

Pilih Resep Masakan

Jambi [KLIK](#)

Jawa Barat [KLIK](#)

Jawa Tengah [KLIK](#)

Jawa Timur [KLIK](#)

Kalimantan Barat [KLIK](#)

Kalimantan Tengah [KLIK](#)

Kalimantan Utara [KLIK](#)

Kalimantan Selatan [KLIK](#)

Kalimantan Timur [KLIK](#)

Kepulauan Riau [KLIK](#)

Lampung [KLIK](#)

Maluku Utara [KLIK](#)

Maluku [KLIK](#)

Nusa Tenggara Barat [KLIK](#)

Nusa Tenggara Timur [KLIK](#)

Berikut Daftar Resep Masakan Jambi

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

Daging Masak Hitam [KLIK](#)

Gulai Tepek Ikan [KLIK](#)

Gulai Terjun [KLIK](#)

Kerutup Ikan [KLIK](#)

Kue Gandus [KLIK](#)

Kue Kubang Boyo [KLIK](#)

Kue Muso [KLIK](#)

Kue Padamaran [KLIK](#)

Nasi Gemuk [KLIK](#)

Rambutan Goreng [KLIK](#)

Resep Masakan Daging Masak Hitam



Bahan Bahan

- 500 gram daging sapi has dalam, dipotong-potong
- 100 gram kelapa, sangrai
- 1/4 sendok teh jintan
- 1/4 sendok teh adas manis
- 1 sendok teh ketumbar
- 2 cm kayu manis
- 1/4 sendok teh pala bubuk
- 1/4 sendok teh lada putih bubuk
- 1/2 sendok teh garam
- 5 sendok makan Kecap Manis Bango
- 500 ml santan (dari 3/4 butir kelapa)

Bahan Bumbu Halus

- 8 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 4 butir kemiri, sangrai
- 2 cm jahe
- 1 batang serai, diambil putihnya
- 2 cm lengkuas

Cara Membuat

- Panaskan minyak, tumis bumbu halus, bawang merah, bawang putih, dan jahe sampai harum.
- Masukkan daging, aduk-aduk sampai daging berubah warna.
- Masukkan kecap manis, kecap asin aduk

rata.

- Tuangkan air, aduk rata, rebus sampai daging empuk.
- Masukkan kelapa sangrai halus, aduk dan didihkan sekali lagi sampai semua bahan matang dan harum.
- Angkat, siap disajikan.

Resep Masakan Gulai Tepek Ikan



Bahan Bahan

- 1 1/2 kg ikan gabus/tenggiri/belido giling
- 500 gr Tepung Sagu
- 8 siung Bawang Putih
- Garam halus secukupnya
- 2 Ltr Air untuk merebus

Bahan Bumbu

- 8 btr kemiri
- 10 siung bawang merah
- 9 siung bawang putih
- 2 batang serai

- 2 ruas jari kunyit
- 3 ruas jari lengkuas
- 3 ruas jari jahe
- 17 buah Cabai merah
- 1 sdt Adas Manis
- Garam secukupnya
- gula secukupnya
- 5 sdm Minyak untuk menukar
- 900 ml Santan Kental dr 1,5 Kelapa
- 1 buah Nanas (potong-potong spt utk potongan rujak)

Cara Membuat

- Haluskan bawang putih, tambahkan garam, sisihkan.
- Campur ikan gabus giling, tepung sagu dan

bawang putih yang sudah dihaluskan

- Uleni hingga adonan bisa di bentuk bulat memanjang (seperti bentuk pempek lenjer)
- Rebuslah adonan Tepek dalam air mendidih hingga masak/terapung
- setelah agak dingin, potong serong menjadi beberapa bagian

Resep Masakan Gulai Terjun



Bahan Bahan

- Daging kerbau/sapi 1/2 kg, atau daging lainnya potong sesuai selera dan sdh di rebus
- Kentang 1/4 kg, potong sesuai selera
- 1/2 kg Santan
- Bumbu bumbu
- Kunyit 1 cm, haluskan
- Jahe 2 cm, haluskan
- Lengkuas 3 cm, haluskan
- Serai 1 bh, dimemarkan
- 1 lmb Daun kunyit
- Bawang puih 2 siung, haluskan
- Bawang merah 3 siung, haluskan
- Bawang bombai iris kasar secukupnya
- 1 bh Asam kandis
- Cabe merah haluskan jd 1, 1/2 sdm
- 1 sdm Cabe rawit haluskan jd
- 1 sdm Garam
- 1/2 gelas Air

Cara Membuat

- Masukkan santan plus air lalu masukkan semua bumbu halus kecuali daun jeruk purut dan asam kandis. Tunggu sampai mendidih dan aroma wangi rempah menyebar
- Setelah mendidih masukkan kentang. Masukkan daun jeruk purut. Lalu masukan daging. Aduk.-aduk terus. Tunggu sampai kentang lembut dan bumbu merata di daging dan kentang
- Masukkan asam kandis dan tunggu sampai mendidih

Resep Masakan Kerutup Ikan



Bahan Bahan

- 1kg ikan nila, bersihkan dan irisi punggungnya
- daun pisang
- 4-5 sdm minyak goreng

Bahan Bumbu Halus

- 4 siung bawang putih
- 6 siung Bawang merah
- 1 sdt merica bubuk

- 1/2 cm jahe
- garam penyedap rasa sesuai selera

Cara Membuat

- Haluskan semua bumbu
- Lumuri ikan dengan bumbu, diamkan 10 menit agar bumbu meresap
- Bungkus ikan dan bumbunya dengan daun pisang
- Panaskan minyak dalam kuali, masukkan ikan yang sudah di bungkus daun pisang
- Tutup kuali, dan kecilkan api agar ikan masak dengan merata.
- Bila sudah setengah matang, ikan di balik perlahan agar tidak hancur. Tutup kembali sampai matang.
- Sajikan kerutub bersama nasi panas dan

sambal kecap.

Resep Makanan Kue Gadus



Bahan Bahan

- 1.5 Liter Santan kelapa dari 2 butir kelapa
- 500 gram tepung beras
- 100 gram tepung sagu
- 4 butir telur, kocok lepas
- 4 lembar daun salam
- 4 sdt garam

Bumbu halus

- 5 butir bawang merah
- 1 butir bawang putih

- 2 buah cabe merah

Taburan

- Bawang goreng
- ebi sangrai yang telah dihaluskan
- irisan cabe merah

Cara Membuat

- Masukan 350 ml santan kelapa pada panci kemudian masak hingga mendidih.
- Sambil menunggu santan kelap mendidih campurkan ebi yang telah digoreng, bawang merah yang telah digoreng dan daun seledri yang telah goreng. Sisihkan dahulu.
- Setelah itu campurkan tepung beras dan

garam dapur aduk hingga rata.

- Masukan santan kelapa yang telah dipanaskan secara perlahan – lahan aduk kembali hingga rata.
- Tuangkan sisa santan yang tidak di masak aduk hingga benar – benar rata.
- Ambil loyang yang berukuran 20×20 cm laluolesi dengan minyak.
- Masukan adonan pada loyang tadi, lalu masukan pada kukusan dan kukus hingga matang selama kurang lebih 15 menit.
- Angkat lalu beri bumbu yang telah dicampurkan diatasnya.
- Kemudian kukus kembali selama kurang lebih 15 menit atau sampai matang.
- Angkat dan Kue Gandus siap untuk disajikan.

Resep Makanan Kue Kubang Boyo



Bahan Bahan

- 250 gr tepung ketan
- 100 - 150 ml air
- 1/4 sdt kapur sirih (larutkan dengan 2 sdm air)
- beberapa tetes pasta pandan (kalo rajin, pake air pandan juga boleh)

Bahan-bahan untuk isinya

- 1/2 kelapa parut
- 85 gr gula merah, potong-potong
- 85 gr gula pasir

- 1/2 sdt vanilli
- 1/2 sdm tepung teringu

Bahan-bahan untuk kuah santan

- 500 ml santan encer
- 1/2 sdt garam
- 1,5 sdm tepung terigu
- Semua bahan dicampur dan aduk rata

Cara Membuat

- Membuat kulitnya : Campur pasta pandan dengan air dan air kapur sirih, aduk rata. Jangan menggunakan pasta pandan terlalu banyak, secukupnya saja. Karena setelah di kukus, warnanya akan lebih terang. Aduk

tepung beras dengan tangan sambil dituang dengan campuran air pandan sedikit demi sedikit. Hingga menjadi adonan yang kalis, dapat dibentuk dan tidak lengket.

Sisihkan.

- Membuat inti kelapa : Dalam panci, masukkan gula pasir, gula merah dan air, aduk rata dan panaskan hingga gula larut dan air berkurang. - Angkat lalu saring. Masukkan kembali air gula yang telah disaring kedalam panci, panaskan kembali. Beri vanilli lalu masukkan kelapa parut, aduk-aduk diatas api sedang hingga air mengering. Angkat. Dinginkan sebelum digunakan.
- Ambil sedikit adonan kulit, bulat bulatkan seperti kelereng dengan diameter lingkaran

2 cm. Lubangi tengahnya, beri unti kelapa, tutup. Lalu tekan bagian atasnya, dan bentuk agak memanjang.

- Susun adonan yang telah diisi ke dalam wadah tahan panas yang telah diolesi minyak, lalu beri campuran santannya. Kukus hingga santan terihat berminyak lk. 15 menit. Angkat dan sajikan.

Resep Makanan Kue Muso



Bahan Bahan

- 250 gram, tepung ketan
- 75 gram, tepung terigu
- 50 gram, coklat bubuk
- 50 gram, minyak sayur
- 1 sendok teh, garam halus
- secukupnya, air suam-suam
- 500 ml, santan
- 50 ml, air pandan ditambah suji
- 2 butir, telur
- 100 gram, terigu
- 175 gram, gula pasir
- 1 sendok teh, garam halus
- 1 sendok teh, vanili

Cara Membuat

- Buat bahan kulit, campur tepung ketan, terigu, coklat bubuk, gula, minyak sayur, garam dan vanili tuang air suam-suam secukupnya, aduk sampai rata dan tidak lekat di tangan.
- Buat adonan isi, campur santan, air pandan, telur, terigu, gula, garam, vanili, aduk rata pake whisk.
- Olesi cetakan kue lumpang dengan minyak sayur.
- Panaskan kukusan.
- Ambil sedikit adonan kulit, cetak bahan kulit menyerupai mangkuk berlubang, tuang adonan isi, masukkan ke dalam kukusan, kukus 15 menit.

- Angkat lalu dinginkan, keluarkan dari cetakan, siap disajikan.

Resep Makanan Padamaran



Bahan Bahan

- 150 grm tepung beras
- 450 ml santan encer
- 75 ml santan kental, usahakan santan murni dari kelapa

- 75 grm gula merah, sisir halus
- 50 ml air perasan daun suji
- 1 sdt pandan pasta (campurkan dengan air perasan daun suji di atas)
- 1/4 sdt garam halus
- Daun pisang secukupnya, untuk membuat mangkuk takir

Cara Membuat

- Pertama, kita buat adonan dengan cara memasak larutan santan encer dengan tepung beras, kemudian tambahkan pasta pandan, air daun suji dan sedikit garam, tunggu hingga mendidih dan meletup-letup, angkat dan dinginkan
- Kedua, kita buat takir, atau mangkuk kecil dari bahan daun pisang berbentuk kotak persegi, kemudian di semat menggunakan

lidi, (bisa diganti kalau tidak ada daun pisang)

- Selanjutnya masukan 2 sdm adonan kue ke dalam takir, kemudian taburi atasnya dengan irisan gula merah 1 sdm saja, lalu tambah lagi adonan di atasnya 1 sdm, lakukan sampai habis
- Terakhir, kita kukus adonan kue ini kurang lebih 5 menit saja, lalu beri siraman santan kental masing-masing 1 sdm saja, dan kukus lagi sampai matang biasanya 5 menit
- Angkat kue, dan siap disajikan.

Resep Masakan Nasi Gemuk



Bahan Bahan

- 300 gr beras, cuci bersih
- 500 ml santan dari $\frac{1}{4}$ butir kelapa
- 1 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan
- 1 sendok teh garam

Bahan Bumbu Halus

- 8 buah cabe keriting, digoreng
- 3 buah cabe rawit merah besar, digoreng
- 2 buah cabe merah besar, digoreng
- 2 sendok teh terasi, digoreng
- 2 siung bawang putih, digoreng

- $\frac{1}{2}$ sendok teh garam

Cara Membuat

- Nasi : rebus santan, daun salam, serai dan garam hingga mendidih.
- Masukkan beras dan masak hingga santan meresap.
- Kukus selama 45 menit dengan api sedang hingga matang.
- Sambal terasi : haluskan semua bahan sambal dengan cobek.
- Telur dadar : kocok lepas telur dan garam. Tuang diwajan yang telah dipanaskan setebal $\frac{1}{2}$ cm, biarkan matang kemudian telur diiris-iris.
- Sajikan masakan nasi gemuk ini dengan

telur dadar, telur rebus, sambal terasi,
bawang goreng dan kerupuk kanji.

Resep Makanan Rambutan Goreng



Bahan Bahan

- 15 buah rambutan matang
- 1/2 gelas tepung terigu serba guna
- 2 sdm gula pasir
- Garam secukupnya
- 1/2 sdt vanili

- Air secukupnya
- Minyak secukupnya

Cara Membuat

- Kupas rambutan lalu pisahkan biji dari buahnya.
- Siapkan wadah berukuran sedang dan tuangkan tepung terigu, gula pasir, garam, vanili, kemudian aduk hingga rata.
- Tambahkan air sedikit demi sedikit, hingga adonan mengental kemudian aduk hingga adonan tidak menggumpal.
- Siapkan panci penggorengan dan nyalakan api berukuran sedang.

Berikut Daftar Resep Masakan Jawa Barat

Klik Untuk Mengetahui Detail Resepnya ya :)

Batagor [KLIK](#)

Doclang [KLIK](#)

Dodol Garut [KLIK](#)

Tahu Gejrot [KLIK](#)

Karedok [KLIK](#)

Lontong Kari Ayam [KLIK](#)

Mie Kocok [KLIK](#)

Nasi Lengko [KLIK](#)

Nasi/Sego Jamblang [KLIK](#)

Serabi Kuah [KLIK](#)

Resep Masakan Batagor



Bahan-Bahan

- 8 lbr Kulit Pangsit
- 100 gr Ikan Tenggiri
- 2 bh Tahu Putih Besar
- 1 btr Telur
- 2 sdm Irisan Daun Bawang
- 1 siung Bawang Putih
- 1/2 sdt penyedap rasa
- 1 sdm Tepung Kanji
- 1/2 sdt Merica
- 1/2 sdt Garam
- 700 ml Minyak Goreng

Bahan Untuk Saus:

- 100 gr kacang tanah
- 2 siung bawang putih
- 3 siung bawang merah
- 2 bh cabe merah
- 3 bh cabe rawit (jika suka pedas)
- 1 sdt garam
- Penyedap rasa
- 2 sdm gula pasir
- 200 ml air mendidih

Pelengkap:

- 2 sdm kecap manis
- 2 bh jeruk limo

Cara:

- Cincang bawang putih, ambil tahu, cungkil bagian tengahnya. Sisihkan.
- Buat adonan isi: Masukkan ikan tenggiri, telur, tepung kanji, bawang putih, daun bawang, garam, merica, dan penyedap rasa

secukupnya.

- Isi tahu dengan adonan.
- Goreng tahu dan kulit pangsit hingga kuning kecoklatan, sajikan bersama saus kacang dan jeruk limau.

Cara membuat Saus:

- Blender semua bahan hingga halus. Lalu, masak hingga mendidih, angkat dan diamkan.
- Tuangkan di atas batagor, diberi kecap manis dan jeruk limo

Resep Masakan Doclang



Bahan-bahan Resep Doclang Khas Bogor

- 4 buah ketupat/lontong ukuran sedang
- Potong-potong 8 buah tahu kotak
- Potong dadu 8 buah kentang rebus
- Potong dadu 4 buah telur rebus
- Potong 41 genggam toge (opsional)
- 8 lbr daun selada atau secukupnya (opsional)
- 2 buah jeruk
- Limau bawang goreng
- Secukupnya kerupuk
- Secukupnya kecap manis

Bahan Membuat Saus Kacang

- 100 gr kacang tanah goreng, haluskan 1/2 sdt garam atau sesuai selera

- 1 sdm gula jawa atau sesuai selera
- Minyak goreng untuk menumis bumbu
- Air panas secukupnya

Bumbu Halus (Untuk Bumbu yang Dimasak)

- 4 bh cabe keriting
- 4 bh cabe rawit
- 3 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 btr kemiri

Cara Membuat Doclang:

- Pertama kita akan mempersiapkan saus kacang, disini ada dua versi yang bisa kita ambil sesuai selera.
- Jika tidak mau repot memasak bumbu, semua bumbu halus hendaknya digoreng dulu baru kemudian dihaluskan dan disatukan bersama dengan kacang tanah, diberi garam dan gula.
- Kasih sedikit air panas serta sedikit perasan jeruk limau.

-Untuk bumbu yang dimasak, tumis bumbu halus hingga harum baru kemudian masukkan kacang tanah yang sudah dihaluskan.

-Beri sedikit air panas agar bumbu menyatu, bubuhkan garam serta gula jawa secukupnya.

-Masak sampai mengental dan airnya menyusut.

-Angkat. Saatnya menyajikan doclang.

-Siapkan piring saji, taruh daun selada (opsional), ketupat yang sudah dipotong-potong, tahu, kentang rebus, telur rebus serta toge.

-Siramkan saus kacang diatasnya beserta kecap manis secukupnya, beri juga air perasan jeruk limau.

-Taburkan bawang goreng serta kerupuk sesuai selera.

-Doclang lezat bikinan sendiri siap untuk disajikan.

Resep Masakan Dodol Garut



Bahan yang dibutuhkan :

- 1 kg tepung ketan
- 100 gram tepung beras
- 500 ml santan kelapa kental
- 300 ml santan kelapa encer
- 1 sendok teh garam
- 500 gram gula merah, iris tipis
- 500 gram gula pasir

Cara Membuat:

- Siapkan panci untuk memasak santan cair, gula pasir, dan gula merah. Panaskan di atas api sedang hingga santan mendidih dan gula

merah larut. Angkat dan biarkan hingga dingin.

-Campurkan garam, tepung ketan dan tepung beras dalam wadah atau baskom. Aduk hingga semua bahan tercampur rata.

-Tuangkan santan dalam baskom sedikit demi sedikit sambil diulen.

-Buatlah adonan tidak terlalu encer, atau bisa anda buat seperti bubur.

-Masak adonan di atas api sedang sambil diaduk.

-Tambahkan sedikit demi sedikit santan kental ke dalam adonan sambil terus diaduk.

-Masaklah adonan hingga kurang lebih dua jam atau sampai adonan mengental dan kenyal.

-Tuangkan adonan dalam cetakan dan biarkan hingga dingin.

-Iris adonan dan bungkus dengan plastik.

