

Buku Rencana Menu

Edisi Spesial

Resep Masakan Praktis Rumahan

Bulan Puasa



Dilengkapi dengan Kalender Rencana Menu Padu-Padan

www.MasakanPraktisRumahan.com

 **Masakan Praktis Rumahan**

SMS/WA : 0878 75 300 400 / BBM : 2369BA64



MILIKI SEGERA!
Sangat Cocok untuk
Bahan Masakan di Bulan Puasa.
SMS/WA ke 087875300400
BBM ke 2369BA64



Chicken Corn



Chicken Brokoli



Cheezy Beef



Bockwurst



Beef Meatloaf



Beef Sausage Balls



Spiral



Chicken Frank



Chicken Nugget

Dan masih banyak lagi..

Persiapan Dapur Jelang Bulan Puasa

Mumpung masih ada waktu dan tenaga, mari kita gunakan waktu untuk menyelesaikan pekerjaan rumah, apa saja itu?

Kebutuhan Dapur & Bahan Makanan Pokok

Aneka kebutuhan dapur dan bahan makanan pokok, seperti beras, mie instan, susu, gula, minyak goreng, dan sebagainya sebaiknya dipersiapkan dalam jumlah cukup besar. Pilihlah hari yang tepat untuk berbelanja, misalnya di akhir pekan atau hari libur. Tak hanya menghemat pengeluaran, berbelanja sebelum bulan puasa juga dapat menghemat tenaga dan waktu Anda. Untuk dapatkan bahan masakan Bakso, Sosis, Cireng, & Pempek... Bunda bisa SMS/WA ke 087875300400 atau BBM ke 2369BA64.

Bersihkan & Rapihkan Kulkas

Saatnya untuk membersihkan kulkas, freezer, laci dan rak penyimpanan. Pastikan masih terdapat ruang kosong untuk menyimpan persediaan bahan makanan yang baru atau sisa hidangan nantinya. Untuk freezer, bersihkan dengan proses thawing (pencairan).

Bersihkan Debu & Kotoran

Debu dan kotoran di tempat tersembunyi dan sulit dijangkau terkadang sering lupa dibersihkan. Demi kenyamanan rumah dan untuk menghemat tenaga selama bulan puasa, segera bersihkan bagian-bagian tersebut. Dimulai dari perabot, seperti karpet, jok kursi, perabot berukir hingga tempat tidur. Untuk bagian ruangan, bersihkan kusen pintu dan jendela, langit-langit ruangan hingga ventilasi.

Buat Daftar Menu Harian

Buat daftar menu harian selama bulan puasa, mulai sahur hingga buka puasa. Agar tidak membosankan dan lebih bervariasi. Dan tentunya MPR telah setia menemani Bunda dalam menyiapkan rencana menu bulan puasa dengan hadirnya buku ini :).

Selamat Menjalankan Ibadah Puasa, Bunda!

f Masakan Praktis Rumahan

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Kalender Menu Bulan Puasa

 **Masakan Praktis Rumahan**

Minggu Ke-1

Tanggal Ramadhan

1

2

3

4

5

6

7

Buka

Tajil	Kolak Pisang Nangka	Sop Buah	Es Melon Soda Gembira	Es Lemon Squash	Es Cingcau Hitam	Es Pisang Ijo	Punch Buah Segar
Kudapan	Putu Ayu	Cake Pisang Coklat Kukus	Puding Karamel	Cireng Bumbu Kacang	Pempek Lenjer Kecil	Risol Betawi	Puding Cendol Maizena
Menu Protein	Ayam Goreng Serundeng	Buntut Sapi Rica-Rica	Udang Goreng Mentega	Chicken Cordon Bleu	Ikan Kuah Kuning Maluku	Soto Betawi	Rawon Daging
Menu Sayur	Sop Sosis Ayam	Sayur Lodeh	Asam Asam Buncis	Sayur Sawi Bumbu Iris	Tumis Teri Kacang Panjang	Salad Sayur Mayones	Timun Segar
Menu Tambahan	Sambal Bawang	Telur Sambal Balado	Bakwan Jagung Keju	Tahu Goreng Ebi	Tempe Goreng Krispy	Sambal Bajak	Tauge Ekor Sambal Bajak

Sahur

Buah	Pisang	Melon	Pepaya	Salak	Semangka	Jeruk	Apel
Menu Protein	Telur Isi Kornet Kuah Kuning	Tumis Udang Masak Kemangi	Sosis Goreng Asam Manis	Paprika Tumis Sapi	Telur Gulung Isi Sosis	Ikan Mas Goreng	Udang Goreng Tepung
Menu Sayur	Capcay Goreng	Sayur Kacang Merah	Sayur Terong Bulat	Brokoli Saus Tiram	Sambal Goreng Labu Siam	Lalab Timun dan Selada	Tumis Tauge Tahu Kuah
Menu Tambahan	Sosis Goreng	Tempe Kriuk	Dadar Tomat	Timun Segar	Tahu Goreng	Sambal Bawang	Sosis Goreng

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Kalender Menu Bulan Puasa

Minggu Ke-2

Tanggal Ramadhan

8

9

10

11

12

13

14

Buka

Tajil	Es Blewah	Ice lemon tea	Puding Merah Putih	Es Buah Kayu Manis	Jus Jeruk Kelapa Muda	Es Cingcau Nangka	Smoothie Apel
Kudapan	Puding Labu Kurma Saus Jahe	Dadar Gulung	Schotel Tahu	Gemblong	Puding Mocca	Pempek Keriting	Puding Pisang
Menu Protein	Ayam Goreng Lengkuas	Sosis Panggang	Ikan Mas Peshmol	Udang Crispy Saus Asam Manis	Gepuk Daging	Sup Uter Ikan	Ayam Pentul
Menu Sayur	Sayur Bening Bayam	Ifumi Komplit	Oseng Kangkung	Lodeh Nangka Muda	Daun Singkong Kuah Santan	Tumis Buncis Pedas	Sup Sosis Ayam Wortel
Menu Tambahan	Bakwan Jagung	Kerupuk udang	Tahu Tempe Goreng	Tempe mendoan	Tahu Bacem	Keripik Bayam	Kerupuk Udang

Sahur

Buah	Pepaya	Salak Pondoh	Jeruk	Semangka	Mangga Matang	Melon	Apel
Menu Protein	Dadar Bumbu Pedas	Nasi Liwet Teri Medan	Nasi Kuning Abon Ayam	Nugget Ayam	Pepes Ayam Jamur Kancing	Ikan Mujair Goreng	Tuna Goreng Tepung
Menu Sayur	Sup Sosis Baso Makaroni	Sayur Sawi Putih Pedas	Timun Segar	Mie Goreng Sayur Sosis	Tumis Labu siam teri medan	Bayam Jamur	Terung Balado
Menu Tambahan	Kering Tempe	Ikan Lele Goreng, Sambal bawang	Ayam Goreng/ Tempe Goreng	Timun Segar, Wortel Kukus	Tempe Bacem	Tahu dan Tempe Goreng	Tempe dan Tahu Bacem

