

Pilih Resep Masakan

Aceh [KLIK](#)

Bali [Klik](#)

Bangka Belitung [Klik](#)

Banten [Klik](#)

Bengkulu [Klik](#)

DI Yogyakarta [Klik](#)

DKI Jakarta [Klik](#)

Gorontalo [Klik](#)

Berikut Daftar Resep Masakan Aceh

**Klik Untuk Mengetahui Detail Resepnya
ya :)**

Ayam Tangkap [Klik](#)

Eungkot Keumamah

Gulai Kambing[Klik](#)

Kuah asam Keueung khas Aceh [Klik](#)

Kuah Beulangong [Klik](#)

Kuah Pliek U [Klik](#)

Mie Aceh [Klik](#)

Rujak aceh [Klik](#)

Sambal Ganja [Klik](#)

Sie Reuboh [Klik](#)

Resep Masakan Ayam Tangkap



Bahan Bahan

- 500 gram daging ayam (potong-potong)
- 500 ml air kelapa
- 3 batang daun kari
- 3 lembar daun jeruk
- 1 batang daun pandan (potong-potong)
- 2 batang sereh (geprek)
- 1 ruas lengkuas (geprek)
- 1 sdm ketumbar bubuk
- 1 sdt kunyit bubuk
- 3 siung bawang putih (haluskan)
- Asam jawa secukupnya
- Garam secukupnya

- Merica secukupnya
- Minyak untuk menggoreng

Bahan Pelengkap

- 2 batang sereh (geprek)
- 1 ruas jahe (geprek)
- 1 ruas lengkuas (geprek)
- 1 sdm ketumbar bubuk
- 1 sdt kunyit bubuk
- 3 siung bawang putih (haluskan)
- Asam jawa secukupnya
- Garam secukupnya
- Merica secukupnya
- Minyak untuk menggoreng

Cara membuat:

- Cuci ayam hingga bersih. Sisihkan.
- Masukkan semua bahan-bahan, lalu rebus dengan api kecil. Diamkan hingga meresap.
- Tiriskan ayam, lalu panaskan minyak dalam api sedang.

- Goreng ayam hingga cokelat keemasan. Angkat dan tiriskan.
- Goreng bahan-bahan pelengkap hingga kering. Angkat dan tiriskan.
- Sajikan bahan-bahan pelengkap bersama ayam.
- Ayam tangkap siap disajikan

Resep Masakan Gulai Kambing Aceh



Bahan Bahan

- 1 kg daging kambing bertulang, potong-potong
- 500 gr jeroan kambing, bersihkan dan potong-potong
- 15 lembar daun temurui atau salam koja
- 5 sdm minyak sayur
- 4 butir bawang merah, cincang
- 2 siung bawang putih, cincang
- 2 batang serai, geprek
- 5 liter santan kelapa

Bahan Bumbu Halus

- 15 buah cabe merah kering
- 7 butir bawang merah
- 5 butir kemiri sangria
- 3 siung bawang putih
- 3 butir cengkih sangria
- 2 cm kayu manis
- 2 butir kapulaga sangria
- 1 sdt garam dapur
- 1 sdt jintan sangria
- 1 buah pekak sangria
- 1 sdm kaskas sangria
- $\frac{1}{2}$ sdm kunyit cincang
- $\frac{1}{2}$ sdm jahe cincang
- $\frac{1}{2}$ sdt adas sangria
- $\frac{1}{2}$ sdm merica butiran
- Secukupnya ketumbar, disangrai

Cara Memasak:

- Masukkan potongan daging kambing bertulang ke dalam wadah, kemudian campurkan dengan bumbu yang sudah dihaluskan. Aduk rata dan biarkan sampai 10 menit agar bumbu meresap.
- Panaskan minyak sayur di dalam wajan. Masukkan bawang putih dan bawang merah cincang, tumis hingga terciptum aroma harum.
- Masukkan potongan daging kambing bertulang, aduk rata.
- Masukkan potongan jeroan kambing, salam koja, dan serai. Aduk kembali sampai merata.
- Tuang santan ke dalam masakan setelah aroma bumbu terciptum harum serta daging kambing bertulang kambing yang dimasak mulai berubah warna menjadi terlihat keputihan. Aduk merata dan masak sampai daging menjadi empuk serta

kuahnya menjadi kental dan bercampur minyak.

Angkat dan sajikan.

Resep Masakan Kuah Asam Keueung



Bahan Bahan

- 1/4 kg ikan kecil

Pelengkap:

- 1 tangkai daun kari
- 5 buah cabe hijau, belah
- 2 buah belimbing wuluh
- 1/2 buah jeruk nipis

Bahan Bumbu Halus

- 3 siung bwg merah
- 1 siung bwg putih
- 1 iris tipis jahe
- 8 buah rawet
- 3 buah asam sunti

Cara Membuat

- Bersih n cuci ikan, lalu lumuri jeruk nipis n garam sisihkan sbntar.
- Haluskan bumbu Masukkan dalam wadah ikan,bumbu+ air 350 ml + pelengkap masak hingga matang dan masukkan garam,royco koreksi rasa.
- Siap Disajikan

Resep Masakan Kuah Beulangong



Bahan Bahan

1 kg daging sapi atau kambing

1 liter santan kelapa
5 lembar daun salam
4 batang serai, memarkan

Bahan Bumbu Halus

- 50 buah cabe rawit kering
- 15 buah cabe merah
- 8 buah bawang merah
- 8 butir kemiri
- 5 buah bawang putih
- 4 sendok jintan
- 4 cm jahe
- 4 cm kunyit
- 3 sendok teh ketumbar, sangrai
- 2 sendok teh lada hitam
- 2 butir kapulaga
- Garam secukupnya

Cara Memasak

- Cuci bersih daging sapi atau kambing hingga benar-benar bersih, kemudian potong daging berbentuk kotak-kotak.

- Semua bumbu halus dihaluskan, kalau sudah selesai campur semua bumbu halus tersebut dengan daging kemudian aduk hingga rata dan diamkan selama 15 menit.
- Tumis bawang hingga aromanya terciptawangi, kemudian masukkan daging, daun salam dan serai yang telah dimemarkan lalu masukkan lagi santan
- kelapa.Aduk semuanya sampai rata.
- Masak kuah beulangong ini hingga dagingnya benar-benar empuk dan aromanya sudah wangi, kalau dirasa sudah matang, angkat.
- Sajikan masakan kuah beulangong ini saat masih hangat.

Resep Masakan Kuah Pliek U



Bahan Bahan

- Kacang panjang $\frac{1}{4}$ kg
- Daun melinjo 4 ikat
- Buah melinjo muda 1 ons
- Nangka muda 2 plastik
- Terong hijau 10 buah
- Kangkung 1 ikat
- Pliek U $\frac{3}{4}$ gelas duralex kecil
- Kalapa kukur 1 buah
- Udang $\frac{1}{4}$ kg- Kikil sesuka
- Garam secukupnya

BAHAN BUMBU GILING

- Ketumbar giling kering 2 sdm
- Cabe merah 6 buah

- Cabe rawit 20 buah
- Bawang Merah 6 siung
- Bawang putih 3 siung
- Jahe 1 cm
- Kunyit halus 1 sdt
- Ketumbar masak 1 sdt
- Kelapa gongseng (ulhee) 2 sdm
- Merica bulat $\frac{1}{2}$ sdm
- Asam sunti 3 buah

BAHAN BUMBU RAJANG

- Cabe hijau 9 buah
- Bawang merah 3 siung
- Sere 2 batang
- Daun jeruk 10 lembar
- rebung kala (pucuk kencung) 2 buah

Cara Memasak

- Gongseng pliek u dengan api kecil sampai harum baunya, tambahkan 1 gelas duralex

panjang air sampai mendidih. Sesudah mendidih disaring (buang airnya). Blender pliek u hingga halus.

- Rebus buah melinjo dan nangka muda sampai empuk (buang airnya)
- Rebus kikil hingga empuk (buang airnya)
- Potong sayur-sayuran, giling bumbu sampai halus dan rajang bumbu rajang.
- Peras kelapa kukur sampai menjadi santan encer
- Masukkan ke dalam panci sayur-sayuran, bumbu giling, bumbu rajang, udang, garam, pliek u (kecuali kangkung dan daun jeruk) aduk- aduk hingga rata. Masukkan air sedikit lalu direbus.
- Sesudah berasap masukkan santan encer (aduk-aduk)
- Ketika hampir matang masukkan kangkung dan daun jeruk
- Selamat mencoba

Resep Masakan Mie Aceh



Bahan Bahan

- 250 gr mie kering (saya pakai mie lidi).
Rebus matang. Tiriskan
- 6 bh bawang merah

- 4 bh bawang putih
- 7 bh cabe merah/sesuai selera
- 10 bh cabe rawit/sesuai selera
- 1 bh tomat
- 1 ruas jahe
- 4 btr kemiri sangrai
- 2 btr telur kocok
- 1 sdm bubuk kari
- 3 sdm kecap manis
- 2 sdm kecap asin
- 1 cangkir air (kaldu lbh enak)
- Secukupnya garam gula
- Secukupnya kol, sawi, seledri iris
- Secukupnya penyedap bubuk
- Secukupnya minyak goreng

Pelengkap: Acar

Tomat timun jeruk nipis

Bawang merah goreng

Kerupuk

Bahan Bumbu Halus

7 buah cabai

½ ruas jahe

3 buah kemiri

½ cm kunyit

1 sdm merica bubuk

5 siung bawang putih

¼ sdt jinten

¼ sdt ketumbar

3 butir kapulaga

3 butir adas manis

Cara Memasak

- Tumis bawang merah iris, bawang putih iris dan bumbu halus hingga harum.

Masukkan daging, aduk dan masak hingga daging berubah warna. Lalu tambahkan udang dan tomat, aduk rata.

- Masukkan kaldu, seledri, daun bawang, garam dan cuka. Masak hingga daging matang dan air berkurang sambil sesekali

diaduk.

- Masukkan kol dan tauge, aduk rata. Kemudian tambahkan mi dan kecap manis. Aduk hingga semua bahan tercampur rata dan matang. Angkat.
- Sajikan panas-panas dengan acar mentimun dan emping goreng.

Resep Makanan Rujak



Bahan Bahan

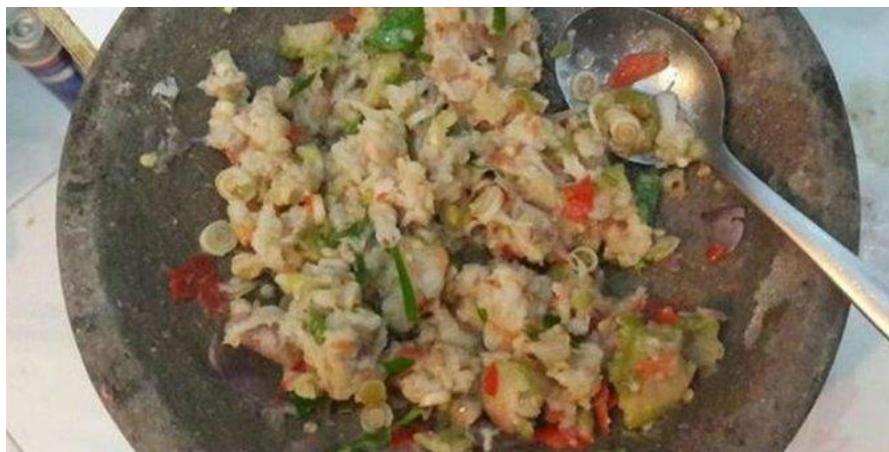
- 300 gram bengkuang, kupas, serut kasar
- 300 gram mangga muda, kupas, iris bentuk korek api
- 1 buah nanas, kupas, potong kecil-kecil
- 200 gram mentimun, iris tipis
- 200 gram buah jambu air, cincang kasar
- 200 gram buah kweni, kupas, cincang kasar

Bahan Kuah Rujak

- 12 buah cabai rawit, bisa sesuaikan dengan selera pedas
- 200 gula jawa
- 50 gram gula pasir
- 1 1/2 sdt garam

- 2 sdm air asam jawa
- 1/2 sdt terasi mentah
- 150 gram kacang tanah tanpa kulit, goreng
- 350 ml air panas

Resep Masakan Sambal Ganja



Bahan Bahan

- 10 ekor udang berukuran sedang, buang kepala dan kulit, cuci bersih dan goreng
- 5 butir bawang merah
- 3 buah belimbing wuluh, potong-potong

- 2 batang serai bagian putih, iris tipis-tipis
- 2 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya dan iris tipis-tipis 1/2 sdt garam
- 1 sdm gula
- 1 sdm minyak goreng panas

Cara Membuat

- Ulek bawang merah, cabai, dan belimbing wuluh sampai agak halus. Masukkan garam dan gula. Tambahkan udang goreng lalu ulek lagi.
- Tambahkan serai dan daun jeruk. Ulek kasar. Aduk sampai semua tercampur. Tambahkan minyak goreng panas di atasnya. Campur lagi sampai rata dan sambal 'ganja' pun siap dinikmati

Resep Masakan Sie Reuboh



Bahan Bahan

- 250 gr daging, potong²
- 500 gr usus sapi/gapah, potong²
- ½ sdt cabai bubuk
- ½ sdt kunyit bubuk
- 2 cm lengkuas memarkan
- ½ sdt cuka aren
- 1 sdt gula merah
- ½ sdt garam
- 1 buah jeruk nipis
- 750 ml air

Bahan Bumbu Halus

- 6 buah cabai merah

- 4 siung bawang putih
- 10 buah cabai rawit

Cara Membuat

- Setelah di potong kecil-kecil, cuci dagingnya sampai bersih
- Masukkan perasan air jeruk nipis dan garam, aduk sampai tercampur rata
- Masukkan semua bahan dan bumbu yang sudah di haluskan tadi, aduk lagi sampai merata dan jangan lupa menambahkan lengkuas yang sudah di memarkan
- Aduk sampai rata di dalam kuali, lalu panaskan api lebih kurang 15 menit supaya bumbu menyerap dengan sempurna
- Masukkan air, jangan lupa memasukkan cuka sambil di aduk hingga merata sampai airnya kering
- Nah, Sie Reuboh Aceh sudah siap untuk di santap dengan nasi putih hangat