-Dodol siap disantap.

Resep Masakan Tahu Gejrot



Bahan

- Tahu sumedang / tahu gembos (sesuai selerqa, kira-kira 10 buah)
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdm kecap asin
- 2 sdm air asam jawa
- Gula merah (sisir halus, 3 sdm)
- 1/2 gelas air putih
- Minyak goreng panas (secukupnya)

Bumbu

- 4 siung bawang merah

- 2 siung bawang putih
- 9 buah cabai rawit
- Garam (secukupnya)

Cara Membuat:

- Potong-potong tahu lalu sisihkan sebentar.
- Masak air bersama gula merah, kecap manis, kecap asin, gula merah dan air asam jawa sampai mendidih. Sisihkan sebentar.
- Siapkan cobek lalu ulek kasar bumbu yang telah disiapkan.
- Siram dengan sedikit minyak panas.
- Tuang tahu ke dalam cobek lalu aduk rata dengan bumbu.
- Terakhir, siram tahu dengan air asam jawa dan gula merah yang telah dibuat sebelumnya.
- Tahu gejrot yang gurih nan pedas enak banget pun siap untuk disantap

Resep Masakan Karedok



Bahan-bahan:

- 5 batang kacang panjang, iris tipis
- 5 lembar kol, iris tipis
- 1 buah mentimun, iris tipis
- 1 buah terong lalap/bulat, iris tipis
- 1 genggam tauge segar
- 1 genggam daun kemangi
- 2 sdm bawang goreng
- 3 sdm air asam jawa

Bumbu sambal:

- 2 siung bawang putih
- 5 buah cabai rawit merah
- 5 cm kencur

- 3 sdm kacang tanah
- 3 sdm gula jawa, sisir
- 1/2 sdt terasi bakar
- garam secukupnya

Cara membuat:

- Ulek bumbu sambal hingga halus, atau tidak terlalu halus juga tidak apa-apa, sesuai selera. Tuang air asam jawa dan aduk hingga menjadi bumbu kental.
- Campur dengan sayuran mentah sambil sesekali dibejek atau dipenyelet hingga agak layu.
- Sajikan di piring dengan taburan bawang goreng dan kerupuk.

Resep Masakan Lontong Kari Ayam



Bahan

- 1 ekor (± 750 g) ayam, siap pakai
- 1 sdt garam
- 1 sdm air jeruk nipis
- 3 – 4 sdm minyak goreng
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 8 lembar daun jeruk
- 2 sdm bumbu kari bubuk
- 1.500 ml santan dari $\frac{1}{2}$ butir kelapa
- 1 buah tomat, potong-potong

Bumbu halus

- 2 buah cabai merah
- 10 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 cm kunyit
- 1 sdt merica
- 3 butir kemiri sangrai
- 2 sdt garam
- 1 sdt gula pasir

Pelengkap

- 4 buah lontong siap pakai, iris 2 cm
- Kedelai bubuk, siap pakai
- Telur pindang
- Sambal cabai

Cara masak:

- Potong ayam, beserta tulang menjadi 20 bagian. Lumuri campuran bumbu halus, sisihkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.

-Panaskan minyak dalam wajan di atas api sedang, masukkan lengkuas, jahe, serai, daun salam, dan daun jeruk, aduk hingga layu. Masukkan bumbu kari, aduk hingga berbau harum.

-Masukkan ayam berbumbu, aduk hingga daging ayam kaku dan bau langu bumbu hilang.

-Tuangkan santan ke dalamnya, masak hingga mendidih sambil ditimba-timba agar santan tidak pecah. Kecilkan api, masukkan tomat, masak terus hingga bahan matang dan santan agak berminyak, angkat.

-Penyajian: Taruh lontong dalam piring saji, tuang kari di atasnya. Taburi kedelai bubuk, hidangkan dengan telur pindang dan sambal cabai.

Resep Masakan Mie Kocok



Bahan Utama

- 1 buah kikil atau kaki api yang sudah bersih dari bulu dan siap masak
- 3 liter air
- 500 gram mie gepang basah (yang biasnya digunakan membuat mie kocok)
- 250 gram Toge siangi
- 3 sendok makan minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan :

- 7 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih

- $\frac{1}{2}$ butir pala
- 1 sendok makan ebi yang sudah direndam dalam air panas
- $1 \frac{1}{2}$ sendok teh merica bubuk
- 3 sendok makan garam

Bahan Pelengkap:

- Kecap manis
- Jeruk nipis Daun bawang, cincang halus
Daun seledri, cincang halus
- Bawang goreng

Cara Membuat Mie Kocok Kikil/Kaki Sapi:

- Haluskan semua bahan bumbu yang sebelumnya anda persiapkan, dengan menggunakan ulekan atau blender.
- Setelah halus kemudian sisihkan.
- Siapkan panci dan air kemudian didihkan.
- Ambil Kaki sapi yang telah anda persiapkan hingga terasa empuk.
- Setelah dirasa empuk dan matang anda bisa

mengangkatnya dan kemudian mencincang atau memotongnya kecil-kecil sesuai selera anda.

-Setelah dipotong potong, masukan kembali ke dalam air, biarkan hingga aiur mendidih. Mendidih kembali.

-Panaskan wajan dan minyak di atas api.

-Setelah minyak panas ambil bumbu yang sebelumnya telah anda haluskan, kemudian tumis bumbu halus tersebut hingga aroma harum terciptakan dari tumisan anda.

-Setelah dirasa matang, kemudian anda angkat tumisan tersebut lalu masukkan ke dalam rebusan kaki sapi.

-Jangan lupa untuk kemudian mengaduk air rebusan sapi bersama dengan bumbu hingga mendidih kembali. Lalu matikan api.

Resep Masakan Nasi Lengko



Bahan Bahan

- 500 gr Nasi Putih
- 200 gr Tempe, potong kotak
- 1 bh (300 gr) Tahu Putih
- 150 ml Air

- 50 gr Tauge
- 2 bh (400 gr) mentimun, potong
- 4 tangkai Kucai, potong 1 cm
- 4 sdt Kecap Manis untuk pelengkap
- 2 sdt Bawang Goreng untuk taburan
- Minyak untuk menggoreng

Bumbu halus tahu & tempe goreng:

- 3 siung Bawang Putih
- $\frac{1}{2}$ sdt Ketumbar
- $\frac{1}{4}$ sdt Merica
- $\frac{1}{2}$ sdt Garam
- 1 sdt penyedap rasa

Bahan Saus Kacang:

- 150 gr Kacang Tanah Goreng, dihaluskan
- 300 ml Air Panas

Bumbu Halus Saus Kacang:

- 4 bh Cabai Merah Keriting
- 2 bh Cabai Rawit Merah
- $\frac{1}{2}$ sdt Garam
- $\frac{1}{2}$ sdt penyedap rasa
- 2 sdt Gula Merah

Cara Memasak:

- Aduk rata bumbu halus dan air. Masukkan tempe dan tahu, diiamkan 10 menit. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang.
- Saus kacang : Aduk rata kacang tanah dan bumbu halus. Tuang air panas sedikit-sedikit sambil diaduk rata.
- Tata nasi, tahu, tempe, tauge, dan

mentimun. Siram saus, tambahkan kecap manis. Tabur kucai dan bawang goreng, sajikan

Resep Masakan Nasi/Sego Jamblang



Bahan utama

-1000 gram nasi putih yang dibagi menjadi 5 bagian dibungkus dengan menggunakan daun jati

Bahan Pelengkap Tempe Goreng

-200 gram tempe , potong kotak
-2 siung bawang putih, haluskan

- 150 ml air
- Garam secukupnya
- Minyak untuk menggoreng

Bahan Pelengkap Sambal Nasi Jamblang

- 6 buah cabai merah, haluskan
- 4 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 buah tomat
- 1/2 sdt terasi
- 1/2 sdt ebi
- garam secukupnya
- gula secukupnya
- minyak untuk menumis

Bahan Pelengkap Tahu Kecap

- 10 buah tahu kecap
- 6 buah cabai
- 5 siung bawang putih, iris
- 8 butir bawang merah, iris
- 6 sendok makan kecap manis
- 2 buah tomat

- 500 ml air
- garam secukupnya
- merica secukupnya

Bahan Pelengkap lainnya

- 2 buah telur , kocok lepas, dadar
- 100 gram ikan jambal

Cara Membuat Tahu Kuah Kecap:

- Langkah pertama panaskan minyak goreng
- Kemudian tumis bawang putih, tumis bawang merah, tomat dan cabai hingga harum
- Kemudian masukan tahu,air , merica, garam dan kecap
- Masak hingga bumbu meresap dan matang, tiriskan

Cara Membuat Nasi Jamblang:

- Ulek semua bumbu hingga halus dan lembut
- Kemudian tumis bumbu bersama dengan

cabai hingga layu

-Kecuali cabai merah besar, iris, masukan hingga layu.

Resep Masakan Lontong Serabi Kuah



Bahan Serabi:

- 150 gram tepung beras
- 250 ml santan kental
- 1/2 sdt fermipan
- 50 gram gula pasir
- 1/4 sdt garam
- 1/4 sdt vanili bubuk
- pasta pandan (opsional)

Bahan Kuah:

- 350 ml santan
- 80 gram gula merah
- 1 lembar daun pandan

Cara Membuat:

- Rebus santan, garam, dan vanili sampai mendidih.
- Campur tepung beras, gula pasir, fermipan, dan vanili.
- Aduk rata lalu masukkan santan yang sudah

direbus.

- Aduk lagi sampai tak ada yang menggumpal.
- Saring agar adonan benar-benar halus.
- Tambahkan pasta pandan jika suka.
- Siapkan wajan teflon, beri sedikit minyak goreng dan masak serabi sampai matang.
- Ulangi sampai semua adonan habis.
- Masak kuahnya, campur semua bahan dan aduk terus di atas api kecil.
- Setelah matang matikan api dan saring kuah.
- Sajikan serabi bersama kuah santan.

Berikut Daftar Resep Masakan Jawa Tengah

Klik Untuk Mengetahui Detail Resepnya ya :)

Garang Asem [**KLIK**](#)

Brekecek Ikan [**KLIK**](#)

Nasi Gandul [**KLIK**](#)

Nasi Grombyang [**KLIK**](#)

Soto Kudus [**KLIK**](#)

Lumpia Semarang [**KLIK**](#)

Mangut Lele [KLIK](#)

Mi Ongklok [KLIK](#)

Rondo Royal [KLIK](#)

Tahu Petis [KLIK](#)

Resep Masakan Garang Asem



Bahan-Bahan

- 4 ptg Ayam
- 4 bh Bawang merah
- 2 bh Bawang putih
- 1 btg Serai
- 3 bh Belimbing sayur
- 8 bh Cabai rawit
- 150 ml Santan encer
- 4 lbr Daun salam
- 1 sdt Garam

- 1 sdt penyedap rasa

Pelengkap:

- 8 lbr Daun pisang
- 4 bh Tusuk gigi

Cara Membuat:

- Iris iris bawang merah, bawang putih, dan serai. Potong potong belimbing sayur.
- Campur santan, belimbing sayur, serai, bawang putih, bawang merah, cabai rawit, garam, dan penyedap rasa.
- Lipat daun pisang. Masukkan daun salam, ayam, dan campuran bahan. Bungkus dan sematkan tusuk gigi.
- Kukus garang asem dengan api sedang hingga matang (+/- 30 menit), angkat, dan sajikan.

Resep Masakan Brekecek Ikan



Bahan Brekecek Ikan Khas Cilacap :

- 2 kepala ikan tenggiri segar (bersihkan dan rendam dengan air jeruk lemon)
- 250 gr cabe rawit (tumbuk halus)
- 150 gr kunyit (tumbuk halus)
- 6 lembar daun jeruk
- 5 siung bawang putih (tumbuk halus)
- 5 lembar daun salam
- 4 siung bawang merah (tumbuk halus)
- 4 buah cabai merah (tumbuk halus)
- 4 batang sereh dipeprek
- 3 cm jahe (tumbuk halus)
- 3 cm lengkuas (dipecahkan)
- 2 buah jeruk lemon

- 1 genggam kemiri (tumbuk halus)
- Garam secukupnya

Cara Membuat:

- Siapkan wajan dan masukkan minyak goreng secukupnya lalu masukan bumbu yang telah ditumbuk halus, daun salam, sereh, daun jeruk, lengkuas, aduk hingga bumbu masak dan wangi.
- Masukan penyedap rasa (garam dan bumbu tambahan sesuai selera), berikan air secukupnya, tunggu sampai mendidih.
- Sekarang masukan kepala ikan tenggiri kedalam wajan yang terisi bumbu, tunggu sampai matang, (disarankan jangan dibalik, karena ikannya bisa hancur, biarkan kepala ikan terendam air bumbu) masak selama 30 menit.
- Jika sudah dimasak selama 30 menit, angkat dan siapkan wadah, masukan kepala tenggiri untuk dihidangkan.

Resep Masakan Nasi Gandul



Bahan-Bahan

- 500 gram daging sapi
- 2 cm lengkuas
- 2 lembar salam
- 2 batang serai
- kaldu jamur secukupnya
- garam dan kecap manis secukupnya
- 1 sdm gula jawa
- 1,5 liter santan kelapa
- jeruk nipis
- bawang goreng

Bumbu halus

- 10 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 buah kluwak
- 6 butir kemiri
- 2 cm kencur
- 1/2 sdt ketumbar sangrai
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/4 sdt jinten

Cara Membuat:

- Didihkan air, rebus daging hingga empuk.
- Tumis bumbu halus dengan api kecil sampai matang, masukkan serai, lengkuas, dan daun salam. Tumis sampai harum.
- Masukkan daging dalam tumisan, masak hingga daging berubah warna.
- Masukkan air kurang lebih 2 liter dan santan kelapa.
- Tambahkan gula jawa, garam, kaldu jamur, dan kecap manis. Masak dengan api kecil hingga bumbu meresap.

-Sajikan dengan nasi putih dengan taburan bawang goreng dan beri perasan jeruk nipis.

Resep Masakan Nasi Grombyang



Bahan-bahan/bumbu-bumbu :

- 500 gram daging sandung lamur
- 400 gram iga sapi
- 2.500 ml air
- 2 batang serai, diambil putihnya,
dimemarkan
- 2 lembar daun salam
- 4 sdt garam
- 4 sdt gula merah sisir

- 1 batang daun bawang, diiris halus
- 4 sdm minyak untuk menukar
- 4 sdm bawang merah goreng untuk taburan

Bumbu Halus :

- 1 1/2 sdt ketumbar
- 1/2 sdt merica
- 7 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 buah kluwek, diseduh
- 50 gram kelapa parut, disangrai
- 1 cm jahe
- 2 cm kunyit, dibakar

Bahan Sambal Cabai Rawit :

- 15 buah cabai rawit merah
- 2 siung bawang putih
- 1/8 sdt garam

Cara Pengolahan :

- Rebus daging, iga sapi, air, serai, dan daun

salam sampai empuk. Angkat dan ukur 2.000 ml air kaldunya.

-Potong-potong daging dan iga sapi. Didihkan lagi.

-Panaskan minyak. Tumis bumbu halus sampai harum. Tuang ke rebusan daging. Masukkan garam dan gula merah. Masak sampai matang.

-Tambahkan daun bawang. Aduk rata.

-Sambal cabai rawit: rebus cabai rawit merah dan bawang putih sampai layu. Angkat dan tiriskan. Tambahkan garam. Haluskan.

-Sajikan dengan sambal cabai rawit dan taburan bawang goreng.

Resep Masakan Soto Kudus



Bahan :

- 1 kg daging kerbau/daging lain
- 2 batang serai, geprek keduanya menggunakan cobek
- 2 lembar daun salam
- 4 tauge, cuci bersih
- 3 cm lengkuas, (di geprek)
- ½ sendok teh kaldu bubuk instan rasa ayam atau sapi
- 3 buah jeruk nipis, peras dan ambil sarinya
- Gula secukupnya
- Garam secukupnya
- 3 sendok kecap manis
- Minyak untuk menggoreng dan menumis
- air bersih secukup nya

Bumbu halus :

- ½ sendok teh jinten
- 1 sendok makan merica bubuk
- 3 cm jahe
- 4 siung bawang putih

- 6 siung bawang merah
- 6 buah kemiri

Bahan pelengkap :

- Bawang goreng secukupnya
- Daun seledri secukupnya iris tipis
- Daun bawang secukupnya, iris tipis
- 4 butir telur rebus, kupas dan belah menjadi 2 bagian

Cara Membuat:

- Pertama, Anda bisa merebus air dan masukan daging kerbau, lengkuas, serai dan daun salam.
- Tambahkan juga gula dan garam sesuai dengan selera.
- Masak semua bahan selama kurang lebih 45 menit hingga air berubah menjadi kaldu dan tercium bau harum.

- Apabila daging kerbau sudah empuk, angkat dan tiriskan.
- Siapkan bahan bumbu, kemudian haluskan memakai cobek, jangan memakai blender agar rasa nya lebih sedap dan enak.
- Siapkan wajan untuk menukar bumbu yang sudah halus, tumis sampai benar-benar matang dan terciptam bau harum.
- Masukan bumbu yang sudah ditumis ke dalam kaldu soto.
- Tambahkan juga kaldu ayam instan, garam, gula, air perasan jeruk nipis dan kecap manis.
- Aduk semua bahan hingga merata dan masak hingga mendidih selama 30 menit agar semua bahan tercampur merata.
- Masukan suwiran daging ayam dan taoge, lalu matikan api.
- Untuk penyajiannya, tuang kuah soto dalam mangkuk
- Tambahkan irisan daun bawang dna seledri

dan jangan lupa taburi bawang goreng.
-Soto kudus siap dinikmati

Resep Masakan Lumpia Ayam Rebung



Bahan-bahan:

- 10 lembar kulit lumpia
- 200 gram rebung
- 2 butir telur ayam
- 50 gram ebi kering
- 100 gram daging ayam, cincang halus
- 4 siung bawang putih

- 1 buah bawang bombay, cacah halus
- 1/2 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap inggris(jika ada)
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt kaldu bubuk
- 1/2 sdm garam
- 1/2 sdt lada bubuk
- Minyak goreng secukupnya

Bahan saus:

- 2 sdm gula merah
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 1 sdt gula pasir
- 1/4 sdt garam
- 1 sdm tepung maizena
- 150 ml air

Pelengkap:

- Acar timun
- Daun bawang ukuran kecil

Cara membuat:

- Potong rebung menyerupai korek api lalu rendam dengan air garam selama 30 menit. Rebus rebung hingga matang agar aroma pesingnya hilang.
- Haluskan bawang putih lalu tumis dengan sedikit minyak goreng hingga harum. Tambahkan cacahan bawang bombay, lalu tumis kembali hingga layu.
- Masukkan potongan daging ayam dan aduk terus sampai daging berubah warna.
- Sisihkan tumisan daging di pinggir wajan. Tambahkan telur ayam dan orak-arik hingga tekstur telur berbutir.
- Masukkan rebung dan ebi. Jangan lupa beri bumbu-bumbu penyedap sebagai penambah rasanya. Sisihkan.
- Ambil selembar kulit lumpia lalu beri isian dan gulung hingga padat. Rekatkan ujung lumpia dengan air agar tidak mudah lepas

saat digoreng.