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Kalender Menu Bulan Puasa

Minggu Ke-3	Tanggal Ramadhan						
	15	16	17	18	19	20	21
Buka							
Tajil	Salad Buah	Es Melon Serut	Banana Split Almond	Apple Ice Cream	Es Podeng	Puding Yoghurt Karamel	Es Cincau Blewah
Kudapan	Cireng Cowel	Puding Nangka Kurma Roti	Pukis Keju	Puding Ubi	Lapis Beras	Lumpia Semarang	Pempek Adaan
Menu Protein	Cumi Masak Hitam	Gulai Ayam	Soto Daging Komplit	Nugget Ayam Wortel	Calamari ring	Bandeng Goreng	Baso Spesial
Menu Sayur	Tumis Bokcoy Saus Tiram	Gulai Nangka Muda	Tauge dan Kol	Sup Kimlo	Sayur Lodeh Putih	Sup Oyong Udang	Sup baso
Menu Tambahan	Tahu Jeletot	Sambal Ijo	Emping Melinjo	Sambal bawang	Kering Tempe Teri	Sambal bajak	Wortel kukus
Sahur							
Buah	Pepaya	Pisang	Salak	Melon	Jeruk	Semangka	Pepaya
Menu Protein	Sambal Goreng Hati Ayam	Sapo Tahu Udang	Martabak Kornet	Ayam Suwir Paprika	Telur Bumbu Opor	Ayam Rica Rica	Daging Masak Paprika
Menu Sayur	Bening Daun Katuk	Jamur Goreng Tepung	Sup Jagung Manis	Cah kailan	Tumis Buncis Udang	Tumis Genjer Sosis	Tumis Pare
Menu Tambahan	Sate tempe		Tempe Goreng	Tahu Pentul	Kering Tempe Teri	Tempe goreng	Timun Segar

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Kalender Menu Bulan Puasa

Minggu Ke-4

Tanggal Ramadhan

22

23

24

25

26

27

28

Buka

Tajil	Es Bubur Sumsum	Es Blewah Kopyor	Es rumput laut	Es campur	Es teler	Puding Kelapa Muda Pandan	Es Cendol Legit
Kudapan	Somay Ayam	Sosis Solo	Talam Ubi	Serawut Singkong Keju	Cireng Cowel	Pisang Aroma	Sumpia Abon Ayam
Menu Protein	Pepes Ayam	Sup Ikan Gurami	Perkedel Daging Sapi	Gulai Teri	Rendang Paru	Lele Penyet	Shrimp Roll Sayur Lodeh
Menu Sayur	Tumis Tempe Kemangi	Timun Segar	Sup Daging Sapi Makaroni	Tumis Ayam Tofu	Tumis Tauge	Ulukuteuk Leunca	Cumi Asin Cabai Hijau
Menu Tambahan	Sambal Bawang	Telur Bumbu Merah	Tempe goreng	Timun Iris	Sambal bajak	Tahu Tempe Bacem	

Sahur

Buah	Melon	Jeruk	Salak	Pisang	Pepaya	Semangka	Melon
Menu Protein	Pepes Ikan Mas	Pepes Nasi	Sambal Goreng Udang	Ikan Kembung Balado	Tahu Kukus Udang Cincang	Ikan Mujair Saus Tomat	Hati Goreng Crispy
Menu Sayur	Tumis Jamur Merang	Lalab Sayur	Rebung Masak Santan	Urab Serba Kukus	Sup Wortel Jagung	Tumis Labu Teri Medan	Tumis Bayam Jamur
Menu Tambahan	Sate Kerang Dara	Abon Ayam Pedas	Omelet Sosis Sayur	Tahu Tempe Bacem	Sosis Cocktail	Kerupuk Udang	Tumis Tempe Kecap

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Minggu ke-1



SAMBAL RUMAHAN

Khas
Bu Rudy

ASLI SURABAYA

Sambal Bawang
Sambal Bajak
Sambal Peda
Terasi Matang

Pemesanan Silahkan Hubungi:

 **SMS/WhatsApp: 087875300400**

 **BBM: 2369BA64**

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Hari ke-1 Ramadhan

Sahur

NASI KUNING CEPAT SAJI

Bahan

- 500 gr beras
- 3 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- 1 sdt merica bubuk
- 2 sdt garam
- 1 sdt kunyit bubuk (larutkan dengan 50 ml air)
- 800 ml kaldu ayam
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai, geprek

Cara membuat

1. Haluskan bawang putih, bawang merah, merica, dan garam
2. Tumis bumbu halus, masukkan kunyit bubuk, daun salam, dan serai
3. Siapkan beras yang sudah dicuci bersih, beri air kaldu ayam sebagai pengganti air
4. Masukkan bumbu yang sudah ditumis, aduk rata
5. Masak nasi kuning dengan ricecooker hingga matang
6. Beri abon lele sebagai pelengkap

OMELET SOSIS SAYUR

Bahan :

- 3 butir telur ayam
- 1 batang wortel, iris kecil kecil
- 2 lembar kol, iris tipis
- 2 buah sosis sapi sedang non MSG, iris iris
- 1 siung bawang putih, Rajang halus
- ½ sdt merica bubuk

Cara Memasak

1. Tumis bawang putih dan merica bubuk hingga harum
2. Masukkan irisan wortel dan kol, aduk-aduk, masak setengah matang
3. Masukkan ke dalam telur, kocok sampai tercampur rata
4. Goreng, sajikan

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Buka Puasa

AYAM GORENG SERUNDENG

Bahan :

- 1 ekor ayam negeri, potong 4 bagian
- 350 ml air kelapa

Bumbu halus :

- 3 Siung bawang putih
- 5 butir bawang merah
- ¾ sdt ketumbar
- 2 cm kunyit
- 2 butir kemiri, sangria
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- Minyak untuk menggoreng

Serundeng :

- 250 gr kelapa, parut memanjang
- 4 butir bawang merah, haluskan
- 2 siung bawang putih, haluskan
- ¼ sdt jintan, haluskan
- 4 cm lengkuas, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan
- 1 sdm gula pasir
- Garam secukupnya
- 2 sdt air asam

Cara Membuat

1. Ungkep ayam dengan air kelapa, bumbu halus, daun salam, dan serai sampai matang. Angkat. Goreng ayam sampai kuning kecoklatan, sisihkan
2. Panaskan sedikit minyak sisa menggoreng ayam. Tumis bawang merah, bawang putih, dan jintan yang dihaluskan. Tambahkan daun salam, serai, gula pasir, dan garam. Masukkan kelapa parut dan air asam, aduk rata
3. Masukkan ayam goreng ke dalam kelapa . Aduk aduk dengan api kecil sampai kelapa kering dan kecoklatan, angkat.

SOP SOSIS AYAM WORTEL

Bahan :

- 5 batang wortel, kupas lalu iris
- 10 batang buncis, iris-iris
- 4 buah sosis ayam wortel, iris iris
- Daun bawang dan seledri, Rajang
- Bawang goreng
- Kuah kaldu

Bumbu halus

- 5 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 sdt merica bubuk
- Garam

Cara Memasak :

1. Didihkan air kaldu, masukkan wortel
2. Setelah air kembali mendidih, masukkan bumbu halus, tunggu sebentar
3. Masukkan buncis dan sosis ayam, masak 3 menit
4. Matikan, taburkan daun bawang, seledri, dan bawang goreng

Pelengkap: Sambal Bawang

KOLAK PISANG NANGKA

Bahan :

- Gula Merah, sisir
- Air santan
- Daun Pandan, ikat
- Jahe, geprek
- Pisang kapok/pisang uli/pisang tanduk
- Daging nangka matang, potong-potong memanjang

Cara memasak

1. Didihkan air santan encer / air putih, masukkan gula merah, daun pandan, dan jahe aduk-aduk sampai merata
2. Setelah mendidih, masukkan potongan pisang
3. Masukkan santan kental, setelah mendidih masukkan nangka
4. Rebus sebentar, cicipi, angkat.

