



Masukkan Email / Username

Password

LOG IN

[Daftar ?](#)

20:54



...



4G+



Masukkan Nama Depan

Masukkan Nama Belakang

TTL

Masukkan Username

Masukkan Email

Password

CREATE ACCOUNT



YOUR USERNAME

YOUR EMAIL

YOUR TTL

LOG OUT ?

Search



Utama



Camilan



Baru



Minuman

DAILY RECEIPE

HOT RECEIPE

[Lihat Lainnya >](#)

Churros



Dalgona



Pie Susu



Rekomendasi



Rasane Live



Profil



...



4G+



Search



MAKANAN UTAMA

MAKANAN RINGAN

MINUMAN



...

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

q w e r t y u i o p

a s d f g h j k l

z x c v b n m ➞

!#1

?

Bahasa Indonesia

.





Mendengarkan...

20:54 ⌚ ↻ 🎵 📸 ⏮

4G+ 🔍

Rasanae Laen Receipe

Versi 2.20.64



© 2019-2020 Rasane Laen Inc.



KERANJANG RESEP ANDA

**Patin Asam****Manis Pedas**

masakonlen@gmail.com

100x

**Tahu Crispy**

masakonlen@gmail.com

100x

RASANE LIVE

LIVE

LIHAT LIVE DARI RASANE LAEN



jihanacook@gmail.com

100
Baru saja



syakilasep@gmail.com

200
1 menit yang lalu



Makanan Utama



HASIL PENCARIAN

**Ayam Bakar Solo**

reseprumah@gmail.com

100x

**Nasi Goreng Kampung**

dapur@yahoo.co.id

100x

**Cumi Asam Manis**

cumiii@gmail.com

100x

**Patin Asam Manis Pedas**

masakonlen@gmail.com

100x



Ayam Bakar Solo



Ayam Bakar Solo

reseprumah@gmail.com

100x

Bahan-bahan :

- 1 ekor ayam kampung potong jadi 4
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm gula merah, sisir Air kelapa utk ungkep ayam

Bumbu yg dihaluskan :

- 8 btr bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 2 btr kemiri, sangrai seruas kunyit
- Garam secukupnya

Langkah :

- Balurkan bumbu yg telah dihaluskan ke ayam yg telah dipotong2. Remas2 sebentar. Diamkan kira2 20 mnt
- Pindahkan ayam ke wajan. Tuang air kelapa, gula merah, kecap manis dan garam. Ungkep ayam
- Masak sampai ayam empuk dan bumbu mengental
- Panggang ayam di atas arang / hepikol sampai agak kering sambil diolesi sisa bumbu
- Ayam bakar solo telah siap dihidangkan



Nasi Goreng Kampung



Nasi Goreng Kampung

dapur@yahoo.co.id

100x

Bahan-bahan :

- 1 piring nasi dingin
- 5 bh cabe rawit, iris
- 3 bh bawang merah, iris
- 2 siung bawang putih,iris
- 1 btr telur
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdm kecap asin
- 1/2 sdt gula pasir
- 1/2 sdt merica
- Garam secukupnya

Langkah :

- Kocok telur beri sedikit garam. Panaskan minyak di wajan. Masukkan telur, bikin orak arik. Sisihkan
- Dg sisa minyak di wajan, tumis bawang merah, bawang putih dan cabe hingga harum. Masukkan nasi dan telur orak arik. Beri kecap2an, garam, gula dan merica. Aduk rata
- Masak sambil terus diaduk hingga nasi agak kering. Koreksi rasa. Angkat. Sajikan nasgor dg telur ceplok dan irisan timun
- Tips : jumlah kecap bisa ditambah sesuai selera



Cumi Asam Manis



Cumi Asam Manis

cumiii@gmail.com

100x

Bahan-bahan :

- 8 porsi
- 1 kg cumi - cumi segar
- 1 butir jeruk nipis
- 1 batang daun bawang
- 1 butir bawang bombai
- 3 cabe rawit besar

Bumbu :

