukupnja
air	2 gls.		

Tjara membuatnya :

1. Mula² air dimasak dengan gula, kalau sudah hantjur disaring dengan kain.
2. Sesudah itu taruhkan kembali keatas tungku dan dimasak terus hingga kental.
3. Hampir akan diangkat dimasukkan tjuka serta panili, dikatjau semuanja hingga bertjampur betul.
4. Didinginkan sebentar, baru dipergunakan.

TAART SINGKONG

Bahan² :

singkong	1 kg.	kelapa setengah	
gula	1 gls.	tua	1 btr.
telur	1 btr.	margarine	3 sdm.
panili	2 bks.		

Tjara membuatnya :

1. Singkong dibersihkan, diparut, diperas airnya.
2. Kelapa dikupas, lalu diparut.
3. Gula dan margarine dikotjok sampai putih, ditambah panili. Parutan singkong dan kelapa sama² banjaknya dimasukkan kedalamnya.
4. Adonan ditjetak dalam lojang, dioven (pan) dengan panas bawah dan atas.

TAART SINGKONG BUAH²AN

Bahan² :

singkong	1/2 kg.	mangga muda	1/4 bdj.
tepung kandji	2 sdm.	nanas	1/4 bdj.
santan kental	1/2 tjkr.	kedondong	1 bdj.
telur	2 btr.	belimbing	1 bdj.
kuning telur	1 btr.	panili	1 bks.
gula pasir	1/4 gls.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Singkong dibersihkan, dikukus/direbus, dihaluskan.

2. Telur dikatjau, ditambah santan, garam, panili, singkong halus, dibentuk sampai mendjadi adonan liat.
3. Buah²an di-potong² ketjil seperti dadu 1 cm.
4. Gula dididihkan, buah³an dimasukkan, dikentalkan dengan tepung kandji (setup).
5. Adonan dibentuk pada tjetakan pie setebal 1½ cm, diberi pinggiran, diisi dengan setup. Diatasnya ditutup dengan pita² adonan ber-selang² dan diatasnya dilumuri dengan kuning telur.
6. Dibakar sampai ke-merah²an.

TAART TAPE SINGKONG

Bahan² :

tape	½ kg.	margarine	1 tjkr.
telur ajam	5 btr.	air djeruk nipis	1½ tjkr.
gula pasir	1 tjkr.	panili	1 bks.
tepung terigu	3½ tjkr.	soda kue	½ sdt.

Tjara membuatnya :

1. Tape dibuang seratnya, dilumatkan.
2. Margarine dikatjau dengan gula, telur dimasukkan satu persatu sambil dikatjau terus.
3. Tepung terigu sambil ditapis dimasukkan bersama panili dan soda kue.
4. Tape jang lumat ditjampurkan pada adonan, diaduk perlahan² sampai rata, dituangkan dilojang jang telah dilumasi margarine.
5. Dipan/oven sampai berwarna ke-kuning²an.

TAART TAPE UBI

Bahan² :

telur ajam	1 btr.	mentega	¾ tjkr.
gula pasir	1 tjkr.	susu manis	3 sdm.
tape ubi	1 tjkr.	panili	1 sdt.
tepung terigu	¾ tjkr.		

Tjara membuatnja :

1. Telur ajam dan gula dikotjok sampai mengembang.
2. Mentega dikotjok tersendiri sampai putih, lalu tape dibuang sumbuنجa dan diremas sampai halus.
3. Telur jang telah mengembang tadi dimasukkan kedalam mentega jang telah putih dan dikotjok sampai tertjampur rata.
4. Lalu dimasukkan tape dan diaduk sampai rata, serta dimasukkan terigu, susu dan panili.
5. Apabila telah bertjampur rata, adonan dibakar dalam tjetakan dengan api bawah dahulu, kalau kue telah naik api dipindahkan keatas.

TAART WALUH DJIPANG

(Purwokerto)

Bahan² :

waluh djipang besar	1 btr.	margarine telur	1 sdm. 2 btr.
santan kental	1 gls.	tepung terigu	4 sdm.
gula pasir	3 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Labu djipang dikupas, dipotong ketjil², direbus sampai masak, dihaluskan dan ditiriskan dikalo.
2. Telur, gula dikotjok sampai berbuih, dimasukkan ber-turut²: tepung terigu, waluh djipang, mentega dan santan.
3. Dipanggang dalam lojang jang dilumuri margarine sampai kuning dan masak.

TAHU BUMBU KETJAP

Bahan² :

tahu	4 pt.	minjak goreng	1 tjkr.
taoge	1 ons		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	terasi	1 sdt.
bawang putih	2 siung	garam	1/2 sdt.

bawang merah	1 bh.	ketjap	2 sdm.
lombok rawit	3 bh.		

Tjara membuatnya :

1. Tahu dipotong ketjil² segi empat, digoreng sampai kering.
2. Bawang merah dan bawang putih, lombok diiris tipis² lalu digoreng sampai kering.
3. Lombok rawit di-potong², ditjampur dengan terasi terus digoreng sebentar dan diberi ketjap.
4. Taoge jang telah dibersihkan dimasukkan kedalamnya berikut dengan bawang goreng sebagian.
5. Djika taoge sudah agak lunak, baru tahu dimasukkan.
6. Sisa bawang goreng ditaburkan diatasnya.

TAHU GEDJROT

(Tjirebon)

Bahan² :

tahu sedang	3 bh.	minjak	3 sdm.
-------------	-------	--------	--------

Bumbu² :

lombok rawit	20 bdj.	ketjap	1/2 btl.
bawang merah	10 btg.	gula merah	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1/2 botol ketjap enak ditjampur dengan 3 botol air diberi garam dan gula, direbus sampai mendidih, dimasukkan lagi kedalam botol.

Membuat tahu :

1. Tahu digoreng sampai kering, kulitnya se-olah² terpisah daripada isinya dan elastis (tahu ini harus tahu jang spesifik, asli dari Tjirebon).
2. Tjara memasaknya: tahu di-iris² menjadi 4 ketjil² dari tanah. Didalamnya telah dihaluskan bawang merah dan lombok rawit.
3. Ketjap tadi digedjrotkan/dimasukkan ketjowet tanah tadi, baru dimakan.

TAHU GULING

(Tegal)

*Bahan*² :

tahu	10 pt.	minjak goreng	1/2 gls.
taoge	1 ons		

*Bumbu*² :

bawang merah	5 bh.	tjuka	1 sdm.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
lombok merah	5 bh.	garam	1/2 sdm.
seledri	1 ikt.	ketjap	1/2 gls.

Tjara membuatnja :

1. Tahu di-potong², digoreng.
2. Bawang merah di-iris², digoreng.
3. Taoge direndam dalam air mendidih sampai masak.
4. Seledri diiris halus.
5. Bawang putih, lombok, garam, gula dihaluskan, ditambah air matang 1 gelas dan tjuka, ketjap.
6. Dihidangkan dalam piring ketjil, ber-turut² disusun tahu, taoge, seledri dan bawang goreng, disiram dengan saos.

TAKAR KATUL

(Madura)

*Bahan*² :

katul	1 ons	gula merah	1/2 ons
kelapa	1/4 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, ditjampur sama katul, diaduk dengan sedikit air masak, dibuat adonan.
2. Ditjampur gula merah.
3. Dimasak dalam wadjan (dialas daun pisang atas bawah) sampai ke-kuning²an.
4. Dihidangkan di-potong².

TALAS MANIS

(Rembang)

Bahan² :

talas	1 kg.	gula pasir	1/2 kg.
-------	-------	------------	---------

Tjara membuatnya :

1. Talas direbus, dikupas, di-iris² sepanjang djari, didjemur sebentar.
2. Gula pasir direbus dengan 1/2 tjangkir air. Setelah larut talas dimasukkan diaduk sampai rata.

TAMI

Bahan² :

mi	1 kg.	minjak katjang	setjukupnja
sawi	4 ikt.	daging ajam	1/2 kg.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	vetsin	1 sdt.
bawang putih	4 siung	garam	setjukupnja
lada	1 sdt.		

Tjara membuatnya :

1. Daging ajam direbus. Sesudah lunak dagingnya, diangkat dan di-tjubik².
2. Bawang merah diiris, digoreng.
3. Mi digoreng dengan minjak katjang.
4. Sawi di-potong².
5. Lada, bawang putih dan garam dihaluskan.
6. Sawi dimasukkan kedalam kaldu daging tersebut.
7. Sesudah sawi masak, bumbu dimasukkan.

Tjara menghidangkan :

Goreangan mi ditaruh dipiring setjukupnja kemudian disiram dengan kuah sawi tersebut. Sesudah disiram, suwiran daging tersebut ditaburkan diatasnya. Dan paling akhir ditaburkan bawang goreng.

Keterangan :

Masakan ini hanja untuk gadon bukan untuk masakan.

TATTABUN

Bahan² :

singkong/gaplek	1 kg.	garam	½ sdm.
gula merah	½ kg.	katjang ² an	1½ ons
kelapa	½ btr.		

Tjara membuatnya :

1. Gaplek/singkong diparut.
2. Katjang²an direbus sampai masak, ditjampurkan dengan singkong parut atau gaplek, gula dan garam.
3. Dikukus dan ditumbuk.
4. Menghidangkan dengan di-iris² dan ditaburi kelapa parut.

TAWONAN DJAGUNG

Bahan² :

tepung djagung	1 kg.	gula djawa/kelapa	½ kg.
----------------	-------	-------------------	-------

Tjara membuatnya :

1. Tepung djagung dikorek, dikukus sampai masak.
2. Dikaru dengan legen (djuruh gula kelapa) dan diberi garam setjukupnya.
3. Dikukus lagi sampai masak kemudian diletrek diatas tumpah, setelah dingin di-iris². Legen atau djuruh dibuat dari gula djawa dengan santan menurut kehendak, asal djangan terlalu entjer atau terlalu kental.

TEGELTE

Bahan² :

singkong	1 kg.	minjak kelapa	1 gls.
gula merah	½ kg.		

Tjara membuatnja :

1. Singkong diparut kasar/diiris pandjang² halus, digoreng sampai kering.
2. Gula merah dibuat kintja kental.
3. Singkong goreng ditjampur kintja kental.
4. Dibuat bentuk bulatan².

TEK GETEK

(Madura)

Bahan² :

djacung pipilan	1/2 kg.
gula merah	1/4 kg.

Tjara membuatnja :

1. Djagung disangan.
2. Gula ditjairkan diatas wadjan, djagung ditjampurkan.
3. Dibentuk bulat².

TELUR BELANAK

(Rembang)

Bahan² :

singkong	1 kg.	gula pasir	1/4 kg.
pisang radja	10 bdj.	garam	1 sdt.
kelapa	1/2 btr.	panili	1 bks.

Tjara membuatnja :

1. Singkong dibersihkan, diparut halus.
2. Kelapa diparut, ditjampur singkong dan garam.
3. Pisang dikupas, dipotong mendjadi 2 atau 3.
4. Adonan dibuat bulat², didalamnya diisi sepotong pisang.
5. Digoreng sampai kuning.
6. Gula pasir direbus dengan 2 sendok makan.
7. Djika telah larut, bulatan² dimasukkan terus diaduk rata hingga kelihatan putih.

TENTENG KATJANG

(Purwokerto)

Bahan² :

katjang tanah	1/4 kg.	kertas minjak	1 lbr.
gula pasir	1/2 kg.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang disangan, dikupas kulit arinja dan ditumbuk kasar.
2. Gula dimasak diatas api ketjil (tanpa air), sesudah mendidih baru katjang dimasukkan, di-aduk² sampai rata.
3. Diangkat, dituang di tempat papan jang rata jang didasari daun pisang sambil diratakan dengan daun pisang djuga.
4. Diiris persegi bila masih panas.

Keterangan :

Pembuatannja hampir seperti noga katjang.

TETEL

Bahan² :

ketan	1 kg.
daun pisang	2 plp.
kelapa	1 btr.
minjak	1/2 btl.
garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ketan direndam kira² 1 djam.
2. Kelapa diparut, dibuat santan kira² 1/2 liter.
3. Ketan dibuat bubur dengan air biasa.
4. Kalau ketan sudah agak hantjur baru dimasukkan santan, di-aduk² terus hingga menjadi bubur jang tidak begitu kental.
5. Bubur ini dituang sedikit² diatas daun, lalu diratakan supaja tipis dan rata, lalu didjemur.
6. Setelah kering ketan dilepaskan dari daun, di-potong² sesuka hati, didjemur hingga kering betul.
7. Djadjan digoreng.

Keterangan :

Kalau mau membuat jang merah dan manis, santan ditambah dengan sirop gula merah.

TIMHAN (LEPET)

(Atjeh)

Bahan² :

tepung ketan	2 gls.	gula merah	1 ons
pisang radja (siem)	10 bdj.	daun pandan	2 lbr.
kelapa	1/2 btr.	daun pisang	2 plp.

Bumbu :

garam	1/2 sdt.
-------	----------

Tjara membuatnya :

1. Pisang dikuliti.
2. Tepung dan pisang di-remas² sampai lemas, seperti membuat adonan, ditambahkan garam halus.
3. Kelapa diparut memandjang.
4. Setelah diparut, ditjampur dengan gula merah jang telah disisir, lalu dimasak sampai kental.
5. Ambil daun pisang jang telah dipotong, lalu diulasi dengan minjak supaja djangan melekat.
6. Adonan diambil sebesar telur ajam, dan digepengkan diatas daun tadi.
7. Djika sudah gepeng pandjang diisi dengan enten².
8. Dibungkus pandjang.
9. Dikukus sampai matang.

TIMUS

Bahan² :

ubi djalar	5 kg.	gula pasir	1/2 kg.
------------	-------	------------	---------

Bumbu² :

bawang putih	5 siung	kelapa	1/2 btl.
bawang merah	3 bdj.	garam	setjukupnja
ketumbar	5 btr.		

Tjara membuatnya :

1. Ubi djalar direbus lalu dikuliti.
2. Dibuat adonan, bumbu² dan digerus sampai halus, kemudian ditjampurkan lalu diaduk sampai merata.
3. Kelapa diparut dan ditjampurkan, ditumbuk halus bersama ubi.
4. Dikepali bebentuk londjong sebesar buah sawo dan didalamnya diberi gula $\frac{1}{2}$ sendok makan.
5. Digoreng sampai masak.

Keterangan :

Ada juga jang diberi warna merah, kuning dan sebagainya.

Warna² itu dengan teres dan ditjampurkan waktu ubi akan ditumbuk.

TIMUS ISI

Bahan² :

ubi djalar	$\frac{1}{2}$ kg.	wortel	5 bh.
tepung kandji	$\frac{1}{2}$ gls.	minjak goreng	2 gls.
daging	$\frac{1}{2}$ ons		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	daun bawang	1 ikt.
lada	10 btr.	garam	12 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Ubi djalar putih dibersihkan, dikukus atau direbus, dihaluskan.
2. Ditjampur tepung kandji, di-remas² sampai menjadi adonan liat.
3. Bawang merah dan lada dihaluskan.
4. Daging ditjintjang halus.
5. Bagian putih daun bawang diambil, diiris halus.
6. Wortel dibersihkan, dipotong persegi ketjil².
7. Semua bahan² ditumis dan dimasak sampai daging dan wortel masak.
8. Bentuk bulatan² dari ubi, diisi dengan tumis daging tadi.
9. Digoreng sampai berwarna kuning.

TIMUS PANGGANG

(Madura)

Bahan² :

kentang	½ kg.	kelapa	1 btr.
tepung terigu	1 ons	panili	1 bks.
telur	2 btr.	garam	¼ sdt.
gula pasir	2 ons		

Tjara membuatnja :

1. Kentang direbus sampai masak, dikupas dan dihaluskan, ditjampur dengan tepung terigu.
2. Kelapa diparut, dibuat santan.
3. Telur dikotjok sampai putih, ditjampur dengan terigu dan kentang, ditambah gula pasir halus, garam, panili.
4. Adonan dipan dengan api atas dan bawah, dilojang sampai masak.

TIWUL TEPUNG DJAGUNG

Bahan² :

tepung djagung	4 gls.	air	setjukupnja
kapur sirih sebesar butiran djagung			

Tjara membuatnja :

1. Tepung djagung diletakkan diatas tumpah.
2. Kapur sirih ditjairkan dengan air.
3. Kemudian tepung dipertjiki air kapur sedikit demi sedikit, sambil diaduk dengan telapak tangan sehingga terbentuk gumpalan² ketjil.
4. Dikukus sampai masak.

TJAKAR AJAM

Bahan² :

tepung beras/		santan kental	1 gls.
terigu	1 gls.	gula pasir	½ gls.
ubi djalar	2 bh.		

Bumbu :

garam $\frac{1}{2}$ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ubi djalar dikupas, diiris ketjil seperti korek api.
2. Tepung dibuat adonan dengan santan, gula dan garam.
3. Adonan ditjampur dengan irisan² ketela.
4. Digoreng dalam minjak panas, setiap gorengan ubi berisi ± 2 sendok makan. Warnanya kuning ke-merah²an .

TJAKRA

(Madura)

Bahan² :

tepung beras	1 kg.	telur	20 btr.
kelapa	2 btr.	minjak kelapa	2 gls.
gula pasir	$\frac{1}{2}$ kg.		

Bumbu :

garam 2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, diambil santannya 8 gelas.
2. Telur, gula dikotjok sampai kembang.
3. Tepung beras, santan, garam ditjampur, dimasukkan dan dikotjok, diaduk sampai rata.
4. Tjetakan dimasukkan kedalam minjak jang panas ditjelupkan pada adonan, dimasukkan diminjak panas sampai lepas.
5. Digoreng sampai kering.

TJALA ISI

Bahan² :

terigu	1 tjkr.	telor	1 bdj.
gula	2 sdm.	santan	2 tjkr.

Tjara membuatnja :

1. Gula telor dikotjok.

- Terigu dimasukkan ber-ulang², diseling dengan santan.
- Diaduk sampai rata.

Bahan isi (inti) :

daging	2 ons
seledri	2 hl.
lada	1 sdt.
garam	setjukupnya
bawang	3 bdj.
mentega	1 sdm.
lombok besar	1 bdj.

Membuat isi (inti) :

- Daging dihaluskan.
- Bawang, lombok, seledri ditjutji, di-potong² halus.
- Lada dan garam diuleg.
- Bumbu² ditumis, dimasukkan daging dimasak sampai kering.
- Didinginkan.

Memasak tjala isi sbb. :

- Adonan tjala dimasak ditjetakan tjala.
- Inti dimasukkan.
- Sudah matang diangkat.

TJAPENG

Bahan² :

beras	1/4 kg.	kelapa	1/2 btr.
gula djawa	2 ons		

Tjara membuatnya :

- Beras ditumbuk, dibuat tepung.
- Kelapa diparut.
- Gula djawa dimasak dengan air sampai mendidih, tepung dan kelapa ditjampur.
- Ditjetak diwadajan dengan tjangkir ketjil² dan wadjan diulasi minjak kelapa, ditutup, dimasuk sampai masak.

TJOROBIKANG

(Djawa Timur)

*Bahan*² :

tepung beras	5 gls.
zat warna merah/hidjau	½ sdt.
kelapa tua	1 btr.
gula pasir	1 gls.
garam	½ sdt.
panili	1 bks.

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, dibuat santan ± 1½ liter, lalu santan direbus dengan panili dan garam serta gula.
2. Kemudian tepung diuli dengan santan tadi.
3. Tjetakan dipanaskan dengan api bawah.
4. Adonan tepung di-bagi², diberi warna merah sebagian, hidjau sebagian. Lalu ditjetak ketjetakan sampai masak.
5. Supaja lebih enak, setelah hampir masak diatasnya diberi santan kanil.
6. 1 kg beras dapat djadi 40–50.