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

PUTU AYU

Bahan :

- 300 gr terigu
- 200 gr gula pasir
- 1 sdt emulsifier (TBM)
- 5 butir telur
- 150 ml santan
- 1 sdm pewarna hijau
- 1 butir kelapa muda, parut
- Garam

Cara Membuat

1. Kocok telur bersama gula sampai mengental, beri emulsifier. Kocok kembali sampai putih. Tuang santan, tambahkan terigu. Aduk rata
2. Siapkan cetakan, olesi dengan minyak, beri sedikit kelapa parut. Tekan tekan dan padatkan
3. Kukus adonan selama sekitar 30 menit hingga matang. Angkat, lalu keluarkan dari cetakan dan sajikan

Sahur

TELUR ISI KORNET KUAH KUNING

Bahan :

- 6 butir telur ayam
- Bawang untuk taburan
- 250 gr kornet sapi
- 1 buah wortel, rebus, potong dadu kecil
- 1 tangkai seledri
- 1 butir telur ayam, kocok lepas
- 25 gr tepung kanji
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt kaldu instan
- 1 sdt garam

Kuah

- 2 sdm minyak untuk menumis
- 2 lembar daun salam
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 1 batang serai, memarkan

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- 5 buah cabai rawit merah utuh
- 500 ml santan

Haluskan

- 4 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 3 cm kunyit
- 1 sdt garam
- ½ sdt gula pasir
- Penyedap, jika suka

Cara membuat

1. Rebus telur sampai matang, angkat.
2. Kupas lalu belah dua bagian dan ambil kuningnya, sisihkan,
3. Campur kuning telur, kornet, wortel, seledri, telur, kanji, merica, kaldu instan, dan garam.
4. Ambil putih telur yang sudah dibelah, lalu masukkan adonan isi sampai penuh
5. Kukus selama 25 menit sampai matang, sisihkan.
6. Tumis bumbu yang sudah dihaluskan bersama daun salam, lengkuas, dan serai sampai harum
7. Tuang santan , aduk perlahan sampai mendidih, masukkan telur yang sudah dikukur dan rawit merah, masak sampai kuah mengental, angkat

CAPCAY GORENG

Bahan :

- 2 batang wortel, iris serong tipis
- 2 ikat caisim/sawi hijau, potong potong
- 10 butir baso sapi, belah dua
- 3 sdm minyak tanah untuk menumis
- 5 butir bawang merah, iris tipis
- 3 cm jahe, memarkan
- 2 buah cabai merah besar, buang biji, iris serong tipis
- 200 gr jagung putren, belah dua
- 400 ml air kaldu daging sapi

Haluskan

- 3 Butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- ½ sendok merica butir
- 1 sdt garam

Cara membuat

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah iris sampai harum

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

2. Masukkan bumbu yang dihaluskan, masukkan wortel , putren, dan baso sapi non MSG
3. Beri air kaldu, didihkan
4. Masukkan caisim, masak sebentar, begitu warna menua, angkat

Tips : Sawi yang terlalu matang akan terasa pahit, jadi masak sawi sebentar saja sebelum diangkat.

2 Ramadhan

Buka Puasa

SOP BUAH

Bahan :

- Pepaya, keruk bulat bulat
- Melon, keruk bulat bulat
- Semangka, keruk bulat bulat
- Apel, potong dadu
- Anggur, iris jadi dua
- Susu kental manis
- Sirup cocopandan

Cara membuat

Atur buah dalam wadah, tuangkan susu dan sirup sesuai selera, beri air dan es batu

CAKE PISANG COKLAT KUKUS

Bahan :

- 200 gr tepung terigu
- 50 gr coklat bubuk
- ½ sdt soda kue
- 1 sdt baking powder
- 3 kuning telur
- 1 putih telur
- 200 gr gula palem
- 3 buah pisang raja matang, haluskan dengan garpu
- 150 gr margarin, lelehkan

Cara membuat

1. Ayak tepung terigu, coklat bubuk, soda kue, dan baking powder menjadi satu, sisihkan
2. Kocok kuning telur, putih telur, dan gula palem sampai kental. Masukkan terigu sedikit demi sedikit sambil dikocok dengan mikser kecepatan rendah
3. Campurkan pisang yang dihaluskan dan margarin cair. Aduk rata. Tuang ke dalam Loyang tulban yang sudah diolesi margarin dan ditaburi sedikit terigu. Kukus selama 25 menit atau sampai matang (lakukan tes tusuk dengan garpu, apabila tak ada bagian cake yang menempel berarti sudah matang)

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

IGA MASAK SAUS TIRAM

Bahan :

- 1 kg tulang iga, rebus dengan air 2 l hingga empuk. Sisihkan air kaldunya
- 5 siung bawang putih, cincang kasar
- 5 cm jahe, parut atau iris tipis
- 1 butir bawang Bombay, iris tipis melintang
- 5 sdm saus tiram
- 3 sdm kecap asin
- 3 sdm kecap manis
- 1 sdt merica
- Garam secukupnya
- 1 buah tomat merah, belah 4
- 2 batang daun bawang, potong kasar

Cara Membuat

1. Tumis bawang Bombay, bawang putih, dan jahe hingga harum. Masukkan tulang iga rebus
2. Tuang air kaldu secukupnya, lalu tambahkan saus tiram, kecap asin, kecap manis, merica dan garam
3. Masak sampai bumbu meresap ke dalam daging, lalu masukkan tomat dan daun bawang. Masak sampai tomat agak layu, angkat

Tips : Sisa air kaldu dapat digunakan untuk membuat kuah lodeh maupun masakan lainnya. Agar awet, masukkan ke dalam freezer di dalam bungkus plastik

SAYUR LODAH

Bahan :

- 750 ml air kaldu
- 100 gr tempe, potong-potong
- 100 gr nangka muda, potong potong
- 1 buah labusiam, potong-potong
- 5 helai kacang panjang, potong potong
- 2 buah terung ungu, potong-potong
- 6 buah cabai hijau besar, potong serong
- 500 ml santan
- 5 cm lengkuas, memarkan
- 2 sdt terasi bakar
- 1 sdt gula merah
- 1 sdt garam

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Bumbu halus :

- 5 siung bawang putih
- 5 buah bawang merah
- 2 sdm ebi, rendam, tiriskan
- 2 sdm ketumbar
- 1 cm kencur

Cara Membuat

1. Didihkan air kaldu, masukkan tempe, nangka, daun salam, dan lengkuas. Rebus sampai nangka empuk
2. Tambahkan labu siam, santan, kacang panjang, terung ungu, terasi, cabai hijau, gula merah, bumbu halus dan garam. Aduk sampai sayur mendidih, angkat.

Sahur

TELUR SAMBAL BALADO

Bahan

- 5 butir telur ayam, rebus hingga matang, kupas kulitnya
- 5 sdm minyak untuk menumis
- 1 buah tomat, cincang kasar
- 2 lembar daun jeruk purut, sobek sobek
- 10 cabai merah keriting, haluskan

Bumbu Halus

- 4 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 6 cabai rawit merah
- 1 sdt garam

Cara memasak

1. Goreng telur rebus sampai berwarna kecoklatan, angkat dan tiriskan
2. Tumis bumbu halus sampai layu, tambahkan daun jeruk purut
3. Masukkan cabai dan tomat yang dihaluskan
4. Masukkan telur dan tambahkan sedikit air
5. Aduk telur dan bumbu hingga rata, angkat dan sajikan

TUMIS UDANG MASAK KEMANGI

Bahan :

- 500 gr udang, bersihkan
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt garam
- 2 buah cabai merah besar, iris serong halus
- 1 ikat kemangi, ambil daunnya
- ½ buah tomat, potong dadu

Haluskan

- 6 buah cabai merah keriting
- 1 batang serai di iris halus
- 4 butir kemiri
- ½ sdt terasi bakar
- 1 sdt ketumbar, sangria
- 1 ibu jari jahe, cincang halus
- 4 siung bawang putih
- 8 butir bawang merah
- 1 sdt garam
- ½ sdt gula pasir

Cara membuat

1. Lumuri udang dengan air jeruk nipis, merica, dan garam, diamkan kira kira 15 menit
2. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan udang. Tambahkan air, aduk rata.
3. Beri cabai merah, daun kemangi, dan tomat. Masak sampai udang matang, angkat.