-Panaskan minyak goreng lalu goreng lumpia hingga warnanya berubah kecokelatan.

-Untuk membuat sausnya, rebus bawang putih dengan air lalu masukkan bawang merah dan tunggu hingga larut.

-Setelah itu, tambahkan bumbu penyedap dan tepung maizena, kemudian rebus hingga saus mengental.

Resep Masakan Mangut Lele



Bahan:

- 5 ekor lele
- 1 sdt lada bubuk
- 1/4 sdt garam
- 1 sdt gula
- 200 ml santan
- 3 lembar daun salam
- 200 ml air
- 3 lembar daun jeruk
- 2 batang serai
- 1 ruas lengkuas
- 1 buah tomat
- 3 buah cabai hijau

- 3 buah cabai merah
- minyak secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

- 8 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 ruas kencur
- 1 ruas kunyit
- 5 buah cabai keriting
- 5 buah cabai rawit merah
- 1 ruas jahe
- 3 buah kemiri sangrai

Cara memasak:

- Taburkan garam dan lada secukupnya ke atas lele yang sudah dibersihkan. Tunggu beberapa saat agar meresap.
- Sambil menunggu, lanjutkan dengan mengiris tomat, cabai merah besar dan cabai hijau. Lanjutkan dengan menggeprek dua batang serai dan satu ruas lengkuas.

-Goreng lele dalam minyak panas dan api sedang. Usahakan lele tercelup ke dalam minyak, agar hasil gorengannya garing dan renyah.

-Taburkan sedikit tepung terigu ke dalamnya, agar minyak yang digunakan untuk menggoreng lele tidak meletup.

-Sambil menunggu lele matang, sebaiknya siapkan bumbu halus.

-Masukkan semua bumbu halus ke dalam blender. Tuang sedikit minyak sebagai pengganti air. Putar hingga bumbu teksturnya setengah halus.

-Tuangkan minyak secukupnya, lalu tumis bumbu hingga harum.

-Masukkan daun jeruk dan daun salam yang sudah disobek-sobek. Tambahkan serai dan lengkuas.

-Tuangkan air, lalu aduk kembali bumbu. Setelah itu, masukkan santan. Jangan lupa untuk terus mengaduk santan, agar tidak

menggumpal di atasnya.

-Tambahkan gula dan garam secukupnya, hingga rasanya lezat.

-Bagi yang suka pedas, bisa menambahkan cabai rawit utuh ke dalam kuah. Selain menambah rasa pedas, taburan warna cabai yang kemerahan akan membuat hidangan terlihat menggoda selera.

-Masukkan lele goreng yang telah ditiriskan. Aduk dan bolak balik selama beberapa saat. Setelah itu, mangut lele siap dihidangkan.

-Saatnya plating. Tuang mangut lele ke dalam wadah saji, lalu beri daun kemangi di atasnya agar makin terasa nikmat.

Resep Masakan Mi Ongklok



Bahan-bahan

- 50 gram Mi Kuning Basah
- 25 gram Kol Putih (Kubis Bunga Putih)
- 250 ml Air Kaldu Sapi
- 1 siung Bawang Putih
- 1/4 sendok teh Lada (Merica)
- 1 sendok makan Kecap Manis
- 1 sendok makan Tepung Kanji
- secukupnya Garam
- 1 batang Kucai

-secukupnya Bawang Goreng

Cara Membuat:

- Tumbuk halus bawang putih dan merica.
- Tumis bumbu halus hingga harum.
- Tuang air kaldu sapi. Masak hingga mendidih dan beri garam serta kecap.
- Tuang cairan tepung kanji. Aduk-aduk. Masak selama 3 menit.
- Sementara itu. Rebus mi kuning basah dan kol dalam saringan selama 3-5 menit sembari sesekali di ongkok/kocok.

Resep Masakan Rondo Royal



Bahan-bahan:

- 500 gram tape singkong, buang seratnya dan haluskan
- 100 gram tepung terigu
- 125 ml santan
- 2 sdm gula pasir
- ½ sdt garam
- 1 sdt vanili
- 1 butir telur ayam

Cara membuat:

- Campur tape, tepung, santan, gula, telur, garam, dan vanili, aduk rata

-Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan kecil, goreng dalam minyak panas hingga matang

Resep Masakan Tahu Petis



Resep Tahu Petis:

- 12 potong tahu pong siap goreng
- 500 ml minyak goreng bimoli
- 1/4 sdt garam
- 25 gram cabai rawit hijau
- 2 buah cabai keriting
- 3 siung bawang putih
- 4 buah bawang merah

- 1 sdt garam
- 2 sdt gula pasir
- 2 sdm petis
- 400 ml air
- 1 sdm tepung tapioka

Cara Membuat Sambal Petis:

- Panaskan Minyak, goreng tahu hingga matang. Angkat dan tiriskan. Taburkan sedikit garam
- Haluskan cabai merah dan bawang, masukan kedalam panci. tambahkan garam, gula, air dan petis.
- Masak dan aduk rata hingga mendidih. Tambahkan tepung tapioka sebagai pengental. Angkat, sisihkan
- Belah tahu goreng lalu oleskan sambal petis. Hidangkan dengan cabai rawit hijau atau jika suka dihidangkan terpisah antara petis dan tahu juga sama nikmatnya.

Berikut Daftar Resep Masakan Jawa Timur

Klik Untuk Mengetahui Detail Resepnya ya :)

Krengsengan [KLIK](#)

Ledre [KLIK](#)

Lontong Balap [KLIK](#)

Lontong Kupang [KLIK](#)

Nasi Becek [KLIK](#)

Pecel Madiun [KLIK](#)

Rawon [KLIK](#)

Rujak Cingur [KLIK](#)

Rujak Soto [KLIK](#)

Sambel Wader [KLIK](#)

Resep Masakan Krengsengan Ayam



Bahan:

- 1/2 kg gram daging ayam (potong kecil-kecil sesuai selera, cuci bersih)
- 1 ruas lengkuas (memarkan)
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai (memarkan)
- Kecap manis (secukupnya)
- Air kaldu (secukupnya)
- Minyak goreng (secukupnya)

Bumbu Halus:

- Garam (secukupnya)

- Gula (secukupnya)
- Kaldu ayam bubuk (secukupnya)
- Merica (secukupnya)
- 15 buah cabai rawit
- 9 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 butir kemiri bakar
- 3 cm jahe
- 5 buah cabai merah besar (buang isi)

Cara Membuat:

- Kukus sebentar daging ayam agar ia lebih matang dan keset saat dimasak nanti.
- Gunakan air bekas rebusan untuk kaldu ayam cair. Jika ayam sudah matang, angkat lalu tiriskan.
- Panaskan minyak di dalam wajan dan tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum serta matang.
- Masukkan daging ayam lalu aduk-aduk rata.

- Tambahkan sedikit air kaldu ayam agar bumbu meresap dengan baik ke dalam daging ayam.
- Tambahkan kecap manis, serai, daun salam dan lengkuas.
- Masak hingga semua bahan matang dan bumbu meresap serta mendidih.
- Krengsengan daging ayam pengganti daging kambing pun telah matang dan siap untuk segera dihidangkan.

Resep Masakan Ledre



BAHAN:

- 250 gr tepung ketan
- 1 btr kelapa agak muda, parut kasar
- 5 bh pisang raja, lumat kasar
- 250 ml air
- 1 sdt garam
- 100 gr gula
- 1/2 sdt vanili
- gula pasir secukupnya

CARA MEMASAK:

- Rebus gula, garam, dan vanili dengan 250 ml air hingga larut.

- Masukkan parutan kelapa muda, aduk-aduk. Matikan api.
- Selagi masih panas, masukkan tepung ketan sehingga membentuk adonan kental.
- Siapkan wajan anti lengket, olesi dengan mentega tipis-tipis.
- Beri 2 sendok adonan, tekan-tekan dengan punggung sendok hingga tipis (ketebalan 1/2 cm).
- Beri 1-2 sdm pisang yang telah dilumatkan. Ratakan, taburi dengan gula pasir. Tutup wajan agar pisang matang.
- Bila bagian bawah sudah berkerak agak gosong, lipat ledre. Sisihkan.
- Lakukan hingga semua adonan habis. Sajikan.

Resep Masakan Lontong Balap



Bahan Bahan:

- 150 gr Tauge, rebus sebentar, tiriskan
- Kerupuk dan Emping goreng secukupnya
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 4 bh Lontong, iris bulat
- 150 gr Tahu, rendam air garam, goreng, potong dadu

Bahan dan Bumbu Lento:

- 300 gr Singkong, kupas, parut
- Kacang Tolo (jika suka)
- ½ btg Daun Bawang, iris tipis
- 1 siung Bawang Putih

- $\frac{1}{4}$ sdt Ketumbar, sangria
- 1 cm Kunyit
- 1 cm Kencur
- 2 lbr Daun Jeruk Purut
- $\frac{1}{2}$ sdt penyedap rasa

Bahan dan bumbu Kuah:

- 350 gr Daging Tetelan
- 6 siung Bawang Putih, goreng, haluskan
- $\frac{1}{2}$ sdt Merica Bubuk
- 1 btg Daun Bawang, iris tipis, tumis
- 2 ltr Air
- 2 btg Seledri
- 1 $\frac{1}{2}$ sdt Garam
- 2 sdt penyedap rasa/secukupnya

Bahan untuk sambal petis:

- 5 bh Cabai Merah, rebus, haluskan
- 2 siung Bawang Merah
- 1 siung Bawang Putih
- 8 bh Cabai Rawit, rebus, haluskan

- 2 sdm (75 gr) Petis Udang
- $\frac{1}{4}$ sdt Garam
- 2 sdm Air Panas
- 1 sdt Air Jeruk
- $\frac{1}{4}$ sdt penyedap rasa

Cara Memasak:

Kuah : Rebus daging hingga empuk, angkat, potong dadu, lalu masukkan kembali ke dalam air kaldu. Masukkan semua bumbu kuah, biarkan kuah mendidih lagi dan bumbu meresap, angkat, sisihkan.

Lento : Haluskan bumbu lento (kecuali daun bawang), lalu campur dengan singkong parut dan irisan daun bawang, aduk rata.

Bentuk bulat panjang, lalu goreng dengan api sedang hingga kecoklatan, angkat, tiriskan. Potong lento sesuai selera.

Sambal petis : Campur semua bahan sambal,

aduk rata, sisihkan.

Susun lontong di atas mangkuk saji,
tambahkan tahu, lento, dan tauge, lalu siram
dengan kuah dan daging. Taburi bawang
goreng

Hidangkan dengan sambal petis.

Resep Masakan Lontong Kupang



Bahan-bahan yang diperlukan:

800 gram kupang

3 buah lontong matang

3 bawang putih

1 ruas jahe

1/2 jeruk nipis

Garam secukupnya

Gula secukupnya

3 sendok makan petis

2 Sendok teh kecap manis

500 ml Air Putih

Bahan Pelengkap Lentho Singkong:

600 gram singkong

2 siung bawang putih

2 cm kunyit

1 sendok teh ketumbar

1 sendok teh gula pasir

1 sendok teh garam

3 daun jeruk diiris halus

Cara Membuat:

-Langkah pertama adalah rebus kupang telah dicuci hingga bersih dengan air putih, tunggu hingga betul-betul matang, agar tidak memabukkan.

-Sementara masih merebus lalu siapkan pengorengan, dan berikan minyak goreng setelah itu tumis bawang putih yang telah dihaluskan, tunggu hingga tercium bau harum.

- Setelah tercium bau harum, tambahkan air putih, kemudian tunggu hingga mendidih.
- Lalu masukkan kupang yang telah di rebus tadi.
- Tambahkan sedikit garam dan gula.

Resep Masakan Nasi Becek



Resep Nasi Becek Nganjuk:

- 150 gram paru kambing, dipotong kotak direbus
- 150 gram babat kambing, dipotong kotak direbus
- 150 gram usus kambing, dipotong kotak direbus
- 100 gram lemak kambing, dipotong kotak
- 1 batang serai, dimemarkan
- 6 lembar daun jeruk

- 4 cm kayumanis
- 4 sendok teh garam
- 2 sendok teh gula pasir
- 1/2 sendok teh merica
- 1.750 ml santan dari 1 butir kelapa
- 3 sendok makan minyak goreng untuk menumis

Bumbu Halus Nasi Becek Nganjuk :

- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 5 butir kemiri, disangrai
- 1 sendok teh ketumbar bubuk sangrai
- 1 cm jahe, bakar
- 3 cm kunyit, dibakar
- 2 cm kencur, dibakar
- 2 cm lengkuas

Bahan dan Bumbu Nasi Becek Nganjuk :

- 2 tangkai daun seledri, diiris kasar
- 6 lembar kol, iris halus

- 100 gram kecambah
- 2 buah jeruk nipis
- 5 sendok teh kecap manis
- 1.000 gram nasi putih
- 15 tusuk sate kambing bumbu kacang

Cara Membuat:

- Tumis bumbu halus bersama serai, daun jeruk, dan kayumanis hingga harum. Masukkan lemak kambing. Aduk hingga berubah warna.
- Tambahkan paru, babat, usus, garam, gula pasir, dan merica. Aduk rata.
- Tuang santan. Masak sambil diaduk hingga matang.
- Tata nasi, kol, kecambah dan daun seledri. Siramkan kuah bersama isinya. Tambahkan 3 tusuk sate yang dilepaskan dari tusukannya. Beri sedikit bumbu kacang sate dan kecap manis.
- Sajikan bersama jeruk nipis.

Resep Masakan Pecel Madiun



Bahan:

- 200 g kangkung, siangi
- 250 g kol, iris 1 cm

- 250 g kacang panjang, iris 3 cm
- 150 g taoge, buang akarnya
- 50 g daun kemangi

Sambal pecel:

- 4 sdm minyak goreng
- 4 buah cabai merah
- 6 buah cabai rawit
- 6 siung bawang putih
- 6 cm kencur
- 15 lembar daun jeruk, iris halus
- 2 sdt terasi
- 100 g gula merah
- 2 sdm air asam jawa pekat
- 1 sdt garam
- 300 g kacang tanah goreng, haluskan
- 400 ml air panas

Kering tempe:

- minyak goreng
- 1 lembar daun salam

- 1 batang serai, memarkan
- 1 sdm air asam jawa
- 1 sdt garam
- 100 ml air
- 50 gula merah, sisir
- 300 g tempe, iris $\frac{1}{2} \times 1 \times 3$ cm, goreng kering
- 50 g bawang merah, iris tipis, goreng kering
- 5 buah cabai merah, buang biji, iris serong tipis, goreng kering

Bumbu halus kering tempe:

- 3 siung bawang putih
- 1 sdm lengkuas cincang
- $\frac{1}{2}$ sdt ketumbar

Pelengkap:

- serundeng
- rempeyek
- telur ceplok

Cara masak:

Sambal pecel:

- Goreng cabai, bawang putih dan kencur hingga layu, angkat.
- Haluskan selagi panas bersama daun jeruk, terasi, gula merah, asam jawa dan garam.
- Campurkan bersama kacang halus, kemudian larutkan dengan air panas, aduk hingga larut.

Kering tempe:

- Panaskan minyak goreng dalam wajan, tumis bumbu halus.
- Masukkan daun salam dan serai, aduk hingga baunya harum, masukkan air asam, garam, air dan gula merah.
- Aduk dan masak di atas api kecil hingga gula larut dan mengental (berserabut),

masukkan tempe goreng, bawang goreng dan cabai goreng, aduk cepat hingga tempe tercampur bumbu.

-Rebus kangkung, kol dan kacang panjang secara terpisah, angkat, tiriskan.

-Seduh taoge dengan air panas, tiriskan.

Siangi kemangi, biarkan mentah.

Penyajian:

-Taruh sayuran di atas piring saji, tuang sambal pecel di atasnya.

-Hidangkan dengan kering tempe dan pelengkap serundeng, rempeyek dan telur ceplok.

Resep Masakan Rawon



Bahan Bahan:

- 600 gr Daging Sapi untuk rawon/ sandung lamur
- 2 ltr Air
- 2 lbr Daun Salam
- 3 btg Serai, memarkan
- 3 cm Lengkuas, memarkan
- 3 lbr Daun Jeruk
- 5 sdm Minyak untuk menumis

Bumbu halus:

- 5 siung Bawang Merah
- 3 siung Bawang Putih

- 4 bh Cabai Merah
- 2 btr Kemiri
- 1 sdt Ketumbar
- 3 bh Keluak Tua, kukus, ambil isinya
- 2 cm Jahe
- 3 cm Kunyit
- 1 sdt Terasi matang
- 2 sdt Garam
- 1 sdt penyedap rasa
- 2 tangkai Daun Bawang, iris
- 100 gr Tauge pendek (tauge soto)
- 2 btr Telur Asin

Cara Memasak:

- Masak daging bersama daun salam, serai, lengkuas, dan daun jeruk sampai empuk dan matang.
- Angkat daging, lalu potong kecil-kecil. Saring rebusan, didihkan lagi bersama irisan daging.
- Panaskan minyak, tumis bumbu halus

bersama irisan daun bawang sampai harum dan matang.

-Angkat, lalu masukkan ke dalam kaldu daging. Masak dengan api kecil sampai mendidih kembali.

-Tuang rawon ke dalam mangkuk, taburkan tauge pendek di atasnya. Sajikan bersama telur asin dan sambal terasi.

Resep Masakan Rujak Cingur



Bahan-bahan Rujak Cingur :

- Kangkung 200 gram (cuci bersih, siangi)
- Tauge 100 gram (siangi)
- Daging buah nanas 150 gram
- Mentimun jawa/kampung 150 gram
- Bengkuang 150 gram (kupas bersih)
- Mangga muda 150 gram (kupas bersih)
- Tempe 150 gram (goreng hingga berwarna kecoklaan, tiriskan)

- Tahu putih atau tahu cina 175 gram
(goreng hingga kecoklatan, tiriskan)
- Cingur sapi / kikil sapi 500 gram
(bersihkan)

Bahan Bumbu Sambal Kacang Petis :

- Pisang batu 3 buah (100 gram), iris tipis
- Cabai rawit merah 6 buah
- Bawang putih 2 siung
- Garam 1 sendok teh
- Kacang tanah 50 gram (digoreng)
- Gula merah 50 gram (disisir)
- Air asam jawa 3 sendok makan
- Petis udang 4 sendok makan
- Air matang 100 mili liter

Bahan Pelengkap Rujak Cingur :

- Lontong
- Kerupuk / emping melinjo

Cara Membuat Rujak Cingur:

- Langkah awal, rebus kangkung dan tauge hingga matang, angkat, tiriskan.
- Selanjutnya potong-potong buah nanas, mentimun, bengkuang, mangga muda, tempe goreng, tahu goreng dan cingur sapi, sisihkan.