TJARA BIKANG

*Bahan*² :

tepung beras	3 gls.	santan kental	5 gls.
tepung kandji	1/3 gls.	gula pasir	1½ gls.

*Bumbu*² :

garam	1 sdt.	zat warna kue
daun pandan	2 gls.	

Tjara membuatnya :

1. Santan, gula, garam, daun pandan direbus sampai mendidih, didinginkan. Sisakan santan kental ½ tjangkir.
2. Tepung beras, tepung kandji diaduk rata dengan santan.
3. Dimasak dalam tjetakan tjara bikang, waktu hampir masak diatas kue ditetesи warna jang ditjairkan.

- Keluarkan kue dengan mendjungkitnya keluar dengan sebilah bambu.
- Bagian bawah diolesi dengan santan kental (pakailah kuas) agar tidak terlalu kering.

Keterangan :

Kue ini kadang² disebut Bikang Balik.

TJARA BERDAPA (Banjumas)

*Bahan*² :

pisang radja	6 bh.	kelapa	1/4 btr.
telur ajam	4 btr.	daun pisang	2 lbr.
gula merah	1/2 ons	biting	setjukupnja

*Bumbu*² :

daun pandan	2 hl.	garam	1/2 sdm.
-------------	-------	-------	----------

Tjara membuatnya :

- Pisang radja dikupas, diiris tipis².
- Kelapa diparut, diambil santannya 1 gelas.
- Gula merah diiris tipis², daun pandan ditjutji di-potong².
- Telur, gula dikatjau sampai hantjur, irisan pisang dimasukkan, ditjampur sampai rata.
- Santan dimasukkan kedalam adonan, tambahkan garam, diaduk² sampai rata.
- Dibungkus: dasarnya diberi 1 potong daun pandan.
- Dikukus sampai masak.

TJARA GESING (Rembang)

*Bahan*² :

pisang radja	7 bh.	santan	4 gls.
telur ajam	3 btr.	daun pisang	15 lbr.
nangka jang		biting	15 bdj.
di-iris ²	1/2 gls.		

*Bumbu*² :

tjengkeh	2 bdj.
gula pasir	2 sdm.
kaju manis	2 rdj.
garam	½ sdt.
daun pandan	2 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Pisang dikupas, di-iris² bundar.
2. Santan, gula, kaju manis, tjengkeh, daun pandan, garam direbus sampai mendidih.
3. Telur dikotjok sampai kembang.
4. Nangka iris, pisang iris, telur jang telah dikotjok semuanja dimasukkan kedalam santan mendidih, dimasak sebentar.
5. Adonan dibungkus dengan daun pisang kemudian dikukus sampai masak.

Keterangan :

Boleh djuga pisang dihaluskan. Ada djuga jang tidak memakai tjengkeh dan kaju manis, tetapi diganti dengan panili. Boleh djuga nangka diganti dengan tepung terigu.

TJEKAH

(Madura)

*Bahan*² :

singkong	1 kg.	kelapa	1 btr.
gula merah	½ kg.		

Bumbu :

garam	½ sdm.
-------	--------

Tjara membuatnja :

1. Singkong dikupas, ditjutji, direbus.
2. Kelapa diparut.
3. Singkong rebus ditumbuk, ditjampur dengan gula merah dan kelapa parut.
4. Dibentuk bulat² seperti kelereng.

TJELEMPUNGAN

(Palembang)

Bahan² :

ikan gabus halus	1/2 kg.	tepung kandji	1/2 kg.
minjak goreng	1/2 gls.	kelapa	1/2 btr.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	kunjit	1/2 rdj.
bawang putih	5 siung	djae	1 pt.
kemiri	6 btr.	laos	1 pt.
ketumbar	2 sdt.	salam	2 lbr.
djinten	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Ikan dikupas, dibuang tulangnya, dihaluskan.
2. Ikan halus ditjampur dengan tepung kandji dan 3 sdm air garam.
3. Diaduk sampai rata dan dapat dibentuk bulat².
4. Direbus dalam air mendidih sampai masak, ditiriskan.

Membuat saos :

1. Bawang merah, bawang putih, kunxit, ketumbar, djinten, kemiri dihaluskan, laos, djae dimemarkan sadja.
2. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas sadja.
3. Semua bumbu ditumis dengan minjak goreng, dimasukkan santan, dimasak sampai kental.
4. Tjelempungan dimasukkan, sesudah bertjampur rata baru diangkat.
5. Dihidangkan dengan ditaburi bawang goreng.

TJEMPLON

(Purworedjo)

Bahan² :

singkong	1/2 kg.	minjak	1 gls.
kelapa	1/2 btr.	panili	1 bks.
gula merah	1/4 kg.		

Tjara membuatnya :

1. Singkong dikupas, diparut.
2. Kelapa diparut, ditjampur dengan singkong parut, ditambah dengan panili dan garam.
3. Adonan dibentuk bulat² sebesar bola dan dipipihkan.
4. Ditengahnja diberi gula jang diiris. Bola dibentuk kembali, digoreng sampai kuning.

Keterangan :

Ada jang menamakan misro atau srudut.

TJENGKIR MANIS

(Madura)

Bahan² :

tepung beras	½ kg.	santan	½ gls.
telur ajam	5 btr.	gula pasir	1 gls.

Bumbu² :

djinten hitam	2 sdm.	garam	½ sdm.
---------------	--------	-------	--------

Tjara membuatnya :

1. Santan, gula, garam direbus sampai mendidih.
2. Dimasukkan tepung, diaduk jang rata.
3. Dibentuk segi empat, diatasnya ditaburi djinten hitam.
4. Digoreng sampai masak.

TJENIL

(Rembang)

Bahan² :

tepung kandji	½ kg.	panili	2 bks.
gula pasir	¼ kg.	pandan	1 lbr.
kelapa	½ btr.	warna kue	setjukupnya

Tjara membuatnya :

1. Tepung diberi air panas sedikit, diuli, dibuat adonan liat, ditambah panili dan di-aduk² rata.

- Adonan tersebut dibagi beberapa bagian, diberi satu warna tiap² bagian, misalnya, hidjau, merah, dsb.
- Tiap bagian di-bulat²kan sebesar kelereng.
- Dimasukkan sedikit² dalam air mendidih jang berisi pandan, setelah terapung diangkat, ditiriskan.
- Kelapa dibersihkan, diparut.
- Gula dihaluskan.
- Tjenil jang telah masak ditaruh diatas piring kemudian ditaburi kelapa parut dan gula.

Keterangan :

Tjenil = Tjetot

TJERIPING SUKUN

(Rembang)

Bahan² :

sukun	2 bh.	minjak goreng	1 gls.
gula pasir	1 ons		

Tjara membuatna :

- Sukun dikupas, dibersihkan, diiris ketjil² dan tipis.
- Gula dilarutkan dalam air ± ½ tjangkir.
- Minjak dipanaskan, sukun dimasukkan, digoreng (djangan terlalu banyak).
- Bila sudah ½ masak, minjak dikurangi, dituangi tjairan gula ± 2 sendok, terus digoreng sampai masak dan kering gulanya. Begitu seterusnya sampai semuanja masak.

TJIMPLUNG

Bahan² :

sukun	2 bh.	kaju manis	1 rdj.
kelapa	¼ btr.	gula merah	1 ons

Tjara membuatna :

- Sukun direbus/dibakar menurut kesukaan, dipotong ketjil² persegi.

2. Kelapa diparut, diambil santannja ± 3 gelas.
3. Santan, gula dan kaju manis dimasak bersama-sama sambil di-aduk².
4. Sesudah masak sukun tersebut dimasukkan.

Keterangan :

Sedap²an disebut pula: kolak.

TJINGKIAANG

Bahan² :

pati singkong	1 kg	gula pasir	½ kg.
kelapa	½ btr.	garam	1 sdt.
telur	5 btr	pala halus	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, dibuat santan.
2. Pati singkong ditjampur gula.
3. Telur dikotjok ditjampur tepung, santan dan pala halus.
4. Dimasukkan dalam tjetakan.
5. Dipan (oven).

TJOTOT

Bahan² :

getuk ketela pohon	1 kg.
gula pasir	½ kg.

Tjara membuatnja :

1. Getuk dikepali londjong, didalamnya diisi gula pasir ± ½ sendok makan atau irisan bentuk persegi jang didalamnya diberi gula pasir.
2. Kemudian digoreng sampai masak

Keterangan :

Ada djuga jang diberi warna merah muda dengan teres. Pemberian warna waktu membuat getuk.

TJUKOK

Bahan² :

singkong	1 kg.	garam	1/2 sdm.
gula merah/pasir	1/4 kg.	santan	3 gls.

Tjara membuatnya :

1. Singkong direbus, ditumbuk halus, dibentuk bulat².
2. Gula dan santan direbus sampai mendidih, bulatan dimasukkan. Setelah mendidih lagi, diangkat.

TJUTJUR LOKA

Bahan² :

pisang kepok		djeruk nipis	1 bdj.
masak benar	1 ssr.	panili	2 bks.
telur ajam	1 btr.	daun pisang	setjukupnja
gula pasir	1 gls.	tepung terigu	setjukupnja
daun pandan		setjukupnja	

Tjara membuatnya :

1. Pisang dikupas, dihilangkan hatinya, dikotjok dengan telur, diberi air djeruk sedikit.
2. Daun pisang di-potong² lebar 2½ cm.
3. Kedua udjungnja dipertemukan dengan memakai lidi penusuk untuk penahannja, ditaruh diatas dalam pisang tadi dimasukkan kedalamnja dan dikukus. Dapat djuga langsung dikukus diatas dalam tanpa memakai daun pisang dan sesudah masak di-potong² besarnya menurut keinginan masing². Dihidangkan: pisang jang telah dikukus tadi ditaruh diatas piring dan disiram dengan saos.

Saos :

1. Gula pasir dan air ditjairkan dengan djalan dimasak, disaring.
2. Tepung terigu ditjairkan dengan air daun pandan dan dimasukkan kedalam air gula tadi jang sedang mendidih, diaduk terus sampai kental sesudah diberi pandan, diangkat.

TOLI TOLI
(Sulawesi Selatan)

*Bahan*² :

tepung beras ketan	1/2 kg.	gula merah	1/4 kg.
minjak goreng	1/2 btl.		

Tjara membuatnya :

1. Gula direbus agak kental sampai masak.
2. Didinginkan, ditjampur dengan tepung ketan, sampai dapat dibentuk.
3. Adonan dibentuk seperti angka 8. Mula² dibuat bulatan² sebesar kelengkong, dibuat pandjang² 15 cm, dibentuk angka 8.
4. Digoreng dengan minjak jang tak begitu panas.

TOPENG MANAUNG
(Sumbawa)

*Bahan*² :

tape ketan	2 gls.	kelapa	1 btr.
gula merah	3 1/2 ons	essence	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, didjadikan santan 4 gelas.
2. Gula merah ditjairkan, disaring.
3. Santan direbus sampai keluar minjakanja, gula dimasukkan.
4. Kalau gula sudah ber-benang², tape dimasukkan.
5. Di-aduk² sampai rata dan kental (tak melekat dipegang).
6. Didinginkan, dibentuk lalu dibungkus dengan kertas minjak.

TOWOK
(Tegal)

*Bahan*² :

tepung kandji	1 kg.	minjak goreng	setjukupnja
gula merah	1/4 kg.	garam	sedikit
kelapa	1/2 btr.		

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diambil santannja, direbus sampai suam² bersama garam dan pandan, didinginkan.
2. Gula merah direbus dengan air sedikit, disaring.
3. Tepung dibagi dua; sebagian diberi santan, sebagian lagi diberi gula saring. Masing² di-aduk² sampai liat dan rata.
4. Adonan tersebut masing² digiling tipis ± 3 cm. Keduanya digulung mendjadi satu.
5. Diiris tipis², digoreng dalam minjak dingin sampai ½ masak; kemudian digoreng lagi dalam minjak panas sambil di-katjau² sampai masak.

TUK BENTUL

Bahan² : tepung gaplek 1 kg. katjang tolo ¼ kg.

Tjara membuatnya :

1. Tepung gaplek dikorek seperti membuat tiwul lalu diberi katjang tolo jang sudah dibersihkan.
2. Kemudian dikukus sampai masak.
3. Tiwul jang sudah masak itu di-letrek² diatas tumpah dan sesudah dingin di-iris².

Keterangan :

Pendjualan dibungkus dengan daun pisang dan diberi kelapa parut, seperti tiwul.

TULBAND

Bahan² :

merah telur	7 btr.	tepung terigu	2½ tjkr.
putih telur	7 btr.	kismis	½ tjkr.
mentega	2½ tjkr.	susu manis	4 sdm.
gula halus	1½ tjkr.	panili	½ sdt.

Tjara membuatnya :

1. Merah telur dan gula dikotjok sampai mengembang, lalu dimasukkan mentega dan dikotjok sampai rata.

2. Sesudah itu dimasukkan terigu, susu dan panili.
3. Kemudian dimasukkan putih telur jang telah dikotjok terpisah.
4. Lalu adonan dibakar dengan api bawah dahulu.
5. Djika sebelah bawah sudah kering dimasukkan kismis sedikit.
6. Apabila kue ini telah masak, seperdua dari kismis dimasukkan.
7. Api ditaruh diatas.

TUMBI

*Bahan*² :

tepung beras	1 gls.	santan kental	2½ gls.
katjang hidjau	½ gls.	minjak goreng	½ btl.

*Bumbu*² :

bawang	1 siung	daun kunjit	10 lbr.
kunjit	1 iris	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya:

1. Katjang hidjau direndam ± 1 malam.
2. Bumbu² dihaluskan, daun kutjai diiris halus.
3. Tepung beras, katjang hidjau, santan, daun kutjai, bumbu² diaduk mendjadi adonan.
4. Minjak kelapa didjerangkan.
5. Adonan digoreng tipis² seperti rempejek hingga kering.

ULEN

*Bahan*² :

beras ketan	½ kg.
garam	1/3 sdt.
kelapa	1 btr.

Tjara membuatnya :

1. Kelapa 1 butir diparut semua.
2. Beras ketan ditutup bersih, direndam dengan air bersih lamanja ± 1 djam.
3. Beras ketan dikukus sampai "timus" kemudian dikaru dengan air matang, dibiarkan sebentar.

4. Setelah mekar dan airnya saat dikukus lagi, diatasnya dialas dengan daun pisang, kelapa jang diparut tadi dikukus djuga.
5. Ketan matang ditumbuk bersama kelapa tadi, diberi garam sedikit.
6. Nasi ketan sudah halus ditaruh ditampah atau baki jang diberi alas dengan daun pisang, diulasi minjak kelapa supaja tak melekat.
7. Di-potong² sebesar ± 3 djari, pandjang ± 1 djari, tebal 2 cm.
8. Disadujkan setelah potongan² ulen digoreng atau dipanggang.

ULIN ULIN (Bandjarmasin)

*Bahan*² :

tepung ketan	4 gls.
kelapa	1/4 btr.
gula merah	1/2 kg.

Bumbu :

garam	1/2 sdt.
-------	----------

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, dimasak dengan gula dan garam sampai masak dan kental.
2. Tepung ketan dimasukkan, diaduk sampai rata.
3. Dibentuk sebesar ibu djari, dikukus sampai masak.

UNTI ARON

*Bahan*² :

aron	1 sdm.	pisang	3 bh.
tepung singkong	2 sdm.	kelapa	50 g.
gula merah	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut diambil santannja kurang lebih 75 cc.
2. Aron dan tepung singkong direndam dengan santan kental.
3. Pisang dikupas dan di-potong², ditjampur dengan gula, aron.

- Dibungkus dengan daun pisang dan masing² bungkus sebelumnya dialas dengan daun pandan, kemudian dikukus sampai masak.

UTRI DJAGUNG

*Bahan*² :

djagung muda	20 bdj.	gula merah	1 ons
kelapa	1/4 btr.	daun pisang	setjukupnja

*Bumbu*² :

garam	1/2 sdt.	daun pandan	2 lbr.
-------	----------	-------------	--------

Tjara membuatnja :

- Djagung diparut, diambil patinja.
- Kelapa diparut, diambil santannja 1 gelas.
- Gula merah direbus dengan santan, diberi garam dan dibiarkan sampai mendidih.
- Pati djagung dimasukkan, di-aduk² sampai masak,
- Dibungkus dengan daun pisang.
- Dikukus sampai masak.

Keterangan :

Adonan ini boleh djuga diberi nangka jang di-iris² ketjil². Djika adonan terlalu keras boleh ditambah air panas setjukupnja.

VANEI

*Bahan*² :

tepung sagu (kering)	1 kg.
kelapa	1 btr.

Tjara membuatnja :

- Kelapa diparut, kemudian ditjampur dengan tepung sagu kering.
- Di-ulet² dan dibentuk lempengan setebal 1/2 cm.
- Setelah dibungkus dengan daun pisang kemudian dibakar atau dipanggang dengan api sampai masak.

- Setelah lempengan² dsb diangkat dari api dan diambil daunnya jang telah gosong itu, maka kemudian di-gulung² dan di-potong² ketjil.
- Kue telah siap dihidangkan.

VITELLO SPRITS

Bahan² :

merah telur	2 btr.	tepung terigu	8 sdm.
putih telur	1 btr.	soda kue	1/2 sdt.
mentega	3 tjkr.	susu kental manis	2 sdm.
gula halus	2 tjkr.	panili	1/2 sdt.

Tjara membuatnja :

- Telur, gula dan mentega dikotjok sampai mengembang.
- Tepung terigu, tepung singkong, soda, susu kental manis dan panili dimasukkan.
- Adonan diaduk hingga rata.
- Adonan ditjerotjotkan dengan semprotan jang berbentuk bintang, menjadi suatu huruf.
- Dibakar dalam oven dengan api diatas dan dibawah.

WADJIK

(Djawa Tengah/Timur)

Bahan² :

ketan	1 kg.	daun pandan	2 lbr.
kelapa	1 btr.	garam	1 sdt.
gula merah	1/2 kg.	daun pisang	1-2 plp.

Tjara membuatnja :

- Ketan ditutupi, dikukus sampai 1/2 masak.
- Kelapa dibersihkan, diparut, dibuat santan ± 3 gelas.
- Santan, daun pandan, gula merah dan garam direbus sampai mendidih (dalam wadjan).
- Ketan dimasukkan kedalam santan dan dimasak sampai masak.
- Didatarkan pada tampah jang dialasi daun pisang dan dinginkan.
- Setelah dingin dipotong persegi.

WADJIK KENTANG

Bahan² :

kentang	1 kg.	kelapa	2 btr.
gula pasir	1/4 kg.	panili	5 bks.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa dibersihkan, diparut.
2. Kentang dibersihkan, diiris tipis².
3. Kelapa parut, kentang dan gula dimasukkan dalam wadjan, dimasak sambil di-aduk² sampai kering.
4. Setelah masak, dimasukkan panili, di-aduk² rata, diangkat.
5. Dituangkan, diratakan diatas nampan, didiamkan sampai dingin, di-potong² persegi.

WADJIK KLETIK

Bahan :

beras ketan putih 1 pinggan

Bumbu² :

gula pasir	1 gls.	kelapa parut	1 prg.
telur ajam	1 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Beras ditutup bersih² lalu ditanak, djangan masak betul (setengah masak).
2. Gula digodog hingga mendidih, setelah itu parutan kelapa ditjmpurkan dan diaduk terus diatas api jang tidak terlalu besar.
3. Kalau sudah kelihatan berminjak, maka ketan setengah masak tadi dimasukkan dan diaduk hingga rata, sementara kalau sudah kelihatan masak, diangkat dan ditjetak.
4. Kemudian diatur diatas tumpah jang bersih jang dialas merang dan didjemur sehari lamanja dan harus dibalikkan letaknya.
5. Untuk mendjaga kebersihan mendjemurnya ditutup dengan anjaman penutup makanan.