Berikut Daftar Resep Masakan Di Bali

**Klik Untuk Mengetahui Detail Resepnya
ya :)**

Ayam Betutu [Klik](#)

Batun Bedil [Klik](#)

Brengkes Ikan [Klik](#)

Jaje Bendu [Klik](#)

Lawar [Klik](#)

Pie Susu [Klik](#)

Rujak Bulung Buni [Klik](#)

Sate Lilit [Klik](#)

Tum Ayam [Klik](#)

Urap Bumbu Terasi [Klik](#)

Resep Masakan Ayam Betutu



Bahan:

- 300 gram daging ayam (giling halus)
- 6 sdm kelapa parut (nggak terlalu muda dan nggak terlalu tua)
- Garam (secukupnya, kira-kira 1 sdm)
- Batang serai 10 buah (digunakan untuk tangkai sate)
- Kaldu ayam bubuk (secukupnya, jika suka)

Bumbu Halus:

- 7 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 3 buah cabai merah besar (buang isi)
- 5 cm kencur

- 5 cm jahe
- 4 cm kunyit
- 5 cm lengkuas
- 3 butir kemiri (sangrai terlebih dahulu)
- 1/2 sdt merica
- 1/2 sdt ketumbar
- 1 batang serai (ambil yang putih saja)

Cara Membuat:

- Campur daging ayam yang telah digiling, kelapa parut, garam dan bumbu halus. Campur hingga semua bahan tercampur rata.
- Jika semua bahan sudah tercampur dan bumbu sudah terasa nikmat, kepalkan adonan lalu lilitkan di batang serai yang sudah disiapkan. Lakukan hingga adonan habis dan telah dililitkan pada semua batang serai.
- Panaskan teflon yang sudah diberi sedikit minyak lalu masak sate lilit hingga matang. Jangan lupa untuk membolak-balik sate lilit

ayam selama proses memasak.

-Jika kamu ingin sate lilit yang lebih sedap, kamu bisa memanggang sate lilit ini setelah dimasak di teflon.

-Sate lilit ayam siap disajikan.

Resep Masakan Batun Bedil



Bahan Kue Batun Bedil:

- 175 ml air hangat
- 150 gr tepung ketan
- 75 gr tepung kanji
- 50 gr tepung beras
- 3 lembar daun pandan, disimpul
- 1 ½ liter air untuk merebus
- 1 sendok teh air kapur sirih, ambil yang beningnya
- ½ sendok teh garam

Bahan Kuah :

- 650 ml air, untuk bubur
- 250 ml santan dari $\frac{1}{4}$ buah kelapa
- 200 gr gula merah, disisir
- 2 lembar daun pandan, disimpul
- 2 sendok makan kelapa parut, untuk taburan
- 1 sendok makan gula pasir
- 1 sendok makan tepung beras, larutkan dengan 50 ml air
- $\frac{1}{2}$ sendok teh garam

Cara Membuat Kue Batun Bedil Khas Bali:

- Campur tepung ketan, tepung beras dan tepung kanji lalu aduk bersama air kapur sirih dan air hangat hingga menjadi adonan yang dapat di bentuk.
- Bulat-bulatkan adonan sampai adonan habis kemudian sisihkan. Masukkan kedalam air mendidih dan masak hingga terapung lalu tiriskan dan sisihkan.

- Masak air, santan, gula merah dan gula pasir serta daun pandan hingga mendidih dan gula hancur. Angkat dan saring. Panaskan lagi dan tambahkan larutan tepung beras.
- Masukkan bola-bola tepung beras. Masak sambil di aduk sampai mendidih. Angkat dan sajikan dengan raburan kelapa parut di atasnya.

Resep Masakan Brengkes Ikan



Bahan-bahan:

- 1 Kg ikan patin, potong cuci bersih - kucuri jeruk nipis, bilas
- 10 Buah belimbing wuluh, iris-iris
- Garam

- Gula
- Kaldu bubuk
- Daun pisang untuk membungkus

Bumbu halus:

- 15 Butir bawang merah
- 8 Siung bawang putih
- 7 Buah cabe merah
- Cabe rawit
- 5 Butir kemiri
- 2 Sdt ketumbar bubuk
- 1 Ruas kunyit
- 1 Ruas jahe
- 1 Ruas kencur
- 1 Ruas lengkuas
- 4 Lembar daun jeruk
- 4 Buah tomat

Cara membuat:

- Aduk merata semua bumbu halus, irisan belimbing wuluh, beri garam, gula dan kaldu

bubuk.

- Masukkan ikan dalam wadah bumbu, aduk sampai ikan rata dengan bumbu.
- Ambil daun pisang, tata ikan lalu lumuri dengan bumbu, semat ujungnya dengan lidi.
- Kukus kurang lebih 30 menit.
- Tunggu hingga matang dan bau harum sedap brengkes tercium, Angkat.

Resep Masakan Jeje Bendu



Bahan-bahan:

Bahan Kulit :

-250 gr tepung ketan

- 100 ml air daun kembang sepatu
- sejumput garam

Bahan Isi / Unti

- 250 gr gula merah sisir halus
- 1/2 butir kelapa setengah tua parut
- 100 ml air matang
- 1 lembar daun pandan simpulkan
- Daun dan semat / lidi secukupnya untuk membungkus

Langkah:

- Isian / unti : rebus gula merah bersama air dan daun pandan sampai gula larut dan mengental.
- Masukkan kelapa parut, aduk hingga rata dan agak kering. Sisihkan.
- Kulit : campurkan semua bahan kulit (masukkan air sedikit demi sedikit sampai

adonan berpasir), ayak biar tidak bergerindil. Dadar dengan menggunakan teflon.

Resep Masakan Lawar



Bahan:

- 100 g daging ayam cincang
- 100 g kelapa setengah tua
- 100 g kacang panjang
- 100 g taoge panjang
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdt garam
- 2 sdt gula merah sisir
- 1 sdt air jeruk nipis
- 2 sdm bawang goreng

Bumbu halus:

- 2 buah cabai merah
- 4 buah cabai rawit
- 6 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- 2 butir kemiri goreng
- 1 cm jahe
- 1 cm lengkuas
- 2 cm kencur
- $\frac{1}{2}$ sdt ketumbar sangrai
- 1 sdt terasi

Cara Masak:

- Sangrai daging ayam cincang hingga mengering, angkat, sisihkan.
- Buang kulit ari kelapa, lalu parut kelapa memanjang, sisihkan.
- Potong-potong kecil kacang panjang, ukuran $\frac{1}{4}$ cm. Buang akar taoge, sisihkan.

- Panaskan minyak goreng dalam wajan, tumis bumbu halus hingga harum.
- Bubuhkan garam dan gula, aduk terus sampai bau langunya hilang.
- Masukkan daging ayam sangrai dan kelapa parut, aduk sebentar saja hingga rata, segera angkat. Sisihkan sampai dingin.

Resep Masakan Pie Susu



Bahan Kulit Pie:

- 200 gr tepung terigu protein sedang
- 150 gr margarin Blue Band Cake and Cookie
- 1 sdm gula pasir
- Air es secukupnya

Bahan Isian:

- 1 kaleng susu bubuk kental manis putih

- 5 butir telur ayam
- 500 ml air matang
- 4 sdm tepung maizena
- $\frac{1}{4}$ sdt bubuk vanila

Cara Membuat:

- Mulai dengan membuat adonan kulit pie terlebih dahulu. Campur semua bahan kulit pie dalam satu wadah.
- Uleni adonan kulit pie hingga kalis dan tidak menempel di tangan.
- Setelah adonan kulit pie kalis, pipihkan dengan ketebalan 0,5 cm dan letakkan pada loyang pie.
- Usahakan agar ketebalan kulit pie merata sehingga adonan matang sempurna saat dipanggang.
- Selanjutnya, buat adonan isi pie susu sambil memanaskan oven dengan temperatur 180 derajat Celcius.
- Kocok telur ayam sambil dicampur dengan

susu kental manis. -Kemudian tuang air matang sedikit demi sedikit agar adonan tidak terlalu cair.

-Jangan lupa menambahkan bubuk vanila. Lalu aduk agar adonan isi pie susu tercampur merata.

-Tuang adonan isi pie ke atas adonan kulit di loyang pie.

-Panggang pie susu dengan api kecil selama kurang lebih 1 jam. Pastikan kalau bagian isi pie sudah matang sempurna ketika diangkat.

-Keluarkan pie susu yang sudah matang dari loyang.

-Diamkan sebentar agar uap panasnya hilang. Pie susu pun siap dipotong sesuai selera sebelum disajikan.

Resep Masakan Rujak Bulung Buni



Bahan Rujak Bulung :

- 300 gram bulung buni atau rumput laut segar
- 1 sendok sayur kuah pindang
- Air untuk merebus
- Air es untuk merendam

Bumbu kelapa :

- $\frac{1}{4}$ butir kelapa yang dibakar (parut)
- 1 cm lengkuas (parut)
- Campur kedua bahan ini, tambahkan kuah pindang. Sisihkan

Bumbu Rujak Bulung :

- 2 buah cabe merah (sesuai tingkat kepedasan yang diinginkan)
- Sedikit terasi bakar
- Garam sesuai selera
- Sedikit gula pasir
- Ulek seluruh bahan hingga halus.

Cara Menyajikan Rujak Bulung :

- Didihkan air, masukkan bulung buni sebentar saja.
- Angkat dan langsung masukkan pada air es. Tiriskan.
- Tata rujak bulung ini diatas piring.
- Campur bumbu kelapa dan bumbu rujak, taruh diatas bulung buni.
- Beri perasan jeruk limau. Siap disajikan.

Resep Masakan Ayam Betutu



Bahan:

- Ayam jantan - 1 ekor

- Jeruk nipis - 1 buah
- Daun singkong - 1 ikat
- Daun pisang untuk membungkus - secukupnya

Bumbu halus:

- Bawang merah - 15 siung
- Bawang putih - 8 siung
- Cabe merah, buang bijinya - 2 biji
- Cabe rawit - 8 biji
- Kemiri - 6 butir
- Ketumbar - 1 sdt
- Lada putih - 1/2 sdt
- Lada hitam - 1/2 sdt
- Jahe - 4 cm
- Lengkuas - 3 cm
- Kencur - 3 cm
- Kunyit - 5 cm
- Terasi - 1 sdt
- Daun jeruk - 6 lembar
- Daun salam - 4 lembar

-Serai, memarkan - 3 tangkai

-Garam - 2 sdt

-Gula - 1/2 sdt

Bahan pelengkap:

-Sambal matah - secukupnya

Langkah:

-Bersihkan ayam dan lumuri dengan air perasan jeruk nipis hingga merata. Sisihkan.

-Rebus daun singkong hingga empuk. Peras airnya kemudian potong-potong. Sisihkan.

-Tumis bumbu halus hingga wangi.

Sesuaikan rasanya. Sisihkan.

-Ambil sedikit bumbu halus, campurkan dengan singkong dalam satu wadah. Aduk hingga merata.

-Ambil ayam dan lumuri seluruh badannya dengan bumbu halus hingga ke dalam perut ayam.

-Masukkan daun singkong berbumbu ke

dalam perut ayam hingga penuh. Tutup perutnya dengan mengaitkan ekornya menggunakan tusuk gigi.

-Ambil daun pisang dan tumpuk beberapa daun pisang (berlapis-lapis) menjadi satu. Taruh ayam di atas daun pisang. Bungkus sedemikian rupa hingga benar-benar rapat.

-Sematkan di beberapa bagian menggunakan tusuk gigi.

-Kukus ayam selama kurang lebih 2 jam dengan api kecil. Angkat.

-Siapkan bakaran atau bisa juga menggunakan wajan datar anti lengket. Bakar ayam (dalam kondisi masih terbungkus daun pisang) di atas bara api selama kurang lebih 20 menit. Angkat.
-Siap disajikan.

Resep Masakan Tum Ayam



Bahan Dasar:

- Ayam $\frac{1}{2}$ ekor
- Kelapa $\frac{1}{2}$ btr
- Daun pisang secukupnya

Bahan Bumbu:

- Bawang merah 8 buah
- Jahe 1 rsj

- Bawang putih 3 siung
- Sereh 1 btg
- Lombok 2 buah
- Salam 5 lbr
- Lada 5 bj
- Terasi $\frac{1}{2}$ sdt
- Kemiri 4 bj
- Garam $\frac{1}{2}$ sdm
- Kencur $\frac{1}{4}$ rsj

Cara Membuat:

- Daging ayam dipotong-potong (tanpa tulang).
- Bumbu dihaluskan kecuali sereh, jahe, salam, kelapa dibuat santan.
- Bumbu-bumbu dicampur dengan daging ayam, ditambah air.
- Ditambah santan.
- Daging dibungkus daun pisang, berbentuk tum. -Tiap bungkusan diisi \pm 5 potong daging ayam dan kuah, lalu dikukus.

-Dihidangkan dengan daun pembungkus tak dibuka tetapi biting dilepaskan.

Resep Masakan Jukut Urap



Bahan-bahan:

- 2 ikat bayam, dipetiki, direbus
- 2 ikat kangkung, dipetiki, direbus
- 8 lonjor kacang panjang, dipotong 3 cm, direbus
- 150 gram taoge, diseduh
- 200 gram kelapa muda parut kasar
- 4 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 4 buah cabai merah keriting

- 2 buah cabai rawit merah
- 1 cm kencur
- 1 sendok teh terasi bakar
- 1 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh gula pasir

Cara membuat urap bumbu terasi:

- Campur kelapa parut dan bumbu halus. Aduk rata. -Kukus di atas api sedang 45 menit sampai matang. Sisihkan.
- Campur bayam, kangkung, kacang panjang, dan taoge. Aduk rata.
- Tambahkan kelapa kukus. Aduk rata.