Bumbu Rujak Cingur :

- Tumbuk pisang batu, cabai, bawang putih, dan garam hingga setengah halus.
- Kemudian tambahkan kacang tanah goreng, gula merah, dan air asam jawa. lalu tumbuk kembali hingga bahan halus.
- Tambahkan petis dan air, aduk hingga rata. Terakhir campur semua bahan dengan bumbu rujak, aduk rata.
- Rujak Cingur segar siap disajikan dengan diberi tambahan lontong, kerupuk dan bawang merah goreng bila suka.

Resep Masakan Rujak Soto



Bahan Rujak:

- 5 buah lontong
- 1 buah mentimun, potong tipis
- 2 buah tahu, goreng, potong-potong
- 2 buah tempe, goreng, potong- potong
- 100 gr cingur sapi, rebus empuk goreng, potong-potong
- 50 gr tauge, siram air panas
- 50 gr kangkung, rebus sebentar

Bumbu Rujak (Di Hakuskan):

- 100 gr kacang tanah goreng
- 3 siung bawang putih iris lalu goreng kering
- 10 buah cabai rawit
- 1 buah pisnag batu mentah, tipis iris
- 3 sdm petis udang
- 2 mata asam jawa
- 1 sdt terasi bakar
- 1 sdm garam
- 50 gr gula merah

-50 ml air matang

Bahan Soto:

- 300 gr daging sapi
- 2 liter air
- 3 sdm minyak untuk menumis
- 2 batang serai memarkan
- 5 lembar daun jeruk purut, buang tulang daunnya
- 2 buah bawang prei, ptong 1 cm
- 2 tangkai sledri, cincang halus

Bumbu Soto (Di Haluskan):

- 4 siung bawang putih
- 5 buah bawang merah
- 10 butir merica bulat
- Secuil pala
- 3 ruas jari jahe dan 3 ruas jari kunyit
- 3 buah kemiri dan 1 sdm garam
- 1 sdt bumbu penyedap
- 1 sdm garam

Cara Membuat Rujak:

- Haluskan semua bumbu rujak
- Tata lontong, mentimun, tauge, kangkung, tahu, tempe dan cingur dalam mangkok lalu tuangkan bumbu rujak.

Cara Membuat Soto:

- Cuci bersih daging sapi, rebus sampai empuk lalu sisihkan kaldunya
- Potong-potong daging sesuai selera
- Panaskan minyak, tumis bumbu halus, Batang serai, serai dan daun jeruk sampai harum.
- Masukan daging lalu tuangkan 2 liter kaldu sapi, masak sampai bumbu meresap dan daging empuk.
- Masukan sledri cincang, matikan api.
- Siramkan kuah dan daging soto di atas rujak, hidangkan hangat dengan kerupuk/emping, unuk 5 porsi.

Resep Masakan Sambel Wader



Bahan-bahan:

- 500 gram ikan wader
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- minyak goreng secukupnya

Bumbu halus:

- 10 cabai merah
- 6 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 ruas jahe

- 1 ruas kunyit
- 1 sdt ketumbar
- 1 sdt gula
- garam secukupnya

Cara Membuat:

- Bersihkan ikan terlebih dahulu dari sisik dan kotorannya kemudian lumuri dengan garam dan air jeruk nipis diamkan selama 5-10 menit lalu goreng sampai matang, boleh sampai kering dan boleh tidak. Angkat dan tiriskan.
- Tumis bumbu halus sampai layu dan harum kemudian masukkan ikan wader yang sudah digoreng sebelumnya.
- Bila perlu bisa anda tambahkan sedikit air dan masak sampai matang serta bumbu meresap kedalam daging ikan.

Berikut Daftar Resep Masakan Di KALIMANTAN BARAT

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

Che Hun Tiau [KLIK](#)

Es Krim Petrus [KLIK](#)

Kiam Ko Kue [KLIK](#)

Kue Pasung [KLIK](#)

Mie Kepiting [KLIK](#)

Pengkang [KLIK](#)

Sagu Gunting [KLIK](#)

Burung Punai Goreng [KLIK](#)

Sotong Pangkong [KLIK](#)

Tau Swan [KLIK](#)

Resep Masakan Che Hun Tiau



Bahan-bahan:

- Tepung sagu
- Ketan hitam
- Tepung beras
- Air dari daun suji + pandan yg diblender
- Sedikit garam
- Es batu / air es

Bahan Kuah:

- Santan
- Susu kental manis
- Gula jawa (rebus dengan sedikit -Air dan beri daun pandan + sedikit garam)

Bahan Pelengkap (Sesuai Selera):

- Durian
- Kacang Merah
- Alpukat
- Nangka
- Kelapa

-Cara Membuat:

- Letakkan tepung sagu, tepung tapioka dan sedikit garam di panci dan di encerkan dengan air pandan serta daun suji.
- Masak sampai kental dan meletup, tambahkan ketan hitam.
- Di wadah lain masukkan air dingin, kemudian masukkan adonan cendol pada cetakan (cetak d atas air es).
- Saring dan simpan d tempat kedap udara, simpan dalam kulkas.
- Dalam wadah masukan es batu, cendol, alpukat, nangka, durian, kacang merah lalu

siram santan terakhir beri larutan gula jawa.
-Che Hun Tiau siap disajikan.

Resep Masakan Es Krim Petrus



Bahan Utama Yang Diperlukan:

- 1/2 kelapa muda
- 475 ml cream/kepala susu
- 125 ml Susu cair (atau bisa juga santan kelapa)
- 4 butir telur
- 100 ml gula (lebih bagus lagi kalau gula halus)
- 1 sendok teh vanilli

Alat Yang Diperlukan:

- blender

- lemari es (kulkas n freezer)
- panci kecil
- wadah es krim
- kompor

Berikut Cara Pembuatan:

Adonan 1

- Apokat diblender, kemudian ditaruh ke dalam panci.
- Masukkan cream dan susu/santan. Seluruhnya dipanaskan pelan-pelan sambil terus diaduk. Jika sudah panas (gelembung udara mulai naik), panci diturunkan.

Adonan 2

- Telur (kuning+putihnya), gula, dan vanili diblender (dikocok). Lalu dituangkan ke dalam panci berisi adonan 1.

Catatan :

-Krim / Kepala susu adalah bagian dari susu yang kental yang lebih dikenal dengan kepala susu dan mengandung lemak sekitar 18%-48%.

-Untuk krim dengan kandungan lemak tinggi diatas 30% bila dikocok menjadi kaku seperti es krim dengan cita rasa gurih.

-Biasanya krim dipakai untuk memperkaya rasa gurih pada masakan, beragam cake, minuman dan dessert.

-Baik sebagai campuran, olesan, maupun topping dan hiasan.

-Semuanya kemudian dipanaskan lagi, sambil diaduk terus hingga mengental.

-Setelah kental, dituangkan ke dalam wadah es krim (rantang atau sejenisnya) ditaruh ke dalam kulkas selama 3-4 jam.

-Setelah itu dipindahkan ke dalam freezer, setiap 1 jam diaduk, supaya tidak terjadi pengkristalan es.

-Jika es krim yang jadi terlalu keras/liat,

sebaiknya 10 menit dikeluarkan sebelum disajikan.

Resep Masakan Kiam Ko Kue



Bahan Kiam Ko Kue :

- 600 ml santan
- 300 gram ayam cincang
- 200 gram tepung beras
- 3 sendok makan kecap manis bango
- 1 sendok makan tepung tapioka
- 1 siung bawang putih
- 1 sendok makan saos tiram
- Garam secukupnya
- Lada putih bubuk secukupnya
- Minyak goreng sesuai kebutuhan

Cara Membuat Kiam Ko Kue :

- Tumislah bawang putih sampai harum. Tambahkan ayam cincang, beri saos tiram dan kecap manis bango, aduk-aduk sebentar.
- Masukkan air, garam, dan lada putih bubuk. Masak sampai air menyusut.
- Masukkan tepung beras kedalam wadah kemudian campurkan tepung tapioka, garam, dan santan, lalu aduk-aduk sampai rata.
- Masukkan adonan kedalam mangkok-mangkok kecil.
- Panaskan kukusan, lalu kukus selama 30 menit.
- Hidangkan kiam ko kue ini bersama tumisan ayam diatasnya.

Resep Masakan Kue Pasung



Bahan:

- 200 gr tepung beras
- 150 gr Gula Merah/ Gula dari kelapa
- 100 gr gula pasir
- 500 ml santan

Bahan membuat pasung:

- Daun pisang hijau (di jemur selama 5 menit agar pada saat membentuknya tidak koyak daunnya)
- Lidi daun kelapa (dipotong runcing kira-kira 1,5 cm)
- Batang pisang ukuran kecil diambil setengahnya saja (dicincang) untuk ditaruh

didalam panci kukusan

Cara Membuat:

- Campurkan semua bahan, tepung beras, gula merah, gula putih dan santan. Kacau sampai gula larut dan tepung menyatu.
- Buat bungkusan atau yang disebut pasung dengan membentuk kerucut, lihat gambar atau lihat videonya biar lebih jelas.
- Bila air kukusan sudah mendidih, segera masukkan batang pisang yang telah dicincang dalam panci kukusan.
- Letakkan pasung dalam posisi tegak di atas batang pisang cincang.
- Tuangkan adonan dalam pasung- pasung itu dengan cepat. Segera tutup tudung panci bila sudah selesai menuangnya.
- Kukus dengan api besar selama 30 menit.
- Siap dihidangkan. Sebelum di makan biarkan dingin terlebih dahulu.

Resep Masakan Mie Kepiting



Bahan:

100 g daging kepiting kalengan, tiriskan
12 buah daging capit kepiting, rebus,
tiriskan
12 buah bakso ikan, belah empat tidak
terputus, rebus
6 buah mi keriting kering, rebus, tiriskan.
6 sdm kecap asin
6 buah otak-otak ikan tengiri, goreng,
potong-potong
3 sdm kecap ikan

Bahan ayam berbumbu:

250 g fillet dada ayam, potong dadu 1 cm

100 ml kaldu ayam
4 siung bawang putih, cincang halus
3 sdm saus tiram
1 sdm minyak, untuk menumis
1 sdm kecap manis
1 sdt kecap asin
 $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk

Bahan Kaldu, didihkan di api kecil:
300 g tulang ayam
2 Liter air
1 sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt merica putih bubuk

Pelengkap:
2 batang bawang daun, iris tipis
Pangsit goreng

Cara Membuat:
Kaldu: Campurkan semua bahan, lalu didihkan di api kecil.

Ayam berbumbu:

- Panaskan minyak
- Tumis bawang putih hingga harum.
- Masukkan ayam, saus tiram, kecap manis, kecap asin, dan merica.
- Masak hingga ayam matang.
- Tuang kaldu, masak hingga air menyusut.

Sisihkan.

- Siapkan mangkuk saji, tuang 1 sdm minyak dari ayam berbumbu, 1 sdm kecap asin, dan $\frac{1}{2}$ sdt kecap ikan.
- Letakkan 1 bagian mi rebus. Aduk rata. - Letakkan dan susun di atasnya, 2 buah capit kepiting, 2 sdm daging kepiting, potongan otak-otak, 2 buah bakso ikan, dan 2 sdm ayam berbumbu.
- Siram dengan kaldu panas.

Resep Masakan Pengkang



Resep Pengkang :
Ketan 200 gr (rendam sekitar 1 jam, tiriskan)

Santan kental 130 ml

Garam 1/2 sdt

Daun pandan 1 lbr

Daun pisang secukupnya

Isi Pengkang :

Ebi 300 gr (rendam, haluskan)

Bawang putih 2 siun, potong tipis, goreng

Cabe merah 2 bh, potong tipis panjang,
goreng

Daun jeruk 3 lembar, potong halus

Air asam 1 sdt

Minyak goreng 2 sdm

Bumbu halus Pengkang :

Bawang merah 3 butir (dihaluskan)

Cabe merah 2 bh

Cabe rawit 2 bh

Gula merah di sisir 1 sdt

Garam secukupnya

Cara Memasak Pengkang :

- Campur santan, garam, dan daun pandan sambil diaduk sampai mendidih. Angkat.
- Kukus ketan sampai setengah matang.
- Angkat dan pindahkan ke dlm panci, lalu tuang santan sedikit demi sedikit ke dlm ketan, aduk hingga rata
- Kukus ketan selama 30 mnt hingga matang. Angkat dan sisihkan.

Isi:

- Sangrai ebi hingga kering, sisihkan.
- Panaskan minyak, tumis bumbu halus n daun jeruk hingga harum.
- Tambahkan air asam, masukkan ebi. Aduk rata.
- Tambahkankan bawang putih goreng dan cabe merah.
- Aduk rata dan masak hingga matang hingga kering. Angkat

- Siapkan selembar daun pisang, bentuk kerucut, lalu masukkan sedikit adonan ketan dan beri isi ebi di tengahnya, bungkus nentuk kerucut dan rapikan
- Bakar hingga agak kecoklatan dan harum, angkat dan sajikan
- Bungkus dengan daun pisang dan jepit dengan bambu.
- Panggang sambil diolesi dengan minyak agar mengkilat sebelum disajikan.

Resep Masakan Sagu Gunting



Bahan:

- 500 gram tepung sagu
- 200 gram gula merah
- 200 gram gula pasir
- 500 ml air
- 350 ml santan dari 1/2 butir kelapa
- 2 lembar daun pandan, ikat

Cara Membuat:

- Masak 200 ml air, gula merah, dan gula pasir sampai mendidih dan gula larut. Saring.
- Masak santan sambil diaduk sampai mendidih. Biarkan dingin.
- Rebus sisa air hingga mendidih. Tuang air sedikit-sedikit ke atas tepung sagu.
- Aduk sampai menjadi adonan sampai menyatu dan kalis.
- Ratakan pada selembar plastik. Giling tipis. Potong-potong tipis korek api. Lakukan sampai adonan habis.
- Rebus air hingga mendidih. Masukan adonan yang sudah dipotong-potong.
- Biarkan hingga mengapung. Angkat.
- Masukan sagu ke dalam air gula dan santan.
- Sajikan bersama es batu.

Resep Masakan Burung Punai Goreng



Bahan:

- 6 ekor burung punai, bersihkan bulu dan isi perutnya

Bumbu:

- 12 siung bawang putih
- 24 siung bawang merah
- 6 ruas kunyit
- 12 buah kemiri
- 12 lbr daun salam
- 6 btg sereh
- Garam secukupnya
- Air secukupnya

Cara Membuat:

- Haluskan bawang putih,bawang merah, kunyit, dan kemiri. Larutkan dengan air secukupnya.
- Tambahkan garam secukupnya. Masukkan pula daun salam dan sereh guna menambah kesegaran.
- Setelah bumbu rendaman siap, masukkan burung punai.
- Rebus 20 menit hingga bumbu meresap ke dalam daging. Angkat burung punai tersebut lalu tiriskan.
- Setelah burung punai cukup kering, siapkan minyak untuk menggoreng.
- Setelah minyak dirasa cukup panas, goreng burung punai yang telah dibumbui tadi hingga berwarna kuning kecoklatan.
- Gunakan api sedang agar burung punai matang merata. Angkat

Resep Masakan Sotong Pangkong



BAHAN :

-5 ekor cumi sotong yang telah dikeringkan

BUMBU :

-2 siung bawang merah

-3 buah cabai rawit

-Kacang tanah yang telah disangrai dan digerus halus

-Cuka sedikit

PERALATAN :

-Pemanggang dan arang

-Palu kayu dan alasnya untuk meletakkan sotong yang akan dipangkong

- Gunting untuk memotong sotong
- Piring

CARA MEMASAK SOTONG PANGKONG :

- Cumi kering atau sotong kering tadi lalu dipanggang sampe harum.
- Terus dipangkong (dipukul-pukul dengan palu sampe empuk). Setelah itu dipotong-potong dan masukan dalam piring.
- Cara Membuat Saus atau Sambalnya, haluskan semua bahan dan campur dengan cuka dan air, jangan terlalu kental.
- Sajikan sotong pangkong bersama saus atau sambal.

Resep Masakan Tau Swan



Bahan:

- 200 gram kacang hijau kupas kulit
- 150 gram gula pasir
- 1,5 liter air
- 1 sdm tepung kanji
- daun pandan secukupnya

Cara Membuat:

- Cuci kacang hijau kupas kulit dengan air bersih.
- Kemudian tambahkan air, gunakan api kecil hingga kacang lembut dan matang. Matikan api.

- Beri tambahan gula pasir, aduk sebentar.
- Campurkan tepung kanji dengan sedikit air, campur ke dlm kacang hijau yang sudah matang, aduk rata.
- Hidupkan api kompor, kemudian masak dentidakn api kecil hingga atasnya meletup letup, Matikan api.
- Tau swan siap dinikmati dalam keadaan hangat.

Berikut Daftar Resep Masakan Di Kalimantan Tengah

Klik Untuk Mengetahui Detail Resepnya ya :)

Bangamat [KLIK](#)

Bubur Hintalu Karuang [KLIK](#)

Ikan Jelawat Bakar [KLIK](#)

Juhu Kujang [KLIK](#)

Juhu Umbut Rotan [KLIK](#)

Kalumpe [KLIK](#)

Keripik Kelakai [KLIK](#)

Kue Gagatas [KLIK](#)

Terong Mapui [KLIK](#)

Wedi/Wadi [KLIK](#)

Resep Masakan Bangamat:Daging Kelelawar



Bahan:

- Satu ekor kelelawar yang sudah dipotong-

potong dan darahnya ditampung dalam panci berisi air untuk merebus

- Singkong secukupnya, sesuai selera
- Batang pisang yang diambil bagian dalam yang masih muda, iris tipis, remas bersama garam dan diamkan 10 menit
- Daun katuk secukupnya

Bumbu:

- 2 siung bawang putih
- garam secukupnya
- merica secukupnya

Cara memasak:

- Rebus lebih dahulu daging kelelawar selama kurang lebih 1 jam atau hingga daging lumayan empuk
- Setelah daging agak empuk, masukkan singkong yang sudah dipotong-potong
- Jika singkong sudah empuk juga, masukkan batang pisang, tunggu hingga

mendidih

- Jika sudah mendidih, masukan bawang putih, garam dan merica yang sudah diulek
- Masukkan pula daun katuk, tutupi panci lalu matikan api
- Masakan kelelawar khas Maanyan siap dihidangkan.

Resep Masakan Bubur Hintalu Karuang



Bahan:

- 150 gr tepung beras ketan
- 50 gr tepung beras putih
- 600 ml santan *dengan kekentalan sedang
- 150 gr gula merah
- 1 sdm gula putih
- 1 biji telur
- 150 ml air
- 1 sdt garam
- 1 helai daun pandan
- 1 sdm air kapur sirih
- 1 sdm munjung tepung beras *dicampur dengan sedikit air untuk mengentalkan kuah

Cara membuat:

- Untuk membuat tekstur kuah yang tidak pecah maka kita harus memisahkan pencairan gula merah dan santan.
- Pertama kita campur 150 gr gula merah, 1 sdm gula putih dan 150 ml air. Didihkan hingga gula merah mencair.

