**Makanan Khas Jawa Tengah**

1. Lumpia Semarang

### Tahu Petis

### Tempe Mendoan

### Nasi Gandul

### Nasi Liwet

### Rondo Royal

### Soto Kudus

### Gethuk

### Wajik

### Gudeg

### Dawet Ireng

### Nasi Grombyang

### Garang asem

### Mie ongklok

### Serabi solo

### Tiwul ungaran

**LUMPIA SEMARANG**

## Bahan-bahan

* 100 g tepung terigu
* 50 g tepung beras
* 1 butir telur
* secukupnya Air
* secukupnya Garam
* Kocokan kuning telur
* Bahan isi :
* 150 g udang kupas
* 150 g rebung (aku ganti bengkuang) diparut
* 100 g kol, diiris
* secukupnya Daun bawang
* 3 siung bawang putih, dihaluskan
* secukupnya Garam, gula, penyedap

## Cara Pembuatan

1. Untuk kulit : Campur semua bahan kulit, aduk rata, lalu buat dadar di teflon hingga adonan habis
2. Untuk isi : Rebus terlebih dahulu udang, hingga matang (berwarna orange kemerahan) setelah itu dicincang halus
3. Tumis bawang putih yg dihaluskan, masukkan udang cincang, kubis, rebung/bengkuang,daun bawang, masak hingga sayuran layu. Koreksi rasa
4. Masukkan isian ke dalam kulit, dilipat. diberi kuning telur kocok utk menempel ujung lipatan lumpia.
5. Goreng lumpia hingga kecokelatan
6. Sajikan

**TAHU PETIS**

## Bahan-bahan :

* 2 sdm petis udang
* 3-4 siung bawang putih
* sesuai selera cabai
* 1 sdt tepung maizena
* 150 ml air
* 20 gr gula merah yg sdh diiris tipis
* serai dan daun jeruk
* garam
* (kaldu bubuk jika perlu)

## Cara Pembuatan :

1. Larutkan tepung maizena kedalam air. Aduk rata
2. Haluskan bawang putih dan cabai. Tumis lalu masukkan serai dan daun jeruk sampai harum dan matang.
3. Masukkan petis udang adukrata, lalu gula merah masuk aduk sampai tercampur rata. Tuang cairan maizena sambil di aduk cepat sampai tercampur rata. Masukkan garam. Tes rasa.
4. Jika sudah pas, aduk trs sampai petis meletup letup dan kental.
5. Petis siap dinikmati.

**TEMPE MENDOAN**

## Bahan-bahan :

* 1 tempe
* 1/4 terigu
* 2 bawang putih
* Garam
* Lada
* Daun bawang
* Minyak goreng

## Cara Pembuatan :

1. Iris tempe tipis tipis, kalau saya bisa sampe 12 bagian hehe
2. Haluskan bawang putih,lada secukupnya (bisa pake lada bubuk) garam
3. Siapkan terigu kasih air secukupnya, masukan bumbu yg sudah di haluskan
4. Iris daun bawang setipis mungkin masukan ke terigu yg sudah di kasih bumbu, aduk rata
5. Terakhir panaskan minyak goreng tempenya yg sudah di kasih tepubg, masak angkat jika sudah kelihatan matang..
6. Siap sajikan

**NASI GANDUL**

## Bahan-bahan :

* Daging sapi + jeroan (di marinasi dgn nanas parut sekitar 45mnt)
* Bumbu halus:
* Bawang merah
* Bawang putih
* Pala
* Merica (saya pake merica bubuk)
* Cabe merah
* Ketumbar (saya pake yg bubuk)
* Jahe
* Kencur
* Terasi
* Gula jawa
* Kemiri
* Jinten
* Santan
* Laos

Cara Pembuatan :

1. Setelah daging di marinasi cuci bersih
2. Tumis bumbu halus smpe harum, masukan daging aduk sampai tercampur semua
3. Masukan Laos geprek+santan
4. Aduk² sampai rata jangan sampai pecah santannya
5. Klo mau daging lebih empuk bisa di masukan sendok makan
6. Tunggu sampai matang, tes rasa bisa di berikan penyedap rasa
7. Kalo sudah enak siap di sajikan