Berikut Daftar Resep Masakan Bangka Belitung

**Klik Untuk Mengetahui Detail Resepnya
ya :)**

Belacan Belitung [Klik](#)

Berego [Klik](#)

Bong Li Piang [Klik](#)

Lempah Darat [Klik](#)

Lempah Kuning [Klik](#)

Mie Belitung [Klik](#)

Mie Koba[Klik](#)

Pantiaw[Klik](#)

Siput Gong Gong[Klik](#)

Sup Gangan[Klik](#)

Resep Masakan Belacan Belitung



Bahan Bahan

- 500 gram udang jerbung
- 3 sdm minyak, untuk menumis
- 500 ml santan kental
- 3 mata asam jawa, seduh air panas
- 1 papan petai, kupas, potong-potong
- 2 sdt gula jawa, sisir halus

Bumbu Halus

- 7 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 4 buah cabai merah besar
- 2 sdt terasi bakar
- 1 sdt merica butiran 1 sdt garam

Cara membuat:

- Kupas udang dan sisakan ekornya. Belah punggungnya, lalu buang kotorannya. Cuci bersih.
- Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga matang dan harum.

- Masukkan udang, aduk hingga udang berubah warna.
- Tambahkan santan, petai, dan air asam jawa. Masak hingga mengental dan semua bahan matang.
- Angkat, sajikan.

Resep Masakan Berego



Bahan Bahan

- 100 gram tepung beras, ayak
- 2 sendok makan tepung sagu
- 150 ml air mendidih
- 1/2 sendok teh garam

- 1 sendok teh air kapur sirih
- 300 ml air

Bumbu Halus

- 5 siung bawang putih
- 8 butir bawang merah
- 2 cm kunyit2 cm lengkuas
- 2 cm jahe
- 3 butir kemiri sangrai
- 1/2 sendok makan ketumbar sangria

Cara Membuat

- Burgo: Campur 1/2 bagian tepung beras dengan air mendidih, aduk rata.
- Masukkan sisa dari tepung beras, garam, tepung sagu, air kapur sirih dan air, aduk rata.
- Panaskan minyak dalam wajan datar anti lengket, buat dadar tipis dari adonan burgo dan angkat kemudian gulung, lakukan hingga adonan habis.

- Kuah burgo : Tumis bumbu yang dihaluskan, serai dan daun salam hingga harum.
- Masukkan santan, ikan gabus, air, gula pasir dan garam. Masak sambil diaduk aduk hingga mendidih, angkat.
- Potong potong burgo ukuran 2 cm. Tata burgo diatas piring, siram dengan kuah dan daging ikan gabus. Tambahkan bahan pelengkap seperti telur rebus dan bawang merah goreng. Sajikan.

Resep Masakan Bong Li Piang



Bahan Isian
- Nanas

- Gulaku Tebu
- Kayu manis
- Garam
- 2 sdm tepung terig

Bahan Kulit:

- 650 gram tepung terigu berprotein
- 250 gram mentega tawar
- 250 gram margarin
- 100 gram Gulaku Tebu
- 3 kuning telur
- 1 sdt vanili
- Baking powder
- Garam
- 50 gram tepung maizena
- 60 gram tepung custart
- 80 gram susu bubuk

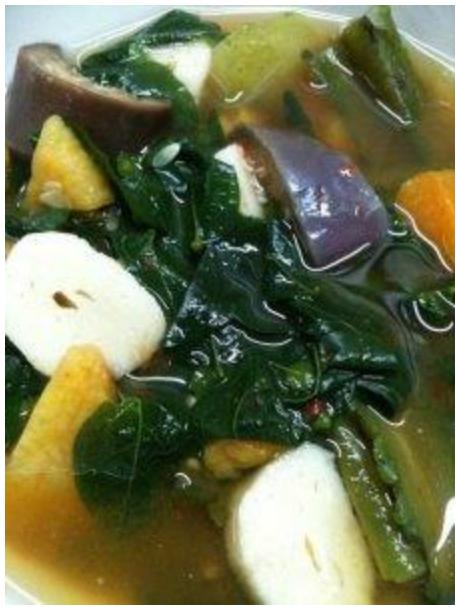
Cara masak:

- Masukkan mentega, margarin, Gulaku Tebu, telur, vanili, dan garam secukupnya,

aduk hingga merata menggunakan mixer, setel kecepatan sedang.

- Kemudian masukkan tepung terigu dan tepung maizena aduk menggunakan spatula, lalu masukkan tepung custar, susu bubuk dan tambahkan baking powder. Aduk kembali dengan spatula hingga kalis.
- Untuk selai isian, haluskan nanas beserta Gulaku Tebu secukupnya. Masak dengan api sedang, tambahkan kayu manis dan garam secukupnya. Aduk dengan spatula hingga air jus nanas hampis mengering.
- Untuk membentuk kue, takar sesuai keinginan besar kecilnya. Ambil adonan secukupnya, pipihkan bentuk persegi, kemudian isi dengan selai, tutup dengan melipat tiap sisi adonan ke atas, letakkan pada loyang. Panggang pada oven dengan suhu 180 C.

Resep Masakan Lempah Darat



Bahan Bahan

- 1 buah terong
- 2 lompong
- 1 buah timun
- 3 kecipir
- 1 ikat daun katuk
- 1 ubi rambat
- $\frac{1}{2}$ pepaya mentah
- Kacang panjang
- 1 Empek2 lenjer , potong tipis $\frac{1}{2}$ cm
- 500 cc lt air

Bumbu Halus

- 5 Bawang merah
- 2 cabe merah besar
- 2 cabe rawit
- 1 sm terasi
- 1 sm ebi (udang kering)
- Gula, garam

Cara membuat:

- Masukan semua bumbu yang telah dihaluskan.
- Setelah mendidih dan bau langu hilang, masukan sayuran yg sudah dipotong2.
- Setelah matang, terakhir masukan empek lenjer yang juga sudah dipotong2.

Resep Masakan Lempah Kuning



Bahan Bahan

- 2 ekor ikan kakap, potong-potong (bisa diganti 1 kg ayam potong)
- 2 genggam daun kedondong, ambil yang muda saja
- air secukupnya

Bumbu Halus

- 5 siung bawang putih
- 7 siung bawang merah
- 10 buah cabai rawit
- 2 buah asam jawa
- 4 cm kunyit
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 2 butir kemiri
- 1 cm terasi
- garam dan gula secukupnya

Cara membuat:

- Haluskan bawang, cabai, kunyit, kemiri, asam, garam dan terasi.
- Rebus air, masukkan bumbu halus. Masukkan lengkuas dan daun kedondong. Rebus hingga mendidih.
- Masukkan ikan dan masak hingga ikan matang dan kuah terasa sedap. Matikan api, dan siap dihidangkan.

Resep Masakan Mie Bangka



Bahan Bahan

- 1 liter Air Kurleb
- 3 sendok makan minyak, untuk menumis.
- 250 gram Udang, kemudian anda kupas dan cuci bersih

- 3 sendok makan Kecap Manis
- 1 sendok makan Gula Merah
- 5 sendok makan Tepung Maizena,
kemudian anda larutkan dengan sedikit air
- 250 gram Mie Basah
- 1 buah Ketimun
- 1 buah Kentang, kemudian anda rebus dan
potong berbentuk dadu
- 2 buah Tahu, kemudian anda potong
berbentuk dadu dan goreng
- Toge secukupnya, kemudian anda rebus
sebentar
- 1 lembar Daun Salam

Bumbu Halus

- 3 butir Kemiri
- $\frac{1}{2}$ ruas Lengkuas
- $\frac{1}{4}$ ruas Jahe
- 4 siung Bawang Putih
- 8 butir Bawang Merah
- 4 buah Udang yang sudah dikupas

- Merica secukupnya
- Garam secukupnya

Cara membuat:

- Didihkan air, masukkan mi sebentar dalam air lalu tiriskan segera.
- Aduk minyak dan kecap hingga rata.
- Masukkan mie, aduk rata. Sisihkan.
- Tumis bawang putih hingga wangi.
- Masukkan potongan ayam, aduk hingga berubah warna dan kaku.
- Tambahkan jamur, aduk hingga layu
- Masukkan saus tiram, kecap manis, kecap asin, merica dan garam.
- Aduk hingga tercampur rata.
- Tuangi air, didihkan sebentar hingga kuah habis. Angkat.
- Kuah: Rebus kaldu, bawang putih, daun bawang, merica dan garam hingga mendidih lalu angkat.

- Taruh mi di dalam mangkuk.
- Beri Toppingnya lalu tambahkan sawi, tauge dan daun bawang.
- Sajikan dengan Kuahnya

Resep Masakan Mie Koba



Bahan Bahan

- 200 gram mie basah
- 100 gram tauge segar, seduh dengan air panas
- 2 batang daun bawang, iris tipis
- 3 buah jeruk kunci Kaldu sapi secukupnya

Bahan Kuah:

- 200 gram daging ikan tenggiri segar
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 2 cm jahe, memarkan
- 750 ml air

Bahan Saus:

- 1/2 sdm kecap asin

- 1 sdt minyak bawang
- 1 sdm gula merah, sisir
- 1 sdt kecap manis bango
- 1/2 sdt garam
- 500 ml air panas

Bahan Tumisan:

- 3 siung bawang putih, cincang halus
- 1/2 buah bawang bombay, cincang halus
- 200 gram ikan tenggiri dari rebusan kaldu, potong kotak kotak
- 1 sendok makan Kecap Manis Bango
- 1/2 sdm saus tiram
- 1/2 sdt kecap asin
- 1/2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 1/2 sdt kaldu ayam bubuk
- 1 sdm minyak untuk menumis
- 100 ml air

Cara membuat mie koba:

- Didiikan air secukupnya, rebus mie hingga mengapung. Angkat dan tiriskan.
- Kuah ikan: rebus ikan tenggiri, bawang putih, dan jahe hingga air menyusut dan berkaldu
- Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga mengeluarkan aroma harum
- Masukkan daging ikan dan aduk rata
- Kemudian, tambahkan kecap manis bango, saus tiram, merica bubuk, kecap asin, garam, kaldu ayam bubuk, dan gula pasir.
- Tumis hingga harum Tambahkan air dan masak hingga mendidih dan matang
- Tempatkan mie dan tauge dalam mangkuk dan tata Tuang air kuah ikan dan sausnya
- Sajikan degan taburan bawang di atasnya d

Resep Masakan Pantiaw



Bahan Bahan

- 250 gr Tepung Beras
- 250 gr Sagu
- Air secukupnya
- 500 gr Ikan Tenggiri
- 6 Siung bawang merah

- 4 Siung bawang putih
- 1 Sdt Lada
- 2 inch Jahe
- Minyak goreng Secukupnya
- Garam secukupnya

Bumbu Halus

- Bawang goreng
- Tauge (kecambah)
- Kecap asin
- Kerupuk
- Daun seledri
- Jeruk nipis
- Sambal cabe rawit

Cara Membuat

- Campur menjadi satu dan aduk rata sagu tepung beras dan garam.
- Tambahkan air sedikit demi sedikit secara

terus menerus aduk rata adonan sampai campuran halus.

- Pindahkan adonan kedalam loyang (setiap loyang 1 gelas/200 cc adonan)
- Kukus sampai matang, dinginkan
- Setelah tidak ada air yang melekat, lapisan atas taburi sagu supaya tidak lengket, gulung dan potong 1 cm.
- Untuk kuahnya: Bersihkan ikan tenggiri, rebus, buang tulangnya , digiling/blender halus.
- Haluskan bumbu-bumbu dapur: lada, bawang merah, bawang putih, dan jahe.
- Tumis bumbu sampai harum, masukkan ikan, aduk-aduk, tambahkan 100cc air, terus aduk sampai agak kering.
- Angkat dan Pantiaw khas Bangka siap disajikan.

Resep Masakan Siput Gong Gong



Bahan Bahan

- 30 Siput gonggong
- 10 Sdm saus tomat
- 5 Sdm saus tiram
- 4 Sdm tepung maizena
- 3 Sdm margarin
- 3 Sdt cuka
- 1/2 buah nanas, iris kotak atau tipis atau sesuai selera
- 1 Buah wortel segar diiris tipis bulat
- 6 Siung bawang putih, iris tipis
- 6 Siung bawang bombay, iris tipis
- 5 Batang daun bawang, iris tipis Gula secukupnya Garam secukupnya Penyedap rasa secukupnya Air secukupnya

Cara Membuat

- Cucilah hingga bersih siput gonggong, kemudian direbus dengan air hingga mendidih selama 20 menit.
- Keluarkan isi siput gonggong atau

dibiarkan begitu saja tidak apa-apa,

- Alangkah lebih baik dikeluarkan isinya jadi langsung haap tanpa repot mengcunkil isinya.

- Siapkan wadah penggorengan dan panaskan margarin terlebih dahulu hingga menleleh

- Masukan bawang putih, bawang bombay, wortel, nanas dan daun bawang hingga layu dan mengeluarkan aroma sambil diaduk rata.

- Tambahkan 1 gelas air dan secara bersamaan masukkan saos tomat, saus tiram dan cuka aduk rata.