WIDARAN

(Tegal)

Bahan² :

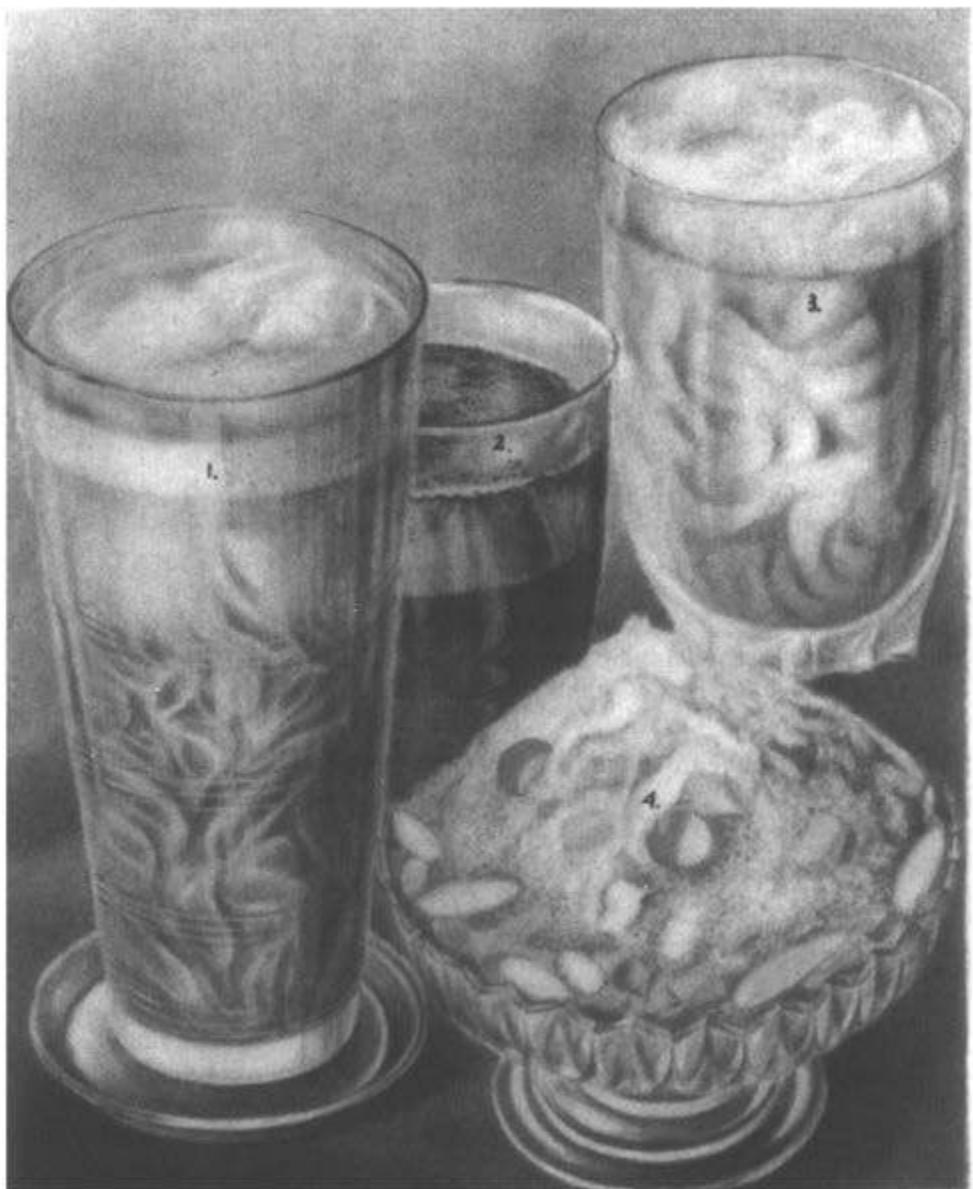
tepung ketan	1 kg.	gula pasir	1/4 kg.
telur	3 btr.	minjak goreng	1 gls.
santan kental	1 gls.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnya :

1. Telur dan garam dikotjok sebentar, diberi santan kental.
2. Tepung dimasukkan sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai mendjadi adonan jang telah dibentuk.
3. Di-remas² ± 1/2 djam lamanja, digiling pandjang, di-potong² pandjangnya ± 1¼ cm.
4. Digoreng dalam minjak goreng jang panas sampai kering.
5. Gula pasir direbus dengan air sampai merambut.
6. Kue tadi dimasukkan kedalam gula, diaduk sampai rata (dibesta).

BAGIAN IX

MINUMAN



1. Tjendol
2. Badjigur

3. Rutjuh degan
4. Es Sianghai

BADJIGUR

(Djawa Barat)

Bahan² :

kopi	5 sdt.	sirop gula merah	1/2 gls.
kelapa	1/2 bh.	kolang kaling	1 ons

Bumbu² :

garam	1/4 sdt.	panili	1 bks.
-------	----------	--------	--------

Tjara membuatnja :

1. Kelapa dibuat santan kira² 5 tjangkir.
2. Kopi, garam, gula merah, dan santan ditjampur djadi satu (diaduk hingga rata), kemudian didjerangkan sambil di-aduk² sampai mendidih.
3. Setelah mendidih, ditambahkan panili.
4. Kolang-kaling ditjutji bersih, di-iris² tipis memandjang, dimasak.
5. Setelah masak, ditiriskan.
6. Dihidangkan panas² dalam mangkuk dan dialas dengan piring tjeper ketjil, disebelah kanannya diletakkan sendok teh.

Keterangan :

Sedap²an jang tjojtjok dihidangkan dengan ini, ialah pisang rebus/ katjang tanah rebus.

BOWL BUAH²AN

Bahan² :

anggur buah ² an	1 btl.	nenas	2 bh.
air soda	1/2 btl.	rambuatan	2 ikt.
buah atap	1 mgk.	gula pasir	1 kg.
ketimun suri	2 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Buah²an tadi dikupas dan dipotong ketjil².
2. Diaduk dengan gula dan dibiarkan begitu sadja dahulu sebentar.

- Sesudah itu ditjmpurkan kedalam anggur dan kemudian sekali air soda.
- Djika ada lemari es hendaklah anggur didinginkan dahulu didalamnya, tetapi kalau tidak ada dimasukkan potongan es kedalamnya diwaktu akan menjadikannya.

CACAO TELUR

*Bahan*² :

susu segar	1 gls.	telur ajam	1 btr.
cacao	2 sdt.	gula pasir	3 sdt.

Tjara membuatnja :

- Cacao dan gula ditjmpur kering diberi susu, direbus djangan sampai petjah.
- Didinginkan, ditjmpur dengan telur jang telah dikotjok.

ES KRIM ADPOKAT

*Bahan*² :

adpkat matang	1 gls.	maizena	2 sdm.
gula	2/3 gls.	kopi extract	2 sdm.
susu entjer	1½ gls.		

Tjara membuatnja :

- Susu dimasak dengan gula sampai mendidih.
- Maizena dan kopi extract atau kopi kental sadja, diaduk lalu dituangkan susu kedalamnya sampai habis.
- Setelah itu dimasak kembali sambil diaduk terus supaja djangan ber-bidji².
- Kalau adonan ini sudah dingin baru dimasukkan adpkat lalu diputar didalam putaran es sampai keras.

ES BUAH²AN

*Bahan*² :

tepung maizena	1/2 mgk.	telur ajam	3 btr.
----------------	----------	------------	--------

air zuursak	1 mgk.	buah ² an kaleng	1 mgk
susu entjer	6 mgk.	panili	3 bks.
gula pasir	1 mgk.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung maizena diaduk dengan kuning telur ajam.
2. Susu dan air zuursak dimasak sampai mendidih.
3. Dimasukkan tepung maizena dan dimasak sampai kental.
4. Dimasukkan pula buah²an dan diputar didalam putaran es.

ES KELAPA MUDA

Bahan² :

santan	3 gls.	gula	2/3 gls.
daging kelapa muda	1 prg.	maizena	1/2 gls.
panili	2 bks.		

Tjara membuatnja :

1. Santan, gula dan panili dimasak sampai mendidih.
2. Sesudah itu ditjampurkan maizena dengan daging kelapa, dituangkan santan sedikit² kedalamnya dan kemudian terus dimasak sampai kental.
3. Apabila sudah dingin, dimasukkan kedalam putaran es serta diputar sampai keras.

ES KRIM TJOKLAT

Bahan² :

susu	2 gls.	tepung maizena	2 sdm.
gula	1½ ons	kuning telur	2 btr.
tepung tjoklat	2 sdm.	panili	2 bks.

Tjara membuatnja :

1. Susu, gula dan panili dimasak sampai mendidih.
2. Didalam waktu menunggu itu, diputar telur sampai kembang, ditjampurkan tepung maizena dan tepung tjoklat dan sambil diaduk dituangkan susu jang sudah dimasak tadi sedikit² sampai habis.

- Dimasak sekali lagi dengan api ketjil.
- Kalau sudah dingin, dimasukkan kedalam mesin putaran es; diputar sampai keras.
- Sebelum bahan² dimasukkan, pada sekeliling putaran es dibagian luar diisi garam dan es sepenuhnja.

ES KRIM SIRSAK

Bahan² :

air sirsak	1 gls.	kuning telur	2 btr.
susu entjer	3 gls.	tepung maizena	4 sdm.
gula	2½ ons	panili	2 bks.

Tjara membuatnya :

- Susu, gula dan panili dimasak sampai mendidih, sesudah itu ditjampurkan air sirsak jang sudah ditjampur dengan tepung sedikit² kedalamnja.
- Sekarang dimasak kembali sampai kental, didinginkan dan kemudian dimasukkan kedalam putaran es dan diputar sampai keras.

ES KRIM PANILI

Bahan² :

susu	2 gls.	gula	1 ons.
telur	2 btr.	tepung maizena	3 sdm.

Tjara membuatnya :

- Susu dimasak dengan gula dan panili.
- Kuning telur diputar dengan gula sedikit sampai kembang, diadukkan tepung dan sesudah itu dituangkan susu sedikit² kedalamnja.
- Kemudian dimasak lagi sampai mendidih.
- Sesudah dingin lalu dimasukkan kedalam putaran es dan untuk penambah enak rasa dibubuhni manisan nenas.

ES SJANGHAI

Bahan² :

pepaja	1/2 bh.	tomat	6 bh.
nenas	1/2 bh.	sagu bidji delima	1 ons
nangka	20 bd.	tjntjau	1 gls.
susu kental (manis)	1/2 klg.	es	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Sagu bidji delima direbus, disiram air dingin, ditiriskan.
2. Buah²an, tjntjau di-potong² seperti dadu,
3. Bahan² diatur didalam mangkuk, ditutupi dengan es parut.
4. Diatasnya disiram susu kental manis satu sendok makan dan terakhir sirop 1 sendok makan.

Keterangan :

Buah²an lain jang dapat dipergunakan ialah: djeruk garut, djeruk besar, mangga, kolang kaling, markisa.

ES TJINTJAO

Bahan² :

daun tjintjao	12 tangkai	garam	1 sdt.
kelapa	1/2 btr.	es	setjukupnja
gula merah	2 ons		

Tjara membuatnja :

1. Daun tjintjao ditjutji, di-remas² dengan air dingin sedikit, disaring (pekerdjaan ini dilakukan beberapa kali, sehingga getah daunnja habis), air remasan diendapkan.
2. Gula dibuat sirop, disaring.
3. Kelapa dibakar sebentar, lalu diparut, dibuat santan kental, diberi garam sedikit.
4. Air endapan tjintjao dibuang, tjintjao dimasukkan kedalam gelas beberapa sendok (\pm 1/2 penuh).
5. Diberi santan, sirop, es.

FOSCO

Bahan² :

tjoklat	40 g.	air	2 dl.
gula	16 g.	panili	2 bks.

Tjara membuatnya :

1. Air dipanaskan, ditambah dengan panili.
2. Tepung tjoklat ditjampur dengan gula tanpa air dulu.
3. Kalau air sudah mendidih, ditjampuran tjoklat tadi dimasukkan sampai merupakan sirop jang kental; diaduk terus-menerus selama 10 menit.
4. Kemudian didinginkan.
5. Fosco ini dapat disimpan dalam botol selama beberapa minggu, sebelum ditjampur dengan air, susu atau air soda.

Tjara menghidangkanja :

Fosco dimasukkan dalam gelas, ditjairkan dengan susu dingin, air soda atau air es.

PANGALUMI

(Batak)

Bahan : daging ajam 1 kg.

Bumbu² :

lada	10 bdj.	djae	5 iris
tjengkeh	3 bdj.	andaliman	2 untai ketjil
pala	3 iris	garam	5 sdm.
bawang merah		bawang putih	2 bdj.
jang dibakar		djeruk sundai	
dahulu	3 bdj.	(sitrun)	5 bdj.
kemiri dibakar	15 bdj.	air	7 btr.

Tjara membuatnya :

1. Bumbu digiling sampai halus.
2. Daging ajam ditjintjang sampai halus.
3. Bumbu ditjampur dengan daging, ditumbuk sampai lumat betul.

- Air dimasak sampai mendidih, kemudian tjampuran jang lumat itu dimasukkan.
- Diteruskan mendidih selama 15 menit.
- Diangkat dari api
- Diperasi djeruk sundai.

Keterangan:

Diminum seluruhnya, baik sekali ibu jang sedang melahirkan, atau orang jang sudah tua.

POKAK SARIPU

(Sumenep)

*Bahan*² :

gula merah	1/2 kg.
------------	---------

*Bumbu*² :

lada putih	1/2 sdt.	djae	1 rdj.
pala halus	1/4 sdt.	sereh	1 btg.
manis djangan	2 rdj.	air	4 gls.
tjengkeh	3 bdj.		

Tjara membuatnya :

- Manis djangan dibakar setengah masak, ditumbuk kasar.
- Lada, pala, tjengkeh, djae ditumbuk sampai halus.
- Air direbus sampai mendidih, gula dimasukkan sambil diaduk².
- Bumbu² dimasukkan kedalam larutan air gula, dibiarkan sampai mendidih.
- Didinginkan sedikit lalu disaring.

SERBAT KUWENI

(Madiun)

*Bahan*² :

mangga kuweni	3 bh.	air masak	3 gls.
gula pasir	1 ons		

Tjara membuatnja :

1. Kuwensi dikupas, dagingnya dipisahkan dari bijinya, ditumbangkan halus.
2. Gula dimasukkan, diaduk sampai hantjur, ditambah air masak.

Keterangan :

Dihidangkan dalam gelas, bila suka diberi es batu. Njaman sekali untuk minuman siang.

SEKOTENG

Bahan² :

air	5 gls.	bidji delima	1 ons
gula	1 ons	roti tawar	½ bh.
djae	1 rdj.	katjang tanah	2 ons

Tjara membuatnja :

1. Bidji delima, katjang tanah direbus lalu dihilangkan kulit selaputnya, bidji delima ditiris.
2. Air, gula, djae dimasak, dibuat wedang djae.
3. Roti di-iris² dadu.
4. Wedang dihidangkan dalam mangkuk, dimasukkan 2 sendok makan bidji delima, 2 sendok katjang, beberapa potong roti.

Keterangan :

1. Wedang ini diminum panas².
2. Sebagai isi dipakai juga katjang hidjau yang telah direbus.

SITRUN TELUR

Bahan² :

sitrung	1 bh.	gula	2 sdm.
telur	1 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Djeruk diperas, disaring.
2. Telur, gula, sedikit air dikotjok, air djeruk dimasukkan.
3. Dapat dimasukkan dalam almari es supaya dingin.

SORBAT DJERUK

Bahan² :

djeruk nipis	3 bh.	telur ajam	4 btr.
gula pasir halus	1/4 kg.	minjak sitrun	

Tjara membuatnja :

1. Telur dikotjok selama 5 menit sampai naik betul, ditjampur dengan gula pasir halus dan air djeruk nipis.
2. Setelah semuanja bertjampur dan kental, dimasukkan dalam pantji ketjil lalu dikukus, sambil dikatjau sampai menjadi kental.
3. Kemudian ditambahkan sedikit minjak sitrun, lalu didinginkan.
4. Crème ini dapat disimpan dalam botol dan tahan kira² 1 minggu.
5. Tjara menghidangkannya: gelas diisi 1/4 bagian dengan crème, boleh djuga ditambah dengan buah^{an}, lebih baik lagi jang berwarna merah.
6. Kemudian gelas itu diisi dengan air soda dingin sampai penuh.

SUSU DJERUK

Bahan² :

air	1/2 ltr.	djeruk sitrun	2 bh.
susu	1/2 ltr.	gula pasir	1/4 kg.

Tjara membuatnja :

1. Gula, air dan susu dimasak selama 5 menit, lalu ditambah air djeruk setjukupnya.
2. Selama memasak ini harus terus dikatjau supaja susu tidak petjah.
3. Menghidangkannya dingin² atau ditambah dengan es batu.

SUSU TELUR

Bahan² :

susu segar	1 gls.	gula pasir	1 sdm.
telur ajam	2 btr.		

Tjara membuatnya :

1. Susu segar direbus djangan sampai petjah.
2. Telur dikotjok, susu dituangkan kedalam telur, diberi gula.

Keterangan :

Minuman ini biasanja untuk orang sakit panas. Dihidangkan dalam gelas.

TJAO

Bahan² :

tepung maizena	1 mgk.	gintju merah	sedikit
air mentah	6 mgk.	sirop panili	1 mgk.
air pandan	½ mgk.	es parut	setjukupnja

Tjara membuatnya :

1. Tepung maizena dimasak dengan air sampai matang.
2. Separuh dihidjaukan dengan daun pandan dan separuh pula dimerahkan dengan gintju.
3. Kalau telah dingin dipotong ketjil², dimasukkan kedalam gelas, dimakan dengan sirop vanili dan es parut.

TJENDOL DJAGUNG

Bahan² :

djagung muda	8 bh.	daun pandan	½ lembar
--------------	-------	-------------	----------

Bumbu² :

kelapa	¼ btr.	garam	sedikit
gula merah	2 ons		

Tjara membuatnya :

1. Djagung diiris dari tongkolnja, direbus dalam pantji dengan 2 gelas air hingga $\frac{3}{4}$ matang.
2. Kelapa diparut, dikeluarkan santan sebanjak 2 gelas, dimasukkan kedalam djagung bersama gula merah, garam, dan daun pandan. Dimasak hingga djagung empuk.

TJENDOL MAIZENA

Bahan² :

tepung maizena	1 tjkr.	daun pandan	setjukupnja
air	3 tjkr.	es dan gula	
santan	4 tjkr.	aren	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Air didihkan.
2. Tepung serta air pandan dan air kapur sirih dientjerkan dengan satu tjangkir air.
3. Kemudian dituangkan per-lahan² kedalam air mendidih, dengan terus dikatjau.
4. Kalau telah bagus kentalnja, diangkat pantjinja kebawah.
5. Dan bubur ini disendok kedalam kaleng ber-lobang² serta di-tekan² dengan sendok.
6. Tjendol ditampung dengan pantji jang berisi air dingin, santan diberi garam.
7. Didihkan sebentar supaja djangan lekas basi.
8. Menghidangkanja tiga sendok makan gula, setengah gelas tjendol, $\frac{1}{4}$ gelas santan dan sepotong es, dimasukkan kedalam gelas.

TJENDOL SAGU

(Ambon)

Bahan² :

bidji sagu	2 ons	gula merah	1 ons
kelapa	1 btr.	air mentah	5 gls.
garam	$\frac{1}{2}$ ons	daun pandan	2 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Air dan gula dimasak sampai mendidih.
2. Daun pandan dimasukkan, kemudian bidji sagu djuga.
3. Kelapa diparut, dibuat santan sampai mendidih.
4. Untuk menjadjikan, sagu ditjairkan dan dituang kedalam gelas, lalu ditjampur dengan santan.
5. Sudah itu diminum seperti tjendol (boleh pakai es).