- Selama menunggu gula merah mencair, mari kita membuat butiran hintalu karuang.
- Caranya yaitu dengan mencampurkan tepung beras ketan, tepung beras putih, air kapur sirih dan air secukupnya hingga teksturnya bisa dibentuk.
- Setelah itu, mari kita didihkan santannya dengan garam dan daun pandan.
- Kemudian masukkan air gula merah tadi. Terus aduk supaya santan tidak pecah.
- Setelah itu masukkan kocokan telur sambil terus diaduk.
- Lalu masukkan bulatan hintalu karuang yang dibuat. Masak hingga bulatan hintalu karuang mengapung.
- Terakhir, masukkan larutan tepung beras agar kuah menjadi kental.
- Jika sudah mengapung seperti gambar dibawah ini maka matikan api.
- Biarkan bubur karuang selama 30 menit agar air santan gula merahnya meresap di

bulatan hintalu karuangnya.

-Setelah 30 menit maka hintalu karuang siap disajikan.

-Semakin lama berendam dikuah santan guka merah maka rasa dari hintalu karuang ini semakin sedap.

Resep Masakan Ikan Jelawat Bakar



Bahan Utama :

- 1 ikan patin (ukuran sedang)
- 5 sdm kecap manis
- 1 sdm margarine

Bahan bumbu :

- 8 buah cabai merah (bisa disesuaikan)
- 4 buah bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 cm kunyit
- 3 butir kemiri
- 1 sdt garam

Cara membuat bumbu :

-Untuk membuat bahan bumbu ini , berupa cabai, bawang merah, bawang putih, kunyit, kemiri dan juga garam dihaluskan menggunakan ulekan ataupun menggunakan blender.

Cara memasak :

-Yang pertama dilakukan adalah membersihkan ikan patin, kemudian cuci hingga bersih, setelah itu kerat-kerat pada bagian tubuhnya dikedua sisi badan ikan patin tersebut.

-Setelah itu ikan patin dilumuri dengan

bahan bumbu yang sudah dihaluskan hingga rata

-Kemudian diamkan agar bumbunya meresap pada ikan patinnya, sekitar 20 menit.

-Sambil menunggu ikan patinnya, selanjutnya siapkan bara api

-Setelah itu panggang ikan patin diatas bara api tersebut, jangan lupa sambil diolesi dengan kecap manis dan juga margarine, bolak-balik

-Setelah terlihat matang dan bumbu meresap, ikan patin bakar siap disajikan.

-Jadi begitulah cara membuat ikan patin bakar pedas.

Resep Masakan Juhu Kujang



Bahan :

- 1 kg Umbut atau pohon kelapa bagian atas.
- 1 ruas kunyit dan laos sudah di pukul supaya pecah.
- 1 sendok teh ketumbar
- 1 sendok teh garam
- 2 gelas santan kental
- 2 siung bawang putih
- 3 lembar daun salam
- 6 gelas santan cair
- 6 siung bawang merah

Cara membuat :

- Umbut yang masih lemah dicuci, diiris tipis

seukuran sendok makan, tebal $\frac{1}{2}$ cm diremdam dalam air, tiriskan.

-Rebus air, lalu masukan umbut.Masukkan semua bumbu yang sudah dihaluskan (kecuali daun salam dan laos), diamkan hingga matang dan meresap.

-Juhu Singkah / Umbut Rotan Khas Kalimantan Tengah siap dihidangkan

Resep Masakan Bangamat/Umbut Rotan



Bahan :

- 1 kg Umbut atau pohon kelapa bagian atas.
- 1 ruas kunyit dan laos sudah di pukul supaya pecah.
- 1 sendok teh ketumbar
- 1 sendok teh garam
- 2 gelas santan kental
- 2 siung bawang putih
- 3 lembar daun salam
- 6 gelas santan cair
- 6 siung bawang merah

Cara membuat :

- Umbut yang masih lemah dicuci, diiris tipis seukuran sendok makan, tebal $\frac{1}{2}$ cm diremdam dalam air, tiriskan.
- Rebus air, lalu masukan umbut. Masukkan semua bumbu yang sudah dihaluskan (kecuali daun salam dan laos), diamkan hingga matang dan meresap.

-Juhu Singkah / Umbut Rotan Khas
Kalimantan Tengah siap dihidangkan

Resep Masakan Kalumpe



Bahan-bahan:

- Daun singkong, ditumbuk halus
- Terong kecil / teung pipit atau teung tangurit.
- Rawen rungkai/rawen sungkai yang akan menghasilkan rasa manis dan gurih, sebagai pengganti MSG

-Lantar/sulu, dikupas, dipotong dan dicuci bersih Santan encer

Bumbu-bumbu:

- Bawang merah, haluskan
- Bawang putih, haluskan
- Lengkuas
- Serai, geprek
- Kayu manis
- Lombok

Cara membuat:

- Tumbuk halus singkong, daun rawen rungkai/rawen sungkai dan terong kecil / teung pipit.
- Sipakan panci, campurkan bumbu halus, lengkuas, erai, kayu manis dan Lombok bersama tumbukan daun singkong, masak dengan api kecil.
- Setelah mendidih masukkan potongan lantar/sulur kaladi.

- Setelah lantar/atau sulur keladi lunak, segera masukan santan kental sambil di aduk-aduk.
- Angkat dan hidangkan bersama sambal terasi pedas dan goreng ikan asin (pundang) lais.

Resep Masakan Keripik Kelakai



Bahan-bahan:

- Tepung beras
- Tepung Tapioka
- Telur

Bumbu:

- Bawang putih
- Garam
- Ketumbar
- Kemiri

Cara Membuat:

- Bersihkan kelakai, ambil daun yang muda saja.
Haluskan semua bumbu.
- Campur semua tepung, tambahkan bumbu dan telur, aduk rata sambil ditambahkan air secukupnya.
- Aduk sampai merata dan terbentuk adonan dengan kekentalan tertentu (seperti adonan rempeyek).
- Panaskan minyak goreng di wajan, setelah panas celupkan satu persatu daun kelakai ke dalam adonan lalu goreng sampai matang / kering / garing.
- Keripik Kelakai siap disajikan.

Resep Masakan Kue Gagatas



Bahan-bahan:

- 2 sdt air kapur sirih
- 2 sdm tepung sagu
- 2 ons tepung ketan
- 1 sdt garam
- $\frac{1}{2}$ gelas santan cair, didihkan
- $\frac{1}{2}$ butir kelapa, parut

Bahan Gula:

- 50 ml air

- 1 ½ ons gula merah
- ¾ ons gula pasir

Cara Membuat:

Gagatas:

- Campurkan semua bahan utama kemudian remas-remas, tuang santan hangat yang sudah dididihkan sebelumnya.
- Tuang santan sedikit demi sedikit sambil tetap mengaduknya.
- Uleni adonan sampai berbentuk bulat sebesar telur ayam, pipihkan sedikit.
- Lakukan hingga adonan habis.
- Goreng adonan/gagatas dalam minyak panas dengan api sedang.
- Setelah berubah kecoklatan, angkat lalu tiriskan dan sisihkan.

Gula :

- Didihkan semua Bahan Gula hingga larut

dan mengental.

- Masukkan gagatas goreng ke dalam adonan gula.
- Aduk secara cepat dan merata hingga semua terbalut gula.
- Angkat lalu dinginkan, sajikan Kue Gagatas di atas piring saji.

Resep Masakan Terong Mapui



Bahan-bahan:

-5 buah terung hijau, masing-masing dibelah

2 tidak putus

-2 lembar daun jeruk, dibuang tulang
daunnya

-2 sendok teh garam

-1 sendok makan gula merah

-100 ml air

-1 sendok makan minyak untuk menukar

Bumbu Tumbuk Kasar:

-3 siung bawang putih

-5 butir bawang merah

-4 butir kemiri, disangrai

-2 buah cabai merah besar

-4 buah cabai merah keriting

-1/2 sendok teh terasi, dibakar

Cara Membuat:

-Bakar terong sambil dibolak balik sampai matang dan kecokelatan. Sisihkan.

-Panaskan minyak. Tumis bumbu tumbuk kasar dan daun jeruk sampai harum.

- Tambahkan garam dan gula merah. Aduk rata. Tuang air. Aduk rata.
- Menjelang diangkat, masukkan terong bakar. Aduk hingga terbalut bumbu. Angkat.
- Masakan Terong mapui siap disajikan.

Resep Masakan Wedi/Wadi



Bahan-bahan:

- Ikan sungai, misalnya ikan papuyu (ikan

sungai kecil yang bentuknya pipih).

Pelengkap:

-Samu / Kue 2 jari (nama untuk jenis kue beras yang sudah diolah) hancurkan hingga menjadi serbuk.

-Tapi kalau tidak ada bisa digunakan beras yang disangrai sampai kecoklatan dan diblender hingga bentuknya menyerupai tepung.

-Perbandingan antara bahan dan pelengkapnya: misalnya bila ikan $\frac{1}{2}$ kg maka pelengkapnya 1 genggam.

-Bila ikan 1 kg maka pelengkapnya 2 genggam.

Penyedap:

-Garam dan Gula secukupnya.

Cara membuat:

-Cuci bersih dan potong bahan yang ingin di

buat wadi (ikan sungai tadi) seukuran separuh telapak tangan orang dewasa.

-Kemudian campurkan dengan pelengkapnya serta penyedap (gula dan garam) secukupnya.

-Masukkan dalam toples yang tertutup rapat. Awetkan sampai berubah warna dan aroma (biasanya minimal 2 minggu). Makanan siap diolah.

Cara mengolah:

-Untuk mengolahnya bisa dengan 2 cara.

-Yang pertama untuk masakan yang kering langsung goreng dengan minyak panas.

-Yang kedua bisa dibuat menjadi masakan yang berkuah, yaitu goreng dulu irisan bawang merah dan bawang putih.

-Setelah harum campurkan wadi tersebut berserta air sedikit (sebagai kuahnya).

Berikut Daftar Resep Masakan Kalimantan Utara

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

Ikan Asin Richa/Rica [KLIK](#)

Kepiting Soka [KLIK](#)

Lawa [KLIK](#)

Lempok Cempedak [KLIK](#)

Nasi Subut [KLIK](#)

Sambal Tumis Tudai [KLIK](#)

Sambal Udang [KLIK](#)

Sate Ikan Pari [KLIK](#)

Sayur Daun Singkok Tumbuk [KLIK](#)

Tumis Kapah Pedas [KLIK](#)

Resep Masakan Ikan Asin Richa/Rica



Bahan-bahan:

- 200 gram ikan jambal roti
- 1 buah tomat, potong-potong
- 3 lembar daun jeruk purut
- 1 centimeter jahe, memarkan

- 1/2 sendok teh gula pasir
- 1/2 sendok teh garam
- 1 batang serai, memarkan
- 50 ml Minyak goreng
- 2 buah jeruk kecil, peras lalu ambil airnya

Bumbu Halus:

- 5 buah cabe keriting
- 4 buah bawang merah
- 5 buah cabe rawit
- 3 buah cabe merah besar

Cara Membuat:

- Goreng ikan jambal terlebih dahlu dengan minyak panas pada wajan hingga ikan matang dan kering.
- Setelah itu, angkat ikan dan sisihkan sementara sebelum kita buat bumbunya.

Untuk membuat bumbu rica-rica: -Silahkan panaskan kembali minyak dalam wajan dan

tumis bumbu yang telah dihaluskan bersama dengan jahe dan berikan perasan air jeruk nipis.

-Aduk-aduk hingga harum dan tumis hingga layu.

-Tambahkan tomat kedalamnya, aduk-aduk dan masukkan garam dan gula pasir. Aduk merata sampai tomat menjadi lebih layu.

-Masukkan ikan jambal yang telah digoreng, aduk-aduk merata, berikan sedikit air dan masak hingga meresap.

-Ikan Asin Rica Tarakan siap disajikan.

Resep Masakan Kepiting Soka



Bahan Utama:

- 400 gram kepiting soka segar
- 1 sendok teh garam
- 1 sendok teh merica
- 25 gram bawang putih, haluskan
- Minyak goreng secukupnya

Bahan Saus:

- 5 gram bawang bombay, iris tipis
- 10 gram bawang putih, memarkan 25 ml
- saus tiram 30 ml
- saus tomat 1 sendok
- teh merica bubuk

- Garam secukupnya
- Air secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

Cara Membuat:

- Bersihkan terlebih dahulu kepiting soka anda dengan cara mencucinya.
- Setelah benar-benar bersih anda bisa melanjutkan pengolahan dengan cara merebus kepiting tersebut hingga kepitingnya berubah warna.
- Setelah berubah warna anda bisa mengangkat kepiting soka tersebut dan meniriskannya.
- Siapkan wajan lalu anda panaskan minyak goreng, masukan kepiting soka.
- Lalu lanjutkan menggoreng kepiting tersebut hingga kering.
- Setelah kering angkat dan tiriskan.

Cara Membuat Saus:

- Panaskan minyak goreng dalam wajan, kemudian anda lanjutkan menumis bawang putih dan bombay samapi harum.
- Tambahkan beberapa bahan bumbu perasa masakan antara lain saus tomat, saus tiram, merica, gula, garam da air.
- Lanjutkan memasak hingga mendidih dan kuah mengental.
- Setelah matang anda angkat kepiting dan sajikan di atas piring saji.
- Siramkan saus kuah di atas kepiting anda.
- Sajikan selagi masih hangat.

Resep Masakan Lawa



Bahan-bahan:

- Timun
- Udang Galah
- Kelapa Muda, diparut

Bumbu Halus:

- Lada Hitam
- Bawang Merah
- Garam
- Gula Pasir

Cara Membuat:

- Timun dikupas, buang isinya, cuci bersih
- Timun diiris halus / diserut, sisihkan
- Kelapa Muda disangrai hingga kering, sisihkan
- Udang Galah digoreng matang
- Campur semua yang sudah dipersiapkan, aduk semua hingga rata
- Lawa Sayur siap disajikan

Resep Masakan Lempok/Dodol Cempedak



Bahan-bahan yang dibutuhkan:

- 4 kg Cempedak yang sudah matang (sudah diambil isinya dan dipisahkan dari biji cempedak)
- 1 kg gula putih/pasir
- 1 sendok teh Garam

Alat-alat yang dibutuhkan:

- Kompor
- Kuali
- Adukan Dodol
- Plastik mengemas

Cara Pembuatan:

- Campurkan 1 kg gula pasir kedalam daging buah cempedak selanjutnya tambahkan 1 Sdt garam
- Panaskan dan aduk rata adonan. Panaskan dalam api sedang.
- Langkah ini membutuhkan waktu sekitar 3 – 4 jam
- Jika lempok sudah lengket dan kenyal, maka sudah siap diangkat
- Tunggu sampai agak dingin, kemas dengan plastik pengemas.
- Lempok Cempedak siap disajikan menjadi camilanlezat.

Resep Masakan Nasi Subut



Bahan:

- 200gr beras
- 100gr ubi ungu, potong dadu
- 100gr jagung manis, pipil
- 300ml air

Bahan Sate Pari:

- 1 ekor ikan pari, buang kulit, potong dadu
- 1 sdm air jeruk nipis
- Tusuk sate secukupnya

Bumbu:

- 1 sdt merica
- 2 cm kunyit
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih

Bahan Saus:

- 2 buah tomat, haluskan
- 5 butir bawang merah
- 5 sdm Sambal Asli Sasa
- Gula secukupnya
- Garam secukupnya

Cara Membuat:

- Didihkan air, masukkan beras, masak hingga menjadi nasi aron. Angkat.
Masukkan ubi dan jagung, kukus selama 30 menit.
- Lumuri ikan pari dengan air jeruk nipis, lumuri dengan bumbu halus, tusuk dengan

tusuksate.

-Panggang sate ikan pari hingga matang.

Saus:

Tumis tomat, bawang merah,gula dan garam hingga harum. Tambahkan Sambal Asli Sasa, masak hingga matang.

Resep Masakan Sambal Tumis Tudai



BAHAN:

- 100 gram tudai, dibersihkan.
- 5 siung bawang merah, dihaluskan.
- 4 siung bawang putih, dihaluskan.
- 1 buah tomat, dihaluskan.
- 10 buah cabai rawit, dihaluskan.
- Secukupnya gula pasir dan garam.
- Secukupnya kecap manis.
- Secukupnya air dan minyak goreng.

CARA MEMBUAT:

- Tumis bawang merah, bawang putih dan cabai sampai harum.

- Masukkan tudai dan aduk-aduk hingga merata.
- Tambahkan garam, gula dan kecap manis. Aduk-aduk hingga merata.
- Lalu tuang sedikit air. Aduk-aduk. Diamkan hingga mendidih dan air menyusut. Angkat.
- Sambal tumis tudai siap disajikan bersama nasi putih hangat.

Resep Masakan Sambal Udang



Bahan:

- 500 gr udang ukuran kecil
- 250 gr tepung terigu
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 4 siung bawang putih, haluskan
- 1 sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt baking powder
- minyak untuk menggoreng

Sambal:

- 100 gr cabai rawit merah
- 1 sdt garam
- $\frac{1}{4}$ sdt bumbu penyedap
- 10 bh bawang merah

-4 siung bawang putih

Pelengkap:

-serundeng kelapa
-lalapan

Cara Membuat:

- Udang Goreng: Campur udang, garam, dan baking powder dalam wadah. Aduk rata, diamkan selama 15 menit. Sisihkan.
- Campur tepung terigu dengan garam, dan bawang putih halus. Aduk hingga rata. Lumuri udang dengan campuran tepung terigu hingga rata.
- Panaskan minyak, goreng udang di atas api sedang sambil sesekali di aduk hingga kering. Angkat dan tiriskan.
- Sambal: Panaskan 2 sdm minyak, goreng bawang merah, bawang putih, dan cabai rawit merah hingga layu.

-Haluskan, tambahkan sisa bahan. Panaskan kembali 1 sdm minyak, tumis bumbu sambal halus sampai matang kembali. Dinginkan.

-Sajikan nasi udang dengan sambal, serundeng kelapa, nasi putih panas plus lalapan segar.

Resep Masakan Sate Ikan Pari



Bahan Utama:

- Daging ikan pari, potong dadu
- 1 sendok makan air jeruk nipis
- Madu secukupnya
- Kecap manis secukupnya
- Tusuk sate

Bahan yang dihaluskan:

- 1 sendok teh merica
- 1 buah kunyit sepanjang 2 cm
- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih

Bahan Saus:

- 2 buah tomat yang dihaluskan
- 5 siung bawang merah
- Sambal botol secukupnya
- Gula
- Garam

Cara Pembuatan:

- Rendam potongan ikan pari dalam air jeruk nipis selama dua menit.
- Lumuri potongan ikan pari dengan bumbu halus.
- Susun daging dalam tusuk sate dan daging siap untuk dipanggang.
- Bumbu yang dihaluskan bisa kembali

dioleskan saat pemanggangan untuk menambah cita rasa.