- Jika sudah terlihat mendidih, masukkan siput gonggong aduk rata Masukkan gula, tepung maizena,garam dan penyedap rasa secukupnya

- Tambahkan air jika perlu dan tunggu sekitar 15 menit agar bumbu meresap ke daging siput gonggong

Resep Masakan Sup Gangan



Bahan Bahan

- 1 kg Ikan segar (pastikan dagingnya masih kenyal, mata bening, dan insang merah)
- 250 gr nanas muda (dipotong sesuai selera)

Bumbu Halus

- 2 cm kunyit
- 3 cm lengkuas
- 7 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 3 butir kemiri
- cabe rawit merah sesuai selera (tergantung suka pedas atau tidak)
- $\frac{1}{2}$ sdt terasi

- garam secukupnya
- gula merah secukupnya

Cara memasak:

- Ulek semua bumbu hingga halus
- Panaskan air dan masukkan semua bumbu serta potongan ikan
- Setelah air mendidih, masukkan potongan nanas
- Tunggu gangan matang dan siap dihidangkan bersama nasi putih hangat

Berikut Daftar Resep Masakan Banten

Klik Untuk Mengetahui Detail Resepnya ya :)

Angeun Lada [Klik](#)

Gecom [Klik](#)

Gerem Asem [**Klik**](#)

Laksa Tangerang [**Klik**](#)

Nasi Sambal Belut [**Klik**](#)

Pecak Bandeng [**Klik**](#)

Rabeg [**Klik**](#)

Sambel Burog [**Klik**](#)

Sate Bandeng [**Klik**](#)

Sayur Besan [**Klik**](#)

Resep Masakan Angeun Lada



Bahan Bahan

- 100 gram daging dan jeroan sapi atau kerbau, sesuka anda. Walaupun banyaknya di daerah banten jika hari lebaran lebih enak memakai daging kerbau
- 3 buah tomat yang kita potong kasar terlebih dahulu
- 2 batang daun walang (daun walang yang info ayeuna ceritakan di atas)

- 2 batang serai yang disiapkan dengan cara ditumbuk atau dimemarkan

Bumbu Yang di Haluskan

- 10 butur kemiri digoreng terlebih dahulu
- 20 buah cabai merah
- 2 ruas kencur yang dikupas dan dibakar terlebih dahulu
- 1 ruas jahe yang dikupas dan dibakar
- 10 butir bawang merah yang dibakar
- 4 siung bawang putih yang dibakar

Cara Membuat

- Kita cuci bersih daging dan jeroan kemudian langsung dipotong seperti dadu
- kita campurkan daging dan jeroan yang sudah dipotong seperti dadu dengan bumbu yang dihaluskan tadi, dan kita campurkan minyak hingga rata, kemudian masak dengan air secukupnya menggunakan api sedang.
- Masukan daun walang,lengkuas,serai, daun

salam, gula dan garam. Masak sampai potongan daging dan jeroan matang dan bumbu meresap

- Namun sebelum diangkat masukan potongan tomat yang tadi sudah disiapkan, aduklah sebentar kemudian angkat dan segera sajikan mumpung masih hangat.

Resep Masakan Gecom



Bahan Bahan

- 1 papan oncom
- 2 ons toge
- 5 siung bawang merah(iris-iris)
- 1 siung bawang putih (iris-iris)
- 8 buah cabai rawit merah(sesuai selera)

- 1 sdt garam
- 1 sdt penyedap
- Sedikit gula
- 1/2 buah tomat (iris)
- Sedikit air

Cara Membuat

- Irisian cabe,bawang merah,bawang putih tumis hingga harum
- Masukan irisan tomat tuang sedikit air lalu masukan oncom yg sdh di potong dadu masukan tunggu sedikit air mendidih
- Masukan garam,gula dan penyedap tunggu hingga airnya sedikit lalu masukan toge jangan terllu lma
- Angkat lalu sajikan

Resep Masakan Garem Asem



Bahan Bahan

- 1 ekor Bebek atau ayam kampung
- 1/4 kg Cengek
- 1/4 kg Bawang merah
- Asem Campaluk tamarind / atau asem biasa secukupnya
- Garam secukupnya
- Minyak sayur secukupnya
- Daun salam/sereh scukupnya
- Bila Ada suka akan rasa manis, bisa dicampurkan gula merah secukupnya

Cara Membuat

- Haluskan bumbu
- Bebek dengan bumbu di campur/diaduk-aduk lalu di masak, biarkan tanpa air selama 7 menit
- Setelah 7 menit tuangkan air secukupnya
- Setelah air menyusut, tuangkan lagi sampai dagingnya empuk sambil d 5. cicipi apakah rasanya sudah sesuai selera.
- Setelah empuk hidangkan selagi panas

Resep Masakan Laksa Tangerang



Bahan Bahan

- 1 ekor ayam kampung, potong 6 bagian
- Air secukupnya

- 1250 santan
- 2 batang daun salam, potong serong
- 200 grambihun
- 200 gram kentang, potong dadu 1 cm
- 50 gram kacang hijau, rebus, sisihkan
- 3 sdm minya, untuk menumis
- 100 gram kelapa sangrai

Bumbu halus

- 8 buah bawang merah
- 6 siung bawang putih, iris halus
- 6 cm kunyit, bakar dulu
- 6 cm jahe, buang kulit, bakar sebentar
- 5 cm lengkuas, iris halus
- 2 sdt ketumbar bubuk
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 3 buah cabai merah
- Garam secukupnya

Cara Mmebuat

- Ambil 1/3 bumbu halus, campurkan pada

potongan ayam, masak sampai berubah warna, tambahkan 500 ml air, daun salam, masak ayam sampai matang, kemudian tiriskan. Bakar sampai berwarna kecoklatan, sisihkan.

- Panaskan minyak, tumis sisa bumbu, setelah harum masukkan irisan kentang, kacang hijau, irisan daun bawang, kelapa sangrai, dan santan, masak sambil diaduk hingga matang. Angkat.
- Taruhbihun dan ayam bakar di mangkuk lalu siram dengan kuah laksa, sajikan dengan sambal dan bawang goreng.

Resep Masakan Nasi Sambal Belut



Bahan Bahan

- 250 gram ikan belut ukuran kecil minyak

goreng secukupnya

- minyak goreng secukupnya

Bumbu halus

- 20 buah cabai rawit merah, digoreng
- 8 buah cabai merah keriting merah, digoreng
- 2 siung bawang putih
- 1/2 sendok teh vetcin
- 1 sendok teh garam

Cara Memasak

- Yang pertama dilakukan sebelum memasak tentunya merendam ikan belut terlebih dahulu, dengan air yang diberi jeruk nipis atau garam ataupun abu gosok, agar lendirnya hilang. diamkan sekitar 10 menit
- Setelah itu belah, buang bagian isi perutnya, kemudian potong sesuai selera, cuci hingga bersih.
- Setelah itu panaskan minyak goreng,
- kemudian goreng ikan belut hingga matang

dan kering, angkat dan sisihkan.

- Setelah itu suwir belut ataupun dengan keadaan dipotong sesuai selera anda, kemudian tumbuk bersama dengan bahan bumbu yang akan ditumbuk, aduk-aduk agar tercampur rata.
- Ikan belut siap disajikan.

Resep Masakan Pecak Bandeng



Bahan Bahan

- Ikan bandeng, jumlahnya sesuai kebutuhan

- Jeruk nipis/belimbing wuluh/calincing/asem Jawa/cuka makanan
- Cabe rawit, cabe merah kriting, bawang merah, bawang putih, dan tomat
- Garam, gula merah, dan gula putih secukupnya
- Terasi secukupnya.
- Jeruk limau
- Kecap manis, kalau dibanten khas yaitu kecap Benteng dari Tangerang

Cara Memasak

- Ikan bandeng utuh, buang insang, sisik, dan isi perutnya, cuci sampai bersih, banyaknya ikan bandeng sesuai dengan kebutuhan mengkonsumsi.
- Semakin besar ukuran ikan semakin baik. Supaya tidak amis beri garam, irisan bawang merah, dan perasan jeruk nipis/potongan belimbing wuluh/asem Jawa/cuka makanan secukupnya biarkan kurang lebih 15 menit.

- Bakar ikan bandeng pakai alat pemanggang, hindari gosong dapat menggunakan alumunium foil atau daun pisang atau memakai alat pemanggang modern double fan. Jangan lupa dibulak balik supaya ikan matang merata.
- Sambil menunggu panggangan ikan matang, siapakan bahan untuk sambal pecak, bawang merah, bawang putih, cabe rawit (setan), cabe merah/kriting, terasi, dan tomat dibakar, jumlahnya disesuaikan dengan kebutuhan, jangan terlalu gosong. Kalau saya selalu dibakar, aromanya yang khas.
- Apakah harus dibakar tidak juga, andaikan mau mentah bisa (setelah sambal jadi berikan minyak panas sesendok, kemudian aduk), bahan sambal juga bisa digoreng atau direbus.
- Sediakan cobek dan ulekan, bahan sambal diulek, diberi garam, gula merah, dan gula

putih secukupnya.

- Setelah sambal selesai, pastikan ikan matang.
- Setelah ikan matang tempatkan dicobek yang terdapat sambal, kemudian ditekan-tekan sehingga sambal meresap, beri kecap, dan jeruk nipis sambil ikan dibolak balik. Beri taburan bawang goreng diatasnya.
- Pecak bandeng siap disantap dengan nasi hangat.

Resep Masakan Rabeg



Bahan Bahan

- 1 kg daging kambing dan tulang iga
(bisa juga memakai sampil, yaitu tulang paha belakang kambing yang ada sumsumnya)

Bumbu Halus

- 100 g bawang merah

- 100 g bawang putih
- 3 sdm lada putih
- 10 buah cabai rawit
- 1 butir biji pala
- 2 cm lengkuas
- 2 cm jahe
- 3 cm kayumanis
- 5 sdm kecap manis (atau gula merah)
- 1 batang sereh, memarkan
- 3 lembar daun salam

Cara membuat:

- Rajang bawang merah dan bawang putih. Memarkan jahe, lengkuas, dan biji pala.
- Tumis semua bumbu - kecuali daun salam dan sereh - sampai harum.
- Rebus daging dan tulang kambing dengan daun salam dan sereh. Agar masakan tidak menjadi prengus, pakai air dingin untuk merebus, dengan api sedang. Buang buih yang muncul di permukaan.

- Setelah daging matang - tetapi belum empuk - keluarkan dan tiriskan.
- Sisa rebusan dipakai untuk merebus tumisan bumbu.
- Potong-potong daging dan tulang iga, masukkan kembali ke dalam masakan.
- Masak sampai daging empuk dan bumbu meresap dan kenta

Resep Masakan Sambel Burog



Bahan Bahan

- 250gr kulit melinjo (kulit tangkil)
- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 4 butir kemiri

- 5 buah cabai merah
- 5 buah cabai hijau
- 2 ruas Lengkuas
- 1 ruas jahe
- 2 Batang serai
- 2 lembar daun salam
- 2 sdm air asam Jawa
- Sedikit terasi udang
- Secukupnya gula dan garam
- 300ml air

Cara memasak :

- Bersihkan kulit melinjo. Iris tipis.
- Haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri, cabai merah, terasi udang dan jahe.
- Memarkan lengkuas dan Batang serai.
- Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan lengkuas, serai dan daun salam.
- Tambahkan 300ml air. Masukkan irisan daun melinjo.

- Masukkan cabai hijau yg sudah di iris serong.
- Beri air asam, gula, garam, dan penyedap rasa. Masak hingga kuah menyusut dan bumbu meresap.
- Koreksi rasa. Sambal burog siap dihidangkan.

Resep Masakan Sate Bandeng



Bahan Bahan

- 2 ekor Ikan bandeng (masing-masing 500 gr)
- 50 gr Kelapa parut, sangrai
- 1 sdt Garam

- 1 sdt AJI-NO-MOTO®
- $\frac{1}{2}$ sdm Air asam
- 2 btr Telur, kocok
- 100 ml Santan kental
- 2 sdm Minyak untuk menukar
- Daun pisang untuk membungkus
- Bambu untuk penjepit

Bumbu Yang di Haluskan

- 4 bh Cabai merah keriting
- $\frac{1}{2}$ sdt Ketumbar
- $\frac{1}{4}$ sdt Jintan
- 1 cm Jahe
- 1 cm Lengkuas
- 1 cm Kunyit, bakar
- 7 siung Bawang merah - 4 siung Bawang putih

Cara Memasak

- Bersihkan dan pukul-pukul badan bandeng hingga keluar daging dari mulutnya.
- Bersihkan duri yang ada didagingnya, lalu

sangrai daging sampai 1/2 matang, sisihkan

- Patahkan tulang ikan, lalu keluarkan dari badan, balikkan kulit ikan dan bersihkan -

Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum. Campur dan aduk samapi rata daging ikan bersama bumbu yang telah dihaluskan, kelapa sangrai, garam, air asam, dan santan kental. Tambahkan telur

- Masukkan 3/4 daging berbumbu ke dalam kantung ikan bandeng lalu jepit dengan bilah kayu (bamboo)

- Panggang sambil di bolak-balik. Oleskan sisa daging berbumbuke badan ikan.

Bakar/panggang terus hingga matan

Resep Masakan Sayur Besan



Bahan Bahan

- 8 batang telur terubuk/bunga tebu
- 1 buah (200 g) kentang, kupas
- 100 g buncis

- 1 papan petai
- 3 sdm minyak goreng
- 3 lembar daun salam
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 2 sdm ebi sangrai, biarkan utuh
- 4 buah cabai merah, iris serong
- 4 buah cabai hijau, iris serong
- 1.250 ml santan dari $\frac{1}{2}$ butir kelapa
- 2 batang daun bawang, iris 3 cm
- 2 – 3 sdt garam
- 2 sdt gula pasir
- 10 g suun, siram air mendidih, tiriskan, potong 10 cm

Bumbu halus

- 10 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih

Cara masak:

- Kupas kulit telur terubuk, potong ujungnya, ambil isinya, potong serong menjadi 2 bagian. Potong kentang bentuk

dadu 2 cm, dan potong buncis 2 cm. Kupas petai, belah-belah.