- 3 butir bawang putih
- 5 butir bawang merah
- 5 buah cabe merah
- 10 buah cabe rawit
- 1 butir tomat
- 1 sdm saos tiram
- 3 sdm saos cabe secukupnya Garam
- 2 sdm saos tomat
- Secukupnya Minyak goreng
- Secukupnya Penyedap rasa

Langkah :

- Cuci bersih cumi, hilangkan tinta hitamnya, kemudian potong-potong cumi tambahkan air jeruk nipis untuk menghilangkan bau amis
- Iris bawang putih, bawang merah, cabe merah dan cabe rawit. Lalu iris bawang bombai, daun bawang, tomat, dan cabe hijau besar (untuk dimasukkan diakhir)
- Tumis bawang putih, bawang merah dan cabe rawit dengan minyak goreng. Tambahkan daun salam. Setelah keluar aroma masukkan cumi yang sudah dipotong-potong dan dilumuri air jeruk
- Tambahkan saus tiram, saos tomat, saos cabe dan garam dan penyedap rasa. Kemudian tambahkan air secukupnya
- Tunggu sampai mendidih, terakhir masukkan irisan daun bawang, bawang bombai dan irisan cabe hijau
- Setelah matang, angkat kemudian sajikan



Patin Asam Manis Pedas



Patin Asam Manis Pedas

masakonlen@gmail.com

100x

Bahan-bahan :

- 1 ekor ikan patin ukuran sedang, potong beberapa bagian
- 1 Jeruk nipis
- 1 lembar daun salam
- 1 batang serai, geprek
- 1 ruas jari lengkuas tua, geprek
- 4 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 4-5 butir asam jawa
- 3 ikat daun kemangi, ambil daunnya saja
- 2 buah cabe merah keriting, iris serong
- 20 buah cabe rawit merah
- 1 buah tomat, potong dadu
- secukupnya Minyak sayur
- secukupnya Air
- secukupnya Garam, gula, lada dan penyedap rasa

Bumbu halus :

- 4 ruas jari kunyit tua
- 1/2 sdt ketumbar
- 5 buah bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 ruas jari jahe

Langkah :

- Beri perasan jeruk nipis pada ikan yg sudah dibersihkan, diamkan 5' kemudian goreng sebentar sampai agak kecoklatan
- Tumis bumbu yg sudah dihaluskan, masukan juga salam serai lengkuas dan daun jeruk aduk sampai bumbu harum dan matang
- Masukkan air kurang lebih 1 liter, bumbui garam, lada, gula, penyedap rasa, asam jawa, irisan cabe merah dan cabai rawit utuh sampai rasa asam manisnya pas.
- Masukan ikan dan biarkan sampai mendidih dan bumbu meresap, ketika sudah mau matang baru masukan kemangi dan tomat.. Setelah teraduk semua. Siap disajikan.



Makanan Ringan/Camilan



HASIL PENCARIAN

**Churros**

reseprumah@gmail.com

100x

**Martabak Manis**

dapur@yahoo.co.id

100x

**Roti Bakar**

cumiii@gmail.com

100x

**Tahu Crispy**

masakonlen@gmail.com

100x



Churros



Churros

reseprumah@gmail.com

100x

Langkah :

- Siapkan panci, Masukkan air, garam, gula dan mentega. Masak sampai mendidih, matikan api
- Masukkan tepung terigu aduk rata, nyalakan api kembali masak sekitar 2 menit
- Dinginkan
- Masukkan telur, aduk dengan spatula kayu sampai rata
- Teksturnya ngga terlalu lembek
- Masukkan ke dalam piping bag beri spuit lalu gunting bagian bawahnya
- Panaskan minyak lalu masukkan adonan churros dengan cara, tekan piping bag sampai keluar adonan kira2 3 cm lalu potong dengan gunting
- Goreng sampai matang
- Angkat, biarkan agak hangat lalu guling2 ke bahan taburan.
- iap dihidangkan, lebih nikmat jika di cocol ke dalam coklat leleh

Bahan-bahan :