WEDANG GAUL

(Rembang)

*Bahan*² :

katjang tanah	1 ons	gula pasir	½ sdm.
asem	4 mata	garam	½ sdt.
gula merah	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang tanah direndam dalam air mendidih, dibuang kulit arinja, direbus sampai masak.
2. Asem, gula dan garam dimasak dengan air 1½ gelas.
3. Sesudah mendidih disaring, katjang dimasukkan.
4. Panas² dihidangkan.

WEDANG RONDE

*Bumbu*² :

tepung ketan	¼ kg.	djae	½ ons
katjang goreng	1 ons	tjengkeh	5 bdj.
gula pasir	2 ons	air	1 lt.
sereh	2 btg.		

Tjara membuatnja :

1. Gula dan bumbu direbus dahulu.
2. Sementara itu tepung ketan diulenai air panas sehingga kental supaja dapat digelintiri ketjil² (boleh djuga diberi warna).
3. Kemudian gelintiran ini direbus dalam air.
4. Djika sudah agak masak, gelintiran ini timbul dipermukaan air.
5. Sesudah direbus baru dimasukkan kedalam gula.
6. Dihidangkan dalam gelas atau mangkuk, diatasnya ditaburi goreng katjang.

WEDANG SEREH

(Rembang)

*Bahan*² :

daun sereh	2 btg.	gula pasir	8 sdm.
air masak	4 gls.		

Tjara membuatnya :

1. Daun sereh ditjutji, diikat.
2. Daun sereh jang telah diikat, dimasak dalam air mendidih.
3. Kalau airnya sudah kuning dan berbau sereh diberi gula pasir, ditaruh dalam gelas.
4. Diaduk sampai rata dan manis.

WEDANG TAPE

(Rembang)

Bahan² :

tape ketan/ketela		air mendidih	2 gls.
pohon	1 gls.	gula pasir	6 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tape diberi gula pasir.
2. Diberi air masak, di-aduk² sampai rata dan manis.

WEDANG TOMAT

(Rembang)

Bahan² :

tomat masak	3 bh.	gula pasir	2 sdm.
air mendidih	2 gls.		

Tjara membuatnya :

1. Tomat di-iris² ketjil, dimasukkan dalam gelas, diberi gula pasir.
2. Diberi air, di-aduk² sampai tjampur.
3. Dihidangkan panas².

WEDANG UBLEK

(Rembang)

Bahan² :

kelapa	1 btr.	gula merah	5 ons
kelapa muda	½ btr.		

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, dibuat santan tjair 3 gelas dan kental 1 gelas.
2. Kelapa muda diiris halus.
3. Santan tjair direbus bersama kelapa muda dan gula.
4. Setelah masak, santan kental dimasukkan, diaduk sampai mendidih.

INDEKS

Menurut Djenis Masakan

MAKANAN UTAMA		Stamppot Bajam dan	
Aron	179	Kangkung	200
Arem Arem	179	Stamppot Kol Putih	201
Arem Arem Aron	180	Tamales	201
Arem Arem Djagung	181	Tinotuan	202
Djagung Bose	182	Tiwul	203
Djagung Titi	182	Tiwul Djagung	203
Hutspot	183	Tortilla	203
Kapusuk Nosu	183	Tortilla Guadalajara	204
Kentang Ongklok	184		
Kentang Puri	184	LAUK PAUK BASAH	
Ketupat	186	BERKUAH	
Loka Dipeapi	186	Asem Asem	207
Lontong	187	Asem Asem Buntjis	207
Lontong Djagung	187	Asem Asem Tahu	208
Lontong/Ketupat Djagung dengan Beras	188	Asem Asem Terong	208
Nasi Briani	188	Aunu	209
Nasi Djagung	189	Brongkos	209
Nasi Djagung dengan Beras	189	Brongkos Katjang Merah	210
Nasi Djagung Gaplek	190	Brongkos Tahu	211
Nasi Djagung Nangka Muda	191	Brongkos Waluh Djipang	211
Nasi Djagung Ubi Kaju	191	Djambrai Sagar	212
Nasi Golong	191	Djangan Singang	212
Nasi Goreng	192	Djukut Ares	213
Nasi Gurih Djagung	192	Djukut Daun Belimbing	214
Nasi Kebuli (Palembang)	193	Djukut Meliklik	214
Nasi Kebuli (Medan)	194	Djukut Mapelapah	215
Nasi Kukus	194	Djukut Mapeletjing	216
Nasi Kukus (dalam Risopan)	195	Djukut Rambanan	216
Nasi Kukus (dalam soblukan)	195	Djukut Roroban	217
Nasi Kuning	195	Gangan Asem Kering	218
Nasi Liwet	196	Gangan Daun Mengkudu	219
Nasi Punar	196	Gangan Katjang Hidjau	219
Nasi Samin	197	Gangan Tungkul	220
Nasi Tim	197	Gangan Waluh	220
Nasi Tumpang	198	Gulai Ajam	221
Nasi Wuduk	199	Gulai Asam Pedas Ikan	221
Sagu Sagu	199	Gulai Bagar	222
Sagu Kelapa	200	Gulai Bebek	223
		Gulai Bebek Masak Hidjau	224

Gulai Birah	225	Gule	251
Gulai Daun Singkong	225	Gulene Rampae	252
Gulai Daun Ubi Tumbuk	226	Kalio Ajam	253
Gulai Ekor Sapi	226	Kalio Daging	253
Gulai Ikan Tongkol	227	Kalio Djaring (Djengkol)	254
Gulai Kantjah	227	Kalio Hati	254
Gulai Katak	228	Kare	255
Gulai Katjang Hidjau	229	Kare Ajam	255
Gulai Kemamah	229	Kare Brawidjaja	256
Gulai Kentang Telur	230	Kare Daun Singkong	256
Gulai Kerupuk Djangot	231	Kare Kol	257
Gulai Kol dan Buntjis	231	Kare Penju	258
Gulai Korma	232	Kare Terong	258
Gulai Korma Kambing	232	Kari Makasar	259
Gulai Labu Parang	233	Kintuk	259
Gulai Lemak Kuah Semak	234	Lodeh	260
Gulai Lemak Telur Itik	234	Lodeh Bajam	261
Gulai Masin	235	Lodeh Daun Singkong Karet	261
Gulai Manis Rebung	235	Lodeh Djagung Muda	262
Gulai Nangka	236	Lodeh Djantung Pisang	263
Gulai Otak	238	Lodeh Ikan Tjutjut	263
Gulai Padeh Ajam	238	Lodeh Kol	264
Gulai Padeh Daun Singkong	239	Lodeh Nangka Muda	264
Gulai Pagar Puri	240	Lodeh Plontjo	265
Gulai Pakis	240	Lodeh Rebung	265
Gulai Paria	241	Lodeh Terong	266
Gulai Parsanga	242	Lodeh Waluh Djipang	267
Gulai Pisang	242	Mangut Bebek	267
Gulai Pliek Ue atau Pataram	243	Mangut Ikan	268
Gulai Ramas	244	Mangut Ikan Panggang	269
Gulai Ramas Lengkap	245	Mangut Palembang	269
Gulai Rampon	246	Masak Hidjau	270
Gulai Rebung Masam	246	Opor Ajam	271
Gulai Rebung Teri Basah	247	Opor Bebek	271
Gulai Ridiak	247	Opor Benggala	272
Gulai Telur	248	Opor Daging	272
Gulai Telur Tapak Liman	248	Opor Nangka Muda	273
Gulai Tempe	249	Opor Pare	273
Gulai Tundjang	250	Pa' Kadonten	274
Gulai Welie	250	Pindang Bandeng Ketjap	274

Pindang Ikan	275	Sajur Kumbu	298
Pindang Serani	276	Sajur Lelawar	298
Rawon	277	Sajur Lemeng	299
Sajur Asem	277	Sajur Liklik	300
Sajur Asem Batang Keladi	278	Sajur Lombok Hidjau	300
Sajur Asam Djakarta	278	Sajur Lompong	301
Sajur Asam Kangkung	279	Sajur Lumbu Pedas	302
Sajur Asam Katjang Rudji	280	Sajur Lumbu Tidak Pedas	302
Sajur Asam Ojong	280	Sajur Lontjom	303
Sajur Asam Pedas	281	Sajur Manipol Usdek	303
Sajur Asam Sawi	281	Sajur Maritja	304
Sajur Belimbing Wuluh	282	Sajur Menir	304
Sajur Bening Djagung Muda	283	Sajur Menir Daun Kelor	305
Sajur Bening Katjang		Sajur Menir Kental	306
Pandjang	283	Sajur Menir Kol	306
Sajur Bening Nangka Muda	284	Sajur Nangka Muda	307
Sajur Bening Tempe	284	Sajur Ojong	307
Sajur Bening Terong	285	Sajur Pepaja Muda	308
Sajur Betik	285	Sajur Pindang	308
Sajur Bobor	288	Sajur Podomoro	309
Sajur Bobor Bajam	286	Sajur Putjuk Labu	309
Sajur Bobor Daun Kelor	286	Sajur Putri Gunung	310
Sajur Bobor Sawi	287	Sajur Rambanan	311
Sajur Bobor Terong	288	Sajur Rebung	311
Sajur Buah Kelor	288	Sajur Sawi Hidjau	312
Sajur Daun Daunan	289	Sajur Sawi Putih	312
Sajur Daun Lumbu	290	Sajur Sibulung Pulung	313
Sajur Daun Semanggi	290	Sajur Tjupang	313
Sajur Daun Ubi Tumbuk	291	Sajur Ulih	314
Sajur Djantung	291	Sajur Uni	314
Sajur Gadang	292	Sajur Undis dan Bunga	
Sajur Ganemu	293	Kembodja	315
Sajur Gili	295	Sajur Usik	316
Sajur Gurih	294	Sambal Godok	317
Sajur Gurih Labu	295	Sambal Goreng Buntjis	317
Sajur Katjang	295	Sambal Goreng Djagung	318
Sajur Katjang Merah	296	Sambal Goreng Djeroan	
Sajur Keluwih	296	Bebek	319
Sajur Ketjambah Kedele	297	Sambal Goreng Ikan Kakap	319
Sajur Kimlo	297		

Sambal Goreng Katjang		Sop Bawang	341
Hidjau	320	Sop Daging Giling dengan	
Sambal Goreng Kemamah	321	Djagung	341
Sambal Goreng Kembang		Sop Djagung	342
Kates	321	Sop Djagung Pakai Tomat	342
Sambal Goreng Kentang	322	Sop Djamur Pajung	343
Sambal Goreng Kol	322	Sop Ertjis	343
Sambal Goreng Kotok Ikan	323	Sop Ikan	344
Sambal Goreng Kretjek	324	Sop Ikan Banjar	345
Sambal Goreng Lombok	324	Sop Julienne	345
Sambal Goreng Lombok		Sop Kare	346
Hidjau	325	Sop Katjang Hidjau	346
Sambal Goreng Panas Hati	325	Sop Kepiting Asperges	347
Sambal Goreng Pepaja Muda	326	Sop Londonderry	348
Sambal Goreng Perentil	326	Sop Macaroni	348
Sambal Goreng Petis	327	Sop Ojong	349
Sambal Goreng Tahu	328	Sop Sawi Telur	349
Sambal Goreng Taotjo	328	Sop Sarang Burung	350
Sambal Goreng Telur	329	Sop Singkong	350
Sambal Goreng Telur dengan		Sop Sumsum	351
Peda	329	Sop Ternate	351
Sambal Goreng Tempe	330	Sop Tomat Isi Daging	352
Sambal Goreng Tomat	331	Sop Tortilla	352
Sambal Goreng Terasi	331	Soto Ajam	353
Semur Ajam	332	Soto Bandung	354
Semur Bajam	332	Soto Banten	354
Semur Daging	333	Soto Kedu	355
Semur Djengkol	334	Soto Madura	355
Semur Goreng	334	Soto Pamekasan	356
Semur Ikan Tambak	335	Soto Selada Air	357
Semur Kangkung	335	Tuturaga	358
Semur Lidah	336	Tuturaga Penju	358
Semur Tahu	336		
Semur Terong	337	LAUK PAUK BASAH TIDAK	
Semur Ternate	337	BERKUAH	
Semur Tomat	338	Ajam Bumbu Menado	362
Serosop	338	Ajam Bumbu Rudjak	362
Sop Ajam	339	Ajam Djeruk Nipis	363
Sop Ajam dengan Djagung	340	Ajam Isi Dibulu	363
Sop Bajam Keong	340	Ajam Makaroni	364

Ajam Masak Ambon	365	Atjar Udang	386
Ajam Masak Bugis	365	Aunu Senebre	387
Ajam Masak Hidjau	366	Aunuve Habre	387
Ajam Masak Paniki	366	Babi Ketjap	388
Ajam Masak Santan	367	Babi Tjien	388
Ajam Pangek	367	Bakut Masak Sajur Asin	389
Ajam Ritja	368	Bau Diandjoroi	389
Ajam Sapit	369	Bau Peapi	390
Ajam Seraki Pedas	369	Bawang Ajam	390
Ajam Saos	370	Bawang Sebungkul	391
Ang Sio Hi	370	Bebek Bumbu Bali	391
Anjang Anjang	371	Bebek Bumbu Mangut	392
Ares	371	Be Genjol	393
Ase	372	Beko	393
Ase Lombok	372	Belado Belut	394
Ase Ubi Djalar	373	Belado Dendeng	394
Asam Padeh	374	Belado Ikan Salai	396
Asam Padeh Ikan	374	Belado Peda	396
Asem Asem Pedas Udang	375	Belado Telur	397
Asem Asem Udang	376	Belado Teri	397
Atjar	376	Berengkes Ikan	398
Atjar Bawang	376	Berengkes Tempojak	398
Atjar Bawang Merah	377	Besengek	399
Atjar Buntjis	377	Besengek Ajam	399
Atjar Gala Gala	378	Besengek Bebek	400
Atjar Djagung Mentah	378	Besengek Daging	401
Atjar Gurami	379	Besengek Tempe	402
Atjar Ikan	379	Betutu	402
Atjar Ikan Bandeng	380	Bikia	403
Atjar Ikan Emas	380	Bindé Biluhuta	404
Atjar Ketimun	381	Bistik Daging Saos Susu	404
Atjar Ketimun dan Widjen	382	Bistik Djerman	405
Atjar Ketimun tanpa Tjuka	382	Bistik Ketimun	405
Atjar Mentah	383	Bistik Tempe	406
Atjar Ramping	383	Bong Dja Kee Ajam	406
Atjar Tahu	384	Botok	407
Atjar Telur	384	Botok Ajam	408
Atjar Timor	385	Botok Bekasem	408
Atjar Tjampur	385	Botok Blenjik	409
Atjar Tomat Mentah	386	Botok Daun Singkong	410

Botok Djagung Pakai Peda	410	Dendeng Balado	433
Botok Djamur Gigit	411	Dendeng Ketjap	434
Botok Djamur Pajung	411	Dendeng Kelem Daging	434
Botok Juju	412	Dengke Laean	435
Botok Katak	413	Djagung dan Buntjis	435
Botok Kedele Hitam	413	Djagung dan Lombok Merah	436
Botok Kelapa Muda	414	Djan Hi Tjah	436
Botok Lompong	414	Djuku Kambu	437
Botok Lireh	415	Ebatan	438
Botok Mangut	415	Embes Embes Dages	439
Botok Mlandingan	416	Entek Entek Dages	440
Botok Peda	417	Gadon	440
Botok Putren	417	Gadon Daging	441
Bulung Garikan	418	Gadon Tahu	441
Bumbu Ares	418	Gagape	442
Bumbu Djukut Daun Belimbing	419	Gagape Ajam	443
Bumbu Lawar	419	Gangsa	443
Bumbu Rudjak	420	Gangsa Asam	444
Bumbu Rudjak Pepaja Muda	421	Gano	444
Bumbu Rudjak Tahu	421	Gantalan	445
Bumbu Rudjak Tjampur	422	Garang Asam (Bali)	446
Bundu Ajam	423	Garang Asam (Pati)	446
Bundu Daging	423	Garang Asam Buntjis	447
Bundu Makasar	423	Gembrot Sembukan	447
Bungkus Tahu	424	Getjok	448
Buntil	424	Gudeg	449
Buntil Berkuah	425	Gudeg Daun Singkong	449
Buntil Danawarih	425	Gudeg Kol Hidjau	450
Cotelet	426	Gudeg Manggar	450
Conrivilet	427	Gudeg Nangka Muda	451
Dabu Dabu Sesi	427	Gudeg Pisang Batu	452
Daging Babi Masak Tomat	428	Gudeg Pondoh	453
Daging Bumbu Bali	428	Hee Dji Kee	453
Daging Bumbu Serapah	429	Hee Hie Wee	454
Daging Belatjang	429	Ikan Bumbu Bali	455
Daging Kukus	430	Ikan Bungkus	455
Daging Masak Atjeh	431	Ikan Dalam Kerang	456
Daging Tjintjang Kukus	432	Ikan Ditapa	456
Daltja	432	Ikan Gulung Saos Udang	457
	433	Ikan Hahiru	457

Ikan Kuah	458	Linggardjati	483
Ikan Tjuka	458	Lombok Isi Udang	483
Ikan Tjuka Ole	459	Lompong Sagu	484
Jilabulo	459	Loto	484
Kantjah Ajam	460	Lostro	485
Karedok	461	Lumut Lumut	485
Karsigu	461	Lula Djakarta	486
Kek Oang	462	Lula Makasar	487
Kekojon	463	Magadip	487
Kembu Paria	463	Mahbub	488
Kendo Udang	464	Malbi	488
Kentang Saos Tomat	465	Malbi Hati	489
Kotokan Gereh Tongkol	466	Mangarsik	490
Kuluban	466	Manuk Dang	490
Kuluban Krema	467	Masak Antep	491
Kuluban Lembajung	468	Masak Habang	491
Kuluban Megono	468	Masak Kambing	492
Labu Air Isi Bakso	469	Masak Kuning	492
Labu Masak Santan	469	Masakan Daging	493
Laksa	470	Masin	494
Laksa Ajam	471	Megono	494
Laksan	471	Memangut	495
Lalap Aru	472	Mesre Daging	495
Lapis Daging	473	Muluga	496
Lapis Menado	473	Musaga	497
Lapis Palaro	474	Namalam Malum	497
Lapis Panir dengan Kuah Susu	474	Nani Arsik Arsik	498
Lapis Portegis	475	Nani Gotaan	499
Lapis Surabaja	475	Nani Ura	499
Lapis Telur	476	Nasinorbuk	500
Lauk Gadang	476	Nasu Kadonteng	501
Lawa Manu	477	Nasu Likku	501
Lawa Udang	478	Nasu Tjembra	502
Lawar Ikan	478	Nasu Wolio	503
Lawar Merah	479	Nihasumba	503
Lawar Putih	479	Nilabar	504
Lawar Sajuran	480	Nilomang	504
Lempok Ikan Laut	481	Njat Njatan Ajam	505
Lidah Sapi	482	Njomok Tempe	506
	482	Norohombi	506