Tips : udang juga bisa diganti dengan cumi dan tuna, apabila suka ☺

SAYUR KACANG MERAH

Bahan :

- 350 gr kacang merah segar, boleh direndam dulu agar cepat empuk
- 1 liter air kaldu daging
- 5 butir bawang merah, iris tipis
- 4 buah cabai merah keriting, iris serong
- 1 lembar daun salam
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 2 mata asam jawa
- 1 ½ sdt garam
- 1 sdm gula pasir

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- 1 batang daun bawang, potong tebal

Cara membuat

1. Rebus kacang merah dalam air kaldu sampai empuk. Tambahkan bawang merah, cabai merah, daun salam, dan lengkuas. Aduk sampai mendidih
2. Beri asam jawa, garam, dan gula pasir. Aduk dan masak sampai kacang merah matang.
3. Tambahkan daun bawang, angkat dan hidangkan selagi hangat

TEMPE KRIUK

Bahan

- 1 papan tempe, iris iris
- 1 butir telur
- 3 sdm tepung maizena
- 3 sdm tepung bumbu (bila tidak suka, bisa gantikan tepung maizena)
- ½ sdt merica
- ½ sdt garam
- Tepung roti secukupnya
- Seledri, iris halus

Cara membuat

1. Campur telur, tepung, merica, garam, dan seledri, aduk rata, siapkan tepung panir pada wadah yang lain
2. Gulingkan temp eke dalam adonan tepung maizena lalu gulingkan ke dalam tepung panir
3. Goreng dengan api sedang hingga kecoklatan, tiriskan

3 Ramadhan

Buka Puasa

ES MELON SODA GEMBIRA

Bahan

- 300 gr melon, keruk memanjang
- 100 gr sari kelapa (nata de coco)
- 50 gr selasih siap pakai
- 1 l air soda (sprite)
- Es batu secukupnya

Cara membuat

Campur melon, sari kelapa, dan selasih ke dalam air soda manis. Masukkan es batu, sajikan dingin

PUDING KARAMEL

Bahan

- 1 bungkus agar-agar putih
- 400 ml air
- 200 ml susu cair
- 80 gr gula pasir
- ½ sdt vanili

Karamel

- 100 gr gula pasir
- 50 ml air

Vla vanilla

- 500 ml susu cair
- 75 gr gula pasir
- 1 kuning telur
- 1 sdm maizena
- 1 sdt vanilli

Cara Membuat

1. Panaskan 100 gr gula pasir dan air di atas api kecil. Aduk aduk sampai gula larut dan mencair menjadi larutan karamel, sisihkan

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

2. Rebus agar-agar dengan gula, larutan caramel, dan air sampai mendidih. Masukkan susu cair dan vanilli. Aduk sebentar, lalu angkat
3. Tuang ke dalam cetakan puding, biarkan dingin

Vla

1. Aduk telur, gula, maizena, dan vanili sengan susu sampai semuanya larut, kemudian rebus sampai mendidih.
2. Sajikan puding dalam keadaan dingin bersama vla

UDANG GORENG MENTEGA

Bahan :

- 500 gr udang ukuran besar, bersihkan
- 1 butir jeruk nipis, ambil airnya
- 3 mata asam jawa
- 4 siung bawang putih, haluskan
- ½ sdt merca
- ½ sdt gula pasir
- 1 sdt garam
- 3 sdm margarin
- 1 batang daun bawang, iris serong

Cara Membuat

1. Lumuri udang dengan air jeruk nipis, asam jawa, bawang putih, merica, gila pasir, dan garam
2. Panaskan marharin, masukkan udang, aduk sampai berubah warna
3. Tambahkan daun bawang, aduk sebentar, angkat.

SAYUR TERONG BULAT

Bahan

- 8 buah terong hijau bulat, potong dadu
- 500 ml air
- 250 ml santan sedang
- 50 gr kacang panjang, ptong-potong
- 100 gr tempe, potong dadu
- 1 papan petai, belah-belah petainya
- 4 buah cabai hijau besar
- 2 lembar daun salam
- 1 ibu jari lengkuas, memarkan
- 1 sdt terasi mayang

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- 1 sdt garam
- 1 sdt gula merah
- 1 sdt kencur, haluskan

Cara Membuat

1. Rebus semua bahan kecuali kacang panjang, tempe, santan dan garam. Tuang santan, masak sampai mendidih
2. Masukkan kacang panjang dan tempe, masak sebentar di atas api mendidih. Angkat, sajikan panas

BAKWAN JAGUNG KEJU

Bahan

- Satu buah jagung, pipil
- 100 gr keju cheddar, parut
- Satu batang daun bawang, Rajang
- 150 gr tepung terigu

Bumbu Halus

- 1 siung bawang putih
- 3 siung bawang merah
- ½ sdt merica

Cara Membuat

Campur semua bahan dan bumbu, beri air secukupnya, goreng satu per satu sampai kecoklatan

Sahur

SOSIS GORENG ASAM MANIS

Bahan

- Sosis Sapi Bockwurst, potong-potong, goreng sebentar
- 1 butir bawang Bombay, iris melintang
- 1 siung bawang putih, geprek dan Rajang
- ½ sdt merica
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan 2 sdm air
- 1 buah tomat, rebus, haluskan
- ½ sdt gula
- ½ sdt garam

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Cara Membuat

1. Tata sosis di piring saji
2. Buat kuah asam manis, tumis bawang putih hingga harum lalu masukkan bawang Bombay, masak kembali hingga harum
3. Masukkan merica, tomat, gula, dan garam
4. Masukkan larutan maizena, aduk hingga mengental (bila terlalu kental, tambahkan air, bila kurang kental, tambahkan larutan maizena)

ASAM-ASAM BUNCIS

Bahan

- 250 gr buncis muda
- 1 papan tempe
- 3 siung bawang putih, geprek lalu Rajang
- 3 siung bawang merah, iris tipis
- 4 buah cabai merah keriting, iris serong
- 1 lembar daun salam
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 400 ml air
- 2 mata asam jawa
- 1 ½ sdt gula merah, sisir
- 4 sdm kecap manis
- 1 sdt garam

Cara Membuat

1. Buang pucuk buncis kemudian iris serong, sisihkan
2. Potong-potong tempe seukuran dadu, sisihkan
3. Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah keriting, daun salam, dan lengkuas sampai harum
4. Masukkan tempe, air, asam jawa, dan gula merah, masak sampai mendidih
5. Masukkan buncis, kecap manis, dan garam, aduk sebentar lalu angkat

DADAR TOMAT

Bahan :

- 3 butir telur
- 2 siung bawang merah, iris tipis
- 1 siung bawang putih, geprek dan rajang
- 1 buah tomat, ulek/haluskan
- Cabai merah keriting, iris iris
- Garam

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- Merica bubuk

Cara Membuat

1. Kocok telur bersama garam dan merica, sisihkan
2. Tumis bawang putih hingga harum, masukkan bawang merah, tumis lagi hingga kecoklatan, masukkan tomat dan tumis sejenak
3. Tuang tumisan ke dalam kocokan telur, kocok lagi hingga rata lalu goreng
4. Iris-iris dan sajikan hangat

4 Ramadhan

Buka Puasa

ES LEMON TIMUN SQUASH

Bahan :

- Gula pasir
- Air panas
- Timun, serut
- Air jeruk lemon
- Es batu secukupnya

Cara Membuat

1. Larutkan gula dengan air panas
2. Masukkan parutan timun (atau parut langsung di magkuk)
3. Beri air jeruk lemon
4. Masukkan ke dalam kulkas atau beri es batu

CIRENG BUMBU KACANG

Bahan :

- 160 ml air kaldu
- 50 gr tepung kanji
- 2 tangkai seledri, iris halus
- 3 siung bawang putih, haluskan
- ½ sdt merica bubuk
- Garam secukupnya
- Minyak untuk menggoreng

Bumbu Kacang

- 4 buah cabai merah keriting, haluskan
- 1 siung bawang putih, haluskan
- 2 cm kencur, haluskan
- ½ sdt terasi matang
- 75 gr kacang tanah goreng
- 1 ½ sdt gula merah iris
- 2 lembar daun jeruk
- 2 sdm minyak goreng,
- Garam secukupnya