- 40 gram mentega (4 1/4 sdm)
- 125 ml air (9sdm)
- 1 sdt gula pasir
- Sejumput garam
- 75 gram tepung terigu serba guna (segitiga) > (7sdm)
- 1 butir telur

Bahan taburan:

- 1 sdt kayu manis bubuk
- 3 sdm Gula kastor



Martabak Manis



Martabak Manis

dapur@yahoo.co.id

100x

Bahan-bahan :

Bahan A =

- 400 gr Terigu Serbaguna
- 1 sdt Baking soda
- 4 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- 350 cc air matang
- 1 sachet vanili

Bahan B =

- 150 cc Air matang
- 2 butir Telur utuh
- 1 sdt Baking Powder

Topping:

- 2 sdm Mentega
- Secukupnya Gula pasir untuk taburan

Topping tambahan:

- Secukupnya Keju parut
- Secukupnya Selai cokelat
- Secukupnya Kacang tanah sangrai yang ditumbuk kasar
- Secukupnya Meisis
- Selai cokelat homemade

Langkah :

- Campur semua bahan A. Lalu aduk dengan teknik maju-mundur menggunakan Baloon Whisk selama 20 menit. Pastikan adonan menjadi rata, kental dan bergelembung.
- Setelah itu tutup adonan dengan kain, diamkan selama 30 menit.
- Setelah 30 menit, masukan semua bahan B. Selanjutnya mikser dengan kecepatan paling rendah selama 3 menit.
- Olesi Teflon dengan sedikit mentega menggunakan tissue, oleskan dengan rata. Lalu panaskan Teflon sampai benar-benar panas. Jika Teflon sudah panas, tuang setengah dari adonan ke Teflon.
- Saaat adonan mulai terlihat bersarang, segera taburi gula pasir secukupnya agar lubang sarang tidak tertutup dan berubah jadi menggembung.
- Jika sudah mulai berbuih, tutup Teflon. Masak sampai martabk matang. Lalu olesi dengan 2 sdm mentega.
- Martabak Terang Bulan siap disajikan dengan topping sesuai selera.



Roti Bakar



Roti Bakar

cumiii@gmail.com

100x

Bahan-bahan :

2 lembar Roti Tawar
5 sendok makan Susu kental manis coklat
25 gram Keju Cheddar
2 sendok makan Margarin

Langkah :

- Parut keju di atas salah satu roti tawar, ratakan.

Tips : secara visual lebih baik gunakan roti tawar berbentuk persegi, lebih cocok untuk tampilan roti bakar.

- Tuangkan susu kental manis coklat secara merata.

Tips : jika ada, tambahkan meses coklat untuk mendapatkan rasa coklat yang lebih kuat.

- Tutup dengan roti satunya, balik, oleskan 1 sdm margarin hingga merata. Kemudian siapkan wajan datar anti lengket.

Tips : tidak perlu memanaskan margarin di wajan karena sudah cukup dengan yang dioleskan.

- Panggang roti di atas wajan, gunakan api kecil saja. Bagian yang telah diolesi margarin menghadap bawah.

- Oleskan 1 sdm margarin secara merata di sisi yang belum dioles sambil ditekan-tekan.

Setelah rata, balik roti dan terus ditekan-tekan.

- Potong sesuai selera dan siap disajikan.



Tahu Crispy



Tahu Crispy

masakonlen@gmail.com

100x

Bahan-bahan :

6-10 buah Tahu
50 gr Terigu (sy segitiga)
1/4-1/2 sdm Maizena/Tapioka
1 sdt Garam
2 sdt Kaldu Bubuk
1 sdt Baking Powder
250-300 ml Air

Langkah :

- Potong tahu menjadi 4 bagian
- Campurkan terigu, maizena, garam, baking powder, kaldu bubuk aduk rata. Lalu masukkan air dan aduk rata
- Rendam tahu sebentar saja
- Lalu tiriskan
- Panaskan minyak, dan goreng tahu hingga tahu mengembang.
- Setelah tahu menjadi coklat, lalu tuang kan cairan tepung td (jgn lupa diaduk dulu takut tepung mengendap), secukupnya saja. Lalu aduk dan biarkan goreng hingga kering. Lalu tuang kembali cairan td diatasnya bisa 2-3 kali, goreng hingga kering.
- Angkat dan tiriskan, selesai