- Panaskan minyak dalam wajan di atas api sedang, tumis bumbu halus, masukkan daun salam, lengkuas, dan ebi hingga berbau harum. Masukkan cabai merah dan hijau, aduk hingga layu. Tuang santan, masak hingga mendidih sambil ditimba-timba agar tidak pecah

Berikut Daftar Resep Masakan Bengkulu

**Klik Untuk Mengetahui Detail Resepnya
ya :)**

Bagar Hiu [Klik](#)

Bolu Koja, Kue Asal Bengkulu [Klik](#)

Gulai Kemba'ang [Klik](#)

Gulai Pisang [Klik](#)

Kue Lepek Biniti [**Klik**](#)

Kue Perut Punai [**Klik**](#)

Lema Bengkulu [**Klik**](#)

Lemang Tapai [**Klik**](#)

Mie Terbang [**Klik**](#)

Rebung Asam Undak Liling [**Klik**](#)

Resep Makanan Bagar Hiu



Bahan Bahan

- $\frac{1}{2}$ kg ikan hiu, dibersihkan dan dibuang kulitnya
- $\frac{1}{2}$ kg kelapa tua, di parut, gongseng, lalu ditumbuk sampai keluar minyak
- 10 buah cabai merah
- 5 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 4 buah cengkeh
- 1 ruas kayu manis
- $\frac{1}{2}$ biji pala
- $\frac{1}{2}$ sendok teh ketumbar
- $\frac{1}{2}$ sendok teh merica
- $\frac{1}{2}$ sendok teh klabet

- 1 ruas jahe
- $\frac{1}{2}$ ruas jari kunyit
- $\frac{1}{2}$ ruas jari lengkuas
- 5 lembar daun jeruk purut
- sedikit air asam jawa
- garam secukupnya
- 2 sendok makan minyak goreng

Cara membuat

- Ikan hiu dipotong segi empat (lebih kurang 5 x 5 cm), semua bumbu digiling halus, kecuali daun jeruk purut dan bawang merah sebagian diiris tipis-tipis.
- Minyak goreng dipanaskan, lalu masukkan bawang yang telah diiris tipis, kemudian masukkan ikan hiu yang sudah dipotong-potong sesedangnya dan dilumuri bumbu, aduk-aduk sebentar, lalu masukkan air segelas dan setelah mendidih baru masukkan air asam, garam secukupnya dan biarkan sampai mendidih.

- Bila sudah mengental, angkat dan siap dihidangkan.

Resep Makanan Bolu Koja



Bahan Bahan

- 3 butir telur
- 200 gr gula pasir
- 250 gr tepung terigu
- 1-2 sdt adas manis bubuk
- $\frac{1}{4}$ sdt kapulaga bubuk (jika suka)
- 1 sdt kayu manis bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt vanili
- 450 cc santan dari 1 butir kelapa

- 25 cc air daun pandan dan daun suji
- Margarin secukupnya untuk olesan

Cara Membuat

- Blender santan, daun pandan, dan daun suji, lalu saring.
- Masak larutan santan dengan api kecil sambil terus diaduk hingga mendidih.
- Tambahkan mentega. Aduk hingga mentega leleh. Angkat dan biarkan dingin. Sisihkan.
- Dalam wadah, kocok gula pasir dan telur dengan kecepatan rendah sampai gula larut.
- Masukkan tepung terigu dalam kocokan di atas. Aduk hingga rata.
- Tuang larutan santan yang sudah dingin tadi. Aduk hingga rata, halus, dan tidak bergerindil. Saring adonan bila perlu.
- Siapkan cetakan/loyang yang sudah dioles mentega dan ditaburi tepung. Tuang adonan ke dalam loyang.

- Panggang dengan suhu 170°C selama 60 menit hingga matang dan pinggiran kue terlihat kecoklatan. Keluarkan dari oven dan biarkan dingin.
- Keluarkan kue dari loyang dan potong-potong.
- Siap disajikan

Resep Masakan Gulai Kembang



Bahan Bahan

- 1 kg iga sapi, dipotong-potong
- 10 lembar daun talas/keladi, direbus lalu diiris kasar
- 800ml santan kelapa tua
- 4 lembar daun salam
- 5 buah asam kandis
- 1 sendok teh gula pasir
- 200 gram kelapa parut, sangrai dan

haluskan

- Garam secukupnya
- 4 sendok makan minyak untuk menumis
- 1 liter air

Bumbu halus

- 12 butir bawang merah
- 8 siung bawang putih
- 7 buah cabai merah
- 4 cm lengkuas
- 3 cm kunyit
- 4 cm jahe
- 1/2 sendok teh ketumbar

Cara Membuat:

- Rebus iga sapinya dengan 1 liter air sampai benar-benar empuk. Air bekas merebus iga jangan dibuang karena akan dipakai lagi untuk air kaldunya lalu kemudian didihkan

lagi.

- Panaskan minyak kemudian tumis bumbu halus sampai aromanya harum dan setelah selesai tuangkan ke dalam rebusan iga dan air kaldu tadi.
- Selanjutnya, tuang santan kedalam rebusan tadi dan masak sampai mendidih.
- Masukkan daun talas, garam secukupnya, asam kandis, kelapa sangrai serta gula pasir. Aduk rata.
- Kemudian tunggu beberapa menit, jika dirasa daging sudah empuk dan matang angkat gulai kembangnya. Pastikan iga lunak dan aromannya lebih harum.
- Gulai kembang khas Bengkulunya sudah siap untuk disajikan.

Resep Masakan Gulai Pisang



Bahan Bahan

- 1 sisir pisang muda mentah/pisang mudo
- 500 ml santan
- 300 ml air
- 2 lbr daun jeruk
- Daun kunyit
- 1 batang serai, geprek
- Tetelan daging/ikan teri/ikan asin di potong-potong

Bahan Bumbu Gulai

- 3 cabe merah
- 5 cabe rawit hijau
- 7 bawang merah
- 4 bawang putih
- 1 cm kunyit
- 1 cm jahe
- 1 sdt ketumbar
- Garam
- Penyedap rasa

Cara Membuat

- Giling halus semua bumbu gulai,
- Pisang di buang kulit ari tipis yang di luarnya atau cuci bersih langsung sama kulitnya, lalu potong-potong sesuai selera bersama kulit pisang hijau.
- Masak santan dan bumbu halus, beserta daun kunyit, daun jeruk, serai hingga mendidih, masukkan pisang mudo dan ikan teri/ikan asin/tetelan yang sudah di rebus.
- Masak hingga agak kental.
- Sajikan

Resep Makanan kue Lepek Binti



Bahan Bahan

- 100 gram daging sapi giling
- 100 ml santan dari 1/4 butir kelapa
- 1 cm lengkuas, dimemarkan
- 1 lembar daun salam

Bumbu Isi

- 4 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 sendok teh ketumbar
- 1/4 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh gula pasir

Bahan kulit - 200 gram tepung ketan
- 1/2 sendok teh garam
- 260 ml santan dari 1/2 butir kelapa,
dihangatkan daun pisang untuk membungku

Cara Membuat

- Untuk Bahan isi caranya aduk rata bahan isi dengan bahan yang telah dihalus. Lalu masak sampai matang dan kering.
- Untuk Kulit Campurkan tepung ketan, garam, dan santan hangat sedikit-sedikit sambil diuleni sampai licin.
- Ambil adonan kulit.lalu Pipihkan. isikan dengan bahan isi. Bentuk bulat. Bungkus dengan daun pisang dengan bentuk kotak
- Kukus -/+ 20 menit sampai matang

Resep Makanan Kue Perut Punai



- Bahan Bahan
- 375 gram tepung berasn
- 50 gram gula aren
- 100 gram keju parutn
- 75 gram margarinn
- 3 butir telurn
- 175 ml airn

Cara Membuat

- Untuk cara pertama yaitu membuat adonan Dasar perut punai silakan Anda campur tepung beras bersama keju parut dan juga garam lalu aduk sampai rata, telur margarin

dan air sedikit demi sedikit lalu Diulangi sampai adonan berbentuk.

- Selanjutnya silakan ambil sejumput adonan lalu bentuk lingkaran dengan Kedua telapak tangan dan cara membentuk menggunakan tangan.
- Selanjutnya silakan tampung hasilnya di dalam wajan yang sudah berisi minyak dingin lalu Panaskan minyak berisi adonan tersebut dan goreng sampai matang juga berwarna kuning kecoklatan lalu angkat dan tiriskan.
- Untuk membuat lapisan perut punai, silakan Anda didihkan gula aren dan air sampai kental lalu masukkan kue yang telah digoreng dan aduk cepat sampai tercampur rata lalu silakan angkat.
- Langkah terakhir silakan Anda sajikan kue perut punai selagi hangat.

Resep Masakan Lema Bengkulu



Bahan Bahan

- Dua bungkus Lemea atau Lema
- Ikan air tawar emas atau mujair atau ikan tongkol silakan disesuaikan dengan favorit anda.
- 2 sendok makan minyak goreng untuk menumis
- Setengah cangkir air
- Secukupnya garam halus
- Secukupnya Gula pasir

Bumbu halus

- 7 buah cabe merah berukuran besar
 - 4 siung bawang merah
 - 2 siung bawang putih
 - 1 batang serai
-
- Silakan Anda masukkan lemea ke dalam kuali yang sudah Anda persiapkan terlebih dahulu
 - Setelah lemea dipanaskan, selanjutnya Anda tinggal memasukkan cabe ke dalam lemea tersebut.
 - Lalu masukkan ikan yang sudah digoreng terlebih dahulu atau belum.
 - Dan hasil fermentasi nya apabila sudah selesai maka bisa anda hidangkan bersama petai maupun jengkol sesuai selera anda.

Resep Masakan Lamang Tapai



Bahan Bahan

- 1 liter beras ketan Putih
 - $\frac{1}{2}$ liter Santan dari 1 butir kelapa
 - 3 lembar daun pandang
 - Garam secukupnya
 - Daun pisang
-
- Bahan Ketan
 - 1 lt beras ketan merah
 - $\frac{1}{2}$ bongkah ragi
 - Cabai keriting untuk proses fermentasi
 - 3 buah cengkeh untuk pengharum tapai

Cara Membuat

- Cuci bersih beras ketan, campur dengan santan. Masukan garam dan daun pandan lalu aron. Angkat.
- Bungkus beras ketan dengan daun pisang, masukan kedalam cetakan lontong, kukus hingga matang sekitar 30 menit.
- Sebelum disajikan, bakar lamang diatas bara api atau jika tidak ada teflon.
- Jika sudah kecoklatan, angkat dan dinginkan.

Resep Masakan Mie Terbang



Bahan Bahan

- Mie goreng instan 2 bungkus
- Telur ayam 1 butir
- Cabai rawit 5 buah / sesuai selera
- Caisim atau kol secukupnya (jika suka)

Bahan Pelengkap

- Kerupuk udang
- Bawang merah goreng
- Telur puyuh rebus
- Acar mentimun 2 sendok makan (jika suka)
- Bakso daging

- Sosis dan kornet

Cara Membuat

- Langkah pertama siapkan piring saji, kemudian ambil 1 potongan bahan pemberat seperti kentang, timun atau wortel, lalu letakkan di atas piring. Tancapkan 2 buah tusukan sate ke tengah bahan pemberat, lalu ujung tusuk sate dimasukkan kesela-sela garpu yang ada diposisi pinggir pada sisi kanan dan kiri garpu, masing-masing sisinya dimasukki oleh ujung tusuk satenya sampai terasa rapat dan pastikan tidak akan lepas.
- Selanjutnya masak mie goreng instan sesuai petunjuk kemasan bersama telur, cabai dan sayuran. Mie nya jangan dipotong-potong. Biarkan panjang saja mienya, soalnya ini yang membantu untuk menutupi garpu dan tusuk sate. Tata mie

sampai rapih dan melayang, lalu sajikan dengan bahan pelengkap.

Resep Masakan Rebung Asam Undak



Bahan Bahan

- 300 gram rebung muda segar, potong sesuai selera, kemudian anda bersihkan dan cuci
- 500 ml air perasan santan kelapa Minyak goreng secukupnya
- ½ sendok teh kaldu bubuk
- 2 batang serai, memarkan
- 1 sendok teh gula pasir
- 1 lembar daun salam
- ½ sendok teh garam
- 3 buah asam kandis

Bumbu halus

- 1 ruas jahe
- 1 ½ ruas lengkuas
- 2 siung bawang putih
- 4 buah bawang merah
- 7 buah cabai keriting merah
- 3 butir kemiri, sangrai terlebih dahulu

Cara Memasak

- Ambil rebung yang sudah anda potong-potong kemudian anda rendam dalam air asam selama 3 hari, kemudian cuci dengan air hangat, lalu tiriskan.
- Siapkan wajan, kemudian anda panaskan minyak dengan menggunakan api sedang saja.
- Tumis bumbu halus yang sudah anda buat kemudian tambahkan serai serta daun salam.
- Tumis sampai semua bahan tersebut benar-

benar wangi. Tuang perlahan santan bersama dengan asam kandis, aduk sampai semua bahan tersebut merata.

- Masukan rebung kemudian anda beri garam, gula serta penyedap makanan.
- Aduk semua bahan tersebut agar santan tidak pecah.
- Masak sampai semua bahan tersebut matang, kemudian matikan api dan angkat sajian tersebut.
- Hidangkan selagi masih panas atau hangat agar terasa lebih nikmat.