### NASI LIWET SOLO

## Bahan-bahan :

**Nasi**

* 4 cup beras (@160gr)
* 200 ml santan sedang
* 850 ml aer
* 2 sdt garam
* 2 lembar salam
* 1 lembar daun pandan

**Ayam Suwir**

* ³\⁴ kg paha ayam/dada (blh bagian lainnya)
* 300 ml santan/aer
* 1 ruas lengkuas
* 3 lembar salam
* Secukup nya gula garam
* bumbu halus\*
* 5 bh bawang merah
* 4 bh bawang putih
* 2 ruas kunir

**Areh Putih (Optional)**

* 1 bh putih telor
* 1/4 sdt garam
* 100 ml santan kental

**Areh Kuning (Optional)**

* 1 buah kuning telor
* 1/4 sdt garam
* 100 ml santan kental
* sayur labu siam/manisah
* 1 bh manisah uk sedang/besar
* 250 ml santan
* 300 ml aer
* 1 cm laos/lengkuas
* 2 lembar salam

**Bumbu Halus**

* 5 bawang merah
* 3 bawang putih
* 1 ruas kunyit
* 3 bh cabe merah besar (blh lbh)

## Cara Pembuatan :

1. Membuat nasi liwet: cuci bersih beras, masukkan semua bahan dan masak dg magic com smpe matang (blh pke dandang, caranya sprti masak nasi biasa)
2. Membuat ayam suwir: tumis bumbu halus, masukkan salam dan lengkuas, masukkan aer/santan beri gula haram secukup nya.. Ungkep hingga bnr2 meresap
3. Areh putih n kuning: campur masing2 bumbu areh dan masak masing2 areh dg api kecil sedang hingga mngental, done (untuk yg warna kuning blh dtambah bubuk kunyit)
4. Sayur labu siam tumis bumbu halis hngga setengah matang,masukan laos salam.. Tumis hingga harum, beri aer/santan.. Masukkan manisah, tggi smpe mndidih dan matang (sesekali d aduk, tambahkan gula garam sesuai selera)
5. Sajikan

### RONDO ROYAL

## Bahan-bahan

* 200 gr tape singkong, haluskan
* Adonan basah:
* 10 sdm munjung terigu
* 1 sdm gula pasir (sesuai selera)
* 1 sdt ragi instan
* 10 sdm air hangat
* 1/2 sdt garam
* Pelapis kering:
* 3 sdm terigu
* Sejumput vanili bubuk

## Cara Pembuatan :

1. Campur terigu, gula, ragi aduk rata. Tambahkan air hangat aduk hingga kental sekali, lalu diamkan sekitar 10 menit.
2. Masukan tape halus dan garam aduk rata. Bentuk bulat2 tape/sesuai selera, gulingkan di pelapis kering.
3. Lalu goreng hingga kecoklatan.
4. Sajikan..

### SOTO KUDUS

## Bahan-bahan :

* 1 ekor ayam kampung bagi 4
* 250 gram tauge,bersihkan
* 3 lembar daun salam
* 4 cm lengkuas,memarkan
* 4 cm jahe,memarkan
* 2 batang serai,memarkan
* 1,5 liter air
* secukupnya Garam dan gula
* bila suka Penyedap rasa
* Haluskan :
* 8 butir bawang merah
* 6 siung bawang putih
* 6 butir kemiri
* 1 sdm ketumbar
* 1 sdt lada putih
* 1/2 sdt jinten
* Pelengkap :
* 4 butir telur rebus,belah dua
* 2 batang daun seledri,iris halus
* 2 buah jeruk nipis belah 4
* Bawang merah dan putih goreng

## Cara Pembuatan :

1. Rebus ayam kampung dengan air bersama daun salam dan lengkuas.beri garam dan gula secukupnya lalu masak sampai keluar kaldu dan ayamnya harum dan matang.angkat.suwir-suwir dagingnya sisihkan.
2. Panaskan minyak tumis bumbu halus,serai,jahe sampai harum dan matang,dan benar benar harum karena akan mempengarusi rasanya.angkat.
3. Masukkan kedalam kaldu,masak kaldu dengan api kecil hingga mendidih,aduk dan tes rasanya tambahkan garam bila perlu dan penyedap rasa.
4. Isi mangkuk dengan tauge,daging ayam suwir dan telur rebus.siramkan kuah soto.taburi irisan daun seledri dan bawang goreng.
5. Sajikan.