Baru / Hot Receipe



HASIL PENCARIAN

**Churros**

reseprumah@gmail.com

100x

**Dalgona Coffe**

dapur@yahoo.co.id

100x

**Pie Susu Teflon**

cumiii@gmail.com

100x

**Boba Milk Tea**

masakonlen@gmail.com

100x



Dalgona Coffe



Dalgona Coffe

dapur@yahoo.co.id

100x

Langkah :

- Siapkan wadah, masukkan gula pasir, kopi instant dan air hangat, lalu mixer.
- Mixer dengan kecepatan tinggi, kira-kira selama 5 sampai 6 menit.
- Hingga hard peak (kaku), kalo dibalik tidak tumpah, matikan mixer. Siapkan gelas saji, lalu tuang es batu secukupnya.
- Kemudian tuang susu cair UHT, lalu tata kopi yang tadi dimixer diatas susu. Dalgona coffee siap dinikmati, kalau cara menikmatinya kopi dan susu diaduk hingga tercampur rata, jika kopi terlalu manis atau kental, bisa ditambah air dingin secukupnya sesuai selera masing-masing.
- Ini kopi instant sachet yang saya gunakan.



Pie Susu Teflon



Pie Susu Teflon

cumiii@gmail.com

100x

Bahan-bahan :

Bahan Kulit :

- 250 gram tepung terigu segitiga biru
- 100 gram mentega (tidak dicairkan)
- 1 sdt garam

Bahan Isi :

- 5 butir kuning telur
- 250 ml Susu Kental Manis
- 1 sdm tepung maizena cairkan dg 100ml air putih
- 1 sdt vanili bubuk

Langkah :

- **KULIT PIE :** Dalam baskom kecil.. campur tepung terigu, garam dan mentega dg menggunakan ujung jari hingga bergerindil spt pasir lalu uleni dg tangan hingga dapat dibentuk
- Siapkan teflon ukuran sedang lalu bentuk kulit pie di teflon dg menggunakan jari
- Tusuk tusuk dg garpu adonan kulit pie yg sudah dibentuk di teflon untuk menghias pinggiran gunakan garpu sbg alatnya. Lalu diamkan dalam kulkas selama 15menit
- Mencampur isian pie susu : kuning telur dikocok sampai rata kemudian susu kental manis setelah rata baru masukan larutan maizena kemudian vanili bubuk. Aduk hingga benar2 rata
- Tuangkan isian fla melalui saringan kedalam teflon yg berisi adonan kulit pie yg sudah didinginkan
- Panggang teflon diatas api sgt kecil dg jarak yg cukup jauh spt pada foto (abaikan si teflon yg sdh gosong) selama 45-60mnt tutup teflon harus sering2 dibuka dan dilap spy pie tidak basah
- Matikan api jika sudah matang (adonan telur dan susu sudah mengeras) tunggu agak dingin baru dilepaskan dr teflon. Pie susu siap disajikan.



Boba Milk Tea



Boba Milk Tea

masakonlen@gmail.com

100x

Langkah :

- Bahan A : masak air dan brown sugar hingga mendidih, masukkan campuran tapioka dan coklat bubuk. Aduk hingga rata dan uleni pakai tangan hingga tercampur rata.
- Bentuk adonan menjadi panjang dan potong- potong adonan.
- Bulatkan adonan yg sudah terpotong. Setelah itu, campur dengan sedikit tepung tapioka supaya pas dimasak nanti tidak lengket satu sama lain.
- Rebus dengan air biasa (diluar resep) 15 menit. Matikan api dan tutup panci, diamkan hingga 20menit.
- Saring bubble nya dan masukkan ke dalam air biasa. Pisah-pisahkan bubble yg menyatu menggunakan tangan.
- Bahan B : Masukkan bubble ke dalam panci, masukkan 35gram brown sugar dan 80ml air. Masak hingga mendidih. Bubble siap digunakan
- Milk tea : rebus air hingga mendidih, tuang ke Teh Hitam. Saring teh nya. Masukkan gula dan susu bubuk. Aduk hingga rata.
- Cara penyajian : masukkan bubble ke dalam gelas, masukkan es batu, dan terakhir tuang milk tea