Berikut Daftar Resep Masakan Di Yogyakarta

Klik Untuk Mengetahui Detail Resepnya ya :)

Bakmie Jawa [Klik](#)

Belalang/Walang Goreng [Klik](#)

Cenil [Klik](#)

Gatot [Klik](#)

Gudeg [Klik](#)

Keripik Belut[Klik](#)

Sate Klathak [Klik](#)

Sayur Lombok Ijo [Klik](#)

Oseng-Oseng Mercon [Klik](#)

Resep Masakan Bakmie Jawa(Goreng)



Bahan

- 1 bungkus mie telur pipih kemasan 100 gram
- 1 butir telur
- 100 gram daging ayam suwir
- Bawang merah goreng (secukupnya)
- Daun sawi (secukupnya)
- Kembang kol (secukupnya)
- 2 buah cabai merah besar (buang isi, iris tipis)
- 1 batang seledri (cincang halus)
- 1 batang daun bawang (cincang halus)
- Minyak goreng (secukupnya)

Bumbu Halus

- 2 siung bawang putih
- 3 siung bawang merah
- 7 buah cabai rawit
- Garam (secukupnya)
- Merica bubuk (secukupnya)
- Kaldu ayam bubuk (secukupnya)
- Gula (secukupnya)
- Kecap manis

Cara Memasak

- Rebus mie telur hingga setengah matang lalu angkat dan tiriskan. Sisihkan sebentar.
- Panaskan wajan dan beri minyak goreng secukupnya.
- Panaskan wajan dan tambahkan minyak goreng.
- Masak telur urak-arik, tambahkan cabai merah besar, daun sawi dan kembang kol di dalamnya. Aduk rata.
- Masukkan daging ayam suwir lalu

- tambahkan bumbu yang telah dihaluskan.
- Masukkan mie yang sudah ditiris kan, aduk rata bersama bumbu, sawi, telur, ayam dan kembang kol.
 - Agar rasa bakmi bertambah lezat, jangan lupa untuk menambahkan daun bawang, daun seledri, bawang merah goreng dan kecap manis.
 - Masak mie hingga matang. Tapi usahakan agar tidak terlalu matang atau mie kering ya.
 - Angkat mie yang telah matang dan segera sajikan selagi masih hangat.

Resep Masakan Belalang/Walang Goreng



Bahan-bahan :

- Belalang 250 gram
- Gula pasir 1 sendok makan
- Bawang Merah 4 butir
- Bawang putih 3 butir

- Garam 1 sendok makan
- Penyedap rasa secukupnya

Cara Membuat Belalang Goreng :

- Langkah pertama belalang dibersihkan dahulu dengan menarik kepala belakang sampai putus untuk bersihkan kotoran yang ada didalam perut, cabut sayap dan bulu yang menempel dipunggungnya
- Setelah itu belalang yang sudah bersih kemudian dicuci dengan air hingga bersih lalu tiriskan
- Belalang kemudian dimasukkan kedalam panci dan beri bumbu yang dihaluskan beserta air agar terendam lalu rebuskan selama 30 menit
- Angkat rebusan belalang dari panci lalu tiriskan sampai tidak ada air yang tertinggal di belalang
- Siapkan wajan lalu isi dengan minyak yang banyak dan panaskan, masukkan belalang

yang sudah ditiriskan kedalamnya, goreng belalang hingga matang dan kering

-Belalang goreng siap disajikan.

Resep Masakan Cenil



Bahan

-175 gram tepung tapioka

-Pewarna makanan

Biang:

-50 gram tepung tapioka

-150 ml air

Taburan:

- 100 gram kelapa parut
- 1/4 sdt garam
- 1 lembar daun pandan
- Gula pasir secukupnya

Cara Membuat

- Taburan: Kukus kelapa yang sudah dicampur garam dan daun pandan selama 15 menit, angkat dan sisihkan.
- Campur bahan biang dan masak hingga tercampur rata.
- Tambahkan tepung tapioka sedikit demi sedikit sambil uleni hingga adonan dapat dibentuk.
- Bagi adonan menjadi beberapa bagian.
- Beri pewarna sesuai selera, bentuk adonan memanjang, rebus hingga mengambang dan transparan.
- Angkat, dinginkan dan potong-potong.
- Gulingkan cenil ke atas kelapa parut dan sajikan dengan taburan gula pasir.

Resep Masakan Gatot



Bahan:

- Gaplek hitam 500 gram
- Kelapa $\frac{1}{2}$ butir, diparut
- Garam secukupnya
- Gula sesuai selera

Cara:

- Sebelum diolah, rendam gaplek kering dalam air selama sehari semalam.
- Ketika teksturnya mulai lunak terlihat kenyal, angkat lalu iris tipis sekitar $\frac{1}{2}$ cm.
- Kukus selama 30 menit hingga matang.
- Tata gatot di atas daun pisang lalu beri taburan kelapa parut, garam dan gula sesuai

selera.

-Gatot siap dihidangkan

Resep Masakan Geprek Ayam



Bahan-bahan:

-Ayam kampung: 1 ekor

Bumbu:

- Bawang putih: 2 siung
- Ketumbar bubuk: 1 sendok makan
- Garam: 2 sendok teh
- Merica: 1 sendok teh

Bahan Pelapis

- Tepung terigu: 4 sendok makan
- Baking powder: 1/2 sendok teh
- Telur: 1 butir
- Lada secukupnya
- Garam secukupnya
- Merica secukupnya

Bumbu sambal ayam geprek:

- Cabe rawit: 10 buah (sesuai selera)
- Bawang merah: 4 buah
- Bawang putih: 3 siung
- Tomat: 1 buah
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya

Cara membuat ayam geprek istimewa:

- Kukus potongan daging ayam bersama bumbu yang telah disiapkan dengan api sedang, kurang lebih 10 menit.
- Angkat dan tiriskan
- Masukkan telur, garam, merica dan 1 sendok makan tepung terigu ke dalam mangkuk. Kocok rata
- Masukkan 3 sendok makan tepung terigu, lada, garam dan baking powder ke dalam piring datar, aduk hingga merata
- Lapisi potongan ayam yang sudah dikukus dengan telur dan tepung kering
- Goreng daging ayam ke dalam minyak banyak samapi berwarna kuning dan timbul crispy nya. Angkat
- Tumis semua bumbu sambal pada api sedang, tunggu hingga muncul aroma harum.
- Ulek bumbu tersebut lalu tabahkan garam

dan gula

- Tuangkan sambal di atas ayam crispy, kemudian geprek ayam tersebut
- Ayam geprek sederhana siap dihidangkan

Resep Masakan Gudeg



Bahan dan Bumbu :

- Garam 2 sendok makan
- Kemiri yang disangrai 10 butir
- Ketumbar yang sudah disangrai 1 sendok teh
- Bawang merah 15 butir
- Bawang putih 10 butir
- Merica bubuk setengah sendok teh
- Nangka muda kurang lebih 1 kg
- Santan 2 liter
- Air kelapa 1 liter
- Lengkuas yang diiris memanjang
- Daun salam 5 lembar

- Telur rebus (sesuai selera Anda)
- Gula aren 200 gram

Cara memasak gudeg asli jogja :

- Cuci nangka yang tadi sudah Anda siapkan, lalu dipotong dadu
- Rebus nangka tersebut beberapa menit kemudian tiriskan
- Masukkan telur rebus, gula aren, dan nangka yang sudah dipotong tadi ke panci.
- Sebelumnya, Anda perlu memberi alas pada panci dengan beberapa lembar daun salam yang tadi disiapkan, sedangkan diatasnya diletakkan irisan lengkuas.
- Haluskan bumbu-bumbu kemudian campurkan dengan setengah air kelapa.
- Lalu aduk merata dan tuangkan pada panci.
- Tuangkan air kelapa yang tidak dicampur sampai telur dan

nangka semuanya terendam kemudian tutup pancinya.

-Masak selama kurang lebih 2 jam dengan api sedang tanpa membuka tutup panci

-Jika air sudah menyusut, sisihkan, dan angkat telur

-Tuangkan santan dan aduk sambil menghancurkan potongan nangka.

Telur dimasukkan lagi hingga sedikit terendam dengan nangka.

-Masak kembali kurang lebih 3 sampai 4 jam dengan api kecil sambil diaduk perlahan.

-Jika santan sudah habis dan gudeg dirasa sudah berwarna coklat kemerahan itu berarti gudeg yang Anda buat sudah matang.

Resep Masakan Keripik Belut



Bahan:

- 500 gram belut ukuran kecil, bersihkan
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt merica
- 1/2 sdt air jeruk nipis
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 1 sdt ketumbar
- air es
- minyak

Bahan pelapis:

- 175 gram tepung terigu
- 50 gram tepung sagu
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt kaldu ayam bubuk
- 1/2 sdt baking powder
- 1/2 sdt ketumbar bubuk

Cara Membuat:

- Campur belut yang sudah dibersihkan dengan garam, merica, air jeruk, bawang

putih, dan ketumbar.

-Aduk rata.

-Diamkan selama 15 menit.

-Aduk rata semua bahan pelapis sampai tak ada yang menggumpal.

-Gulingkan belut di atas bahan pelapis.

-Celupkan dalam air es.

-Gulingkan lagi di atas bahan pelapis.

-Panaskan minyak dan goreng belut sampai matang dan kering.

-Angkat dan tiriskan.

-Belut siap disajikan atau disimpan dalam toples kedap udara

Resep Masakan Sate Klathak



Bahan-bahan Sate Klathak :
-500 gr Daging kambing muda

- 50 gr Bawang putih, dihaluskan
- 15 gr Bawang merah, dihaluskan
- 1 butir Jeruk limo, airnya saja
- Garam , secukupnya

Bahan-bahan olesan:

- 250 gr Margarin
- 50 gr Bawang putih, dipanggang dan dihaluskan
- 25 gr Jahe, dihaluskan
- 150 gr Kecap manis

Bahan-bahan kuah gulai Kambing:

- 300 gr Tetelan daging kambing, di iris tipis-tipis
- $\frac{1}{4}$ sdt Cengkeh bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt kayu manis bubuk
- 1 sdm Ketumbar bubuk
- $\frac{1}{4}$ sdt Jintan bubuk
- 2 batang Serai

- 3 lembar Daun jeruk
- 1 sdm Air asam jawa
- 3 sdm Minyak goreng
- 500 ml Santan cair
- 200 ml Santan kental

Bumbu dihaluskan:

- 2 siung Bawang merah
- 5 Siung Bawang putih
- 2 cm Jahe
- 2 cm Kunyit
- 3 butir Kemiri
- 3 cm Lengkuas
- Garam dan merica , secukupnya
- Bawang goreng, secukupnya

Cara Memasak Sate Klathak :

- Potong daging kambing dengan ukuran untuk sate.
- Dalam wadah, bumbui daging kambing tadi dengan bumbu-bumbu yang dihaluskan.

- Tambahkan air jeruk limo dan garam secukupnya, diamkan didalam lemari pendingin untuk beberapa lama sebelum ditusuk dengan tusukan sate (diusahakan tusukan sate terbuat dari bahan besi/stainless steel).
- Bakar diatas bara dengan sesekali diolesi dengan bahan pengoles hingga matang.

Cara membuat disajikan dengan kuah gulai :

- Tumis bumbu halus, serai dan daun jeruk hingga agak harum, kemudian masukkan irisan tetelan daging dan lanjutkan ditumis hingga tetelan daging agak matang.
- Masukkan bumbu-bumbu kering (bubuk), tambahkan santan cair dan masak hingga agak mengental dan bumbu terasa matang.
- Tambahkan santan kental dan lanjutkan dimasak dengan api sedang.
- Siap disajikan melengkapi sate Klatak.

Resep Masakan Sayur Lombok Ijo



Bahan:

- 1 sdm minyak sayur
- 5 butir bawang merah, iris tipis
- 3 siung bawang putih, iris tipis
- 12 buah cabai hijau keriting, iris kasar
- 5 buah cabai rawit merah, iris kasar

- 100 g daging tetelan sapi, iris kasar
- 250 ml kaldu sapi
- 500 ml santan
- 200 g tempe, iris kasar
- 1 lembar daun salam
- 1 cm lengkuas, memarkan
- ½ sdt merica bubuk
- 2 sdt garam

Cara membuat:

- Tumis bawang merah dan bawang putih hingga layu.
- Masukkan cabai hijau, cabai rawit, aduk hingga layu.
- Tambahkan daging, kaldu dan santan, didihkan.
- Masukkan tempe dan bumbu lainnya.
- Masak dengan api sedang hingga mendidih dan meresap.
- Angkat, sajikan hangat.

Resep Masakan Oseng-Oseng Mercon



Bahan-bahan:

- 500 gr Daging sapi (tetelan/koyor), diiris-iris kecil
- 3 lembar Daun salam
- 3 cm Lengkuas, diris-iris, di geprak
- 5 gr Gula merah
- Garam, secukupnya
- 5 sdm Minyak goreng
- 300 ml Air matang

Bumbu halus:

- 200 gr Cabe rawit merah
- 50 gr Cabe merah keriting
- 10 siung Bawang merah

- 5 siung Bawang putih
- 2 cm Jahe

Cara membuat:

- Panaskan minyak didalam wajan, masukkan lengkuas, daun salam serta bumbu yang dihaluskan.
- Tumis hingga kelihatan agak matang.
- Masukkan daging tetelan sapi kedalamnya, aduk-aduk hingga bumbu tercampur merata.
- Tambahkan air matang, dan masak hingga daging empuk.
- Tambahkan gula merah , garam dan kecap manis Bango.
- Aduk-aduk terus hingga bumbu meresap.
- Siap disajikan dengan taburan bawang merah diatasnya.

Berikut Daftar Resep Masakan DKI Jakarta

**Klik Untuk Mengetahui Detail Resepnya
ya :)**

Asinan Betawi [Klik](#)

Kue Cucur [Klik](#)

Gethuk Lindri [Klik](#)

Kembang Goyang [Klik](#)

Kerak Telur [Klik](#)

Putu Mayang [Klik](#)

Soto Betawi [Klik](#)

Soto Tangkar Kikil [Klik](#)

Nasi Uduk [Klik](#)

Nasi Ulam [Klik](#)

Resep Masakan Asinan Betawi



Bahan-bahan

250 gram Kol (iris tipis-tipis)
200 gram Tauge
2 bonggol Slada (iris kasar)
5 biji Tahu Kuning (potong dadu)
1 wortel (potong korek api & Siram air panas)
1 Timun (potong dadu)

BUMBU :

6 Siung Bawang Putih
4 sdm Ebi (cuci, rendam air panas)
6 Buah Cabe merah keriting
8 Buah Cabe rawit merah
6 Sdm Kacang tanah (goreng)
150 ml Air asam jawa / cuka

200 gram Gula Jawa sisir
4 sdm Gula Pasir
3 sdt Garam (tambah jika kurang asin)
1 ltr Air

PELENGKAP :

Kerupuk Merah
Kerupuk Mie
Kacang Tanah (untuk taburan)

Cara:

- Siapkan semua bahan kuah, masukkan ke blender dan proses hingga benar-benar halus.
- Tuangkan ke dalam panci kecil dan rebus hingga mendidih.
- Cicipi rasanya, sesuaikan gula, garam dan air asam Jawa.
- Kuah harus terasa asam, asin, manis & pedas. -Siapkan semua bahan asinan, tata di

sebuah piring.