Oblok Oblok	507	Pallu Tjella	530
Oblok Oblok Daun Singkong	507	Pangek Basantan	530
Oblok Oblok Ontjom	508	Pangek Ikan	531
Oblok Oblok Tempe Bosok	508	Pangek Katjang	532
Oblok Oblok Tempe Bungkil	509	Papa Kambong	532
Orak Arik	509	Papare	533
Orak Arik Djagung	510	Papeda	534
Orak Arik Peda	511	Parape	534
Orak Arik Pindang	511	Pare Isi Bumbu Kuluban	535
Orem Orem	512	Patjri	535
Oseng Oseng Buntjis	512	Peda Bumbu Santan	536
Oseng Oseng Daun Pakis	513	Peda Tim	536
Oseng Oseng Djagung	514	Pelas	537
Oseng Oseng Gendjer	514	Pelas Belimbing	537
Oseng Oseng Gesek	515	Pelas Kedele	538
Oseng Oseng Kangkung	515	Pelas Kentang	539
Oseng Oseng Katjan		Pelas Tawon	539
Pandjang	516	Pelas Udang	540
Oseng Oseng Kroto	517	Peletjing Kangkung	540
Oseng Oseng Labu Siam	517	Peletjing Ajam	541
Oseng Oseng Lombok Hidjau	518	Pentjok	541
Oseng Oseng Nangka Muda	518	Pentjok Ajam	542
Oseng Oseng Pepaja Muda	519	Pentjok Buwe	543
Oseng Oseng Pare	519	Pentjok Djagung	543
Oseng Oseng Sawi	520	Pentjok Djagung Muda	543
Oseng Oseng Tahu Pedas	520	Pentjok Djantung Pisang	544
Oseng Oseng Taoge	521	Pentjok Ikan	544
Oseng Oseng Tempe	522	Pentjok Ikan Lele	545
Oseng Oseng Tjampur	522	Pentjok Ikan Panggang	545
Otak Otak	523	Pentjok Ketjombrang	546
Otak Otak Bandeng	523	Penjon	546
Otak Otak Pipih	524	Pepes Daun Mangkokan	547
Otak Otak Udang	525	Pepes Djagung Muda	548
Pallu Kaloa	525	Pepes Djagung	549
Pallu Katji	527	Pepes Galendo	549
Pallu Kesang	527	Pepes Ikan	550
Pallu Konro	528	Pepes Keluwak	550
Pallu Mara	528	Pepes Ketek dan Daun	
Pallu Mara Tjakalang	529	Mengkudu	551
Pallu Sanroh	529	Pepes Nasi	551

Pepes Ontjom	552	Ritja Rodoh	574
Pepes Peda	552	Saba' Au	575
Pepes Peda Bumbu Kelapa	553	Sabrah Au	576
Pepes Peda Daun Singkong	553	Sangsang	576
Pepes Tahu	554	Sasate	577
Pepes Telur Ikan	554	Selada Ikan Laut	578
Pepes Tawon	555	Selada Itali	579
Pepes Tempe	556	Selada Tjampur	579
Pepes Tjendawan	556	Selada Tomat	580
Pepes Udang	557	Semaji	581
Pesmol Gurami	557	Sengkuang	581
Pesmol Ikan Laut	558	Sepat	582
Perkedel Kukus	558	Serapah Daging	583
Petis Bumbon	559	Serombutan	583
Petjel	559	Seruwit	584
Petjel Ajam	560	Setam Tenerem	585
Petjel Bunga Turi	561	Setup Buntjis	585
Petjel Djantung Pisang	561	Setup Buntjis Bulat	586
Petjel Panggang Ajam	562	Setup Djagung Muda	586
Petjel Panggang Ikan	562	Setup Gurami	587
Petjel Terong	563	Setup Ikan	587
Petjel Tumpang	563	Setup Tomat dan Prei	588
Petola Daging	564	Sinalenggam	589
Pilitode	565	Singgang Ajam	589
Pindang	565	Siram Lombok	590
Pindang Bandeng	566	Tahu Bakso	591
Pindang Ikan Tandjan	566	Tahu Bumbu Bali	591
Pindang Ketjap	567	Tambusan	592
Pindang Kuning Ikan Balang	568	Telur Bumbu Bali	593
Pindang Satria	568	Telur Gambuang	593
Pindang Telur	569	Telur Petis	594
Pindang Tempe Bosok	569	Terantjam	594
Pu Jong Hay	570	Terantjam Bunga Pisang	595
Pu Jong Hay Djagung Muda	570	Terantjam Ikan Panggang	595
Rabek	571	Terantjam Ketimun dan Batang	
Radjang Ajam	572	Kuntji	596
Ragout Dalam Kerang	572	Terantjam Mangga Muda	597
Ritja Ritja	573	Terantjam Petai Tjina	597
Ritja Ritja Ajam	573	Terantjam Seledri Taoge	
Ritja Ritja Ikan	574	Kemangi	598

Terantjam Terong	598	Tumis Nus	621
Teri Rimbang	599	Tumis Ojong	621
Terik Daun Melindjo	599	Tumis Pindang	622
Terik Djengkol	600	Tumis Santan Ganemu	622
Terik Garing	600	Tumis Taoge	623
Terik Katjang Pandjang	601	Tumis Taoge dan Ojong	624
Terik Tahu dan Tempe	602	Tumis Tahu dengan Sawi	624
Terik Tempe	602	Tumis Tahu Tangi	625
Terung Isi	603	Tumis Tempojak	625
Tim Bebek	603	Tumis Terasi	626
Timbungan	604	Tumis Udang	626
Tjabik Bandeng	605	Tumpang	627
Tjah Djagung Muda	605	Ulang Ulang	627
Tjah Djuhi	606	Ungker Ungker	628
Tjah Hati Babi	606	Untup Untup	629
Tjah Kangkung	607	Urap	629
Tjah Sajur Asin	608	Urap Daun Kentjur	630
Tjah Daging	608	Urap Daun Mengkudu	630
Tjap Tjai Daun Sawi	609	Urap Djagung Muda	631
Tjap Tjai Tjah	609	Urap Engos Engos	631
Tjemeding	610	Utan Tuktuk	632
Tjay Siem Tjah	611	Waluh Djipang Bumbu Mi	633
Tjili Djagung	611	Warva Au	633
Tjoan Tjoan	612		
Tjorpot	612	LAUK PAUK GORENGAN	
Tollo Pamarasan	613	Abon Bebek	638
Tomat Isi Djagung Muda	613	Abon Gurami	638
Tum Ajam	614	Abon Kembang Djengger	639
Tum Daging	615	Abon Peda	639
Tumis Bajam dan Djagung Muda	616	Ajam Berek	640
Tumis Bunga Durian	616	Ajam Goreng	640
Tumis Buntjis	617	Ajam Tjintjane	641
Tumis Djagung Lombok Hidjau	617	Badjabu Bale	641
Tumis Ikan	618	Bakwan Djagung	642
Tumis Kangkung	618	Bakwan Tahu	643
Tumis Katjang Putih	619	Bekasem	643
Tumis Kol	620	Bilitango	644
Tumis Laman	620	Dadar Isi	644
		Dadar Kelapa Muda	645
		Dadar Tahu	645

Dadar Tahu Saus Tomat	646	Miswa Ajam	668
Daging Goreng Ketjap	646	Muarah Labu Air	669
Dangke	647	Mugalgal	669
Dendeng Ragi	647	Naginatgat	670
Dendeng Balado	648	Ondol Ondol Teri	670
Djuku Kambu	649	Ontjom Goreng	671
Empal Pedas	649	Otak Udang	671
Ento Ento	650	Paru Goreng	672
Gegepuk	650	Pepenjon	672
Gepukan Daging	651	Perkedel	673
Gimbal Udang	651	Perkedel Bakar	674
Goreng Basah Usus dan Babat	652	Perkedel Beras Djagung	674
Goreng Djagung Isi Selada	652	Perkedel Bungkus Daun	
Goreng Otak	653	Singkong	675
Goreng Perut Kambing	653	Perkedel Daging	675
Goreng Udang Kering	654	Perkedel Djagung	676
Gorengan Udang Metro	655	Perkedel Goreng	676
Gurami Bumbu Ketjap	655	Perkedel Kimpul	677
Gurami Goreng Saus Tomat	656	Perkedel Lombok Merah	
Ikan Kambu	656	Tomat	677
Ikan Kodok	657	Perkedel Masam	678
Ikan Saos Tomat	657	Perkedel Radjungan	678
Ikan Tjoan Tjoan	658	Perkedel Surabaja	679
Ikan Tjuka Kering	659	Perkedel Tahu	679
Ikan Woku	659	Perkedel Talas	680
Kakap Goreng	660	Perkedel Tempe	680
Kat Li Hie	660	Perkedel Tomat	681
Kepiting Goreng	661	Pupuk	681
Kering Ikan Tjumi Tjumi	661	Rempah Kelapa Muda	682
Keripik Bajam	662	Rempah Randjungan	683
Keripik Tempe	663	Rempejek Katjang	683
Krupuk Kulit	663	Rempejek Teri	684
Lele Siram Lombok	664	Rendang	684
Lengko Lengko	664	Rendang Daun Singkong	685
Lento	665	Rendang Djengkol	686
Lento Kedele	665	Rendang Minang	687
Mendoan Tempe	666	Rendang Telur	687
Mendjeng Tempe	667	Salak Lauk	688
Mireng Udang	667	Sambal Goreng Kering Ajam	688
	668		

Sambal Goreng Kering		Ajam Panggang Sere Limo	715
Tempe	689	Ajam Panggang Ketjap	715
Seng Geseng	690	Ajam Panggang Klaten	716
Serundeng	690	Ajam Panggang Petjel	717
Serundeng Ikan Mudjair	691	Ajam Sapit	717
Serundeng Ikan Teri	692	Bandasi	718
Serundeng Penganten	693	Bandeng Bumbu Rudjak	718
Sinore	693	Bebek Asap	719
Tahu Batjem Goreng	694	Bia	720
Tahu Berontak	694	Daging Bakar	720
Tahu Dadar	695	Djagung Djamur Padi Bakar	720
Tahu Goling	696	Djagung Udang Panggang	720
Tahu Goreng	696	Gedjos Ontjom	722
Tahu Goreng Bertepung	697	Gembrot Sembukan	722
Tahu Kering	697	Guling	723
Tahu Ketjap	698	Ikan Bakar	723
Tahu Krida	698	Ikan Bungkus	724
Tahu Lengko	699	Ikan Mas dalam Bambu	724
Tahu Masak Bawang	699	Ikan Pindang Goreng	725
Tahu Pong	700	Ikan Pepes	725
Tahu Soun	701	Ikan Woku	726
Tahu Telur	701	Ine Avau' Au	727
Tahu Tempe dan Daging		Ituwu	727
Goreng	702	Jok	727
Taotjo Ikan	702	Karmanatji	728
Tempe Batjem	703	Komoh	728
Tempe Goreng	704	Langga Roko	729
Tempe Kemul	704	Linting Pepes	730
Telur Mata Sapi	705	Napinadar	730
Tepleng Ikan Kering	705	Natinombur	731
Teri Goreng	706	Palai Badar Basah	731
Tjulo Tjulo	706	Panggang Bandeng	732
Udang Isi	707	Panggang Bebek Bumbu	
Udang Wotjap	708	Rudjak	733
Ujah Goreng	708	Panggang Belanak Bumbu	
Urutan	709	Rudjak	733
		Panggang Kalak	734
LAUK PAUK BAKAR		Panggang Udang	735
BAKARAN		Patjua	735
Ajam Kodok	714	Pelalah Manuk	736

Perkedel Panggang	736	Sambal Banteng	761
Piong Duku Bai	737	Sambal Bantji	762
Piong Duku Manuk	738	Sambal Batjang	763
Sate Ajam	738	Sambal Belimbing	763
Sate Ajam Rendang	739	Sambal Belondo	764
Sate Asam Manis	739	Sambal Biasa	764
Sate Babi	740	Sambal Bubuk Kedele	765
Sate Bandeng	741	Sambal Bumbu Megono	765
Sate Bumbu Dendeng	741	Sambal Buntil	766
Sate Gapit	744	Sambal Daun Pagagah	766
Sate Gurih	744	Sambal Djagung	767
Sate Kerang	745	Sambal Djenggot	768
Sate Lidah	745	Sambal Gado Gado	768
Sate Lilit	746	Sambal Gandaria	769
Sate Manis	747	Sambal Gandaria dengan Ebi	769
Sate Manis Tempe	747	Sambal Gude	769
Sate Madura	748	Sambal Ikan Kering	770
Sate Memangut	748	Sambal Katjang	770
Sate Padang	749	Sambal Katjang Tjuka	771
Sate Penju	750	Sambal Kelapa	771
Sate Prentul	750	Sambal Keluwak	772
Sate Pusut	751	Sambal Kemangi	772
Sate Tjirebon	752	Sambal Kemiri	772
Sate Udang	752	Sambal Kentjur Lalab	
Sate Udang Menado	753	Ketimun	773
Sate Usus	753	Sambal Kento	773
Taoge Goreng	754	Sambal Ketjambah	774
Timbung	754	Sambal Lado Hidjau	774
Tufi	755	Sambal Lado Uap	775
Udang Gapit	755	Sambal Lingkung	776
Urip Urip	756	Sambal Minjak	776
		Sambal Mustafa	777
		Sambal Nenas	777
SAMBAL SAMBALAN		Sambal Ontjom	778
Asam Kemamah (Sambal Ikan Kaju)	758	Sambal Parado	778
Luat	758	Sambal Penganten	779
Sambal Paluik	759	Sambal Padeh	779
Sambal Badjak	760	Sambal Petai	780
Sambal Badjak Daging	760	Sambal Petjel	780
Sambal Bangket	761	Sambal Pletjong	781

Sambal Rusip	781	Awug Awug Aron	804
Sambal Sari Kering	782	Awug Awug Djagung	804
Sambal Sate Ajam	783	Awug Awug Mutiara	805
Sambal Tautjo	783	Babai Maring	805
Sambal Tappa	784	Babingka	805
Sambal Tempe Bosok	784	Baeba	806
Sambal Tempojak	785	Bagea	806
Sambal Tepung	785	Bakmi Kaldu	807
Sambal Teri	786	Balung Kuwuk	808
Sambal Teri Goreng	787	Bambalungan Ajam	808
Sambal Terong	787	Bangket Bekatul	809
Sambal Terong Goreng	788	Bantal Ketan	809
Sambal Tjabuk	788	Baro Baro	810
Sambal Tjangkediro	789	Barongko	810
Sambal Tahu Tomat	789	Barubik	811
Sambal Tomat Goreng	790	Batun Bedil	811
Sambal Udang	790	Begine	812
Sambal Widjen	791	Bendu	813
		Bengawan Solo	813
DJADJANAN		Berdapan	814
Abug Matjan Ubi Kaju	794	Bidji Bangkinang	814
Agar ² Sarikaja	794	Bidji Salak	815
Ajung Ajung	795	Bika Ambon	815
Ambal	795	Bika Djawa Pona	816
Amparan Tatak Sagu	796	Bika Putih	817
Ampiang Badadiah	796	Biluluhe	817
Amprut	797	Bilus	818
Angleng	797	Blanggem	818
Antakusuma	798	Bola Anget	819
Apem	798	Bola Bola	819
Apem Djagung	799	Bola Bola Bandeng	819
Apem Dumbo	798	Bola Bola Nenas	820
Apem Madura	800	Bola Bola Tahu	821
Apem Paranggi	800	Bolang Baling	821
Apem Parsanga	801	Bolu	822
Apem Singkong	801	Bolu Brai	823
Arerut Tjepot	802	Bolu Gulung	823
Aria Kusuma	802	Bolu Kodja	824
Asmorodono	803	Bolu Kodja Lunak	824
Awug Awug	803	Bolu Koja	825

Bolu Lapis	825	Cake Djagung	846
Bolu Mutiara	826	Cake Marmer	847
Bongko	827	Cake Nenas	847
Bongko Gude	827	Cake Singkong	848
Bongko Katjang Tolo	828	Caramel Vla	849
Bongko Menir	828	Chateau De Sumatera	849
Bongko Pisang	829	Champurado	850
Bongko Tjunduk	829	Chilaquiles	850
Boterletter	830	Dadar Beras Ketan	851
Bubua Samba	831	Dadar Djagung	852
Bubur Aron	831	Dadar Singkong	852
Bubur Bekatul Djagung	832	Dadiah	853
Bubur Delima	832	Dembaran	854
Bubur Djagung Muda	833	Demplo Djagung	854
Bubur Gampang Enak	833	Djadah	855
Bubur Grendul	834	Djadja Bantal	855
Bubur Gurih	834	Djadja Kining	856
Bubur Katjang Hidjau	835	Djadja Sabun	856
Bubur Katjang Hidjau (Samarinda)	835	Djadja Tali Reta	857
Bubur Menir Djagung	836	Djagung Bakar	858
Bubur Nira	836	Djagung Titi	858
Bubur Protjot	836	Djedjorong	858
Bubur Sagu	837	Djenang	859
Bubur Sagu Rangi	837	Djenang Djagung (Malang)	859
Bubur Samarinda	838	Djenang Djagung (Palembang)	860
Bubur Saren	839	Djenang Gaplek	860
Bubur Sehat	840	Djenang Katjang Hidjau	861
Bubur Tepung Djagung	840	Djenang Pelok	861
Bubur Tjandil	840	Djenang Tawonan	862
Bugis Singkong	841	Djenang Upih	862
Bugis Ubi	841	Djenggoro	862
Bunga Dahlia	842	Djengki	863
Bunga Kerang	842	Djipang	863
Buras	843	Djongkong	864
Bungkul	844	Djongkong Sela	864
Burangasa	844	Djubleg	865
Bustana Djagung	845	Dodol Balingbing	865
Cake	845	Dodol Durian	866
Cake Djahe	846	Dodol Katjang Idjo	866

Dodol Katjang Merah	867	Gelombang Samudra	888
Dodol Kentang	867	Gelung Teleng	888
Dodol Manalika	867	Gamblep	888
Dodol Nangka	868	Gemblong Ireng	889
Dodol Pelok	868	Gendar	889
Dodol Pisang	869	Geplak Djahe	890
Dodol Tape	869	Geplak Duren	890
Dodol Tjereme	870	Geplak Mrambus	891
Dodoro Dale	870	Geplak Nangka	891
Doko Doko Benni	871	Geplak Panili	892
Donat Nagri	871	Geplak Sirsak	892
Dugo	871	Getas	893
Dumbeg	872	Getuk	893
Dumpi Kebo	872	Getuk Guling	895
Ekor Kuning dalam Kolam	873	Getuk Lindri	895
Empek Empek Dos	874	Getuk Talas	896
Empek Empek Lenggang	874	Gohu	896
Empek Empek Model	875	Golut	897
Empek Empek Panggang	876	Goreng Nangka	897
Empek Empek Telur (Kapal Selam)	877	Granat Muntjrat	898
Empek Empek Djagung	878	Grawul	898
Engkat Ketan	878	Growol	899
Engkok Bandar	878	Gudir	899
Eurimoo	879	Gulampo	900
Gabuk Ampal	879	Hagau	900
Gablok	880	Harder Wiener	901
Gado Gado	880	Havermout Koekjes	901
Gado Gado Mentah	880	Hunkue	902
Gagadoh Tiwadak	881	Intalu Karuang	902
Gagaok	882	Iwel	903
Gandos	883	Iwel Iwel	903
Ganefo Ketela	883	Janhagel	904
Garbuk	884	Kaastaart	904
Gatot	884	Kaju Manis	905
Gatot Gadung	884	Kakitjak Budjang	905
Geblek	885	Kakitjak Tjakur	906
Gegado	885	Kaliadren	906
Gegodox	886	Kalo Kalo	907
Gelamai	886	Kalomben	907
	887	Kambewe	908