-Oleskan madu dan kecap manis saat sate sudah matang.

-Untuk saus haluskan semua bahan dan tumis.

-Sate ikan pari siap disajikan dengan sausnya yang nikmat. Sajikan saat masih hangat sehingga rasanya lebih memikat.

Resep Masakan Sayur Daun Singkong Tumbuk



Bahan-bahan yang dibutuhkan :

- Daun singkong
- Santan encer
- Santan kental
- Serai
- Ikan teri

Bumbu halus:

- Bawang merah
- bawang putih
- cabai merah
- jahe
- kunyit, lengkuas, dan garam pastinya
- Tekokak
- Kecombrang
- Patikala
- Tomat
- Ikan asin dan sambal terasi sebagai pelengkap

Cara pembuatan :

- Pertama – tama daun singkong yang telah dipetik dibersihkan
- Setelah itu di remas agar sedikit lumat baru kemudian ditumbuk dengan penumbuk dari batu.
- Digunakan penumbuk dari batu di karenakan untuk menghilangkan getah rasa pahit dalam daun singkong.
- Kemudian didihkan santan encer, masukan serai, ikan teri dan bumbu halus sambil diaduk.
- Lalu kemudian tambahkan daun singkong, tekokak, kecombrang, masak sampai setengah matang.
- Lalu tambahkan santan kental, aduk aduk jangan sampai santannya pecah, tambahkan patikala, tomat. Masak sampai daun singkongnya empuk.
- Hmm sayur santan daun singkong tumbuk pun sudah siap disajikan.

Resep Masakan Tumis Kapah Pedas



Bahan-bahan:

- 2 kg kapah (masih ada cangkangnya)
- 3 bawang putih
- 2 bawang merah
- 8 cabai rawit
- 1 sereh
- 1 jahe (di geprek)
- secukupnya Saus tomat
- Sedikit Saus tiram
- secukupnya Air
- Garam, gula, penyedap rasa, ketumbar

bubuk

-Minyak goreng untuk menumis

Langkah membuat:

- Cuci kapah sebanyak 3 kali
- Siapkan panci, masukkan kapah yang sudah selesai di cuci tadi, tambahkan air untuk merebus, airnya harus sampai merendam cangkang kapah.
- Tunggu sampai airnya mendidih, semua cangkang terbuka.
- Setelah semua cangkang terbuka, keluarkan isi dari cangkangnya, lalu potong-potong.
- Setelah itu siapkan bumbu2 yang sudah siap di oseng.
- Tumis semua bumbu, lalu tambahkan saus tomat sedikit.
- Sembari menunggu panci mendidih, siapkan bumbu2, bawang merah, putih, cabai rawit, potong menyamping untuk di tumis.

- Siapkan wajan dan minyak goreng untuk menukar.
- Nyalakan kompor lalu tumis semua bumbu rempah sampai harum, kemudian tambahkan sedikit saus tomat, lalu oseng kembali hingga harum.
- Setelah harum, masukkan kapah yg sudah di iris2 tadi, aduk hingga rata.
- Tambahkan sedikit air, tunggu hingga 2 menit kemudian masukkan bumbu halus.
- Oseng-oseng, tunggu sampai air sedikit menyusut, tes rasa. Lalu hidangkan.

Berikut Daftar Resep Masakan Di KALIMANTAN SELATAN

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

Amparan tatak [KLIK](#)

Gangan Asam [KLIK](#)

Gangan Humbut [KLIK](#)

Kelepon Martapura [KLIK](#)

Ketupat kandangan [KLIK](#)

Kue Bingka [KLIK](#)

Manday [KLIK](#)

Pakasam Banjar [KLIK](#)

Patin Baubar [KLIK](#)

Soto Banjar [KLIK](#)

Resep Masakan Amparan Tatak



Bahan-bahan
Lapisan Bawah :

- Tepung beras - 100 gram
- Santan - 300 ml
- Gula pasir - 55 gram
- Vanili bubuk - 1/2 sdt
- Garam - 1/4 sdt
- Daun pandan, simpulkan - 1 lembar
- Pisang raja, potong kotak kecil - 6 buah
- Lapisan Atas:
 - Tepung beras - 25 gram

- Santan kental - 250 ml
- Gula pasir - 20 gram
- Garam - 1/2 sdt

Langkah-langkah :

Cara Membuat Lapisan Bawah :

1. Panaskan kukusan.
2. Rebus santan bersama gula, garam dan daun pandan hingga didih serta larut.
3. Campurkan tepung beras dan vanili dalam baskom. Tuang rebusan santan yang masih panas sedikit-sedikit. Terus aduk adonan hingga halus dan licin.
4. Ambil 3/4 bagian adonan tersebut, tuang ke loyang yang sudah dioles minyak goreng.
5. Kukus adonan 15 menit.
6. Sementara itu, campur 1/4 adonan sisa dengan pisang raja. Aduk rata.
7. Setelah 15 menit, tuang adonan pisang diatas lapisan kukusan tadi. Lanjut kukus

kembali sekitar 15 menit.

Cara Membuat Lapisan Atas :

1. Campur semua bahan untuk lapisan atas.
2. Rebus adonan hingga meletup. Matikan api.
3. Aduk hingga adonan mulus licin tidak bergerindil.
4. Tuang adonan diatas lapisan pisang. Kukus kembali sekitar 20-25 menit.
5. Setelah matang, keluarkan dari kukusan. Biarkan hingga benar-benar dingin.
6. Potong dan sajikan.

Tips :

1. Lapisi tutup kukusan dengan serbet kain agar uap air tidak menetes ke kue.
2. Saring adonan lapisan bawah sebelum dikukus untuk menghasilkan adonan yang

benar halus tidak bergerindil.

3. Gunakan api kecil saat membuat adonan untuk lapisan atas.
4. Gunakan api sedang selama proses mengukus.
5. Siapkan banyak panci saat membuat makanan yang berlapis.

Resep Masakan Gangan Asam Banjar



Bahan-bahan :

- 1 ekor ikan patin sedang, potong 2 bagian

- 10 ikat kacang panjang, potong 3 cm
- 5 buah belimbing wuluh, belah 2
- 2 buah mentimun kupas, potong serasi
- 3 buah cabe merah, potong serong
- 3 buah cabe hijau, potong serasi
- 2 buah tomat, potong 6 bagian
- 1/4 buah kol sedang, potong serasi
- 1 bungkus Bumbu Sop Rasa Ayam
- 1 liter air

Bumbu-bumbu :

- 3 cm lengkuas, geprak.
- 2 batang serai, geprak.
- 1 sdt Kunyit Bubuk
- 1 sdt asam jawa, rendam air panas 50 ml
- 7 buah bawang merah, dihaluskan
- 7 buah kemiri, dihaluskan
- 1 sdt terasi, goreng, dihaluskan
- 2 sdt garam

Cara Membuat :

- Rebus air. Masukkan, lengkuas, serai, kunyit, asam jawa, dan bumbu halus,
- Masukkan kacang panjang, belimbing wuluh, mentimun cabe merah, cabe hijau, tomat, dan kol.
- Masukkan ikan patin. Tambahkan Bumbu Sop Rasa Ayam dan garam. Aduk rata.
- Rebus selama 7 menit setelah rebusan mendidih. Angkat, sajikan.

Resep Masakan Gangan Humbut



Bahan yang dibutuhkan :

- 3 ons rebung, potong sesuai selera
- $\frac{1}{2}$ kg iga sapi, potong sesuai selera
- 3 $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 1 cm lengkuas, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 1 ons parutan kelapa, sangrai dan haluskan

- $\frac{3}{4}$ liter santan dari 1 butir kelapa
- 1 liter udara

Bumbu yang dihaluskan :

- 6 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- $\frac{1}{2}$ sdt jintan
- 1 sdm ketumbar
- 2 cm kunyit, bakar
- 2 buah cabai merah keriting
- 2 buah cabai merah besar
- 2 butir kemiri, sangrai

Cara membuat Gangan Humbut :

1. Langkah pertama, cuci bersih iga sapi dan rebung yang sudah dipotong. Angkat dan tiriskan
2. Kemudian rebus potong iga sapi hingga matang. Namun, jangan buang air sisa

rebusan iga sapi tadi dan ukur kaldu nya kira-kira $\frac{1}{2}$ liter.

3. Selanjutnya, panaskan minyak goreng. Lalu tumis bumbu yang sudah dihaluskan, lengkuas, dan daun salam hingga harum.
4. Lalu masukkan iga sapi yang sudah direbus tadi. Aduk hingga rata
5. Pilih parutan kelapa yang sudah disangrai sambil tetap diaduk hingga rata.
6. Lalu tuangkan air kaldu tadi bersama gula pasir dan garam. Masak hingga mendidih.
7. Setelah mendidih, masukkan potongan rebung dan santan. Aduk-aduk dan masak sampai matang. Angkat
8. Gangan Humbut Asli Khas kalimantan Selatan siap dihidangkan.

Resep Masakan Kelepon Martapura



Bahan yang dibutuhkan :

- 450 gr tepung ketan putih
- 50 gr tepung beras
- 1/2 sendok teh garam halus
- gula merah secukupnya (disisir halus)
- air secukupnya
- 1 lembar daun pandan

- kelapa parut yang tidak terlalu tua secukupnya untuk taburan
- pasta pandan secukupnya

Cara Membuat :

- Campurkan tepung ketan dan tepung beras dalam satu wadah, aduk rata
- Masukkan pasta pandan secukupnya kedalam campuran tepung, aduk rata
- Tuang air sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga adonan pas
- Bentuk bulat-bulat adonan yang sudah diuleni sampai kalis dan beri isi gula merah pada bagian tengahnya (lakukan sampai adonan pas)
- Rebus adonan yang sudah dibentuk bulat dalam air yang mendidih sampai benar-benar matang
- Sambil menunggu adonan matang, campurkan kelapa parut dengan sedikit

garam lalu dikukus sebentar

- Angkat adonan lalu tiriskan kemudian gulingkan dengan kelapa parut yang sudah dikukus hingga merata
- Kue klepon gula merah siap untuk dinikmati.

Ketupat Kandangan



Bahan Bahan

ketupat :

- 2 cup beras
- 10 ketupat kosong
- Air

kuah :

- 1000 ml santan dari $\frac{1}{2}$ kg kelapa
- 1 ekor ikan haruan (gabus)
- 1 biji telur ayam
- Secukupnya garam & gula
- Secukupnya kaldu bubuk/penyedap (me : kaldu jamur)

Bumbu Halus :

- 10 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 batang serai
- 6 biji kemir
- 1 ruas jahe (\pm 2 cm)
- 2 ruas kecil kencur (\pm 3 cm)
- 2 cm laos

Langkah-langkah:

1. Ketupat : Cuci bersih beras, lalu tiriskan.
2. Isi ketupat dengan beras yang sudah dicuci tadi sebanyak $\frac{3}{4}$ ketupat
3. Rebus air didalam panci. Setelah mendidih, masukkan ketupat, rebus hingga 20-25 menit. Lalu angkat dan tiriskan.
4. Kuah : Bersihkan ikan, lalu tusuk dengan lidi satu persatu dalam 1 batang lidi agar mudah dibalik saat dipanggang dan tidak mudah hancur.
5. Panggang/asapi ikan diatas bara sampai

kulitnya kering namun tidak gosong (baranya sedikit saja, dicipati seperlunya saja). Jangan lupa dibalik ikannya.

6. Haluskan semua bumbu termasuk serai, jahe dan laos

7. Masukkan santan ke dalam panci. Kocok lepas telur. Masukkan telur dan bumbu halus (bumbu tidak perlu ditumis, langsung masukkan saja), lalu nyalakan api. Sambil terus diaduk.

8. Masukkan ikan yang sudah dipanggang tadi (patahkan saja per potongan ikan dan lidi tidak perlu dilepas agar ikan tidak cepat hancur) aduk terus. Jangan lupa untuk menambahkan garam, gula dan penyedap, lalu cek rasa sambil terus diaduk hingga mendidih

9. Penyajian : belah ketupat menjadi 2, susun didalam piring. Lalu siram dengan kuah serta lauknya dan taburi dengan bawang goreng.

Resep Masakan Kue Bingka



Bahan :

- 300 gr gula
- 300 gr tepung terigu
- 500 ml air daun pandan
- 500 ml santan kental
- 6 butir telur ayam
- 1/2 sdt garam
- Wijen secukupnya, untuk taburan

Cara membuat :

- Kocok tepung terigu, gula, air daun pandan, telur, santan, dan garam dengan menggunakan mixer hingga rata.
(Adonan bingka pandan akan sedikit berbusa, tetapi akan hilang pada saat dipanggang)
- Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 23 x 23 x 10 cm yang sudah diolesi dengan margarin.
- Taburi permukaan adonan dengan wijen sampai merata.
- Panggang adonan ke dalam oven dengan suhu 170 derajat celcius selama 55 menit atau sampai terlihat matang dan sedikit berkerak.
(Saat proses memanggang, kue akan tampak tidak sama rata tingginya, namun akan rata kembali saat kue bingka pandan sudah

matang)

- Keluarkan kua dari dalam oven, dinginkan.
- Potong kue sesuai selera, sajikan.

Resep Masakan Manday



Cara Membuat Mandai:

- Pilih cempedak yang sudah matang, isi pisahnya dengan kulit cempedak.
- Kulit cempedak yang sudah disisihkan tadi kemudian diambil dari bagian kulit terluarnya hingga yang tersisa kulit bagian dalam dan serat cempedak.

- Potong-potong kulit cempedak lalu rendam dalam air garam antara 3 hari sampai 30 hari sesuai selera. Prinsipnya semakin lama proses fermentasi akan membuat tekstur Mandai semakin lembut.
- Jika sudah sampai selesai dan akan diolah menjadi masakan, sisihkan Mandai dari airnya.

Resep Mandai Crispy

Bahan-bahan:

- 1 buah Mandai (kulit cempedak yang sudah diperlakukan)
- 1 sdt garam dapur secukupnya
- 1 bungkus tepung bumbu (secukupnya)
- Minyak goreng secukupnya

Cara Mengolah:

- Potong tipis-tipis kulit cempedak yang sudah jadi Mandai. Agar tidak terlalu asam,

Mandai bisa dipindahkan dengan air mengalir.

- Taburi mandai yang sudah diiris tipis tadi dengan garam (sesuai selera, boleh juga tidak) aduk hingga rata dan diamkan 10 menit agar garam meresap.
- Balur dengan tepung bumbu renyah, lalu digoreng dengan api sedang hingga kecoklatan. Angkat lalu tiriskan. Mandai goreng olahan renyah Anda siap dihidangkan.

Oseng-oseng Mandai Pedas

Bahan-bahan:

- 500 grkulit cempedak (mandai)
- sesuai selera Cabe rawit / besar
- 4 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 jempol gula merah

- 1 buah tomat
- $\frac{1}{2}$ sdt terasi bakar
- 1 sdt kecap manis
- Garam secukupnya dan penyedap rasa sesuai selera.

Cara Mengolah:

- Mandai yang sudah dipermentasi dibilas dan airas kemudian potong kecil-kecil atau sesuai selera.
- Goreng mandai setengah matang, sisihkan.
- Tumis bumbu hingga wangi, beri garam dan penyedap rasa lalu aduk rata, jangan lupa cicipi dulu apakah takaran bumbunya sudah pas. Setelah harum, campurkan mandai yang sudah digoreng setengah matang tadi bersama bumbu. Aduk hingga rata.
- Setelah matang lalu sajikan. Kuliner yang

satu ini akan lebih nikmat jika dihidangkan bersama nasi hangat.

Resep Masakan Iwak Samu/Pakasam Banjar



Campurkan Bahan-bahan :

- Bersihkan 0,25 kg ikan seluang atau lilimbihayam yang masih segar. Buang isi perutnya. Jika anda menggunakan ikan yang lebih besar (ukuran diatas 5 cm) maka buang juga sisiknya.
- Beri garam ikan yang sudah dibersihkan. Jumlah garam sesuai selera. Lebih enak jika anda menambahkan garam sehingga ikan sedikit lebih asin dari ikan goreng biasa,

tetapi lebih hambar jika dibanding ikan asin. Diamkan selama lebih kurang 10 menit hingga garam meresap.

- Tiriskan ikan sehingga tak ada lagi air yang menetes.
- Sementara itu sangrai (goreng tanpa minyak) 2 genggam beras sampai agak kecoklatan. Hati-hati. Jangan sampai gosong.
- Tumbuk atau giling beras yang telah disangrai tadi hingga ukurannya seperti pasir.
- Tambahkan sedikit kunyit pada tumbukan beras untuk mendapatkan warna kuning keemasan yang menarik. Jika ingin warnanya kecoklatan saja, anda tidak perlu menambahkan kunyit.
- Pada ikan yang telah diberi garam dan ditiriskan sisa airnya, taburkan serbuk beras sangrai (samu). Aduk hingga rata. Jika ikan yang digunakan berukuran lebih besar, maka balurkan serbuk beras sangrai pada seluruh permukaan ikan.

- Masukkan ikan yang telah diberi samu ini dalam wadah tertutup, lalu simpan di dalam kulkas (bukan di freezer atau meat tray). Cukup diletakkan di atas rak tempat sayuran. Biarkan paling kurang semalam agar terjadi proses fermentasi dan muncul rasa sedikit asam pada ikan.
- (Sebagian masyarakat bahkan dapat menyimpan iwak samu atau pakasam ini selama berbulan-bulan karena dibuat lebih asin).
- Nah, itulah cara membuat iwak pakasam atau iwak samu khas masyarakat banjar.

Langkah-langkah :

- Siapkan iwak samu atau pakasam yang akan dimasak (digoreng).
- Siapkan irisan 5 butir bawang merah, tomat (boleh yang merah boleh juga yang masih hijau), cabe hijau 3 buah, cabe merah

1 buah.

(Sebagian masyarakat bahkan juga menambahkan bumbu lain seperti irisan bawang putih, batang sereh/serai yang telah dimemarkan, hingga buah belimbing wuluh).

- Panaskan minyak goreng di atas wajan secukupnya sekira-kira seluruh ikan cukup terbasahi oleh minyak goreng.

(Jangan menggunakan terlalu banyak minyak karena nanti samu atau beras sangrai yang membaluri ikan cepat gosong dan terlepas dari ikan).

- Goreng ikan sampai masak. Jangan terlalu kering.

- Tambahkan irisan bumbu-bumbu bawang merah, tomat, dan cabe. Biarkan selama 2-3 menit.

- Angkat ikan dari wajan dan tiriskan sisa minyak.

- Ikan pakasam atau samu siap dinikmati

bersama nasi putih yang panas mengepul-ngepul.