- Dimulai dengan rajangan kol, ketimun, tauge, slada & Wortel, kemudian tata potongan tahu menyebar di permukaan sayuran.

- Siram sayur dengan kuah asinan dan taburkan kacang tanah goreng di atasnya. Santap dengan kerupuk mie & kerupuk merah.

Resep Masakan Cucur Betawi



Bahan:

- 150 gram tepung beras
- 1/2 sendok ten garam halus
- 3 lembar daun pandan
- 250 ml air, untuk merebus
- 50 gram tepung tengu
- 150 gram gula merah / gulajawa

Cara Membuat:

- Rebus air, daun pandan, dan gula merah hingga larut kemudian saring dan dinginkan.
- Campur tepung tengu, garam, dan tepung beras lalu tuang larutan gula kemudian aduk hingga adonan menjadi kental dan diamkan selama 30 menit.
- Masukkan 5 sendok minyak goreng kedalam wajan, lalu tuang adonan pada wajan dan siram dengan minyak yang sudah panas, blarkan hingga mengembang dan terlihat seratnya.
- Tusuk kue menggunakan garpu agar matang di dalamnya, lakukan hingga adonan habis lalu hidangkan.
- Sajikan segera.

Resep Masakan Gethuk Lindri



Bahan-bahan Resep Membuat Getuk Lindri

:

- Singkong 500 gram, kupas lalu cuci bersih
- Gula pasir 100 gram
- Kelapa 75 gram, parut kasar lalu kukus kurang lebih selama 5 menit
- Garam 1/2 sendok teh
- Pewarna hijau atau essens pandan 5 tetes
(Bisa tambahkan pewarna merah, kuning, pink, biru dll sesuai selera)

Taburan Getuk Lindri :

-Kelapa parut 200 gram, kukus selama 5 menit

-Garam 1/2 sendok teh

Langkah Membuat Resep Getuk Lindri :

-Pertama-tama kukus singkong hingga benar-benar empuk.

-Angkat lalu haluskan singkong selagi hangat. Sisihkan.

-Selanjutnya dalam wadah, campur gula pasir, kelapa parut kasar, dan garam. Aduk rata hingga gula larut.

-Campur singkong yang telah dihaluskan, campuran gula, dan pewarna hijau atau pewarna lainnya sesuai selera.

-Aduk hingga rata. -Langkah berikutnya giling adonan getuk dengan alat penggiling khusus getuk lindri atau tumbuk sendiri.

-Gulung lalu potong-potong getuk. Sisihkan.

-Sementara itu campur semua bahan taburan

lalu balur dan taburkan bersama getuk.
-Siap disajikan selagi hangat.

Resep Masakan Kembang Goyang



Bahan

- Tepung beras sebanyak 200 gram
- Gula pasir halus sekitar 65 gram saja
- Garam sekiranya
- Margarin/Mentega - $\frac{1}{2}$ sdt Telur ayam cukup dengan 2 butir
- Santan sekitar 250 ml (bisa dari parutan 1/2 butir kelapa)

- Minyak goreng seperlunya saja
- Wijen sebanyak 2 sendok makan

Cara membuat:

- Masukkan bahan utama kue seperti Blue Band Serbaguna, gula pasir, tepung beras, garam dan wijen ke dalam sebuah wadah besar.
- Lalu, aduk-aduk semua bahan tersebut sampai tercampur merata.
- Tambahkan telur yang sudah dikocok dengan santan perlahan ke dalam adonan, sambil terus diaduk. Setelah itu, sisihkan.
- Selanjutnya, siapkan cetakan kue kembang goyang.
- Panaskan cetakan tersebut dalam minyak yang sudah mendidih.
- Kemudian, celupkan cetakan ke dalam adonan kue dan mulai goreng adonan satu per satu.
- Goyang cetakan perlahan untuk membuat

adonan terlepas dengan sendirinya.

-Kue yang sudah matang, akan berwarna kuning kecoklatan.

-Langkah terakhir, apabila semua kue sudah matang, angkat kue dari penggorengan satu per satu dan tiriskan.

-Setelah dingin, kue pun dapat disimpan dan dinikmati bersama orang-orang terdekat.

Resep Masakan Kerak Telur



Bahan

- 250 g beras ketan
- 8 butir telur ayam/bebek

Bumbu halus

- 1 butir kelapa, parut, sangrai hingga kering
- 4 cm kencur sangrai
- 3 cm jahe sangrai
- 1 sdt merica
- 4 buah cabai merah
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 4 sdm gula pasir

Taburan: campur jadi satu

- 50 g ebi, rendam, sangrai, tumbuk
- 5 - 6 sdm bawang goreng

Cara masak:

- Cuci bersih beras ketan, lalu rendam dalam air selama 2 jam agar beras ketan cepat matang sewaktu dimasak. Biarkan beras

ketan tetap terendam air.

- Taruh wajan bertangkai di atas api, tunggu sampai wajan panas.

- Tiriskan 2 sdm ketan, masukkan ke dalam wajan panas bersama sedikit air perendamnya.

- Tekan-tekan dan ratakan sampai ketan melekat pada wajan dan membentuk lingkaran bergaris tengah 12 cm. tutup wajan, diam-kan di atas api sedang sampai ketan agak mengering.

- Tambahkan 1 sdm bumbu halus dan 1 sdm bahan taburan. Pecahkan 1 butir telur di atasnya.

- Aduk hingga bahan tercampur dengan telur dan ketan. Ratakan, lalu tutup lagi wajan dan biarkan hingga matang.

- Buka tutup wajan, balikkan wajan sehingga permukaan kerak ada di atas api langsung.

- Diamkan beberapa menit sampai seluruh bahan cukup matang dan berwarna

kecokelatan. Balikkan lagi wajan di atas api.

-Lepaskan kerak telur dengan menggunakan sodet. Taburi permukaan kerak dengan bumbu halus, dan bahan taburan hingga rata.

-Pindahkan ke atas piring saji, hidangkan panas.

Resep Masakan Putu Mayang



Bahan Utama Kue Putu Mayang

- 300 gram tepung beras
- 1 sendok teh
- garam 1 1/2 sendok makan
- gula pasir
- 5 tetes pewarna hijau muda
- 4 tetes pewarna merah cabai
- 525 ml santan yang diambil dari 1 butir kelapa
- 100 gram tepung sagu
- Daun pisang

Bahan Saus Kue Putu Mayang

- 500 ml santan yang diambil dari 1/4 butir kelapa
- 1/4 sendok teh
- garam 75 gram
- nangka 100 gram
- gula merah sisir 1/2 sendok makan
- maizena 1 lembar daun pandan

Cara Menyiapkan Bahan Kue Putu Mayang

:

Pertama, bersihkan terlebih dahulu pandan yang sudah anda siapkan. Lalu ikat simpul.

-Ambil nangka, lalu potong kotak kecil. -
Larutkan tepung maizena dengan 1/2 sendok makan air.

Cara Membuat Kue Putu Mayang :

-Langkah pertama yaitu, siapkan alat untuk memasak. Lalu masukan tepung beras, garam, gula pasir dan santan ke dalam alat

memasak tersebut.

-Masak semua bahan-bahan tersebut sampai menggumpal.

-Kemudian, tambahkan tepung sagu sambil diulen.

-Setelah itu, bagi adonan yang sudah anda buat tadi menjadi tiga bagian.

-Dimana satu bagian diberi pewarna makanan berwarna merah cabai. Lalu aduk sampai merata.

-Sedangkan satu bagian diberi pewarna hijau muda. Aduk kembali sampai merata.

-Untuk bagian lainnya dibiarkan berwarna putih.

-Masukan adonan ke dalam cetakan kue putu mayang yang sudah anda siapkan.

-Lalu tekan di atas daun pisang yang sebelumnya sudah diolesi dengan menggunakan minyak goreng.

-Siapkan alat untuk mengukus. Lalu kukus semua adonan sampai matang atau sekitar

15 menit dengan menggunakan api sedang.
-Jika sudah matang, anda bisa langsung mengangkatnya.

Cara Membuat Saus Kue Putu Mayang :

-Masak santan bersama dengan garam, gula merah, dan daun pandan.
-lalu aduk-aduk sampai mendidih.
Tambahkan larutan maizena dan potongan nangka.
-Lalu aduk-aduk sampai nangka setengah layu. Jika sudah seperti itu, angkat.

Resep Masakan Soto Betawi



Bahan-Bahan

- 250 gram daging sengkel
- 250 gram daging kikil
- 150 gram babat
- 1 batang kayu manis
- 4 lembar daun salam
- 2 batang serai
- 1 ruas lengkuas, digeprek
- 6 buah cengkeh
- garam dan gula secukupnya

Bumbu Halus

- 10 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 3 butir kemiri
- 1 sdm ketumbar
- 1 sdt jintan
- 1 sdt merica
- 1 ruas jahe
- 500 cc santan kelapa
- 500 cc susu cair full cream

Bahan Pelengkap

- kentang rebus
- jeruk nipis
- tomat
- daun bawang
- bawang goreng
- emping
- sambal

Cara Membuat

- Rebus daging sengkel, babat, dan kikil menggunakan panci presto selama sekitar 1 jam.
- Tumis bumbu halus, cengkeh, daun salam, serai, lengkuas dan kayu manis sampai harum.
- Masukkan bumbu halus ke dalam panci rebusan daging.
- Masukkan santan dan susu. Tambahkan potongan kentang rebus.

- Tambahkan gula dan garam secukupnya.
- Masak sambil terus diaduk hingga bumbu meresa

Resep Masakan Soto Tangkar Kikil



Bahan-Bahan

- 500 gram kikil, cuci bersih dan potong sesuai selera
- 250 cc santan kental
- 2 liter air
- minyak sayur untuk menumis

Bumbu Halus

- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 buah cabai merah
- 5 buah cabai rawit
- 1 sdt ketumbar, disangrai
- 1 sdt merica
- 1/2 sdt jinten
- 1 ruas kunyit
- 2 ruas jahe
- 2 ruas lengkuas
- 4 butir kemiri, disangrai

Bumbu Lainnya

- 1 1/2 sdm gula jawa
- 1 sdt kaldu bubuk rasa sapi
- 3 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, dimemarkan
- gula dan garam secukupnya

Bahan Pelengkap

- emping goreng
- bawang goreng
- sambal cabai rawit
- 1 batang seledri, dicincang
- 1 batang daun bawang, dirajang
- 1 buah tomat

Cara Membuat

- Tumis bumbu halus sampai matang, angkat dan sisihkan.
- Rebus daging kikil sampai empuk, masukkan bumbu halus dan bahan lainnya.
- Kecilkan api, masukkan santan, aduk sampai mendidih sambil sesekali diaduk agar santan tidak pecah.
- Sajikan di mangkuk dengan bahan pelengkap.

Resep Masakan Nasi Uduk



Bahan:

- Beras 300 g, cuci bersih
- Santan kelapa kental 450 ml

- Daun salam muda 2 lembar
- Cengkeh 2 butir
- Serai 2 batang, memarkan
- Kayu manis 2 cm
- Merica sdt
- Garam 1 sdt

Cara membuat nasi uduk:

- Rebus santan dan masukkan pula daun salam, cengkeh, serai, kayu manis, merica, dan garam. Aduk hingga mendidih.
- Campurkan santan dan beras. Kukus hingga beras matang atau jadi nasi.
- Nasi uduk siap disajikan.

Resep Masakan Nasi Ulam



Bahan

- 800 g beras, cuci bersih, tiriskan
- 1.200 ml air
- $1\frac{1}{2}$ sdt garam
- 6 batang serai
- 6 lembar daun salam
- 5 lembar daun pandan, potong-potong
- 2 sdm minyak goreng
- 400 g kelapa, parut memanjang

Bumbu halus

- 2 buah cabai merah
- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 sdt terasi panggang
- $\frac{1}{4}$ sdt jintan sangrai
- 2 batang serai bagian putih, iris halus
- 3 sdm ebi halus
- 2 sdt gula merah, sisir
- $1\frac{1}{2}$ sdt garam

Pelengkap

- 4 butir telur, buat dadar tipis, iris tipis cabai goreng iris
- lalap mentimun dan daun kemangi
- bawang goreng
- 200 g dendeng, potong-potong kecil, goreng

Cara memasak:

- Masak beras bersama air, garam, serai, daun salam, dan daun pandan hingga menjadi nasi aron, angkat.
- Kukus nasi aron dalam dandang hingga matang, angkat. Biarkan nasi tetap panas/hangat.
- Panaskan minyak goreng dalam wajan, tumis bumbu halus hingga harum.
- Masukkan kelapa parut, aduk rata dan sangrai hingga bahan matang dan setengah kering, angkat.
- Taruhan nasi panas dalam wadah,

keluarkan/buang serai, daun salam, dan daun pandan.

-Campur nasi dan kelapa berbumbu, aduk hingga rata.

-Hidangkan nasi dengan bahan pelengkapnya, telur dadar iris, cabai goreng iris, lalap mentimun, daun kemangi, bawang goreng, dan dendeng goreng.