**GETUK SINGKONG KHAS JAWA TENGAH**

Bahan-bahan :

* ½ kg Singkong, kemudian anda kupas dan potong-potong
* ½ buah Kelapa, kemudian anda parut dan kukus
* 150 gram Gula Pasir/Gula Jawa (sesuaikan kebutuhan)
* ½ sendok teh Garam
* Air untuk mengukus
* Pewarna

Cara Pembuatan :

1. Pertama anda kupas kulit singkongnya, kemudian anda cuci bersih dan anda potong-potong dengan ukuran sekitar 5 cm.
2. Kemudian anda rebus singkongnya hingga matang, lalu anda angin-anginkan sampai uapnya menghilang.
3. Selanjutnya anda campurkan singkongnya dengan garam dan gula, kemudian anda hancurkan sampai lumat.
4. Tambahkan sedikit pewarna (bila suka & sesuaikan kebutuhan).
5. Sajikan hangat dengan taburan parutan kelapa.

**WAJIK**

Bahan-bahan :

* ½ kg beras ketan putih. pilih yang super(bagus).
* 350 gr gula merah (pilih gula merah yang enak (gula aren))
* 50 gr gula pasir
* 1½ gelas Santan (bisa di ambil dari 1 - 2 butir kelapa)
* 1/4 sdt garam
* 2 atau 3 lembar daun pandan
* 3 lembar daun jeruk purut.
* 200 ml air

Cara Membuat Kue Wajik:

1. Mula mula cuci bersih beras ketan, rendam beras sampai terendam selama 2-3 jam. tiriskan.
2. Panaskan kukusan/ dandang dan kukus beras ketan selama 40 menit hingga 3/4 matang.
3. Ambil panci tersendiri masak air200 ml hingga mendidih.
4. Kemudian masukkan beras ketan yang sudah 3/4 matang ke dalam 200 ml air mendidih. aduk rata hingga air tereserap dan meresap ke beras ketan. diamkan dulu...
5. Di sela sela waktu silakan masak santan, gula merah, gula pasir, garam, daun pandan dan daun jeruk hingga mendidih dan kental. ( Sebaiknya menggunakan wajan penggorengan besar dan lumayan tebal untuk menghindari kemungkinan cepat gosong)
6. Lalu masukkan adonan ketan masak hinggga santan dan gula terserap habis oleh ketan. aduk-aduk selama proses santan terserap. masak terus hingga kering dan berwarna coklat mengkilap.
7. Lalu angkat, panas-panas tuang ke dalam baki atau loyang ratakan sambil di tekan-tekan. dinginkan.
8. Kemudian potong-potong sesuai selera hias dengan potongan daun pandan dan siap disajikan.

**DAWET IRENG**

## Bahan-bahan :

**Bahan Kuah:**

* 200 ml santan cair instan
* es serut secukupnya

**Bahan Dawet:**

* 75 gr tepung beras
* 50 gr tepung sagu
* 600 ml air
* 1/2 sdt garam
* 2 sdm abu merang
* 1 sdm air kapur sirih
* secukupnya air es untuk merendam

**Bahan Sirup Gula:**

* 250 gr gula merah
* 250 ml air
* 2 lembar daun pandan
* 1/2 sdt garam
* 100 gr nangka, iris tipis

Cara Pembuatan :

1. Dawet: Larutkan tepung beras, tepung sagu, air, garam dan abu merang. Aduk rata. Masak sambil diaduk sampai adonan meletup-letup dan kental.
2. Taruh cetakan dawet di atas baskom berisi air es. Tuang adonan ke dalam cetakan dawet. Tekan tutupnya hingga adonan keluar dan terendam air es. Lakukan hingga adonan habis.
3. Sirup: Didihkan gula merah, air, daun pandan dan garam hingga kental. Tambahkan irisan nangka. Aduk rata, dinginkan.
4. Tata dalam gelas/mangkok saji dawet, santan, sirup dan es serut.
5. Sajikan