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Cara Membuat

1. Didihkan 160 ml air kaldu
2. Masukkan 50 gr tepung kanji, aduk aduk sampai menggumpal, angkat
3. Tambahkan seledri, bawang putih, merica, dan garam, uleni dengan tangan sampai adonan tercampur rata
4. Tambahkan tepung kanji sedikit demi sedikit sambil terus diuleni sampai adonan tidak lengket lagi dan bisa dibentuk dengan tangan
5. Ambil sejumput adonan dan pipihkan. Goreng dalam minyak panas sampai mengembang dan matang. Angkat dan tiriskan
6. Bumbu kacang : Campur semua bahan , lalu panaskan api sedang sambil diaduk. Masak sampai mendidih, kental, dan berminyak, angkat

*Untuk menghemat waktu membuat cireng, bunda bisa dapatkan produk ini di toko MPR seharga Rp. 12.500 saja /pack sudah dengan sausnya, produk frozen dan bisa tahan selama 3 bulan di dalam kulkas. Hubungi 08787530040

CHICKEN CORDON BLEU

Bahan :

- 6 buah fillet dada ayam
- 3 lembar beef burger/beef meatloaf
- 120 gr keju mozzarella, bagi 6
- Tepung panir
- 2 putih telur
- Garam
- Merica

Cara membuat

1. Sayat dada ayam hingga membentuk kantung, rendam dalam larutan garam dan merica selama 30 menit (simpan dalam kulkas)
2. Keluarkan fillet, masukkan lembaran daging asap dan keju mozzarella dalam kantung lalu tutup
3. Gulingkan fillet ke dalam putih telur, lalu ke dalam tepung panir
4. Masak dengan api sedang sampai ayam matang dan tepung panir berwarna kecoklatan

TUMIS SAWI PUTIH BASO

Bahan :

- 1 bonggol Sawi Putih, Iris iris
- 1 siung bawang putih, iris
- 4 siung bawang merah, iris

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- 2 buah cabai merah keriting, iris
- 1 buah tomat, iris
- Baso sapi no MSG, iris

Cara Memasak

1. Tumis bawang, cabai dan tomat, setelah matang beri gula dan garam
2. Masukkan sawi dan bakso, tumis hingga matang, sajikan.

Sahur

TAHU GORENG EBI

Bahan :

- 8 buah tahu putih
- 3 sdm ebi
- 2 butir telur
- 100 gr wortel, iris kecil-kecil
- Penyedap bila suka

Bumbu halus :

- 4 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 butir kemiri
- Garam secukupnya

Cara Membuat :

1. Campurkan semua bahan dan bumbu halus, aduk aduk sampai rata
2. Siapkan cetakan, olesi dengan minyak sayur, masukkan adonan ke cetakan sampai penuh
3. Kukus sampai matang selama 30 menit, lalu angkat dan didihkan
4. Setelah dingin, keluarkan dari cetakan, lalu goreng dengan minyak panas sampai berwarna kuning kecoklatan. Angkat dan sajikan

Tips : Tahu yang sudah dikukus bisa disimpan sebagian dalam kulkas sebagai menu sahur esok hari

PAPRIKA TUMIS SAPI

Bahan

- 3 sdm minyak untuk menumis
- 4 siung bawang putih, cincang halus
- ½ butir bawang Bombay, iris tipis
- 700 gr daging sapi , potong melintang serat

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- 200 ml air
- 100 gr daun kol, iris kasar
- 2 buah cabai merah besar, buang bijinya, potong bulat
- 1 buah paprika hijau, potong kasar
- 1 buah paprika merah, potong kasar
- 2 sdm minyak ikan
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdt merica bubuk
- Garam secukupnya
- 1 sdt maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara Memasak

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang Bombay sampai harum. Masukkan daging sapi, tambahkan air, aduk aduk sampai daging berubah warna
2. Masukkan kol, cabai, paprika merah, paprika hijau, dan cabai merah
3. Tambahkan minyak ikan, saus tiram, merica, dan garam
4. Tuang larutan maizena, aduk sampai mengental, angkat

BROKOLI SAUS TIRAM

Bahan :

- 350 gr Brokoli, bersihkan, petik per kuntum
- Air secukupnya dan sedikit garam
- 2 sdm minyak untuk menumis
- 3 siung bawang putih, cincang halus
- ½ butir bawang Bombay, iris tipis melintang
- 2 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt garam
- ¼ sdt gula pasir
- ½ sdt merica bubuk
- 100 ml air
- 1 sdm campur dengan air secukupnya
- 1 sdm maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara Membuat

1. Rendam brokoli ke dalam air yang sudah diberi garam, cuci bersih, tiriskan
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang Bombay sampai harum
3. Masukkan brokoli, tambahkan saus tiram, kecap asin, garam, gula pasir dan merica.
4. Tuang air, masak sampai brokoli matang
5. Tambahkan larutan maizena, aduk sampai mengental, angkat

5 Ramadhan

Buka Puasa

ES CINCAU HITAM

Bahan

- Cincau hitam, potong dadu
- Nangka matang, potong dadu kecil
- 1 silinder gula merah, sisir lalu rebus bersama air
- Selasih siap pakai

Cara membuat

1. Tuang air gula, beri cincau, nangka, dan selasih lalu tambahkan air hingga manisnya dirasa pas
2. Tambah es batu agar semakin segar

PEMPEK LENJER KECIL*

Bahan :

PESMOL BAWAL HITAM

Bahan

- 4 ekor bawal hitam ukuran sedang
- 2 butir jeruk nipis, ambil airnya
- Minyak untuk menggoreng dan menumis

Bumbu Halus

- 7 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 7 butir kemiri
- 3 cm kunyit
- 2 cm jahe
- Garam
- 15 cabai rawit merah utuh
- 2 lembar daun salam
- 4 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, memarkan

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- 1 batang wortel ukuran sedang, potong potong memanjang
- 1 buah timun ukuran sedang, potong-potong memanjang
- 300 ml air
- 1 ½ sdt gula pasir
- 1 sdm cuka masak

Cara Membuat

1. Bersihkan ikan, kerat-kerat sisinya kemudian lumuri dengan air jeruk nipis. Goreng ikan dengan minyak panas sampai matang. Angkat dan sisihkan
2. Panaskan tiga sendok makan minyak, tumis bumbu halus, duan salam, daun jeruk, serai, dan cabe rawit sampai matang, masukkan wortel dan mentimun, aduk sampai tercampur rata
3. Tambahkan air, gula pasir, dan cuka masak. Aduk, masak sampai mendidih dan wortel matang. Angkat, siramkan ke bawal goreng

TUMIS TERI KACANG PANJANG

Bahan

- Teri kering, goreng hingga kecoklatan
- 5 helai kacang panjang
- 1 siung bawang putih
- 3 siung bawang merah
- ½ butir tomat
- 1 butir daun salam
- 2 buah cabai merah keriting
- Gula dan garam

Cara memasak

1. Tumis bawang putih, bawang merah, tomat, dan daun salam. Setelah bumbu matang beri gula dan garam
2. Masukkan kacang panjang yang sudah dipotong-potong, aduk hingga rata
3. Masukkan cabe dan teri, aduk sebentar, angkat

BOLA TAHU EBI GORENG CRISPY

Bahan

- Ebi Tahu Wortel dibentuk bola (lihat resep tahu ebi goreng)
- 1 butir telur
- 3 sdm tepung maizena
- 3 sdm tepung bumbu (bila tidak suka, bisa gantikan tepung maizena)
- ½ sdt merica
- ½ sdt garam
- Tepung roti secukupnya

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- Seledri, iris halus

Cara membuat

1. Campur telur, tepung, merica, garam, dan seledri, aduk rata, siapkan tepung panir pada wadah yang lain
2. Gulingkan temp eke dalam adonan tepung maizena lalu gulingkan ke dalam tepung panir
3. Goreng dengan api kecil hingga kecoklatan, tiriskan