Minuman



HASIL PENCARIAN

**Milkshake Chocolate**

reseprumah@gmail.com

100x

**Dawet**

dapur@yahoo.co.id

100x

**Cincau Gula Merah**

cumiii@gmail.com

100x

**Nata Milk**

masakonlen@gmail.com

100x



Milkshake Chocolate



100x

Bahan-bahan :

- 3-5 SDT Cokelat murni (Cocoa) bubuk, me : Van Houtten
 - 2 kotak kecil Susu cair, me : Frisian Flag cokelat
 - 3 SDT gula pasir (karena saya tidak suka terlalu manis)
 - 1/2 SDT vanilli/vanilla bubuk utk pewangi
 - 1-2 SDM Susu kental manis, me : Carnation
 - 10 kotak es batu
 - 2 Scoop ice cream cokelat, me : Diamond
 - 50 ml air putih (jika ingin tidak terlalu kental)
- Untuk topping :
- Bisa tambahkan meises Ceres atau Astor/wafer/chocolatos

Langkah :

- Pertama siapkan blender bersih. Bebas dari bau bekas blender bumbu dapur
- Tuang satu persatu bahan2 diatas sesuai urutan ke dalam blender
- Lalu blender dengan kecepatan rendah, jangan dengan kecepatan tinggi, karena akan berantakan/luber
- Blender kurang lebih sekitar 1-2 menit
- Tuangkan ke gelas ukuran sedang
- Hias dengan topping sesuai seleramu lalu siap untuk disajikan
- Utk es krim bisa di blender langsung atau utk topping



100x

Bahan-bahan :

- 10 sdm tepung beras rosebrand
- 2 sdm tepung tapioka
- Sejumput garam
- 650 ml air
- Vanili
- Pewarna hijau
- Kuah santan
- 65 ml kara segitiga
- 500 ml air
- Kuah gula merah
- 250 ml air
- 250 gram gula merah

Alat²:

- Wajan
- Centong kayu
- Baskom
- Air dingin
- Es batu
- Centong sayur
- Panci
- Plastik segitiga/piping bag

Langkah :

- Campur tepung beras tapioka sejumput garam pewarna hijau dan air cairkan dlm wajan kemudian masak dgn api sedang
- Masak sampai adonan mengkilap dan warna berubah jd pekat
- Angkat adonan cetak menggunakan piping bag/plastik segitiga yg sebelumnya sediakan baskom yg sudah diisi air es dan es batu
- Kuah santan rebus air dgn santan beri sejumput garam aduk terus agar santan tidak pecah
- Kuah gula merah rebus air dan gula merah sampai mendidih
- Sajikan cendol/dawet kedalam gelas beri santan+gula dan beri es batu

Cincau



Bahan-bahan :

- 1 blok cincau hitam siap pakai serut kasar pake serutan keju
- 1000 ml susu cair full cream putih
- 200 g gula merah
- 2 sdm gula pasir
- 1 lembar daun pandan simpulkan
- 350 ml air

100x

Langkah :

- Campur gula merah, air, daun pandan, gula pasir, lalu didihkan hingga gula larut, dinginkan lalu saring
- Campur susu cair dgn gula merah yg sdh di cairkan td, aduk rata, masukan cincau lalu aduk rata, sajikan dingin



Nata Milk



Bahan-bahan :

- 100gr agar-agar warna warni
- 400 ml susu cair
- 6 sdm sirup marjan cocopandan
- 250 gram es batu serut
- 300 gram nata de coco

100x

Langkah :

- Ambil gelas cantik dan masukan es batu
- Masukkan agar agar warna warni
- Masukkan nata de coco
- Masukkan susu cair
- Masukkan es serut lalu tuangkan sirup cocopandan.