**GUDEG**

## Bahan-bahan

* 1 kg nangka muda, sdh diiris2

**Bumbu halus :**

* 10 bawang merah
* 4 bawang putih
* 8 kemiri
* 1 sdm ketumbar

**Bumbu cemplung :**

* 6 daun salam
* 3 cm lengkuas geprek
* 2 serai, geprek
* 3 daun jeruk
* 150 gr Gula merah
* 2 bgkus kecil Santan kelapa kara
* Sesuai selera gula garam penyedap
* Bisa ditambah telur rebus

## Cara Pembuatan :

1. Masukkan dalam panci, bumbu cemplung, atasx dksih bumbu halus, atasx lagi dksih nangka, siram air santan, mask dg api kecil, trup rapat sperti diungkep kurleb 4-5 jam
2. Kalo stgah santan uda brkurang, dtambahin telur rebus, lnjut ungkep lagi, kasi bumbu perasa ssuai selera, Gula merah bs dtambah,
3. Terus diungkep sampai mngering, sesuai selera
4. Sajikan

**NASI GROMBYANG**

## Bahan-bahan

* 1 kg daging sapi

Bumbu rebus:

* 3 lembar daun salam
* 1 cm lengkuas, geprek
* 2 lembar daun jeruk

Bumbu halus:

* 10 siung bwg putih
* 15 siung bwg merah
* 4 butir kemiri
* 1 sdt merica butiran
* 1 sdt pala bubuk
* 2 butir keluwak
* 3 cm jahe
* 3 cm kunyit
* 2 jempol lengkuas, geprek
* 2 batang serai, memarkan, ikat simpul
* 2 lembar daun salam
* 1 sdm (jgn munjung) tauco
* 4 sdm gula jawa sisir
* 1 lt air
* secukupnya minyak utk menumis
* secukupnya garam
* 2 sendok nasi serundeng kelapa, tumbuk halus dulu
* segenggam cabai rawit ijo utuh

Pelengkap:

* 8 porsi nasi putih
* secukupnya daun bawang, iris tipis
* secukupnya bawang goreng

## Langkah

1. Iris daging kotak kotak. Rebus dg bumbu rebusan sampai empuk. Angkat. Tiriskan. Buang 1/2 air rebusan (agar tdk terlalu byk lemak)
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan air dan gula jawa. Lalu tambahkan kaldu sapi+daging sapi yg sdh direbus. Biarkan mendidih.
3. Masukkan serundeng yg sdh ditumbuk halus (harus benar2 halus biar gk kasar di lidah) lalu masukkan jg cabai rawit. aduk rata. Biarkan tercampur rata.
4. Koreksi rasa. Matikan api. Ambil cabai rawit yg mengambang, taruh dlm wadah terpisah.
5. Dalam mangkuk, Ambil seporsi nasi, siram dg kuah dan daging. Sajikan irisan daun bawang, caberawit rebus, dan bawang goreng. Lezaaattt
6. Ciri masakan ini adalah lebih banyak kuah dibanding daging, makanya ketika dibawa oleh pelayan warung dlm mangkuk akan goyang2.. Kemudian dinamakan grombyang. Katanya seh gitu
7. Cara makan caberawitnya, ambil secukupnya dlm mangkuk, lalu gerus dg sendok

**GARANG ASAM AYAM**

Bahan-bahan :

* 1 kg daging ayam filet, potong dadu
* 12 buah belimbing sayur/belimbing wuluh
* 6 siung bawang putih
* 15 siung bawang merah
* 5 cm laos
* 6 lembar daun salam segar
* 400 ml santan segar
* 10 cawe rawit (jika diperlukan)
* secukupnya Garam dan gula
* Daun pisang untuk membungkus

Langkah-langkah :

* 1. Siapkan bahan-bahan. Rajang semua bumbu kecuali daun salam.
  2. Campurkan daging ayam, bumbu rajang, daun salam, dan santan dalam satu wadah. Bubuhi garam dan gula. Koreksi rasanya. Saya menambahkan beberapa cabai rawit karena suka agak pedas. Aduk rata.
  3. Siapkan daun pisang untuk membungkus garang asem. Atau lebih praktisnya, saya siapkan mangkuk dialasi daun pisang. Masukkan bahan ke dalamnya. Saya mengukus dua kali karena tidak punya kukusan besar.
  4. Tutup bagian atas dengan daun pisang. Lantas, kukus dengan api kecil agar bumbu meresap, daging empuk, dan kaldu ayam keluar sempurna.
  5. Nikmati garang asem hangat-hangat.