Kampalo	909	Kolak Ubi Djalar	928
Kapurung	909	Krakeling Bandeng	928
Kararabah	910	Krasikan	929
Katemel	910	Krawon Tjantel	929
Katjang Asin	911	Kroket Djagung	930
Katjang Atom	911	Kroket Tempe	930
Katjang Bawang	912	Krupuk Babi	931
Katjepit Mandi	912	Krupuk Benhur	931
Kejabu	913	Krupuk Gadung	932
Kekiping	913	Krupuk Gurih	932
Kelatak	914	Krupuk Kadarijah	933
Kelepon	914	Kue Adas	933
Kelepon Singkong	915	Kue Ku	934
Kelepon Ubi Djalar	915	Kue Ambon	935
Kelesong	916	Kue Aneka Rupa	935
Kelentji Si Upik	916	Kue Apam Sailan	936
Kembang Gempol	917	Kue Arai Pinang	937
Kembang Olang	917	Kue Asia	937
Kembang Patjar	918	Kue Asin	938
Kemplang	918	Kue Bawang	938, 940
Keripik Singkong	919	Kue Bangket	939
Ketak	919	Kue Basung	939
Ketan Goreng Pisang	920	Kue Batang Pohon	940
Ketan Srikaja	920	Kue Bidji Bidji	941
Ketela Kurma	920	Kue Bidji Nangka	941
Ketjok Ketan	921	Kue Bolu Kukus	942
Ketjiput	921	Kue Buah-an dengan Vla	942
Ketoprak	922	Kue Bunga Mai	943
Ketupat Ketan	922	Kue Chasidah	943
Keladan (Lidah Kuda)	923	Kue Dadar	944
Klenjem	923	Kue Daun Daun	945
Kletji	924	Kue Delapan Djam	945
Kluring	924	Kue Djagung	946
Kluwo Singkong	925	Kue Djae	946
Kokole	925	Kue Don	946
Kolak	926	Kue Dwiwarna	947
Kolak Kolang Kaling	926	Kue Es Paes	947
Kolak Kopur	927	Kue Gandus	948
Kolak Labu Merah	927	Kue Gapit	948
Kolak Talas	928	Kue Gelang	949

Kue Gemblong Kitjak	949	Kue Mendut	970
Kue Getas	950	Kue Mote	970
Kue Gula Katjang	950	Kue Nanas	971
Kue Gulung	951	Kue Ojong	971
Kue Gundjing	951	Kue Pakis Beras	972
Kue Havermout	952	Kue Panggang Beras	973
Kue Inah	952	Kue Panili	973
Kue Inang Grondol	953	Kue Pare	974
Kue Irian	953	Kue Paria	974
Kue Karang	954	Kue Pelangi	975
Kue Karud	954	Kue Pentol	976
Kue Katen	955	Kue Pepe	976
Kue Katjamata	956	Kue Pilus	977
Kue Kekok	956	Kue Pisang	977
Kue Kelapa	957	Kue Pudak	978
Kue Kelapa Parut	957	Kue Putu	978
Kue Kembang Gojang	958	Kue Rinta	978
Kue Kenari	958	Kue Rokok Rokok	979
Kue Kentang	959	Kue Rodangi	979
Kue Kerak Kering	959	Kue Sadu	980
Kue Kering Djagung	960	Kue Sapanjana	980
Kue Ku Ketela	960	Kue Sakura	981
Kue Kotji	961	Kue Sangko	981
Kue Kulit Kapas	961	Kue Satelit	982
Kue Kulit Matjan Tutul	962	Kue Semprit	982
Kue Ladu	962	Kue Sengkulun	983
Kue Lampu	963	Kue Serabi Berkuan	983
Kue Lapis	963	Kue Siput Siput	984
Kue Lengkitang	964	Kue Sirna	984
Kue Lidah Kutjing	964	Kue Sitrun	985
Kue Lilin	965	Kue Sumping	985
Kue Lopis Djagung	965	Kue Suri	986
Kue Lumpang	966	Kue Sus	987
Kue Lumpur	966	Kue Sus Keras	987
Kue Lunak Lembut	967	Kue Talam	988
Kue Madu Kasirat	967	Kue Talam Djagung	989
Kue Mandala	968	Kue Talam Kentang	989
Kue Mangkok	968	Kue Talam Serikaja	990
Kue Marhaen	969	Kue Talam Ubi Djalar	991
Kue Mata Roda	969	Kue Tar	991

Kue Tar Susu	992	Leta	1013
Kue Telur	992	Lidah Kalo	1014
Kue Telur Gabus	993	Likak Likuk	1014
Kue Tepung Tapioka	993	Lingkaran Bunga	1015
Kue Terputar	994	Lolise	1016
Kue Tjendawan	994	Lompong Sagu	1016
Kue Tjintjin	995	Londo Londo	1017
Kue Tjutjur	995	Lonon	1017
Kue Tobuu	996	Lopis	1017
Kue Tumbeg	997	Lopis Singkong	1018
Kue Ular	997	Lotek	1018
Kue Wina Keras	998	Lumpia Singkong	1019
Kue Woku Woku	998	Manan Sjahmin	1019
Kumis	999	Mantjo	1020
Kuping Gadjah	999	Martabak	1021
Kuping Tikus	1000	Martabak Djagung	1022
Ladrang Tepung Ubi	1000	Masubah	1023
Lapek Kembang	1001	Masupa	1023
Lapek Sagan	1001	Mata Sapi	1024
Lapis Sanduk	1002	Mendut Singkong	1024
Lapis Singkong	1002	Meniran	1025
Lapis Susu	1003	Mento	1025
Las Elas	1003	Minjolos	1026
Legese	1004	Mihun Goreng	1026
Lemeng	1004	Model	1027
Lemet	1005	Nabinolgang (Nabibi)	1028
Lempai	1005	Nagasari	1028
Lemet Tepung Djagung	1005	Nangka Susu Merah	1029
Lemang Ketan	1006	Nangka Susu Putih	1029
Lemper	1007	Nanitipa	1030
Lemper Aron	1008	Nasi Djaba	1030
Lemper Djagung Muda	1009	Nasi Lamak	1031
Lemper Menado	1009	Nasi Pandat	1031
Lempog	1010	Nasi Tuai	1032
Len Olen	1010	Njanjak Uli	1032
Lentis	1011	Noga	1033
Lentuk	1011	Noga Katjang	1033
Lepa Djagung	1012	Nomsing	1034
Lepet	1012	Olet	1034
Lepet Bugis	1012	Oli Djepret	1035

Ombus Ombus	1035	Poding Tape	1056
Onde Onde	1036	Poding Tjoklat Pakai Agar ²	1056
Ongklok Singkong	1036	Poffertjes	1057
Ongol Ongol	1037	Polenta	1058
Ongol Ongol Ubi	1037	Ponsa	1059
Ontbijtkoek Bekatul		Potji	1060
Djagung	1038	Poto Kering	1060
Onnouve	1038	Potongan Pantasi	1061
Opak Opak	1039	Potu Njillem	1061
Oran Oran	1039	Pozole Jalisco Style	1062
Pah Tapah	1040	Prol Singkong	1063
Pak Tepak	1040	Prol Peujeum	1063
Pandut Nasi	1041	Pujur	1064
Panggang Siti	1041	Puro	1064
Pangsit	1042	Putji	1065
Panset Cake	1042	Putri Basuman	1065
Pastel Bandeng	1044	Putri Kentjana	1066
Pastel Goreng	1044	Putri Barukung	1066
Pastel Singkong	1045	Putu Bakiris	1067
Pasung	1046	Putu Bumbung	1067
Patola	1046	Putu Majang	1068
Pantjua	1047	Rangin	1068
Pehula	1047	Ranting Kedju	1069
Pesor Aron	1048	Ras Karas	1069
Pilus	1048	Rengginang	1069
Piong Bara Pulu	1049	Ringging	1070
Pisang Goreng	1049	Risolles	1070
Pisang Goreng Tepung		Risoles Djagung	1070
Djagung	1050	Rondo Kemul	1071
Pisang Rai	1050	Rondo Rojal	1072
Plenggong	1051	Roti Djagung	1072
Plentung	1051	Roti Kukus dari Bekatul	1073
Pletjong	1052	Roti Manihot	1073
Pluntir	1052	Roti Manis	1074
Poding Buah ² an	1053	Roti Nanas dari Singkong	1075
Poding Djagung	1053	Roti Pisang	1076
Poding Pati Djagung	1054	Roti Sultana	1076
Poding Pisang	1054	Rudjak Kangkung	1077
Poding Puan (Kopjor)	1055	Rudjak Mi	1077
Poding Singkong	1056	Rudjak Semanggi	1078

Rudjak Tahu Saos Tjuka	1078	Susu Goreng	1099
Rudjak Tjerobo	1079	Susu Singkong	1100
Sagon Djagung	1079	Taart Amandel	1100
Sagon Ketan	1079	Taart Beschuit	1101
Sagu Gula	1081	Taart Buah	1101
Sambu Katjuk	1081	Taart Djantung Hati	1102
Sampeng	1082	Taart Gulung	1102
Santeling	1082	Taart Kelapa	1102
Saplak	1083	Taart Kelapa Muda	1103
Sari Muka	1083	Taart Kedju	1104
Sari Rasa Ketan	1084	Taart Kopi Mocca	1104
Sari Penganten	1084	Taart Marmer	1105
Sawut	1085	Taart Nasi	1105
Semar Mendem	1085	Taart Panili	1106
Semorondono	1086	Taart Room	1106
Semporo	1086	Taart Semangka	1107
Serabi	1087	Taart Singkong	1108
Serabi (Madiun)	1088	Taart Singkong Buah ^a an	1108
Serabi Djagung	1088	Taart Tape Singkong	1109
Serabi Pakai Udang	1089	Taart Tape Ubi	1109
Serabi Telur	1089	Taart Waluh Djipang	1110
Seriping Kentang	1090	Tahu Bumbu Ketjap	1110
Seriping Singkong	1091	Tahu Gedjrot	1111
Setup Djambu Bidji	1091	Tahu Guling	1112
Singkong Selai Nanas	1092	Takar Katul	1112
Sinolia (Panekoek)	1092	Talas Manis	1113
Siri Manis	1093	Tami	1113
Sigit	1093	Tattabun	1114
Slei	1094	Tawonan Djagung	1114
Slondok	1094	Tegelte	1114
Sokko Kakkala	1095	Tek Getek	1115
Sorpot	1095	Telur Belanak	1115
Spekkoek Singkong	1095	Tengteng Katjang	1116
Spekulas	1096	Tetel	1116
Sprit Tepung Tapioka	1096	Timhan (Lepet)	1117
Srikaja Bakar	1097	Timus	1117
Sumpiah	1097	Timus Isi	1118
Sumpit Tanah	1098	Timus Panggang	1119
Srikaja	1098	Tiwul Tepung Djagung	1119
Susu Eok	1099	Tjakar Ajam	1120

Tjakra	1120	Es Buah ² an	1144
Tjala Isi	1120	Es Kelapa Muda	1145
Tjapeng	1121	Es Krim Tjoklat	1145
Tjorobikang	1122	Es Krim Sirsak	1146
Tjara Bikang	1122	Es Krim Panili	1146
Tjara Berdapa	1123	Es Sjanghai	1147
Tjara Gesing	1123	Es Tjintjao	1147
Tjekah	1124	Fosco	1148
Tjelempungan	1125	Pangalumi	1148
Tjemplon	1125	Pokak Saripu	1149
Tjengkir Manis	1126	Serbat Kuweni	1149
Tjenil	1126	Sekoteng	1150
Tjeriping Sukun	1127	Sitrun Telur	1150
Tjimplung	1127	Sorbat Djeruk	1151
Tjingkiang	1128	Susu Djeruk	1151
Tjotot	1128	Susu Telur	1151
Tjukok	1129	Tjao	1152
Tjutjur Loka	1129	Tjendol Djagung	1152
Toli Toli	1130	Tjendol Maizena	1153
Topeng Manaung	1130	Tjendol Sagu	1153
Towok	1130	Wedang Gaul	1154
Tuk Bentul	1131	Wedang Ronde	1154
Tulband	1131	Wedang Sereh	1154
Tumbi	1132	Wedang Tape	1155
Ulen	1132	Wedang Tomat	1155
Ulin Ulin	1133	Wedang Ublek	1155
Unti Aron	1133		
Utri Djagung	1134		
Vanei	1134		
Vitello Sprits	1135		
Wadjik	1135		
Wadjik Kentang	1136		
Wadjik Kletik	1136		
Widaran	1137		

MINUMAN

Badjigur	1143
Bowl Buah ² an	1143
Cacao Telur	1144
Es Krim Adpokat	1144

INDEKS

Menurut Golongan Bahan Makanan

PADI PADIAN

Beras			
Apem	798	Kaliadren	906
Apem dumbo	799	Kalo kalo	907
Apem madura	800	Kararabah	910
Apem paranggi	800	Kekiping	913
Apem parsanga	801	Kelesong	916
Aria kusuma	801	Kembang gempol	917
Arem arem	179	Kembang olang	917
Awug awug	803	Keladan	922
Baro baro	810	Ketupat	186
Barubik	811	Kolak kopur	927
Bika djawa pona	816	Krakeling bandeng	928
Bika putih	817	Kue adas	933
Bilus	818	Kue ambon	935
Bola anget	819	Kue apam sailan	936
Bolu brai	823	Kue arai pinang	937
Bongko menir	828	Kue basung	939
Bongko pisang	829	Kue bunga mai	943
Bongko tjunduk	829	Kue es paes	947
Bubua samba	831	Kue gandus	948
Bubur nira	836	Kue getas	950
Bubur protjot	837	Kue gundjing	951
Bunga kerang	842	Kue karang	954
Buras	843	Kue karud	954
Burangasa	844	Kue kembang gojang	958
Djadja tali reta	857	Kue lumpang	966
Djedjorong	858	Kue lumpur	966
Djenang	858	Kue madu kasirat	967
Djenang tawonan	859	Kue mangkok	968
Djenang upih	862	Kue marhaen	969
Djongkong	862	Kue pakis beras	972
Doko doko benni	864	Kue panggang beras	973
Dumbeg	871	Kue rokok rokok	979
Geplak djahe	872	Kue serabi berkuah	983
Geplak duren	890	Kue sumping	985
Geplak mrampus	890	Kue talam	988
Geplak nangka	891	Kue talam serikaja	990
Geplak panili	891	Kue tjintjin	995
Geplak sirsak	892	Kue tjutjur	995
Kakitjak budjang	892	Kue tumbeg	997
	905	Lapek kembang	1001

Leta	1013	Sagu sagu	199
Lontong	187	Salak lauk	688
Lontong/ketupat djagung dengan beras	188	Sari muka	1083
Nabinolgang	1028	Sari penganten	1084
Nagasari	1028	Serabi	1088
Nangka susu merah	1029	Serabi pakai udang	1089
Nangka susu putih	1029	Siri manis	1093
Nanitipa	1030	Sigit	1093
Nasi briani	188	Sumpit tanah	1098
Nasi djagung dengan beras	189	Taart nasi	1105
Nasi golong	191	Tjakar ajam	1120
Nasi goreng	192	Tjakra	1120
Nasi kebuli (Palembang)	193	Tjapeng	1121
Nasi kebuli (Medan)	194	Tjorobikang	1122
Nasi kukus	194	Tjengkir manis	1126
Nasi kukus (risopan)	195	Tinotuan	202
Nasi kukus (soblukan)	195	Tumbi	1141
Nasi kuning	195	Beras Ketan	
Nasi liwet	196	Ambal	795
Nasi pandat	1031	Ampiang badadiah	796
Nasi punar	196	Asmorodono	803
Nasi samin	197	Babai maring	805
Nasi tim	197	Babingka	805
Nasi tumpang	198	Bantal ketan	809
Nasi wuduk	199	Batum bedil	811
Pandut nasi	1041	Begine	812
Panggang siti	1041	Bendu	813
Pastel bandeng	1044	Bidji bangkinang	814
Pasung	1046	Bubur saren	839
Patola	1046	Bubur tjandil	840
Pehula	1047	Dadar beras ketan	851
Pepes nasi	551	Djadah	855
Pisang rai	1050	Djadja bantal	855
Pluntir	1052	Djadja sabun	856
Pujur	1064	Djipang	863
Putji	1065	Dugo	871
Putri basuman	1065	Dumpi kebo	872
Putri barukung	1066	Engkat ketan	878
Putu bakiris	1067	Gabuk ampal	879
Putu bumbung	1067	Gagaok	883
Putu majang	1068	Gandos	883
Roti pisang	1076	Gegodox	886

Gelamai	887	Lemper	1007
Gelung teleng	888	Lemper menado	1009
Gendar	889	Len olen	1010
Getas	893	Lepet	1012
Golut	895	Lepet bugis	1012
Gulampo	900	Likak likuk	1014
Intalu karuang	902	Lopis	1017
Iwel	903	Mantjo	1020
Kakitjak budjang	905	Nasi djaba	1030
Kampalo	909	Nasi lamak	1031
Kejabu	913	Nasi tuai	1032
Kelepon	914	Njanjak uli	1032
Kemplang	918	Nomsing	1034
Ketan goreng pisang	920	Onde onde	1036
Ketan srikaja	920	Oran oran	1039
Ketjok ketan	921	Piong bara pulu	1049
Ketjiput	921	Pletjong	1052
Ketupat ketan	922	Ponsa	1059
Krasikan	929	Poto kering	1060
Kue adas	933	Potu njillem	1061
Kue ku	934	Rangin	1068
Kue gelang	949	Rengginang	1069
Kue gemblong kitjak	949	Sagon ketan	1081
Kue getas	950	Sari rasa ketan	1083
Kue gundjing	951	Semar mendem	1085
Kue inah	952	Tetel	1116
Kue inang grondol	943	Timhan	1117
Kue kerak kering	959	Toli toli	1130
Kue kotji	961	Topeng manaung	1130
Kue ladu	962	Ulen	1132
Kue lampu	963	Ulin ulin	1133
Kue mendut	970	Wadjik	1135
Kue pare	974	Widaran	1137
Kue paria	974		
Kue putu	978	Djagung	
Kue sangko	981	Amprut	797
Kue sengkulun	983	Antakusuma	798
Kue terputar	994	Apem djagung	799
Kue tjendawan	994	Aron	179
Lapek sagan	1001	Arem arem aron	180
Legese	1004	Arem arem djagung	181
Lemeng	1004	Awug awug aron	804
Lemang ketan	1006	Awug awug djagung	804

Bubur aron	831	Nasi djagung nangka muda	191
Bubur bekatul djagung	832	Nasi djagung ubi kaju	191
Bubur gurih	834	Nasi gurih djagung	192
Bubur menir djagung	836	Ontbijtkoek bekatul djagung	1038
Bubur sehat	840	Pepes djagung	549
Bubur tepung djagung	840	Perkedel beras djagung	674
Bustana djagung	845	Pesor aron	1048
Cake djagung	846	Pisang goreng tepung djagung	1050
Caramel vla	849	Poding djagung	1053
Champurado	850	Poding pati djagung	1054
Chilaquiles	850	Polenta	1067
Dadar djagung	852	Potongan pantasi	1061
Demplo djagung	854	Pozole jalisco style	1062
Djagung bose	182	Puro	1064
Djagung djamur padi bakar	721	Risoles djagung	1070
Djagung titi	182, 858	Roti djagung	1072
Djagung udang pangang	721	Roti kukus bekatul	1073
Ekor kuning dalam kolam	873	Roti sultana	1076
Goreng djagung isi selada	652	Sagon djagung	1079
Havermout koekjes	901	Semporo	1087
Kapusuk nosu	183	Serabi djagung	1089
Kelentji si upik	916	Sop tortilla	352
Kokole	925	Taart gulung	1102
Kue asin	938	Tamales	201
Kue chasidah	943	Tawonan djagung	1114
Kue djagung	946	Tek getek	1115
Kue dwiwarna	947	Tiwul tepung djagung	1119
Kue havermout	952	Tjao	1152
Kue katen	955	Tjendol djagung	1152
Kue kelapa	957	Tjendol maizena	1153
Kue kering djagung	960	Tortilla	203
Kue lopis djagung	965	Tortilla guadalajara	204
Kue pudak	978	Unti aron	1133
Kue talam djagung	989	Utri Djagung	1134
Lemet tepung djagung	1005	Terigu	
Lemper aron	1008	Bola-bola nenas	820
Lepa djagung	1012	Bolang baling	821
Lontong djagung dengan beras	188	Bolu	822
Martabak djagung	1022	Bolu gulung	823
Nasi djagung	189	Bolu kodja	824
Nasi djagung dengan beras	189	Bolu kodja lunak	824
Nasi djagung gaplek	190		