Resep Masakan Patin Baubar



Bahan Bahan :

- 2 ekor ikan patin ukuran kecil utuh
- 1 sdt air jeruk nipis
- 2 lembar daun salam
- 3 cm lengkuas, dimemarkan
- 2 batang serai, diambil putihnya,
dimemarkan

- 3 lembar daun jeruk, dibuang tulangnya
- 4 sdt garam
- 1 sdt gula merah sisir
- 100 ml santan dari 1/4 butir kelapa
- 1 sdm air asam dari 1 sendok teh asam jawa dilarutkan dengan 2 sendok makan air
- 3 tangkai daun kemangi, dipetiki daunnya
- 3 sdm minyak untuk menukar
- 2 buah bambu diameter 8 cm panjang 35 cm
- daun pisang untuk membungkus

Bumbu Halus :

- 8 buah cabai merah besar
- 4 buah cabai rawit merah
- 10 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 4 butir kemiri, disangrai
- 3 cm kunyit, dibakar
- 3 cm jahe

Langkah-langkah :

1. Lumuri ikan patin dengan 1 sendok teh garam dan air jeruk nipis. Diamkan 15 menit.
2. Tumis bumbu halus, daun salam, lengkuas, serai, dan daun jeruk sampai harum.
3. Tambahkan sisa garam dan gula merah. Aduk rata. Tuang santan dan air asam. Aduk rata. Masukkan daun kemangi. Aduk sampai layu. Angkat.
4. Ambil daun pisang. Beri sedikit tumisan bumbu. Letakkan ikan di atasnya. Tutup dengan sisa tumisan bumbu. Bungkus. Masukkan ke dalam bambu.
5. Bakar sampai matang dan bumbu meresap.
6. Sajikan

Resep Masakan JSoto Banjar



Bahan Bahan

- 1 ekor Ayam Kampung
- 1,5 L Air
- 1 sdm Minyak Goreng
- 11 butir Bawang Merah
- 5 butir Bawang Putih
- 2 cm Lengkuas
- 1 cm Jahe
- 3 butir Kemiri, sangrai
- 20 butir cengkeh
- 1 batang Kayu Manis
- 3 lembar daun salam

- 4 lembar Daun Jeruk
- 1 butir biji pala
- 1 sdt Garam
- 1 sdt Merica
- 1 sdt gula pasir

INSTRUKSI :

1. Rebus ayam selama 30 menit.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, kemiri dengan sedikit minyak.
3. Panaskan minyak, masukkan cengkeh, kayu manis, daun jeruk, daun salam, biji pala, dan bumbu halus. Tumis hingga wangi.
4. Masukkan tumisan bumbu ke dalam rebusan ayam.
5. Tambahkan garam, lada dan gula untuk perasa. Aduk merata.
6. Rebus selama 20 menit atau masak hingga ayam empuk. Kemudian, angkat ayam dan tiriskan.
7. Goreng ayam hingga berwarna

kekuningan. Lalu, angkat, suwir, dan sisihkan.

8. Susun soun, ketupat, ayam suwir, perkedel kentang dan telur rebus dalam mangkuk saji. Tuang kuah kaldu. Tabur seledri dan bawang goreng.
9. Sajikan dengan sambal dan jeruk nipis.

Berikut Daftar Resep Masakan Di KALIMANTAN TIMUR

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

Ayam cincane [KLIK](#)

Bihun legend [KLIK](#)

Bubur pedas [KLIK](#)

Kararaban [KLIK](#)

Nasi Bekepor [KLIK](#)

Roti Pisang [KLIK](#)

Sambal Gami Nila [KLIK](#)

Sambal Mangga [KLIK](#)

Sambal Raja [KLIK](#)

Sate Payau [KLIK](#)

Resep Makanan Ayam Cincane



Ayam cincane

Bahan ayam cincane :

- 1 ekor ayam kampung, potong jadi 4 bagian
- 3 sdm minyak
- 3 cm jahe
- 3 cm lengkuas
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan

- 2 sdm gula merah
- 1 sdt garam
- 500 ml santan

Haluskan :

- 12 cabai merah
- 6 buah bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 sdt terasi

Cara membuat ayam cincane :

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun salam dan serai, masak hingga harum dan matang.
2. Masukkan ayam, masak ayam hingga berubah warna, lalu tambahkan gula merah

dan garam, tuang santan, masak hingga santan mengerin.

3. Masukkan ayam kedalam pinggan tahan panas, panggang dalam oven panas 200 derajat celcius, selama 30 menit, angkat.

Resep Makanan Bihun Legend



Bahan-bahan :

- 250 gram bihun, rendam air dulu (me sekitar 7 jam)
- 10 siung bawang merah kupas
- 7 siung bawang putih kupas
- 1 buah wortel uk sedang kupas pot korek api/sesuai selera
- 1 bungkus penyedap rasa ayam (masako)
- Secukupnya garam

- Secukupnya gula
- Sedikit merica bubuk (boleh skip)
- 5 sdm minyak makan
- secukupnya Air

Langkah :

1. Haluskan bawang merah dan bawang putih. (Me blender aja lagi lemes gak bisa ngulek)
2. Panaskan minyak makan dan tumis bumbu halus hingga wangi.
3. Masukkan sedikit air lalu masukkan wortel aduk hingga rata
4. Setelah dirasa wortel matang masukkan penyedap, garam, gula dan merica.
5. Masukkanbihun dan aduk rata hingga bumbu tercampur.
6. Aduk terusbihun hingga matang dan angkat. Bihun siap disajikan bersama pelengkapnya.
7. Aku biasa pake telur rebus aja.

Resep Makanan Bubur Pedas



Bahan Bubur pedas :

- 500 gram beras, cuci bersih, tiriskan
- 200 gram kelapa parut
- 300 gram tetelan sapi atau daging ayam
- 10 lonjor kacang panjang, potong-potong

- 2 buah wortel, potong dadu
- 100 gram ubi jalar, potong dadu
- 2 ikat kangkung, potong-potong
- 100gr tauge
- 100 gr rebung, diiris tipis-tipis
- 3 ikat pakis, ambil daun dan pucuknya, iris tipis-tipis
- 100 gram daun kesum, diiris tipis-tipis
- 2000 cc air

Bumbu:

- 4 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 4 cm lengkuas, memarkan
- 6 butir bawang merah, haluskan
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 2 buah cabai merah, haluskan

- 1/2 sendok teh merica, haluskan

Pelengkap:

- 200 gram kacang tanah, goreng
- 100 gram ikan teri, goreng
- Bawang goreng
- Kecap manis
- Jeruk limau
- Sambal cair dari cabe rawit

Cara membuat:

1. Sangrai beras sampai kekuning-kuningan, tumbuk halus Sangrai kelapa parut, tumbuk halus
2. Siapkan air, rebus tetelan hingga matang.
3. Masukkan bumbu halus, daun salam, serai, lengkuas.

4. Aduk-aduk.Tambahkan beras tumbuk, aduk-aduk.
5. Masukkan wortel, kacang panjang, kangkung, ubi jalar, pakis dan daun kesum.
6. Aduk-aduk, masak dengan api kecil hingga matang, angkat.
7. Sajikan bersama bahan pelengkap untuk taburan antara lain kacang tanah, ikan teri,bawang goreng.
Kecap, sambal, jeruk limau, lebih baik disediakan terpisah agar bisa ditambahkan sesuai selera masing-masing.

Resep Makanan Kararaban



Bahan-bahan :

Bahan

- 1 - 50 ml santan instan
- 75 ml air
- 1 sdt kayu manis bubuk

Bahan 2

- 150 ml santan instan
- 350 ml air
- 1/2 sdt garam

- 100 gr gula merah
- 20 sdm Tepung beras

Langkah :

1. Bahan A : didihkan bahan A (air, santan, dan kayu manis bubuk) sisihkan.
2. Cairkan dan didihkan gula merah, sebagian air (100 ml), dan garam.
3. Bahan B : Kemudian sisa air (250 ml), dicampurkan dengan santan instan, dan tepung beras aduk rata.
4. Cairan gula merah yang sudah mendidih dicampur dengan adonan B (tepung beras, santan instan, dan air).
5. Lalu tambahkan 3/4 adonan A, aduk rata. Setelah itu kukus kurleb 20 menit.

6. Setelah itu tuangkan 1/4 adonan A ke kukusan, lalu taburi lagi dengan bubuk kayu manis secukupnya.
7. Kukus lagi kurleb 20 menit

Resep Makanan Nasi Bekepor



Bahan Nasi Bekepor :

- Minyak (untuk menumis)
- 400 gram beras putih
- 3 lembar daun salam
- 4 lembar daun pandan (potong-potong)
- 1 sendok teh garam
- 10 lembar daun kemangi
- 100 gram ikan gabus asin (goreng, lalu suwir-suwir)
- 6 buah cabai rawit
- 1/2 buah jeruk nipis (ambil airnya)

Sambal Raja (bumbu, haluskan) :

- 8 buah cabai merah besar
- 4 buah cabai rawit
- 1 buah lemon cui
- 1 sendok teh terasi bakar
- 1 sendok teh garam
- 1 sendok teh gula pasir

Sambal Raja (Sayur) :

- 8 buah kacang panjang (iris 2 sentimeter, lalu goreng)
- 6 siung bawang merah (belah 4)
- 1 buah terung ungu (iris dadu 1 sentimeter, lalu goreng)
- 1 butir telur ayam (rebus, kupas, dan cincang)

Cara Membuat :

1. Ke dalam ketel, masukkan beras, air, minyak, daun salam,daun pandan, dan

garam.

2. Masak di atas api kecil sambil diasuk sesekali. Angkat.
3. Masukkan kemangi, ikan asin, cabai, dan air jeruk nipis,
4. aduk.
5. Masak hingga bagian pinggirnya berkerak dan nasi matang. Angkat.
6. Sisihkan. Sambal: Panaskan minyak, tumis bumbu hingga harum.
7. Angkat. Campur ke sayurannya. Sajikan nasi disertai sambal raja.

Resep Makanan Roti Pisang



Bahan-bahan :

- 5 buah pisang raja/mauli yg sangat

matang& lembek

- 300 Cc Santan agak kental
- 100 gr gula pasir
- 100 gr terigu
- 1/2 sdt garam
- 1 butir telur
- 1/4 sdt vanili bubuk

Langkah :

1. Siapkan bahan.campur dalam 1wadah gula,garam,telur&santan.aduk rata.
2. Masukkan terigu,aduk hingga tidak ada gumpalan.masukkan pisang yang telah dihaluskan.aduk rata.
3. Panaskan cetakan kue lumpur yg telah dioles minyak makan.tuang adonan kedalam cetakan,tutup&masak dengan api kecil 5-7 menit.
4. Setelah bagian bawah berwarna kecoklatan balik dan tutup kembali selama 1menit.angkat&sajikan

Resep Makanan Sambal Gami Nila



Bahan-bahan :

- 2 ekor Ikan Nila
- 1 buah Terong ungu
- 5 siung Bawang merah, potong kasar

- 3 siung Bawang putih, potong kasar
- Cabe rawit sesuai selera potong kecil
- 3 buah Tomat sedang, potong kecil
- secukupnya Terasi
- 1 sendok teh Jeruk nipis
- Minyak goreng untuk menukar
- secukupnya Gula
- secukupnya garam

Langkah :

1. Goreng ikan nila dan terong
2. Semua bahan potong-potong kecil
3. Panaskan cobek tanah liat di atas kompor dan tuangkan minyak goreng untuk menukar bumbu yang sudah dipotong-potong
4. Setelah bumbu setengah matang, tumbuk-tumbuk ringan menggunakan ulekan
5. Masukkan ikan nila goreng dan terong goreng, tambahkan gula, garam, terasi dan jeruk nipis.

6. Dan tuangkan sedikit air supaya bumbu meresap ke dalam ikan
7. Sambal gami ikan nila dan terong siap disantap dengan nasi hangat. Yummy

Resep Makanan Sambal Mangga



Bahan-bahan :

- 6 bji Cabe Tiung
- sesuai selera Gula, garam, micin, terasi

secukupnya

- 1 buah empelam/mangga muda

Langkah :

1. Cuci terlebih dahulu cabe dn buahnya yahh
2. Siapkn ulekan lalu mulai mengulek cabe,gula,garam,micin,terasi bakar smpai lembut..
3. Cicang kasar empelam lalu iris tipis diatas sambal yg sudh diuleg tadi..
4. Lalu uleg lagi smpai trbalur semuanya dg merata
5. Sambal empelam siap di cocol dg Tahu tempe dan ikan asin..

Resep Makanan Sambal Raja



cintaresep.wordpress.com
copyright 2013

Bahan sambal raja :

- 2 butir telur ayam rebus
- 5 untai kacang panjang
- 1 buah terung ungu
- 10 siung bawang merah

Bumbu :

- 10 cabai merah besar
- 10 cabai rawit
- 1 jeruk nipis
- 1/2 sdt terasi
- garam secukupnya
- gula secukupnya

Cara membuat :

1. kacang panjang dipotong 2 cm. Terung dipotong dadu bersisi 1 cm.
2. Bawang merah dibelah menjadi empat.
3. Semuanya digoreng sebentar dengan minyak panas
4. Telur rebus dicincang Cabai dihaluskan dengan terasi, garam, dan gula.
5. Bubuhi sambal dengan perasan jeruk nipis.
6. Tumis sambal dengan minyak sayur Kulit jeruk nipis dirajang halus, dicampurkan ke dalam sambal.
7. Sajikan sambal di tengah cobek,

dikelilingi oleh telur rebus, bawang, terung, dan kacang panjang Sajikan dengan nasi hangat dan lauk pauk lainnya.

Resep Makanan Sate Payau



Bahan sate payau :

- 500 gram daging rusa
- Tusuk satai secukupnya
- 3 sdm minyak goreng

Saus bumbu:

- 5 buah cabai merah keriting
- 2 siung bawang putih
- 1 butir tomat
- 1 sdm irisan gula merah
- 1 sdt garam
- 3 sdm kecap manis

- 4 sdm minyak goreng

Cara membuat :

1. potong-potong daging ayam menurut selera. Sisihkan.
2. rebus cabai, bawang putih, dan tomat sampai layu. Angkat dan tiriskan.
3. Haluskan bersama gula merah dan garam.
4. Campur dengan kecap manis dan minyak goreng.
5. Aduk bersama daging ayam, lalu diamkan selama 20 menit.
6. tusuk-tusuk daging ayam dengan tusukan satai.
7. Bakar satai di atas bara api sampai matang, sambil sesekali olesi dengan campuran bumbu.
8. Angkat.

Berikut Daftar Resep Masakan Di Kepulauan Riau

Klik Untuk Mengetahui Detail Resepnya ya :)

Asam Pedas Ikan Baung [KLIK](#)

Ikan Sembilang [KLIK](#)

Lempeng Sagu [KLIK](#)

Mie Lendir [KLIK](#)

Mie Sagu Goreng [KLIK](#)

Mie Tarempa Lembab [KLIK](#)

Pati [KLIK](#)

Pengat Daging Rempah [KLIK](#)

Rajungan Asam Manis [KLIK](#)

Sayur Gurih [KLIK](#)

Resep Masakan Asam Pedas Ikan Baung



Bahan Bahan

- 750 gram ikan baung atau ikan patin dipotong 5 bagian
- 1.000 ml air
- 8 buah asam kandis
- 1 batang serai, dimemarkan
- 1 lembar daun kunyit
- 1 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh gula pasir

Bumbu Halus

- 3 cm lengkuas

- 10 buah cabai merah
- 2 cm jahe
- 2 cm kunyit
- 5 butir bawang merah

Cara Membuat

- Rebus bumbu halus, asam kandis, serai, daun kunyit, garam, dan gula sambil diaduk sampai harum.
- Masukkan ikan. Rebus di atas api kecil sampai meresap. Angkat dan sajikan.

Resep Masakan Ikan Sambilang



Bahan Bahan

- 3 ~ 4 ekor ikan sembilang
- 10 biji cili merah – dikisar
- 2 batang serai - dititik
- ulas bawang besar - dimayang kasar
- 2 ulas bawang putih - ditumbuk
- 1 inci halia - ditumbuk
- air limau kasturi
- sedikit garam dan gula secukup rasa

Bumbu Halus

- 10 buah cabai rawit
- 20 gram bawang merah
- 3 sendok makan merica

Cara Membuat

- Ikan disiang, lumurkan dengan garam dan kunyit. Goreng dan ketepikan.
- Dengan menggunakan minyak yang sama tumiskan bawang putih dan halia yang telah ditumbuk tadi.
- Bila dah berbau harum (garing) masukkan cili merah yang telah dikisar, garam dan gula, kacau dan biar sampai pecah minyak.
- Masukkan ikan yang telah digoreng tadi dan gaul hingga sebatи. Masukkan bawang besar yang dimayang kasar, kacau hingga agak layu.
- Curahkan air perahan limau kasturi sebelum dihidangkan

Resep Masakan Lempeng Sagu



Bahan Bahan

- 1 Kg Tepung Sagu
- Kacang yang sudah di tumbuk
- 300 gram (1 butir kelapa) Kelapa, diparut
- secukupnya Garam halus
- Secukupnya air

Cara Membuat

- Sagu disangrai di atas api kecil, lalu masukkan kacang yang sudah di tumbuk, kelapa, dan garam halus sambil terus dipercikkan air dan diaduk hingga rata dan sagu matang.

- Angkat dan dipindahkan sagu ke teflon ukuran sedang, lalu diletakkan di atas api kecil lagi, kemudian sagu tersebut ditekan pakai sendok sampai pipih. Biarkan selama 10 menit, kemudian dibalik dan biarkan lagi selama 10 menit, lalu diangkat.
- Sajikan lempeng sagu dalam keadaan panas dengan taburan kelapa parut.

Resep Masakan Mie Lendir



- Bahan Bahan
- mie kuning 1 kgs
- tauge 250 gram
- kentang rebus 250 gram
- mentimun 2 buah
- telur rebus 5 butir
- bawang goring
- seledri.

Bumbu Halus

- satu liter air
- bawang merah 200 gram
- bawang putih 100 gram
- jahe (dihaluskan 1sendok teh)

- lengkuas(dihaluskan 1sendok teh)
- kunyit (dihaluskan 1sendok teh)
- cabe giling 150 gram
- udang giling 150 gram
- jintan putih 1 sendok makan
- kacang tanah goreng yang sudah dihaluskan 200 gram
- dua lembar daun salam
- tepung kanji (bisa juga menggunakan tepung maizena)
- garam
- gula merah
- serbuk perasa
- minyak goreng secukupnya.

Cara Membuat

- tumis bawang putih, bawang merah, cabe

giling, kunyit dan jintan.

- Setelah itu, masukkan kacang goreng yang sudah dihaluskan.
- Kemudian, tuangkan 1 liter air ke dalam tumisan dan biarkan sampai mendidih.
- Setelah mendidih, masukkan garam, gula merah, dan serbuk perasa.
- Setelah tercampur semuanya, masukkan tepung kanji yang sudah dicampur air ke dalam kuah dan aduk hingga matang.