Berikut Daftar Resep Masakan DI GORONTALO

Klik Untuk Mengetahui Detail Resepnya ya gaes :)

Ayam iloni [Klik](#)

Bilenthango [Klik](#)

Binte Biluhuta [Klik](#)

Es brenebon [Klik](#)

Ilabulo [Klik](#)

Kue Karawo [Klik](#)

Lalampa [Klik](#)

Sate Tuna Gorontalo [Klik](#)

Sayur putungo [Klik](#)

Tili Aya [Klik](#)

Resep Makanan Khas Gorontalo



Bahan-bahan :

- 1 kg ayam potong (dada or sayap)
- 2 batang serai geprek
- 2 iris lengkuas
- 2 lembar besar daun pandan
- 3 lembar kecil daun jeruk
- 2 batang kayu manis

- 1 buah jeruk nipis
- 2 bungkus santan kara segitiga

Bumbu halus

- 7 buah bawang merah
- 5 buah bawang putih
- 5 buah kemiri
- 5 buah cabai merah
- 8 buah cabai rawit or sesuai selera
- secukupnya Merica
- 1 cm jahe
- 3 cm kunyit
- secukupnya Jinten

Langkah-langkah :

1. Bersihkan daging ayam, lumuri dengan perasan jeruk nipis.

Biarkan sekitar 10menit, lalu sedikit bilas menggunakan air.

2. Blender & ulek bumbu halus, lalu siapkan

tambahan bahannya.

3. Tumis bumbu halus dan bumbu tambahan hingga harum.

Masukan santan, koreksi rasa. Masukan ayam lalu ungkep sekitar 45 menit.

Bumbu jangan sampe gosong yaa. Angkat dan sisihkan.

4. Ayam siap dibakar or di panggang. Bisa pake teflon,

oven, atau pembakaran sesuai selera. Bakar bersama bumbunya.

Kalau di icip kurang pedas bisa ditambahkan cabai rawit saat dibakar.

Makanan Khas Gorontalo



Bahan-bahan :

- 3-5 ekor ikan kembung
- 2 bh lemon cui
- Secukupnya minyak goreng
- Secukupnya daun pisang (me skip)
- Sedikit garam dan penyedap rasa

Bumbu halus :

- 5 bh cabe merah
- 15 bh cabe rawit merah (sesuaikan)
- 6 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih (kecil)
- 1 ruas jari jahe merah

- 3-4 btr kemiri
- 1 bh tomat merah (besar)

Langkah-langkah :

- Belah ikan dr bagian punggung (jgn sampai putus) buang insang & isi perut, cuci bersih kemudian siram dgn lemon cui diamkan selama kurleb 20 menit, sisihkan
- Blender cabe dkk (sy sampai halus) lalu tuang dlm wadah, beri bumbu, icip2 dan koreksi rasa
- Ambil 1 bh ikan, kemudian isi dgn 2-3 sdm bumbu halus, ratakan.. Ulangi langkah td sampai selesai
- Panaskan sedikit minyak dlm teflon, goreng 1-2 ikan yg sdh di beri bumbu td (jgn smpai ikan terendam minyak agar bumbunya gk tumpah) kemudian tutup tggu sampai agak matang, buka tutupan nya dan siram bumbu ikan dg minyak panas perlahan lahan..(ingat bumbu

jgn sampai tumpah ya) jika sdh matang angkat dan tiriskan minyak nya

- Jika ikan mentah msh ada ulangi langkah di atas, lakukan sampai selesai... Oiaaa jika minyak goreng sdh kotor karena bumbu, minyak boleh di ganti sma minyak baru ya
- Ambil piring dan sajikan

Note : Daun pisang di pakai utk tatakan pd saat ikan akn di goreng biar gk lengket, zaman dlu blm ada teflon soale □

Silahkan mencoba □□□□

Resep Makanan Khas Gorontalo



Bahan-bahan :

- 2 buah jagung manis, yg sudah di pipil
- 250 gram udang kupas
- 1000 ml air
- 5 siung bawang merah, iris tipis
- 2 buah cabe merah, iris bulat (bisa ditambah jika suka pedas)
- secukupnya Garam
- secukupnya Gula
- 75 gram kelapa yg sudah diparut kasar
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 buah tomat, potong-potong
- 5 tangkai daun kemangi

Langkah-langkah :

1. Rebus air hingga mendidih, kemudian masukan jagung manis, cabe merah, dan bawang merah.
2. Masukan udang kupas, beri garam dan gula secukupnya. Masak hingga udang berubah warna.
3. Kemudian masukan kelapa parut, air jeruk nipis, dan daun kemangi. Masak hingga matang.
4. Terakhir, tambahkan potongan tomat. Kemudian sajikan selagi hangat.

Resep Makanan Khas Gorontalo



bahan-bahan sebagai berikut:

- 150 gr kacang merah yang sudah direndam semalam
- 2 lembar daun pandan, diikat
- 100 gr gula merah
- 200 gr gula pasir
- 1/4 sdt garam
- 1/2 sdt vanili
- 1500 ml air
- Susu kental manis rasa cokelat
- Es serut

Bahan Pelengkap (opsional):

- Alpukat yang sudah dipotong dadu

Cara membuatnya cukup mudah :

1. Rebus kacang merah yang sudah direndam semalaman sampai matang, lunak dan empuk. Angkat, lalu tiriskan.

Kacang merah direndam bertujuan untuk menghilangkan selaput luar yang mengandung zat yang akan mengganggu pencernaan. Selain itu juga, agar tekstur kacang merah tidak keras.

2. Selanjutnya siapkan air untuk membuat sirup. Rebus air, gula pasir, gula merah dan dua lembar daun pandan. Tambahkan garam dan vanili. Masak sampai mengental.

Setelah itu, angkat dan sisihkan.

Cara penyajian :

1. Siapkan gelas saji. Masukkan es serut, kacang merah dan potongan buah alpukat

2. Siram dengan sirup yang sudah dimasak.

Tuangkan susu kental manis rasa coklat
3. Es brenebon siap dinikmati

Resep Makanan Khas Gorontalo



Bahan-bahan :

- 15 porsi
- Lemak, Hati, Ampela, Kulit ayam (kalau cuma mau pakai hati ampela boleh)
- tepung sagu
- tepung terigu
- air rebusan hati ampela lemak kulit
- garam
- kaldu bubuk
- bumbu halus :
 - cabe rawit
 - bawang merah
 - bawang putih
 - merica

Langkah-langkah :

1. Rebus hati, ampela, lemak, kulit sampai matang, angkat dan potong kecil-kecil
2. Campur bumbu halus dengan potongan

hati dll. Lalu masukkan tepung terigu, tepung sagu, garam, kaldu bubuk, dan air rebusan sedikit demi sedikit.

3. Masak adonan di atas api kecil sambil diaduk terus agar tdk gosong. Masak sampai adonan sudah tdk berair. Angkat
4. Bungkus adonan dengan daun pisang
5. Lalu kukus kurleb 20 menitan dan angkat. Sajikan panas-panas lebih enak. Bisa juga dibakar, klau dibakar daunnya dilapis bnyk biar ngk cepat hangus

Resep Makanan Khas Gorontalo



Bahan-bahan :

- 3 bak belek
- 58 gr dancow bubuk
- 93 gr gula halus
- 89 gr maizena
- 86 dark compound chocolate (aku pake sparrow hehe)
- 33 gr cocoa van houten
- 1 bks vanila

Bahan Adonan :

- 4 gr kuning telur
- 337 gr margarin (aku pake mentega curah amanda)
- 39 gr butter (aku pake mentega segitiga)
- Bahan Hiasan (aku belum bisa eksekusi)
- 2 butir putih telur
- gula halus
- jeruk nilis

Langkah-langkah :

1. Mix +/- 15 menit kuning telur, vanilla, butter, mentega dengan kecepatan rendah, sedang, tinggi
2. Tambahkan sedikit demi sedikit, maizena, gula halus, tepung terigu
3. Ditempat terpisah, TIM dark compound, dengan api sedang
4. Tambahkan lelehan dark ke dalam adonan, sedikit demi sedikit kemudian coklat bubuk, aduk dengan spatula
5. Oven +/- 10 menit api bawah

Resep Makanan Khas Gorontalo



Bahan adonan lalampa:

- 1 lt beras ketan putih, direndam selama 1 jam, kemudian tiriskan
- 350 ml santan kental
- 1 sdt garam
- 2 lb daun salam
- daun pisang seperlunya

Bahan isi lalampa:

- 300 gr ikan tongkol, dikukus hingga matang, suwir-suwir
- 50 ml santan kental
- 2 siung bawang putih
- 7 butir bawang merah
- 3 bh cabe merah
- 1 sdt garam
- 2 batang serai, diiris halus
- 2 lb daun jeruk, diiris halus
- 3 sdm minyak goreng

Cara membuat adonan lalampa:

1. Didiikan air dalam dandang
2. Kukus beras ketan hingga setengah matang dan angkat
3. Masak santan, garam, dan daun salam hingga mendidih
4. Masukan ketan ke dalam santan, aduk hingga santan menyerap
5. Kukus lagi ketan hingga matang, angkat dan sisihkan

Cara mengolah isi lalampa:

1. Ambil bawang putih, bawang merah, cabe merah dan garam dan haluskan
2. Tumis bersama serai dan daun jeruk hingga harum
3. Masukan ikan tongkol dan santan
4. Masak sambil diaduk hingga matang

Bungkus lalampa:

1. Ambil selembar daun pisang
2. Letakan beberapa sendok adonana lalampa
3. Ukuran lalampa sesuai keinginan
4. Beri adonan isi secukupnya
5. Bungkus dan semat
6. Kukus hingga matang selama 20 menit atau lebih
7. Bakar lalampa dia atas bara arang atau di bakar di kompor
8. Angkat dan sajikan

Resep Makanan Khas Gorontalo



Bahan bahan :

- 600 gr fillet ikan tuna, potong dadu
- Tusuk sate
- Saus kacang
- 5 bh cabai rawit merah
- 1 sdt garam
- 5 btr bawang merah, goreng kering
- 5 sg bawang putih, goreng kering
- 100 gr kacang tanah, panggang
- 3 sdm kecap manis
- 1 sdm minyak sayur
- 150 ml air matang
- Bumbu

Aduk rata :

- 1 sdm kecap manis
- 1 sdm minyak sayur
- 1 sdt garam
- 1/2 sdm ketumbar bubuk
- 1 sdm jintan bubuk

Cara membuat saus :

1. Ulek cabai dan garam hingga halus.
Masukkan semua bawang dan kacang, ulek kembali hingga halus.
Tambahkan kecap dan minyak, aduk rata.
Tuang air, aduk rata. Sisihkan.

Cara membuat sate tunanya :

1. Masukkan semua bahan bumbu ke dalam potongan tuna. Aduk rata.
2. Sisihkan dalam lemari es hingga meresap, kira-kira 15 menit. Keluarkan.

3. Tusukkan 3 – 4 potong ikan tuna pada setiap tusuk sate, atau sesuai selera. Sampai semua potongan tuna habis.
4. Panggang sate di atas bara api sambil sesekali dioles dengan bumbu hingga matang dan kecokelatan.
5. Angkat, sajikan hangat disertai saus kacang.

Resep Makanan Khas Gorontalo



Bahan Sayur Jantung Pisang :

- 2 buah jantung pisang (1 kg), buang kelopak bagian luar yang berwarna merah
- 1 liter air hangat
- $\frac{1}{2}$ sdt cuka
- 500 gram ikan cakalang fufu (tongkol asap), suwir-suwir dagingnya
- 3 sdm minyak, untuk menumis
- Bumbu yang Ditumbuk Kasar
- 10 butir bawang merah
- 5 buah cabai merah besar
- 8 buah cabai merah keriting

Bumbu Lainnya :

- 4 batang bawang daun, iris halus
- 1 ikat kemangi, petik daunnya
- $1 \frac{1}{2}$ sdt garam
- 1 sdt gula pasir

Cara Membuat :

1. Belah jantung pisang, buang tulang bagian tengahnya, lalu iris tipis. Rendam dalam air hangat yang ditambah cuka. Cuci bersih, tiriskan.
2. Campur jantung pisang rebus dengan semua bumbu yang ditumbuk kasar dan bumbu lainnya.
3. Ambil selembar daun pisang, isi dengan 2 sdm adonan, lalu gulung dan semat kedua sisinya dengan lidi. Lakukan hingga semua adonan terbungkus.
4. Kukus hingga matang (sekitar 25 menit).
5. Angkat, bakar hingga harum.

Resep Makanan Khas Gorontalo



Bahan bahan :

- 360 gram gula merah, kemudian dipotong atau diserut
- 5 buah telur ayam
- 2 helai daun pisang / 1 batang daun pisang, kemudian dibersihkan
- 2 helai daun pandan,kemudian diikat

- $1\frac{1}{2}$ gelas santan kelapa.
- 1 gelas air
- minyak goreng atau margarine secukupnya
(untuk mengoles alas loyang kue)
- $\frac{1}{2}$ sendok teh garam

Cara membuanya :

1. pertama siapkan panci berisikan 1 gelas air lalu rebus air bersama 2 ikat daun pandan hingga mendidih,
setelah air mendidih masukan 360 gram gula merah yang sudah diserut atau dipotong kecil – kecil
(alasan dipotong / diserut disini agar gula merah lebih mudah meleleh saat direbus bersama air).
rebus hingga gula merah meleleh dan mengental.
2. setelah gula merah mengental siapkan

mangkuk atau baskom untuk menaruh gula merah yg sudah mengental
setelah itu campur 5 buah butir telur bersama dengan gula merah yang sudah mengental

aduk sampai gula merah dan telur tercampur rata setelah itu tambah $\frac{1}{2}$ sendok teh garam lalu aduk kembali sampai semuanya tercampur saat mengaduk tambahkan $1\frac{1}{2}$ gelas santan kelapa sedikit demi sedikit kedalam adonan hingga tercampur rata.

3. selanjutnya setelah adonan tercampur rata saatnya adonan dituangkan ke loyang kue Sebelum itu daun pisang yang sebelum sudah disiapkan digunakan sebagai alas loyang kue gunakan secukupnya saja, daun pisang yang dijadikan alas diolesi minyak goreng / margarine.

4. setelah itu tuangkan adonan lalu masak dengan cara dikukus sekitar 30 – 40 menit hingga adonan matang dengan sempurna.
5. setelah adonan matang angkat dan dinginkan, setelah dingin silahkan sajikan