Bolu koja	825	Kue tar	931
Bolu lapis	825	Kue tobuu	996
Boterletter	830	Kue wina keras	998
Bunga dahlia	842	Lapis susu	1003
Cake	845	Lingkaran bunga	1015
Cake djahe	846	Martabak	1021
Cake marmer	847	Masubah	1023
Cake nenas	847	Pangsit	1042
Gagadoh tiwadak	882	Panset cake	1042
Gagaok	883	Poffertjes	1057
Gegado	886	Ranting kedju	1069
Harder wiener	901	Risolles	1070
Janhagel	904	Roti manis	1074
Kaastaart	904	Serabi telur	1090
Kaju manis	905	Spekulas	1096
Kalomben	907	Srikaja bakar	1097
Kue aneka rupa	935	Taart beschuit	1111
Kue bawang	938, 940	Taart buah	1111
Kue batang pohon	940	Taart djantung hati	1102
Kue bidji bidji	941	Taart marmer	1105
Kue bolu kukus	942	Taart room	1106
Kue buah ² an dengan vla	942	Taart semangka	1107
Kue dadar	944	Taart tape ubi	1109
Kue daun daun	945	Tjala isi	1121
Kue djae	946	Tulband	1131
Kue gulung	951	Vitello sprits	1135
Kue kelapa parut	957		
Kue kembang gojang	958	Lain-lain	
Kue kenari	958	Bakmi kaldu	807
Kue kentang	959	Bangket bekatul	809
Kue kulit kapas	961	Krawon tjantel	929
Kue lengkitang	964	Laksa	470
Kue lidah kutjing	964	Laksan	471
Kue lunak lembut	967	Mihun goreng	1026
Kue rodangi	979	Rudjak mi	1077
Kue siput siput	984	Sop macaroni	348
Kue sirna	984	Takar katul	1112
Kue sitrun	985	Tami	1113
Kue suri	986		
Kue sus	987		
Kue sus keras	987		

UMBI-UMBIAH

Ubi kaju			
Abug matjan ubi kaju	794	Kue mandala	968
Angleng	797	Kue mata roda	969
Apem singkong	801	Kue sapanjana	980
Balung kuwuk	808	Kue sakura	981
Bambalungan ajam	808	Kumis	999
Bengawan solo	813	Lapis sanduk	1002
Berdapan	814	Lapis singkong	1002
Blanggem	818	Las elas	1003
Bolu mutiara	826	Lentis	1011
Bugis singkong	841	Lentuk	1011
Cake singkong	848	Londo londo	1014
Dadar singkong	852	Lopis singkong	1018
Djadja kining	856	Lumpia singkong	1019
Djenggoro	862	Mendut singkong	1024
Djongkong sela	864	Mento	1025
Dodol tape	869	Nasi djagung ubi kaju	191
Garbuk	884	Olet	1034
Gelombang samudra	888	Oli djepret	1035
Gemblong ireng	889	Ombus ombus	1035
Getuk	893	Ongklok singkong	1036
Getuk guling	895	Opak opak	1039
Getuk lindri	895	Pak tapah	1040
Granat muntjrat	898	Pak tepak	1040
Growol	899	Pastel singkong	1045
Kakitjak tjakur	906	Plenggong	1051
Katemel	910	Poding singkong	1056
Katjepit mandi	912	Poding tape	1056
Keripik singkong	915	Potji	1060
Ketela kurma	920	Prol singkong	1063
Klenjem	923	Prol peujeum	1063
Kletji	924	Ras karas	1069
Kluring	924	Rondo kemul	1071
Kluwo singkong	925	Rondo rojal	1072
Kolak	926	Roti manihot	1073
Krupuk kadarijah	933	Roti nanas dari singkong	1075
Kue irian	953	Santeling	1082
Kue karang	954	Sawut	1085
Kue katjamata	956	Seriping singkong	1091
Kue kulit matjan tutul	962	Singkong selai nanas	1092

Slondok	1094	Gablok	880
Sop singkong	350	Geblek	885
Spekkoek singkong	1095	Kelepon singkong	915
Susu singkong	1100	Kembang patjar	918
Taart singkong	1108	Krupuk benhur	931
Taart singkong buah ² an	1108	Krupuk gurih	932
Taart tape singkong	1109	Kue bawang	938, 940
Tattabun	1114	Kue gapit	948
Tegelte	1114	Kue ku ketela	960
Telur belanak	1115	Kue pepe	976
Tjekah	1124	Kue rinta	978
Tjemplon	1125	Kue siput siput	984
Tjotot	1128	Kue telur gabus	993
Tjukok	1129	Kue tepung tapioka	993
Wedang tape	1155	Kue ular	997
		Kuping gadjah	999
		Kuping tikus	1000
Gaplek		Ladrang tepung ubi	1000
Bubur rendul	834	Sprit tepung tapioka	1096
Bungkul	844	Tjelempungan	1125
Djenang gaplek	860	Tjenil	1126
Gatot	884	Tjingkiang	1128
Grawul	898	Towok	1130
Iwel iwel	903		
Kue asia	937		
Kue don	946	Ubi djalar	
Kue pentol	976	Ase ubi djalar	373
Nasi djagung gaplek	190	Bidji salak	815
Saplak	1083	Bugis ubi	841
Sokko kakkala	1095	Donat nagri	871
Sorpot	1095	Engkok bandar	879
Tiwul	203	Ganefo ketela	884
Tuk bentul	1131	Kelepon ubi djalar	915
		Kolak ubi djalar	928
		Kue don	946
Tepung singkong		Kue ku ketela	960
Arerut tjetpot	802	Kue pilus	977
Bagea	806	Kue talam ubi djalar	991
Batun bedil	811	Manan sjahmin	1019
Bika ambon	815	Minjolos	1026
Bubur delima	832	Ongol ongol ubi	1037
Bubur gampang enak	833	Perkedel masam	678
Bugis ubi	841	Sambu katjuk	1081
Djengki	863	Timus	1117
Empek empek dos	874		

Timus isi	1118	Kue talam kentang	989
Warva au	633	Pelas kentang	539
		Perkedel bakar	674
Talas		Perkedel goreng	676
Getuk talas	996	Perkedel panggang	736
Kolak talas	928	Pilus	1048
Perkedel kimpul	677	Sambal goreng kentang	322
Perkedel talas	680	Sambal mustafa	777
Talas manis	1113	Seriping kentang	1090
		Stampot bajam dan kangkung	200
Kentang		Stampot kol putih	201
Dodol kentang	867	Timus panggang	1119
Gulai kentang telur	230		
Hutspot	183		
Kentang ongklok	184	Lain-lain	
Kentang puri	184	Gatot gadung	885
Kentang saos tomat	465	Krupuk gadung	932
Kue bidji nangka	941	Ongol ongol	1037
Kue kentang	959		

KATJANG-KATJANGAN

Djengkol, petai, lamtoro		Bubur katjang hidjau	835
Botok mlandingan	418	Burangasa	844
Kalio djaring	254	Djenang katjang hidjau	861
Rendang djengkol	686	Dodol katjang idjo	866
Sambal petai	780	Gangan katjang hidjau	219
Semur djengkol	334	Gulai katjang hidjau	229
Terantjam petai tjina	597	Kekiping	913
Terik djengkol	600	Kue ku	934
		Kue es paes	947
Gude		Kue kotji	961
Bongko gude	827	Kue lapis	963
Djubleg	865	Lalap aru	472
Sajur undis dan bunga kembodja	315	Katjang merah	
Sambal gude	769	Brongkos katjang merah	210
		Dodol katjang merah	867
Katjang hidjau		Sajur katjang	295
Baro baro	810	Sajur katjang merah	296

Katjang tanah		Sambal ontjom	778
Bengawan solo	813	Taoge goreng	754
Katjang asin	911		
Katjang atom	911	Tahu	
Katjang bawang	912	Asem asem tahu	208
Kue gula katjang	950	Atjar tahu	384
Noga	1033	Bakwan tahu	643
Noga katjang	1033	Bola bola tahu	821
Rempejek katjang	683	Brongkos tahu	211
Ringging	1070	Bumbu rudjak tahu	421
Sambal gado gado	768	Bumbu rudjak tjampur	422
Sambal katjang	770	Bungkusan tahu	424
Sambal katjang tjuka	771	Dadar tahu	645
Sambal petjel	781	Dadar tahu saos tomat	646
Sambal sate ajam	782	Gadon tahu	441
Serundeng penganten	693	Ketoprak	922
Tengteng katjang	1116	Lengko lengko	665
		Oseng oseng tahu pedas	520
Katjang tolo, katjang tunggak		Pepeh tahu	554
Ajung ajung	795	Perkedel tahu	669
Bongko	827	Rudjak tahu saos tjuka	1078
Brongkos	209	Sajur usik	316
Djadja bantal	855	Sambal goreng tahu	328
Lento	665	Semur tahu	336
Pentjok	541	Tahu bakso	591
Pentjok buwe	543	Tahu batjem goreng	694
Putri kentjana	1066	Tahu berontak	694
Semorondono	1086	Tahu bumbu bali	591
		Tahu bumbu ketjap	1110
Kedele		Tahu dadar	695
Botok kedele hitam	413	Tahu gedjrot	1111
Lento kedele	666	Tahu goling	696
Pelas kedele	538	Tahu goreng	696
Sajur kumbu	298	Tahu goreng bertepung	697
Sambal bubuk kedele	765	Tahu guling	1112
		Tahu kering	697
Ontjom		Tahu ketjap	698
Gedjos ontjom	722	Tahu krida	698
Oblok oblok ontjom	508	Tahu lengko	699
Ontjom goreng	671	Tahu masak bawang	699
Pepes ontjom	552		

Tahu pong	700	Oblok oblok tempe bungkil	509
Tahu soun	700	Orem orem	512
Tahu telur	701	Oseng oseng tempe	522
Tahu tempe dan daging goreng	702	Pepes tempe	556
Terik tahu dan tempe	602	Perkedel tempe	680
Tumis tahu dengan sawi	624	Pindang tempe bosok	569
Tumis tahu tangi	625	Sajur bening tempe	284
		Sambal goreng tempe	330
		Sambal goreng kering tempe	689
Tautjo		Sambal tempe bosok	784
Sambal goreng taotjo	328	Sambal tepung	785
Sambal tautjo	783	Sate manis tempe	747
Tempe		Tempe batjem	703
Besengek tempe	402	Tempe goreng	704
Bistik tempe	406	Tempe kemul	704
Botok	407	Terik tahu dan tempe	704
Bumbu rudjak tjampur	422	Terik tempe	602
Ento ento	650	Kue pelangi	975
Gulai tempe	249	Tumpang	627
Keripik tempe	663		
Kroket tempe	930	Lain-lain	
Lengko lengko	665	Pangek katjang	532
Mendoan tempe	667	Sop ertjis	343
Mendjeng tempe	667	Tumis katjang putih	619
Njomok tempe	506		
Oblok oblok tempe bosok	508		

KELAPA

Kelapa		Pepenjon	672
Badjigur	1143	Poding puan	1055
Botok	414	Rempah kelapa muda	682
Bubur samarinda	838	Sambal bantji	762
Bulung garikan	412	Sambal bumbu megono	765
Dadar kelapa muda	645	Sambal buntil	766
Es kelapa muda	1145	Sambal djenggot	768
Gulai pliek ue atau pataram	243	Sambal kelapa	771
Onnouve	1038	Sambal lingkung	776
Pelas	537	Sambal rusip	781

Serundeng	690	Empek empek model	875
Taart kelapa	1102	Empek empek panggang	876
Taart kelapa muda	1103	Empek empek telur	
Terantjam	594	(kapal selam)	877
Ujah goreng	708	Eurimoo	879
Wedang ublek	1155	Hagau	900
		Kapurung	909
Belondo, ampas kelapa		Kue bangket	939
Djukut roroban	217	Kue kekok	956
Embes embes dages	439	Kue mote	956
Entek entek dages	440	Kue satelit	982
Ketak	919	Kue woku woku	998
Pepes galendo	549	Lolise (bagia suli)	1016
Pepes ketek dan daun mengkudu	551	Lompong sagu	1016
Sambal belondo	764	Model	1027
Sambal kento	773	Norohombi	506
		Papeda	534
		Pastel goreng	1044
Margarine		Sagu gula	1081
Kue sadu	980	Sagu kelapa	200
Vitello sprits	1135	Sinolia (panekoek)	1092
		Sinore	693
Sagu		Sorpot	1095
Amparan tatak sagu	796	Tjendol sagu	1134
Awug awug mutiara	805	Vanei	1134
Bola bola	819		
Bubur sagu	837	Lain-lain	
Bubur sagu rangi	838	Kolak kolang kaling	926
Empek empek lenggang	874		

BUAH-BUAHAN

Barongko	810	Dodol pisang	869
Bongko pisang	829	Dodol tjereme	870
Bowl buah ² an	1143	Dugo	871
Cake nenas	847	Es krim adpokat	1144
Dodol balingbing	865	Es buah ² an	1144
Dodol durian	866	Es krim sirsk	1146
Dodol manalika	867	Es sjanghai	1147
Dodol nangka	868	Eurimoo	879

Gagadoh tiwadak	882	Poding pisang	1054
Geplak duren	890	Pokak saripu	1149
Geplak nangka	891	Rudjak tjerobo	1079
Geplak sirsak	892	Sambal nenas	777
Gohu	896	Serbat kuweni	1155
Ketan goreng pisang	920	Sorbat djeruk	1149
Kolak	926	Setup djambu bidji	1091
Kue katjamata	956	Susu djeruk	1151
Kue nanas	971	Taart buah	1101
Kue pisang	977	Tjara berdapa	1123
Lempai	1005	Tjara gesing	1123
Lempog	1010	Tjeriping sukun	1127
Loka dipeapi	186	Tjimplung	1127
Patjri	523	Tjutjur loka	1129
Pisang goreng	1049		
Pisang goreng tepung		Lain-lain	
djagung	1050	Berengkes tempojak	398
Pisang rai	1050	Sambal tempojak	785
Poding buah ^a an	1053	Tumis tempojak	625

SAJURAN

Sajuran daun:			
Bajam			
Keripik bajam	663	Sajur podomoro	309
Lodeh bajam	261	Semur kangkung	335
Sajur bobor bajam	286	Tjah kangkung	607
Sajur menir	304	Tumis kangkung	618
Semur bajam	332		
Sop bajam keong	340	Kol	
Tumis bajam dan djagung muda	616	Asem asem	207
		Atjar ramping	383
		Atjar timor	385
		Atjar tjampur	385
		Gangan asem kering	218
		Gudeg kol hidjau	450
Kangkung		Gulai kol dan bunjtis	233
Atjar timor	385	Kare kol	257
Oseng oseng kangkung	515	Lodeh kol	264
Peletjing kangkung	540	Orak arik	509
Rudjak kangkung	1077	Sajur lontjom	303
Sajur asam kangkung	279		

Sajur menir kol	306	Gulai daun singkong	225
Sambal goreng kol	322	Gulai daun ubi tumbuk	226
Soto kedu	355	Gulai padeh daun singkong	239
Tumis kol	620	Gulai rampon	246
		Kare daun singkong	256
Sawi		Lodeh daun singkong karet	261
Oseng oseng sawi	520	Oblok oblok daun singkong	507
Sajur asam sawi	281	Pallu katji	527
Sajur bobor sawi	287	Pepe peda daun singkong	553
Sajur sawi hidjau	312	Perkedel bungkus daun	
Sajur sawi putih	312	singkong	675
Sop sawi telur	349	Rendang daun singkong	685
Tjap tjai daun sawi	609	Sajur daun ubi tumbuk	291
Tjay siem tjah	611		
Tumis tahu dengan sawi	624	Daun talas	
		Buntil	425
Daun katjang pandjang		Buntil berkuah	425
Botok lireh	415	Buntil danawarih	426
Djukut mapelapah	215	Lostro	485
Kuluban lembajung	467	Loto	484
Sajur bobor	286	Lumut lumut	485
		Sajur daun lumbu	290
Daun kelor			
Djukut meliklik	214	Sajuran daun lain	
Sajur bobor daun kelor	286	Bumbu djukut daun belimbing	419
Sajur liklik	300	Djambrai sagar	212
Sajur menir daun kelor	305	Djukut daun belimbing	214
Sajur putri gunung	310	Es tjintjao	1147
		Gangan daun mengkudu	219
Daun melindjo		Gembrot sembukan	447
Gulai lemak kuah semak	234	Gulai pakis	240
Sabrah au	576	Kekojon	463
Sajur ganemu	293	Kuluban krema	467
Terik daun melindjo	599	Lalap aru	472
Tumis santan ganemu	622	Oseng oseng daun pakis	513
		Oseng oseng gendjer	514
Daun singkong		Pepe daun mangkokan	547
Botok daun singkong	410	Pepe ketek dan daun	
Bulung garikan	418	mengkudu	551
Gudeg daun singkong	499	Sambal daun pagagah	766

Sajur putjuk labu	309	Sambal goreng buntjis	317
Sambal kemangi	772	Setup buntjis	585
Soto selada air	357	Setup buntjis bulat	586
Tjemeding	610	Tumis buntjis	617
Urap daun kentjur	630		
Urap daun mengkudu	630	Djagung muda	
Urap engos engos	631	Bakwan djagung	642
		Biluluhe	817
Sajuran bunga		Binde biluhuta	404
Abon kembang djengger	639	Botok djagung pakai peda	410
Anjang anjang	371	Botok putren	417
Atjar gala gala	378	Bubur djagung muda	833
Gangan tungkul	220	Djagung bakar	858
Gudeg manggar	450	Djagung dan buntjis	435
Kekojon	463	Djagung dan lombok merah	436
Lodeh djantung pisang	217	Djenang djagung	859
Oseng oseng kroto	517	Dodoro dale	870
Pentjok djantung pisang	544	Empek empek djagung	878
Petjel bunga turi	561	Kambewe	908
Sajur djantung	291	Kroket djagung	930
Sajur undis dan bunga kembodja	315	Lemper djagung muda	1009
Sambal goreng kembang kates	321	Lodeh djagung muda	262
Serosop	338	Orak arik djagung	510
Terantjam bunga pisang	595	Oseng oseng djagung	514
Tumis bunga durian	616	Pentjok djagung	543
		Pentjok djagung muda	543
		Perkedel djagung	676
Sajuran buah:		Pu jong hay djagung muda	570
Belimbing Wuluh		Sajur bening djagung muda	283
Pelas belimbing	537	Sajur gurih	294
Sajur belimbing wuluh	282	Sajur menir kental	306
Sambal belimbing	763	Sambal djagung	767
		Sambal goreng djagung	318
Buntjis		Setup djagung muda	586
Asem asem buntjis	207	Sop daging giling dengan djagung	341
Atjar buntjis	337	Sop djagung	342
Djagung dan buntjis	435	Sop djagung pakai tomat	342
Garang asam buntjis	447	Tjah djagung muda	605
Gulai kol dan buntjis	231		
Oseng oseng buntjis	512		