Sahur

TELUR GULUNG ISI SOSIS AYAM

Bahan :

- 5 buah Sosis Ayam
- 4 butir telur
- Daun bawang, dirajang
- Merica
- Garam

Cara Memasak

1. Kukus/rebus sosis sebentar, tiriskan
2. Kocok telur bersama daun bawang dan merica , buat dadar kecil kecil
3. Letakkan dadar, taruh sosis di atasnya, lipat bagian atas lalu gulung seperti menggulung risol

SAMBAL GORENG LABU SIAM

Bahan

- 1 buah labu siam, iris tipis memanjang
- 2 siung bawang putih, iris
- 4 siung bawang merah, iris
- 1 buah tomat, iris
- 1 lembar daun salam
- 1 sdm teri medan
- 200 ml santan
- Gula dan garam secukupnya

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Cara Memasak

1. Goreng teri medan sampai mongering, tiriskan
2. Tumis bawang merah, bawang putih, cabai, dan tomat beserta daun salam, setelah masak taburi gula dan garam
3. Tuangkan 250 ml air panas, masukkan labu, didihkan
4. Masukkan santan, aduk aduk sambil menunggu mendidih
5. Setelah matang, pindahkan ke mangkuk dan taburi teri medan

6 Ramadhan

Buka Puasa

ES PISANG IJO

Bahan:

- 10 lembar daun suji
- 10 lembar daun pandan
- 100 ml air
- 350 gr tepung beras
- 400 ml santan sedang
- 50 gr gula pasir
- 1/2 sdt garam halus
- 4 buah pisang raja yang matang
- Daun pisang/aluminium foil
- Minyak goreng untuk olesan
- Es batu secukupnya

Bahan Saus

- 1 l santan cair
- 60 gr tepung beras
- 100 gr gula pasir
- 1/2 sdt garam
- 1 lembar daun pandan, potong potong

Cara membuat

1. Tumbuk daun suji dan daun pandan, beri sedikit air lalu peras dan saring. Campur dengan tepung beras, santan, dan gula garam. Masak di atas api kecil sambil diaduk hingga kental dan matang. Angkat dan dinginkan
2. Ambil selembar daun pisang/aluminium foil, oles dengan minyak goreng. Taruh beberapa sendok adonan tepung, pipihkan. Letakkan sebuah pisang raja. Tutup pisang dengan adonan tepung, lalu bungkus seperti lontong. Kukus sampai matang, angkat lalu dinginkan
3. Campur semua bahan saus, aduk sampai rata. Masak sambil diaduk hingga kental, angkat lalu dinginkan. Potong potong pisang hijau, sajikan dengan saus santan, sirup cocopandan, dan es batu

RISOL BETAWI

Bahan :

- 250 gr tepung terigu
- 2 butir telur ayam
- 250 ml air
- 1 sdt garam
- Putih telur secukupnya untuk perekat

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- 200 gr wortel, potong bentuk korek api
- 200 gr bihun, rendam sampai mengembang

Bumbu halus

- 2 siung bawang putih
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica

Cara Memasak

1. Campur terigu, telur, air dan garam. Aduk sampai menjadi adonan yang licin. Panaskan wajan, buat dadar tipis, sisihkan
2. Isi : Tumis bumbu halus, lalu masukkan wortel dan bihun. Aduk rata, masak sampai bumbu meresap. Angkat
3. Ambil selembar kulit risol, masukkan isi. Lipat dan rekatkan dengan putih telur. Goreng risol sampai kuning kecoklatan, angkat

SOTO BETAWI

Bahan :

- ¼ kg daging sengkel
- 100 gr babat, rebus
- 100 gr urat, rebus
- 1 sdm minyak samin
- 3 cm kayumanis
- 3 lbr daun jeruk
- 3 cm jahe, memarkan
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 1 l santan encer dari 1 butir kelapa
- 500 ml air
- 250 ml santan kental dari 1 butir kelapa setengah tua
- 2 buah kentang rebus, bersihkan, potong dadu, goreng
- 2 buah tomat, potong-potong
- Daun bawang, iris halus

Bumbu halus :

- ½ sdm ketumbar
- 1 sdt jintan
- 1 sdm merica
- 4 butir kemiri
- ½ butir biji pala
- 15 butir bawang merah
- 9 siung bawang putih

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Pelengkap

- Bawang goreng
- Jeruk limau
- Emping goreng
- Kecap manis
- Sambal Bajak/sambal terasi *

Cara Membuat

1. Sangrai daging sengkel, babat, urat, dan kikil sebentar. Angkat, sisihkan.
2. Panaskan minyak samin. Tumis bumbu halus, tambahkan kayumanis, daun jeruk, daun salam, jahe, dan lengkuas sampai harum, Angkat
3. Ambil mangkok, tuang soto dan beri kentang goreng, tomat, dan daun bawang. Sajikan bersama pelengkap

SALAD SAYUR SAUS MAYONES

Bahan :

- 100 gr wortel, potong korek api
- 100 gr timun jepang, potong korek api (bila tidak ada, gunakan timun lokal)
- 50 gr paprika merah atau hijau, iris memanjang
- ½ butir bawang Bombay, potong melintang agak tebal
- 75 gr daun selada endive, sobek-sobek (bila tidak ada, gunakan selada bokor)
- 2 sdm air jeruk lemon

Saus Mayones

- 2 kuning telur
- 1 sdt mustard Dijon
- 1 sdt gula pasir
- ¼ sdt garam halus
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdt air jeruk lemon
- 6 sdm minyak selada
- 2 sdt kecap inggris

Cara Membuat

1. Campur semua bahan salad dengan air jeruk lemon. Dinginkan sebelum disajikan, campur dengan mayones, sajikan segera
2. Saus Mayones : kocok kuning telur, mustard, gula, garam, lada, dan air jeruk lemon. Aduk rata, tuang minyak dan kecap inggris sedikit demi sedikit. Kocok terus sampai terbentuk emulsi dan mengental, dinginkan.

SAMBAL BAJAK*

Bahan

- 150 gr ebi, seduh air panas, cincang
- 5 butir kemiri
- 1 sdt terasi matang
- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 200 gr cabai merah giling
- 1 sdt gula pasir
- 150 ml santan kental
- Garam secukupnya

Cara Membuat

Haluskan kemiri dan terasi, kemudian tumis bersama ebi sampai harum. Masukkan cabai merah giling dan gula pasir, Beri santan dan masak sampai mendidih. Masak sampai kental dan warna sambal sedikit pekat, angkat.

*Sambal Bajak bu Rudy bisa bunda dapatkan di Toko MPR Seharga Rp.23.000 per botol

Sahur

IKAN MAS GORENG GARING

Bahan

- 4 ekor ikan mas ukuran sedang
- 1 sdm margarin
- Minyak goreng

Bumbu Halus

- 4 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar
- 1 ruas kunyit
- Garam secukupnya
- 1 mata asam jawa

Pelengkap :

Sambal bawang dan lalapan

Cara Membuat :

1. Lumuri ikan dengan bumbu halus, diamkan selama 15 menit

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

2. Panaskan minyak, goreng sampai ikan kering, angkat
3. Tiriskan lalu olesi dengan margarin, Sajikan dengan sambal bawang dan lalapan

7 Ramadhan

Buka Puasa

PUNCH BUAH SEGAR

Bahan :

- 3 Buah Jeruk, peras sarinya
- 100 gr gula pasir, rebus dengan air
- 300 ml air soda manis
- Semangka merah, keruk bulat-buat
- Melon, keruk bulat-bulat
- 1 sdm biji selasih, rendam air dingin sampai mengembang
- 50 ml madu

Cara Membuat

1. Buat larutan sari jeruk dari air perasa jeruk, air gula, dan soda manis
2. Masukkan buah-buahan ke dalam larutan, terakhir tuang madu
3. Masukkan ke dalam kulkas, sajikan dingin