**MIE ONGKLOK**

Bahan-bahan :

* 350 gr mi
* 250 gr daun kol
* 250 gr ayam di goreng suwir2
* 5 btg daun bawang
* Secukupnya minyak untuk menumis
* secukupnya Air
* 250 gr tepung tapioka
* 1 keping gula merah
* secukupnya Kecap

Bahan bumbu :

* 5 siung bawang putih
* 15 biji bawang merah digoreng untuk taburan
* 1/2 sdt mrica butir
* 5 biji kemiri
* 1 saset kaldu bubuk
* secukupnya Garam
* secukupnya Kecap manis
* 100 gr kacang tanah goreng haluskan dg cabe rawit untuk sambal
* 1 sdt ebi

Langkah-langkah :

* 1. Haluskan bawang putih,lada,garam,kemiri, lalu seduh mi sisihkan, dan iris2 kolnya sama daun bawang
  2. Rebus air sampai mendidih lalu masukan bumbu yg tlah dihaluskan tapi tumis dahulu sebelum dimasukan dg minyak dikit saja, lalu masukan tepung tapiokanya yg sudah dilarutkan dg air terlebih dahulu,aduk2 jangan ssmpai gosong tambahkan gula,kaldu bubuk sampai jadi bubur dan meletup letup terus tes rasanya ya pokoknya rasanya cenderung gurih dan manis angkat sisihkan
  3. Masak air sampai mendidih ambil seperlunya mi,kol dan daun bawang lalu celupkan sebentar saja angkat dan taruh di mangkok/ piring lalu siram dg buburnya tambahkan bawang goreng,ayam suwir,sambal kacang,kecap selesai siap di santap
  4. Selesai

**SERABI SOLO**

## Bahan-bahan :

* 100 gram tepung beras
* 300 gram terigu
* 1 sacet susu bubuk
* 2 telor
* 1 sdt ragi
* 200 mili uht
* 500 mili santan kental
* 2 sdm gula pasir
* secukupnya Air
* Toping :
* Nangka iris tipis
* Seres

## Langkah-langkah

1. Ayak terigu tepung beras susu bubuk ragi dan vanily...masukan gula aduk rata masukan telor aduk kembali (me mixer) tuangkan susu samtan da nair aduk lagi sampai tidak ada adonan yg bergrindil (lembut) jika kurang encer tambahkan air
2. Panas kan teflon beri margarin oles tuang 1 sendok sayur adonan serabi goreng sampai muncul gelembung tutup wajan...lakukan sampai habis jika sudah sisihkan
3. Beri toping nangka atau seres atau keju gulung dengan kertas nasi dan bungkus dengan plastik

**TIWUL**

Bahan-bahan

* 350 gram singkong yang sudah dikeringkan
* 150 gram Gula merah
* 200 gram kelapa parut
* 2 lembar daun pandan yang panjangnya sekitar 20 cm, diikat simpul
* 1 Lembar daun pisang
* 350 ml gelas air
* Garam secukupnya

Langkah-langkah

1. Singkong yang sudah dikeringkan (gaplek) ditumbuk sampai jadi seperti tepung, kemudian percikkan sedikit air, lalu tumbuk lagi sampai didapatkan butiran kecil-kecil. Sisihkan dahulu, karena ini merupakan bahan utamanya.
2. Panaskan dandang atau kukusan, jangan lupa alasi dengan menggunakan daun pisang.
3. Masukkan butiran kecil singkong tadi ke dalam dandang.
4. Tambah gula merah yang sudah diserut di atas gaplek, harus rata ya, tapi nggak semua kena gula merahnya juga nggak apa-apa, lalu kukus selama kurang lebih 1 jam, kemudian angkat.
5. Setelah itu kukus kelapa parut bersama dengan daun pandan dan tambakan garam secukupnya, selama kurang lebih 15 menit, kemudian angkat angkat.
6. Nasi tiwul siap disajikan bersama dengan kelapa parut.