Tumis bajam dan djagung muda	616	Lodeh waluh djipang	267
Tumis djagung lombok hidjau	617	Oseng oseng labu siam	517
Urap djagung muda	631	Sajur asam pedas	281
Katjang pandjang		Sajur gurih labu	295
Dujukut mapeletjing	216	Taart waluh djipang	1110
Gangan asem kering	218	Waluh djipang bumbu mi	633
Oseng oseng katjang pandjang	516		
Sajur bening katjang pandjang	283	Lombok	
Sajur ulih	314	Ase lombok	373
Sambal biasa	764	Lombok isi udang	483
Terik katjang pandjang	601	Lompong sagu	484
Ketimun		Luat	758
Atjar ketimun	381	Oseng oseng lombok hidjau	518
Atjar ketimun dan widjen	382	Sajur lombok hidjau	300
Atjar ketimun tanpa tjuka	382	Sambal badjak	760
Atjar mentah	383	Sambal badjak daging	760
Atjar timor	385	Sambal banteng	761
Atjar tjampur	385	Sambal goreng lombok	324
Bistik ketimun	405	Sambal goreng lombok hidjau	325
Sambal kentjur lalab ketimun	773	Sambal lado hidjau	774
Teranjam ketimun dan batang kuntji	596	Sambal lado uap	775
		Sambal minjak	776
		Sambal parado	778
		Sambal penganten	779
		Tumis djagung lombok hidjau	617
Labu air		Mangga muda, batjang, gandaria	
Gulai labu parang	233	Sambal batjang	763
Labu air isi bakso	469	Sambal gandaria	769
Labu masak santan	469	Sambal gandaria dengan ebi	769
Muarah labu air	669	Sambal tappa	784
Labu kuning		Terantjam mangga muda	597
Gangan waluh	220	Nangka muda, keluwih	
Kolak labu merah	927	Goreng nangka	897
Lodeh plontjo	265	Gudeg	449
Labu siam		Gulai lemak kuah semak	234
Asem asem	207	Gulai nangka	236
Brongkos waluh djipang	211	Gulai pliek ue atau pataram	243

Gulai ramas	244	Pilitode	565
Gulai ramas lengkap	245	Pindang satria	568
Lodeh nangka muda	264		
Nasi djagung nangka muda	191	Terong	
Opor nangka muda	273	Asem asem terong	208
Oseng oseng nangka muda	518	Kare terong	258
Pa' kadonten	274	Petjel terong	563
Sajur bening nangka muda	284	Lodeh terong	266
Sajur keluwih	296	Sajur bening terong	285
Sajur nangka muda	307	Sajur bobor terong	288
Sampeng	1082	Sambal pletjong	781
Serosop	338	Sambal terong	787
		Sambal terong goreng	788
Ojong, gambas		Semur terong	337
Kue ojong	971	Teranjtam terong	598
Sajur asam ojong	280	Terung isi	603
Sajur gili	295		
Sajur ojong	307	Tomat	
Sop ojong	349	Atjar tomat mentah	386
Tumis ojong	621	Perkedel lombok merah tomat	677
		Sambal goreng tomat	331
Paria, pare		Sambal tjangkediro	789
Gulai paria	241	Sambal tahu tomat	789
Kembu paria	463	Sambal tomat goreng	790
Opor pare	273	Selada tomat	580
Oseng oseng pare	519	Semur tomat	338
Papare	534	Setup tomat dan prei	588
Pare isi bumbu keluban	535	Sop djagung pakai tomat	342
		Sop ternate	351
Pepaja muda		Sop tomat isi daging	352
Bumbu rudjak pepaja muda	421	Tomat isi djagung muda	613
Oseng oseng papaja muda	519	Tumis terasi	626
Sajur betik	285	Wedang tomat	1155
Sajur pepaja muda	308		
Sambal godog	317	Sajuran buah lain	
Sambal goreng pepaja muda	326	Sajur buah kelor	288
Pisang muda		Sajuran batang, tangkai:	
Gulai pisang	242	Batang pisang	
Gudeg pisang batu	452	Ares	371

Bumbu ares	418	Sambal ketjambah	774
Djukut ares	213	Soto kedu	355
Ituwu	727	Taoge goreng	754
Piong duku manuk	738	Tumis taoge	623
Sajur gadang	292		
Wortel			
Batang talas/lompong		Atjar ramping	383
Botok lompong	414	Atjar tjampur	385
Gulai birah	225		
Sajur asem batang keladi	278	Sajuran tjampur	
Sajur lumbu pedas	302	Djukut rambanan	216
Sajur lumbu tidak pedas	302	Ebatan	438
Sambal paluik	759	Gado gado	880
Tjorpot	612	Gado gado mentah	881
		Gulene rampaue	252
Rebung			
Beko	393	Karedok	461
Gulai manis rebung	235	Kuluban	466
Gulai rebung masam	246	Kuluban megono	468
Gulai rebung teri basah	247	Lawar sajuran	481
Lodeh rebung	265	Lodeh	260
Sajur rebung	311	Lotek	1018
		Megono	494
		Oblok oblok	507
Sajuran batang lain-lain			
Pentjok kecombrang	546	Petjel	559
		Petjel tumpang	563
		Sajur asam djakarta	278
Sajuran akar, tunas:			
Bawang			
Atjar bawang	376	Sajur daun daunan	289
Atjar bawang merah	377	Sajur manipol usdek	303
Sop bawang	341	Sajur rambanan	311
		Sajur sibulung pulung	313
		Selada tjampur	579
		Sengkuang	581
Ketjambah, taoge			
Atjar ramping	383	Serombutan	583
Atjar timor	385	Sop julienne	345
Atjar tjampur	385	Terantjam	594
Ketoprak	922	Ulang ulang	627
Oseng oseng taoge	521	Untup untup	629
Sajur ketjambah kedele	297	Urap	629
Sajur ulih	314	Utan tuktuk	632

DAGING

Sapi, kerbau		
Asem padeh	374	Gulai kantjah
Belado dendeng	394	Gulai otak
Besengek	401	Gulai pagar puri
Bikia	403	Gulai ridiak
Bistik daging saos susu	404	Gulai tundjang
Bistik djerman	405	Kalio daging
Bumbu lawar	419	Kalio hati
Bumbu rudjak tjampur	422	Komoh
Bundu daging	423	Lapis daging
Cotelet	427	Lapis menado
Conrivilet	427	Lapis palaro
Daging bakar	720	Lapis panir dengan kuah susu
Daging bumbu bali	429	Lapis surabaja
Daging bumbu serapah	429	Lapis telur
Daging belatjang	430	Lauk gadang
Daging goreng ketjap	646	Lawar merah
Daging kukus	431	Lidah sapi
Daging masak atjeh	431	Malbi
Daging tjintjang kukus	432	Malbi hati
Daltja	433	Masak antep
Dendeng belado	433	Masak habang
Dendeng ketjap	434	Masak kuning
Dendeng kelem daging	434	Memangut
Dendeng ragi	647	Mesre daging
Djukut ares	213	Naginatbat
Empal pedas	649	Nasu kadonteng
Gadon	440	Nasu tjemba
Gagape	442	Nilabar
Gangsa	443	Nilomang
Gegepuk	650	Opor daging
Gepukan daging	651	Pallu kaloa
Getjok	448	Pallu konro
Goreng basah usus dan babat	652	Patjua
Goreng otak	653	Paru goreng
Gulai ekor sapi	226	Pantjua
		Penjon

Perkedel	673	Tambusan	592
Perkedel bakar	674	Terik garing	600
Perkedel bungkus daun singkong	675	Timbung	754
Perkedel daging	675	Tjah daging	608
Petola daging	564	Tufi	755
Pindang	565	Tum daging	615
Pindang serani	276	Tuturuga	358
Rabek	571	Urutan	709
Ragout dalam kerang	572		
Rawon	277	Kambing	
Rendang	684	Goreng perut kambing	653
Rendang minang	687	Gulai bagar	222
Ritja rodoh	574	Gulai korma	232
Sambal goreng perentil	326	Gulai korma kambing	232
Sambal padeh	779	Gulai pagar puri	240
Sate bumbu dendeng	741	Gulai parsanga	242
Sate gapit	744	Gule	251
Sate gurih	744	Karsigu	461
Sate lidah	745	Lapis portegis	475
Sate manis	747	Lapis surabaja	475
Sate memangut	748	Lula djakarta	486
Sate padang	749	Magadip	487
Sate prentul	750	Mahbub	488
Sate usus	753	Masak kambing	492
Semur daging	333	Masakan daging	493
Semur lidah	336	Muluga	496
Semur ternate	337	Musaga	497
Seng geseng	670	Naginatgat	670
Sengkuang	581	Nasu tjembra	502
Serapah daging	583	Nilabar	504
Sinalenggam	589	Sate asam manis	739
Sop daging giling dan djagung	341	Sate madura	748
Sop kare	346	Sate tjirebon	752
Sop londonderry	348		
Sop sumsum	351	Babi	
Sop tomat isi daging	352	Babi ketjap	388
Soto bandung	354	Babi tjien	388
Soto banten	354	Bakut masak sajur asin	389
Soto kedu	355	Be genjol	393

Daging babi masak tomat	428	Ajam saos	370
Guling	723	Ajam sapit	369
Ine avau' au	727	Ajam sapit (Palembang)	717
Krupuk babi	931	Ajam seraki pedas	369
Lawar merah	479	Ajam tjintjane	641
Lawar putih	480	Ase	372
Namalum malum	497	Bawang sebungkul	391
Nihasumba	503	Besengek ajam	399
Pangsit	1042	Betutu	402
Piong duku bai	737	Bong dja kee ajam	406
Sangsang	576	Botok ajam	408
Sate babi	740	Bundu ajam	423
Sate pusut	751	Bundu makasar	424
Sumpiah	1097	Gagape ajam	443
Ritja rodoh	574	Gano	444
Timbungan	604	Garang asam	446
Tjah hati babi	606	Gulai ajam	221
Tjap tjai tjah	609	Gulai padeh ajam	238
Tollo pamarasan	613	Gulai pagar puri	240
		Gulai welie	250
Ajam		Hee djie kee	453
Ajam berek	640	Ituwu	727
Ajam bumbu menado	362	Jilabulo	459
Ajam bumbu rudjak	362	Kalio ajam	253
Ajam djeruk nipis	363	Kantjah ajam	460
Ajam goreng	640	Kare ajam	255
Ajam isi dibulu	363	Kare brawidjaja	256
Ajam kodok	712	Kari makasar	259
Ajam makaroni	364	Kek oang	462
Ajam masak ambon	365	Kintuk	259
Ajam masak bugis	365	Laksa	470
Ajam masak hidjau	366	Lawa manu	478
Ajam masak paniki	366	Linggardjati	483
Ajam masak santan	367	Magadip	487
Ajam pangek	367	Manuk dang	490
Ajam panggang sere limo	715	Masak hidjau	270
Ajam panggang ketjap	715	Miswa ajam	668
Ajam panggang klaten	716	Nanigotaan	499
Ajam panggang petjel	717	Napinadar	730
Ajam ritja	368	Nasu likku	501

Nasu wolio	503	Bebek	
Njat njatan ajam	505	Abon bebek	638
Opor ajam	271	Bebek asap	719
Opor benggala	272	Bebek bumbu bali	391
Pallu kaloa	525	Bebek bumbu mangut	392
Pallu sanroh	529	Besengek bebek	400
Pangalumi	1148	Gulai bebek	223
Peletjing ajam	541	Gulai bebek masak hidjau	224
Pentjok ajam	542	Mangut bebek	267
Petjel ajam	560	Opor bebek	271
Petjel panggang ajam	562	Panggang bebek bumbu rudjak	733
Pindang serani	276	Sambal goreng djeroan bebek	319
Piong duku manuk	737	Tim bebek	603
Radjang ajam	572		
Ritja ritja ajam	573	Kalkun	
Sajur lelawar	298	Dembaran	854
Sajur lemeng	299		
Sambal goreng kering ajam	688	Penju, ular	
Sate ajam	738	Jok	727
Sate ajam rendang	739	Kare penju	258
Semur ajam	332	Sate penju	750
Semur goreng	334	Tuturuga penju	358
Selada itali	579		
Singgang ajam	589	Serangga	
Sop ajam	339	Pelas tawon	539
Sop ajam dengan djagung	340	Pepes tawon	555
Soto ajam	353		
Soto madura	355	Kerupuk kulit	
Soto pamekanan	356	Gantalan	445
Tjap tjai tjah	609	Gulai kerupuk djangot	231
Tum ajam	614	Sambal goreng kretjek	324
		Krupuk kulit	664

SUSU

Ampiang badadiyah	796	Es krim panili	1146
Dadiyah	853	Es krim tjoklat	1145
Dangke	647	Fosco (tjoklat)	1148

Kue tar susu	992	Susu goreng	1099
Lapis susu	1003	Susu singkong	1100
Susu eok	1099		

TELUR

Atjar telur ajam	384	Orak arik	509
Baeba	806	Pindang telur	569
Belado telur	397	Pu jong hay	570
Bolu	822	Pu jong hay djagung muda	570
Cacao telur	1144	Rendang telur	687
Chateau de sumatera	849	Sambal goreng telur	329
Dadar isi	644	Sambal goreng telur dengan	
Dadar kelapa muda	645	peda	329
Gulai lemak telur itik	234	Sitrun telur	1150
Gulai telur	248	Susu telur	1151
Gulai telur tapak liman	248	Taart amandel	1100
Kue delapan djam	945	Taart kedju	1104
Kue lilin	965	Taart kopi mocca	1104
Kue nanas	971	Taart panili	1106
Kue panili	973	Tahu telur	701
Kue telur	992	Telur bumbu bali	593
Lapis susu	1003	Telur gambuang	593
Lapis telur	476	Telur mata sapi	705
Masupa	1023	Telur petis	594

IKAN

Ikan basah			
Abon gurami	640	Badjabu bale	641
Ang sio hi	370	Bandasi	718
Asam padeh ikan	374	Bandeng bumbu rudjak	718
Atjar gurami	379	Bau diandjoroi	389
Atjar ikan	379	Bau peapi	390
Atjar ikan bandeng	380	Belado ikan salai	396
Atjar ikan emas	380	Belado teri	397
Aunu senebre	387	Berengkes ikan	398
Aunuve habre	387	Bilitango	644
		Bola bola	819

Botok blenjik	409	Lempok ikan laut	482
Botok mangut	415	Lodeh ikan tjutjut	263
Bumbu rudjak	420	Mangarsik	490
Dabu dabu sesi	428	Mangut ikan	268
Dengke laean	435	Mangut palembang	269
Djan hi tjah	436	Masin	494
Djangan singang	212	Nani arsik arsik	498
Djuku kambu	437	Nani ura	499
Empek empek lenggang	874	Nasinorbuk	500
Gangan asem kering	218	Natinombur	731
Gulai asam pedas ikan	221	Ondol ondol teri	670
Gulai masin	235	Otak otak	523
Gulai ramas	244	Otak otak bandeng	523
Gulai ramas lengkap	245	Otak otak pipih	524
Gulai rebung teri basah	247	Palai badar basah	731
Gurami bumbu ketjap	655	Pallu kesang	527
Gurami goreng saos tomat	656	Pallu mara	528
Ikan bakar	723	Pallu mara tjakalang	529
Ikan bungkus	724	Pallu tjella	530
Ikan dalam kerang	456	Pangek basantan	530
Ikan ditapa	456	Pangek ikan	531
Ikan mas dalam bambu	724	Panggang bandeng	732
Ikan gulung saos udang	457	Panggang belanak bumbu	
Ikan hahiru	457	rudjak	733
Ikan kodok	657	Panggang kalak	734
Ikan kuah	458	Papa kambong	532
Ikan pepes	725	Papare	533
Ikan saos tomat	658	Parape	534
Ikan tjoan tjoan	659	Pentjok ikan	544
Ikan tjuka	458	Pentjok ikan lele	545
Ikan tjuka kering	659	Pepe ikan	550
Ikan tjuka ole	459	Perkedel	673
Ikan woku	660, 726	Perkedel surabaja	679
Kakap goreng	660	Pesmol gurami	557
Karmanatji	728	Pesmol ikan laut	558
Kering ikan tjumi tjumi	662	Pilitode	565
Krakeling bandeng	928	Pindang bandeng	566
Langga roko	729	Pindang ikan tandjan	566
Lawar ikan	479	Pindang ketjap	567
Lele siram lombok	664	Pindang kuning ikan balang	568

Pupuk	681	Sambal goreng kemamah	321
Pindang bandeng ketjap	274	Sambal ikan kering	770
Ritja ritja	573	Sambal sari kering	782
Ritja ritja ikan	574	Sambal teri	786
Sajur maritja	304	Sambal teri goreng	787
Sajur tjupang	313	Tepleng ikan kering	705
Sambal goreng ikan kakap	319	Teri rimbang	599
Sambal lingkung	776		
Salak lauk	688	Ikan panggang	
Sasate	577	Mangut ikan panggang	269
Sate bandeng	741	Sambal goreng kotok ikan	323
Sate lilit	746	Pentjok ikan panggang	545
Selada ikan laut	578	Petjel panggang ikan	562
Semur ikan tambak	335	Terantjam ikan panggang	595
Sepat	582		
Serundeng ikan mudjair	691	Ikan peda	
Serundeng ikan teri	691	Abon peda	639
Seruwit	584	Belado peda	396
Setam tenerem	585	Botok djagung pakai peda	410
Setup gurami	587	Botok peda	417
Setup ikan	587	Buntil	425
Siram lombok	590	Orak arik peda	511
Taotjo ikan	702	Peda bumbu santan	536
Teri goreng	706	Peda tim	536
Tjabik bandeng	605	Pepes peda	552
Tjah djuhi	606	Pepes peda bumbu kelapa	553
Tjoan tjoan	612	Pepes peda daun singkong	553
Tjulo tjulo	706	Sambal goreng telur dengan	
Tumis ikan	616	peda	329
Tumis nus	621		
Urip urip	756	Ikan pindang	
		Ikan pindang goreng	725
Ikan kering		Orak arik pindang	511
Asam kemamah (sambal ikan kaju)	758	Sajur pindang	308
Aunu	209	Tumis pindang	622
Gulai kemamah	229		
Kotokan gereh tongkol	466	Udang	
Oseng oseng gesek	515	Asem asem pedas udang	375
Rempejek teri	684	Asem asem udang	376
		Atjar udang	386

Botok bekasem	408	Udang wotjap	708
Djagung udang panggang	721	Ungker ungker	628
Gimbal udang	651		
Goreng udang kering	654	Petis, terasi	
Gorengan udang metro	655	Pepes telur ikan	554
Hee hie wee	454	Petis bumbon	559
Kat li hie	661	Sambal goreng petis	327
Kendo udang	464	Sambal goreng terasi	331
Lawa udang	478		
Lombok isi udang	483	Kepiting, radjungan, juju	
Mireng udang	668	Botok juju	412
Otak otak udang	525	Kepiting goreng	661
Otak udang	671	Perkedel radjungan	678
Panggang udang	735	Pu jong hay	570
Pelas udang	540	Rempah randjungan	683
Pepes udang	557	Sop kepiting asperges	347
Sambal gandaria dengan ebi	769		
Sambal udang	790	Kerang	
Sate udang	752	Bia	720
Sate udang menado	753	Saba' au	575
Sumpiah	1097	Sate kerang	745
Tjah sajur asin	608		
Tumis laman	620	Katak	
Tumis udang	626	Gulai katak	228
Udang gapit	755	Botok katak	413
Udang isi	707	Linting pepes	730

LAIN-LAIN

Agar²			
Poding buah ² an	1053	Sambal keluwak	772
Poding tjoklat pakai agar ²	1056	Sambal kemiri	772
Slei	1094	Sambal tjabuk	788
		Sambal widjen	791
Bidji-bidjian			
Djenang pelok	861	Djamur	
Dodol pelok	868	Botok djamur gigit	411
Kelatak	914	Botok djamur pajung	411
Pepes keluwak	550	Pepe tjendawan	556
		Sup djamur pajung	343

Lain-lain

Wedang ronde	1154
Wedang sereh	1154