PUDING CENDOL MAIZENA

Bahan

1. 1 bungkus agar agar
2. 750 ml santan
3. 25 gr maizena, larutkan dengan sedikit air
4. 100 gr gula pasir
5. 1/4 sdt garam
6. 1 lbr daun pandan, ikat
7. 1 butir kelapa muda, keruk daging buahnya
8. 50 gr cendol hijau

Cara membuat

1. Campur agar agar bersama santan, daun pandan, maizena, gula pasir, dan garam. Masak sampai mendidih dengan api kecil, sambil sesekali diaduk
2. Masukkan kelapa muda dan cendol, aduk aduk sebentar, angkat
3. Tuang ke dalam cetakan puding, bekukan

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Nb : bisa divariasikan dengan membuatnya berlapis dengan agar agar, atau mengganti gula pasir dengan gula merah

RAWON

Bahan

- ½ kg daging sapi (sandung lamur)
- Tauge ekor
- Telur asin
- Cabai rawit merah untuk membuat sambal

Bumbu halus

- 8 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 4 cm kunyit
- 4 cm jahe
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- 1 lembar daun jeruk
- 4 buah keluwek
- 2 biji asam jawa
- 2 batang cabai merah keriting

Bumbu tumis :

- 1 batang serai , digeprek
- 2 lembar daun jeruk

Cara memasak

- Rebus daging hingga empuk, potong-potong, sementara itu persiapkan bumbu
- Sebelum dihaluskan, tumis semua bumbu
- Setelah bumbu halus, tumis sambil tambahkan serai dan daun jeruk. Juga boleh tambahkan irisan tomat bila suka
- Setelah bumbu agak kering dan harus, masukkan ke dalam kuah daging yang mendidih
- Masak dengan api kecil agar bumbu meresap
- Hidangkan bersama bahan pelengkap

Tips & Trik : Kuah rawon bisa dihangatkan berulang kali dan akan tetap enak, agar tahan, jangan masukkan tauge/sayuran lain di dalamnya.

Sahur

UDANG GORENG TEPUNG

Bahan :

- 250 gr udang ukuran sedang, kupas bagian kepalanya, belah punggungnya

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- 1 butir telur
- 3 sdm tepung maizena
- 3 sdm tepung bumbu (bila tidak suka, bisa gantikan tepung maizena)
- ½ sdt merica
- ½ sdt garam
- Tepung roti secukupnya
- Seledri, iris halus

Cara membuat

1. Campur telur, tepung, merica, garam, dan seledri, aduk rata, siapkan tepung panir pada wadah yang lain
2. Gulingkan udang ke dalam adonan tepung maizena lalu gulingkan ke dalam tepung panir
3. Goreng dengan api sedang hingga kecoklatan, tiriskan

*Agar udang tetap garing, tiriskan dengan baik lalu alasi dengan kertas untuk menyerap minyak

TUMIS TAUGE TAHU KUAH

Bahan :

- 200 gr tauge, cuci bersih
- 200 gr tahu, iris-iris bentuk balok kecil
- 2 siung bawang putih, iris-iris
- 5 siung bawang merah, iris-iris
- 1 buah tomat, iris-iris
- 1 batang daun bawang, iris besar besar
- 500 ml kuah kaldu
- Garam secukupnya

Cara memasak

1. Rebus kuah kaldu
2. Tumis bawang putih, bawang merah, dan tomat. Setelah matang beri garam
3. Masukkan tauge dan tahu, aduk aduk
4. Siram dengan kuah kaldu, masak sampai matang

SATE SOSIS SAYUR KUKUS

Bahan :

- 6 buah sosis ayam wortel
- Tusuk sate

Potong potong sosis lalu kukus. Kemudian tusuk dengan tusukan sate

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Minggu ke-2



Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

8 Ramadhan

Buka Puasa

ES BLEWAH

Bahan

- ½ butir blewah ukuran sedang, dikeruk panjang
- dua silinder gula merah, sisir, rebus dengan air
- Es batu

Cara membuat

Tuang air gula di dasar gelas, masukkan blewah, tambahkan air dan es batu, sajikan

PUDING LABU KURMA SAUS JAHE

Bahan

- 6 butir telur ayam
- 350 gr gula palem
- 100 ml madu
- 500 gram labu kuning, kukus, haluskan
- 10 butir kurma, iris iris memanjang
- 40 gr mentega cair
- 200 gr tepung terigu
- 2 sdt soda kue
- 2 sdt bubuk kayu manis
- 1 ½ sdt jahe parut
- 1 sdt pala bubuk
- ½ sdt cengkih bubuk
- ½ sdt garam
- Saus Jahe
- 200 gr gula pasir
- 125 ml air
- 5 cm jahe, geprek

Cara membuat

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

1. Kocok telur dan gula palem sampai cukup mengembang, matikan mikser, masukkan madu dan labu aduk perlahan hingga rata
2. Masukkan tepung terigu yang diayak bersama soda kue, bubuk kayu manis, jahe parut, pala bubuk, cengkih bubuk, dan garam. Beri mentega cair, aduk rata. Masukkan potongan kurma, aduk rata kembali.
3. Siapkan Loyang yang telah diolesi margarin. Tuang adonan ke dalam Loyang. Tutup dengan alumunium foil, kukus sampai matang. Angkat dan keluarkan dari cetakan
4. Saus Jahe
5. Didihkan jahe, air, bersama gula pasir. Panaskan sambil diaduk hingga jahe larut. Angkat dan dinginkan, sajikan dengan pudding labu

AYAM GORENG LENGKUAS

Bahan :

- 5 cm lengkuas muda parut
- 2 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun jeruk
- 1 sdt air asam
- 1 ekor ayam, potong sesuai selera
- 1 gelas air
- Minyak goreng secukupnya

Bumbu halus :

- 8 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 butir kemiri
- 1 sdm ketumbar
- 2 cm kunyit
- 2 sdt garam

Cara membuat :

1. Tumis bumbu hingga harum
2. Tambahkan parutan lengkuas, daun salam, daun jeruk, dan air asam
3. Masukkan ayam, aduk rata
4. Masukkan air, masak hingga agak mongering (sampai tahap ini bisa dimasukkan ke dalam box untuk dimasukkan kulkas sehingga bisa dimasak nanti malam atau esok hari)
5. Panaskan minyak, goreng ayam hingga mengering
6. Goreng juga bumbu ayam hingga kuning kecoklatan
7. Angkat, sajikan hangat dengan taburan bumbu lengkuas dilengkapi sambal dan lalapan

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

SAYUR BENING BAYAM

Bahan :

- 2 Ikat bayam, siangi
- 1 bonggol jagung, potong-potong
- 2 siung bawang putih, geprek, Rajang
- 4 siung bawang merah, iris-iris
- 1 lembar daun salam
- 3 cm temukunci

Cara memasak

Didihkan air, masukkan semua bumbu, garam, dan gula. Setelah bumbu matang masukkan bayam. Masaka sebentar lalu matikan kompor.