Resep Masakan Mie Sagu Goreng



Bahan Bahan

- 500 gr mie sagu (rendam dengan air dingin)
- 10 buah baso sapi (bisa diganti sosis, dll)
- 100 gr tauge
- 2 butir telur
- 1 batang daun bawang (rajang)

- 2 batang daun seledri (rajang)
- 1 sdt merica
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm saus sambal
- 5 sdm kecap manis
- Secukupnya garam

Bumbu Halus

- 4 buah cabe rawit merah
- 4 siung bawang putih
- 1 siung bawang merah
- 1 butir kemiri
- 1/4 sdt terasi (optional)

Cara Membuat

- Siapkan semua bahan.
- Tumis bumbu halus hingga harum.

Masukan telur lalu orak- arik, tambahkan

tauge dan bakso, aduk rada.

- Masukan saus - sausan, kecap, lada dan garam, aduk rata.
- Terakhir masukan mie sagu, seledri dan daun bawangnya.
- Aduk rata hingga bumbu merata dan meresap. Koreksi rasa dan disajikan hangat lebih nikmat.

Resep Masakan Mie Tarempa Lembab



Bahan Bahan

- 1 keping mie gepeng (100 gr)
- 1 ekor ikan tongkol kecil yg sdh direbus
(sy pindang tongkol)

- 1 butir telur
- 1 genggam tauge
- 4 lembar sawi hijau, potong"
- Secukupnya garam, gula dan kaldu bubuk bila suka
- 300 ml air /kaldu ikan
- Secukupnya minyak untuk menumis

Bumbu Halus

- 2 siung bawang putih
- 2 buah cabe merah buang bijinya (sy 3 buah cabe merah)
- 10 buah cabe rawit merah (sy 3 buah cabe rawit)
- Rebus mie sesuai petunjuk memasak dikemasannya. Sisihkan
- Pisahkan daging ikan dari tulangnya, kemudian cincang kasar. Sisihkan.

- Panaskan minyak goreng secukupnya, buat telur orak arik, Sisihkan.
- Panaskan minyak goreng secukupnya, tumis bumbu halus sampai harum dan matang, tambahkan daging ikan cincang, aduk hingga tercampur rata. Masak sebentar saja.
- Tambahkan air /kaldu ikan, aduk hingga rata, bumbui dengan saus"an, garam, gula dan kaldu bubuk bila suka, aduk rata. Masak hingga mendidih. Koreksi rasa.
- Bila dirasa sudah pas tambahkan sawi, aduk rata. Tambahkan mie, aduk rata. Masak hingga kuah menyusut.
- Tambahkan taoge dan telur orak arik, aduk hingga tercampur rata, masak hingga sayur layu, matikan api kompor.

- Sajikan mie terampa dengan ditaburi bawang goreng dan acar timun dan cabe rawit hijau.

Resep Masakan Ikan Patin



Bahan Bahan

- 1 Kg Ikan Patin
- 1/2 Kg Santan
- Sedikit Air
- Secukupnya Daun Ruku2
- 1 Batang Sereh di Gebrek
- 1 Lengkuas di Geprek
- 2 Lembar Daun Salam
- 1 Lembar Daun Jeruk
- secukupnya Air Asam Jawa
- 1 biji Asam keping
- Secukupnya Garam,Gula,dan Royco

Bumbu Halus

- 5 bh Bawang Merah
- 2 bh Bawang Putih
- 8 bh Cabe Merah
- 6 bh Cabe Rawit
- 1 Ketumbar
- 3 cm Kunyit
- 2 cm Jahe

- Cara Membuat

- Tumis Bahan Halus hingga harum, lalu masukkan bahan2 geprek dan asam serta daun ruku2..
- Masukkan Ikan, tumis hingga ikan setengah masak, lalu beri garam, gula, dan royco secukupnya.
- Masukkan santan,kacau dan tambah

sedikit air agar tidak terlalu kental, tunggu santan mendidih dan koreksi rasa.

- Siap di sajikan

Resep Masakan Pengat Daging Rempah



Bahan Bahan

- 300 gram daging gandik, dipotong 6x6x2
- 1 buah asam kandi
- 2 lembar daun kunyit
- 2 batang serai, dimemarkan
- 500 ml air
- 2 sendok makan bawang merah goreng untuk taburan

Bumbu Halus

- 8 butir bawang merah

- 4 siung bawang putih
- 5 buah cabai merah keriting
- 4 buah cabai merah besar
- 2 cm kunyit, dibakar
- 2 cm jahe
- 1 sendok teh garam
- 1 sendok teh ketumbar
- 1/4 sendok teh jintan
- 1 sendok teh bumbu kari

Cara Membuat

- Aduk rata daging, asam kandis, daun kunyit, serai, dan bumbu halus.
- Masak di atas api sedang sambil di tuang air sedikit-sedikit sampai matang dan meresap.

- Sajikan dengan taburan bawang merah goreng.

Resep Masakan Rajungan Asam Manis



Bahan Bahan

- 1 kg rajungan hidup
- 1 siung bawang bombai (iris memanjang)
- 4 siung bawang putih (iris halus)
- 2 buah tomat (iris memanjang)
- 7 tangkai cabe rawit (iris memanjang)
- 1 butir telur

Bumbu Halus

- 15 tangkai cabe merah

- 6 siung bawang merah

Tambahan bumbu:

- 2 sendok makan kecap ikan
- 3 sendok saus sambal
- 3 sendok saus tomat
- 2 sendok kecap kedelai
- 1 sendok kecap manis secukupnya Garam

Cara Membuat

- Bersihkan rajungan. Belah jika suka
- Tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum
- Masukkan cabe rawit dan tumis lg
- Masukkan bumbu yg sdh dihaluskan dan diamkan sebentar
- Masukkan tomat dan biarkan sebentar

- Masukkan rajungan dan diamkan 5 menit kemudian tambahkan air jika ingin berkuah
- Masukkan telur sambil diaduk rata
- Masukkan bumbu tambahan satu-satu.

Aduk rata

- Tambahkan garam dan diamkan hingga matan

Resep Masakan Sayur Gurih



Bahan Bahan

- 750 ml santan
- 150 gram udang sedang, sisakan ekornya
- 100 gram daun katuk, bersihkan
- 3 bh jagung manis, potong-potong

Bumbu Halus

- 4 buah bawang merah
- 2 siung bawang putih

- 3 buah cabai merah
- 1 cm jahe
- 1/2 sdt garam

Cara Membuat

- Masak santan bersama bumbu halus dan jagung hingga jagung matang.
- Tambahkan udang, lalu masak hingga udang berubah warna.
- Masukkan daun katuk, masak sebentar, angkat. Sajikan

Berikut Daftar Resep Masakan Di Lampung

Klik Untuk Mengetahui Detail Resepnya ya :)

Gulai Taboh [KLIK](#)

Pindang [KLIK](#)

Sambal Lampung [KLIK](#)

Sate ikan tuhuk [KLIK](#)

Umbu [KLIK](#)

Gulai Balak [KLIK](#)

Ayam Cabe Hijau [KLIK](#)

Gaguduh [KLIK](#)

Sambal Asam Kembang [KLIK](#)

Soto Mie Udang [KLIK](#)

Resep Masakan Gulai Taboh



Bahan Bahan

- 500 ikan nila, bersihkan
- 2 cm jahe, parut
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- 2 batang serai, memarkan
- 2 ruas lengkuas, memarkan
- 500 ml air
- 200 ml santan kental, dari 1 butir kelapa parut
- 75 g labu siam, potong dadu 1,5 cm
- 50 g wortel, potong-potong
- 30 g daun melinjo
- 1 buah jagung, potong-potong
- 2 buah cabai merah, iris serong
- 1 batang bawang daun, iris-iris

- 1 sdt tempoyak
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt gula
- $\frac{1}{2}$ sdt merica putih bubuk
- 5 lembar daun kemangi

Bahan Bumbu Halus:

- 1 sdm lada/merica - 8 butir bawang putih -
- 3 butir bawang merah -2 butir kemiri

Cara Membuat

- Bersihkan ikan tuna, cuci hingga bersih, beri air perasan jeruk nipis/lemon untuk menghilangkan amis pada ikan, biarkan selama 5 menit.
- Haluskan b.merah, b.putih, cabe, kunyit, kemiri, dan garam. Setelah halus tumis bumbu bersama serai dan laos hingga

matang.

- Setelah bumbu matang tambah air kemudian masukkan ikan, beri gula dan penyedap.
- Masak selama 5 menit, kemudian masukan santan bersama belimbing wuluh. Tunggu hingga mendidih aduk perlahan agar santan tidak pecah. Terakhir masukan daun kemangi, tes rasa. Gulai ikan siap di hidangkan

Resep Masakan Pindang



Bahan Bahan

- 5 ekor ikan pindang (cuci bersih, goreng

hingga kering)

- 3 siung bawang putih (iris tipis)
- 5 siung bawang merah (iris tipis)
- 10 buah cabai rawit (iris serong)
- Kaldu ayam bubuk (secukupnya)
- Gula (secukupnya)
- 1 buah tomat (cincang halus)
- Minyak (secukupnya)

Cara Membuat

- Panaskan minyak, tumis bawang putih dan merah hingga harum.
- Tambahkan cabai ke dalam tumisan bawang, aduk rata.
- Tambahkan kaldu ayam bubuk dan gula secukupnya, siram dengan sedikit air.
- Masukkan ikan pindang ke dalam bumbu, aduk rata hingga bumbu tercampur.
- Tambahkan buah tomat, masak hingga

semua bahan matang dan mendidih.

- Koreksi rasa, jika sudah enak segera angkat tumis pindang yang telah matang

Resep Masakan Sambal Lampung



Bahan Bahan

- 2 buah cabai hijau besar, potong - potong
- 8 buah cabai merah keriting, potong - potong

- 5 buah cabai rawit merah, potong - potong
- 2 butir bawang merah, potong - potong
- 5 siung bawang putih, iris, goreng
- 2 sendok teh terasi goreng
- 1 buah tomat, dibelah 2 bagian
- 3/4 sendok teh garam
- 1 sendok makan gula merah
- 4 sendok makan minyak untuk menggoreng

Cara Membuat

- campurkan semua bahan kecuali mangga kueni, lalu ditumbuk atau uleg kasar.
- masukkan mangga kueni, aduk hingga tercampur rata.
- sambal rampai khas lampung siap dihidangkan

Resep Masakan Sate Ikan Tuhuk



Bahan Bahan

- 1 kg ikan tuhuk/tenggiri
- resep bumbu kacang
- 250 gr kacang tanah bersih
- 5 buah cabai merah keriting
- 5 buah cabai merah rawit
- 4 siung bawang putih

- 2 siung bawah merah
- 1 buah kemiri
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt royko
- garam(secukupnya)
- 1 buah tomat n timun
- 10 buah cabai kecil
- bawang goreng

Cara Membuat

- Goreng kacang sampai matang, cabai, bawang dll jd goreng yaa..
- Blender smua bahan yg sudah d goreng, tambahkan 1 gelas air
- Masak d api kecil tambahkan minyak goreng, masukkan royco dan garam, masak sampai mengental, tes rasa..
- Potong dadu ikan tuhuk, agag besar ya..
- Tusuk ikan

- Panggang ikan, kalo aku d happycall biar praktis.. oia untuk bumbu oles, cuma bumbu kacang yg d tambah sdikit minyak dan air..
- Dannnn taraaaaaaa jadidehhh.. gampang kan buatnyaaaa... lezatttooossss loh bunsist.. yuk d cobaaa..

Resep Masakan Umbu



Bahan Bahan

- Daging ayam atau jerohan ayam 1/2 kg (opsional, boleh skip). Rebus ayam atau

jerohan, kemudian iris kecil2

- 1/2 kg wortel (iris tipis)
- 1/2 kg jagung muda/janten/putren (iris tipis)
- 1 butir kecil sawi putih (potong2 pisahkan daun dan batang)
- 1/2 kg pokcoy (potong2, pisahkan daun dan batangnya)
- secukupnya Daun bawang, umbu potong kecil dan seledri

Bahan Bumbu Halus:

- 1 sdm lada/merica
- 8 butir bawang putih
- 3 butir bawang merah
- 2 butir kemiri

- Siapkan untuk adonan tepung : aduk

tepung, telur dan garam, diamkan 15 menit, goreng seperti menggoreng bakwan, iris kira-kira 3 x 2 cm, sisihkan

- Haluskan bumbu halus, tumis. Tambahkan garam dan gula. Tumis sampai harum
- Masukkan ayam atau jerohan yg di iris kecil2
- Masukkan sayuran yg keras dulu (janten, batang sawi dan pokcoy, umbu selanjutnya wortel)
- Tambahkan sedikit saja air (satu gelas belimbing) karena air dari sayuran akan keluar sendiri, masak sampai matang, sampai airnya tersisa sedikit
- Tambahkan kecap, garam dan gula putih secukupnya, sampai rasa pas
- Masukkan tepung bakwan, daun bawang

dan seledri aduk sebentar
- Umbu Lampung siap disajikan.

Resep Masakan Gulai Balak



Bahan Bahan

- 500 gr daging sapi, potong sesuai selera
- 250 ml santan kental
- 300 ml air
- secukupnya Garam dan kaldu bubuk
- Minyak goreng, untuk menumis

Bumbu, halus

- 7 bh cabe merah keriting
- 10 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 butir kemiri

- 2 cm jahe
- 2 cm kunyit
- 2 cm lengkuas
- 1/2 sdt jinten
- 1/2 sdt adas
- 1 sdm ketumbar
- 1/4 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt pala bubuk

Cara Membuat

- Tumis bumbu halus hingga harum, kemudian masukkan bumbu lainnya (daun salam, sereh, daun kunyit, kapulaga, cengkeh, bunga lawang) kemudian tumis sampai bumbu layu
- Gulai Balak khas Lampung langkah memasak 1 foto
- Gulai Balak khas Lampung langkah

memasak 1 foto

- Masukkan daging sapi, masak sampai daging berubah warna.

- Gulai Balak khas Lampung langkah memasak 2 foto

- Tuang air, masak sampai air menyusut dan daging empuk

- Gulai Balak khas Lampung langkah memasak 3 foto

- Tambahkan santan kental, garam dan kaldu bubuk, aduk rata. Masak sampai santan mendidih dan daging matang, koreksi rasa, angkat.

Resep Masakan Ayam Cabe Hijau



Bahan Bahan

- 1/4 kg ayam, potong sesuai selera
- 1/4 sdt garam
- 1 sdt jeruk nipis
- 2 siung bawang putih

- 1 buah tomat hijau,iris tipis
- 1 biji asam kandis
- 1 lembar daun jeruk,iris tipis
- 10 buah tekokak
- 300 ml air

Bumbu, halus

- 1 butir kemiri
- 10 buah cabe hijau
- 5 siung bawang merah
- 1/4 ruas jahe
- 1/4 ruas lengkuas
- 1/4 sdt merica butiran
- 1/4 sdt garam

Cara Membuat

- Cuci bersih ayam, beri perasan jeruk nipis,bawang putih di parut,garam,aduk

diamkan selama 15 menit.

- Ayam Bumbu Cabe Hijau Khas Lampung langkah memasak 1 foto
- Kemudian,goreng setengah matang.
- Ayam Bumbu Cabe Hijau Khas Lampung langkah memasak 2 foto
- Tumis bumbu sampai harum, masukan ayam, bumbu lain,air. Masak sampai air menyusut dan ayam matang.

Resep Masakan Gaguduh



Bahan Bahan

- 10 pisang kepok
- 10 sdm tepung cakra
- 1 sdm margarin

- 2 gula merah
- Secukupnya air
- 1 telur
- Secumbu garam
- secukupnya Minyak

Cara Membuat

- Potong2 pisang halus kan gula merah
- Campurkan tepung dan telur, air smpai rata,,campurkan pisang,gula merah margarin haluskan lalu campur dgn tepung dan goreng smpai kecoklatan tris kan
- Hidangkan slagi panas dan taburi gula halus

Resep Masakan Sambal Asam Kembang



Bahan Bahan

- 50 gram udang kering
- 100 gram cabe keriting merah
- 1/2 bh bawang bombay (bisa ditambah sesuai selera)
- 100 gram bawang merah (bisa ditambah sesuai selera)
- 1/2 sdt terasi bakar
- 5 iris gula merah (saya pakai gula aren)

- 4 sdmair asem kental
- 1 bungkus santan kara
- 2 lembar daun salam
- secukupnya royco/garam
- secukupnya gula pasir
- 2 sdm minyak goreng

Cara Membuat

- Siram udang kering dengan air panas hingga lembut, tiriskan dan haluskan. Lalu sangrai hingga kering.
- Iris tipis bawang bombay dan bawang merah.
- Haluskan cabe keriting.
- Panaskan minyak, masukkan cabe yg sudah dihaluskan, udang kering yg sudah disangrai, bawang merah dan bombay,

santan, gula merah, daun salam,x terasi, air asem. Aduk rata.

- Setelah diaduk rata masukkan royco/garam, gula pasir dan masak hingga mengeluarkan minyak dengan api kecil sambil diaduk sesekali.
- Sambal Asam Khas Bangka siap disajikan.

Resep Masakan Soto Mie Udang



Bahan Bahan

- 500 gr udang (saya : ukuran sedang) ambil kepala dan kulit. Udangnya di sisihkan. Yang dipakai buat kaldu hanya kepala dan kulit saja
- 1 helai serai

- 1 helai daun salam
- 1 helai daun jeruk
- 1000 ml air

Bumbu, halus

- 5 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 2 butir kemiri sangrai
- 1 sdt ketumbar biji
- 1/2 sdt merica biji
- 2 cm jahe
- 2 cm lengkuas
- 2 cm kunyit

Cara Membuat

- Buat kaldu udang : bersihkan udang kupas kepala dan kulit jangan dibuang. Cuci bersih

kembali. Udang yang sudah dibersihkan beri perasan air jeruk nipis. Diamkan sekitar 15 menit. Cuci kembali. Sisihkan.

- Panaskan air masukan kepala dan kulit udang. Rebus sampai kepala dan kulit udang berwarna merah dan mendidih. Matikan kompor. Selagi memasak kaldu siapkan bahan bumbu halus. Haluskan bahan bumbu halus (saya di blender yang diberi sedikit air). Saring bahan kaldu sisihkan.
- Tumis bumbu halus sampai wangi dan matang (sedikit kering) masukan udang, aduk aduk kembali sampai udang berubah warna beri kaldu udang yang sudah di saring. Beri garam, gula dan kaldu bubuk (sesuai selera). Tunggu sampai mendidih.

Koreksi rasa.

- Siapkan bahan bahan pelengkap. Tauge, tahu kulit, mie yang sudah di rebus, telor, kerupuk udang yang sudah dihaluskan.
- Tata bahan pelengkap ke dalam piring.

Taruh mie, tauge, irisan tahu kulit kemudian siram dengan kuah kaldu yang mendidih (harus mendidih ya mom) beri udang, potongan telor rebus. Sesendok kerupuk udang yang sudah halus. Taburi bawang goreng. Sajikan dengan kerupuk udang dan tambahan air perasan jeruk nipis (jika suka) Jika suka pedas bisa di tambah sambal.

Nikmatnya Masya Allah. Saya kebetulan makan dengan lontong juga lho mom ☺. Enak sekali. Selamat mencoba.