BAKWAN JAGUNG

Bahan :

- Dua bonggol jagung, pipil
- 100 gr terigu
- 1 butir telur

Haluskan

- 2 siung bawang putih
- 3 siung bawang merah
- 2 buah cabai merah keriting
- 1 sdt ketumbar
- 4 cm kunyit
- 1 sdt merica
- Gula
- Garam

Cara memasak

1. Masukkan pipilan jagung ke dalam ulekan bumbu halus, aduk rata sambil tekan sedikit agar sari jagung keluar
2. Aduk rata tepung dan telur, masukkan jangung dan bumbu halus
3. Ambil sesendok demi sesendok lalu goreng

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Sahur

DADAR BUMBU PEDAS

Bahan

- 4 butir telur ayam
- 30 gr kol, iris halus
- 2 batang daun bawang, iris halus
- Minyak goreng secukupnya

Bumbu halus

- 3 butir bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 6 buah cabai merah
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdt garam

Cara Membuat

1. Campur telur ayam dengan bumbu yang dihaluskan, kocok sampai benar-benar rata. Masukkan kol dan daun bawang, aduk rata
2. Panaskan sedikit minyak dalam wajan. Tuang adonan telur ke dalam wajan anti lengket. Kecilkan api, apabila sudah agak mongering tusuk tusuk adonan dengan garpu agar bagian dalamnya matang
3. Setelah matang, angkat dan potong sesuai selera

SUP SOBA KEJU MAKARONI

Bahan :

- 4 batang wortel
- 12 buah sosis baso keju non msg
- 100 gr macaroni
- 12 kuntum brokoli
- 2 batang seledri
- 750 ml air kaldu

Bumbu halus

- 2 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- ½ sdt merica
- Tomat rebus

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- Gula
- Garam
-

Cara memasak

1. Didihkan air kaldu, masukkan wortel dan macaroni, tunggu mendidih
2. Tumis bumbu halus, masukkan ke dalam air kaldu
3. Masukkan soba keju dan brokoli, masak hingga matang
4. Taburkan daun seledri dan sup siap dihidangkan

KERING TEMPE

Bahan :

- 1 papan tempe, iris tipis tipis
- 2 lembar Daun salam
- Ikan teri, goreng kering
- 1 sdm air asam
- 2 lembar daun jeruk
- 5 cm serai, memarkan
- 2 sdm gula merah, sisir
- 1 sdt garam
- 4 buah cabai merah, iris seorng
- 50 gr kacang tanah, goreng, tiriskan

Bumbu halus

- 4 siung bawang putih
- 1 cm lengkuas

Cara membuat

1. Jemur tempe sampai agak kering. Goreng tempe sampai kering dengan api sedang. Angkat dan sisihkan
2. Tumis bumbu halus sampai harum. Tambahkan air, air asam, daun salam, daun jeruk, serai, gula merah, dan garam, aduk sampai mengental
3. Masukkan tempe, kacang goreng, teri goreng, dan cabai merah iris. Aduk cepat, ratakan
4. Masukkan bawang goreng, aduk sebentar, angkat

9 Ramadhan

Buka Puasa

ES TELER

Bahan :

- 2 buah alpukat matang, keruk
- Kelapa muda, keruk
- Nangka matang, potong dadu
- Sirup cocopandan
- Susu kental manis
- Es batu serut

Cara Memasak

1. Tata alpukat, kelapa muda, dan nangka matang di dalam mangkuk
2. Beri es serut lalu tuangkan sirup cocopandan dan susu kental manis di atasnya
3. Tambahkan sedikit air, aduk saat akan menyantap

DADAR GULUNG

Bahan

- 150 gr tepung terigu
- 2 buah kuning telur
- 50 gr margarin, lelehkan
- ¼ sdt garam
- 450 ml santan
- ½ sdt pewarna hijau
- 4 sdm margarin, untuk membuat dadar
- Isi
- ½ butir kelapa setengah tua, parut
- 100 gr gula merah, sisir
- ¼ sdt garam
- 2 lbr daun pandan, ikat simpul

Cara Membuat

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

1. Isi : Campur semua bahan. Masak dengan api kecil sambil diaduk-aduk hingga tercampur rata dan kering. Angkat, sisihkan
2. Kulit: Campur semua bahan, aduk rata. Lelehkan sedikit margarin di dalam wajan lalu tuang adonan secukupnya sambil dibuat dadar tipis, masak hingga matang dan angkat. Lakukan sampai adonan matang
3. Ambil selembar adonan kulit lalu beri isiannya. Lipat kedua sisi lalu gulung. Sajikan

SOSIS PANGGANG

IFUMI KOMPLIT

Bahan :

- 400 gr mi kering, rebus dengan sedikit minyak
- Minyak untuk menggoreng dan menumis
- 5 siung bawang putih, cincang halus
- 1 butir bawang Bombay, iris tipis
- 100 gr udang, kupas
- 100 gr cumi, potong bulat
- 1 sdm minyak wijen
- 1 sdt kecap ikan
- 2 sdm saus sambal
- 3 sdm saus tomat
- 1 sdt merica bubuk
- ½ sdt garam
- ½ sdt kaldu bubuk, jika suka
- 500 ml air kaldu udang
- 100 gr wortel, potong serong
- 50 gr kapri, potong serong
- 150 gr kembang kol, potong kuntum
- 25 gr jamur hioko atau shitake kering, rendam sampe mekar, potong –potong
- 100 gr bokcoy, potong 3 cm
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 1 sdm tepung maizena atau tepung kanji, larutkan dalam air

Cara Membuat

1. Goreng mie sampai kering, angkat, tiriskan
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang Bombay sampai halus.
3. Masukkan udang, cumi, dan bakso, aduk sampai berubah warna
4. Tambahkan minyak wijen, kecap ikan, saus sambal, saus tomat, merica bubuk, garam, dan kaldu bubuk
5. Tuangkan air kaldu udang, biarkan sampai mendidih

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

6. Masukkan wortel dan kapri, masak setengah matang. Tambahkan kembang kol dan jamur hioko, masak sampai matang
7. Masukkan caisim dan daun bawang, masak sampai semua bahan matang
8. Tuangkan larutan maizena sambil terus diaduk. Masak sampai mendidih, angkat. Tara mie goreng kering di atas piring saji. Siram dengan tumisan seafood sayur, segera sajikan

*cara membuat kaldu udang : cuci kulit udang sampai bersih, lalu rebus dengan 600 ml air sampai mendidih. Angkat, saring, lalu takar sesuai kebutuhan. Sisanya bisa dimasukkan ke dalam freezer untuk digunakan kembali

Sahur

NASI LIWET TERI MEDAN

Bahan :

- Nasi Putih
- 5 siung bawang merah, iris
- 2 siung bawang putih, iris
- 2 lembar daun salam
- 1 batang sereh, geprek
- 2 buah cabai merah keriting, iris tipis
- Teri medan

Cara Memasak

1. Cuci beras sampai bersih, beri air sebagaimana biasa menanak nasi.
2. Goreng teri medan, tiriskan
3. Tumis bawang putih, bawang mereah, daun salam dan sereh
4. Masukkan bumbu tumisan ke dalam ricecooker, masak nasi seperti biasa
5. Setelah matang, aduk aduk dan taburi teri medan goreng
6. Aduk aduk kembali, pindahkan ke wadah nasi

SAYUR SAWI PUTIH PEDAS

Bahan :

- 250 gr sawi putih
- 100 gr tahu kuning, potong dadu
- 5 butir bawang merah, iris tipis
- 2 siung bawang putih, geprek, Rajang
- 6 byah cabai merah, iris serong
- 3 cm jahe, memarkan
- 400 ml air kaldu

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- ½ sdt cuka

Cara Memasak

1. Potong sawi putih besar besar, sisihkan
2. Goreng tahu kuning setengah matang, angkat, sisihkan
3. Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan jahe, Masukkan tahu kuning dan sawi putih. Tambahkan air kaldu dan cuka. Aduksampai sawi putih matang. Masak sampai mendidih, angkat

IKAN LELE GORENG

Bahan

- 4 ekor ikan lele ukuran sedang, bersihkan
- 1 sdm margarin
- Minyak goreng

Bumbu Halus

- 4 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar
- 1 ruas kunyit
- Garam secukupnya
- 1 mata asam jawa

Pelengkap :

Sambal bawang dan lalapan

Cara Membuat :

1. Lumuri ikan dengan bumbu halus, diamkan selama 15 menit
2. Panaskan minyak, goreng sampai ikan kering, angkat
3. Tiriskan lalu olesi dengan margarin, Sajikan dengan sambal bawang dan lalapan

10 Ramadhan

Buka Puasa

PUDING MERAH PUTIH

Bahan

Puding Merah

- 1 Bungkus agar-agar merah
- 750 ml air dengan sirup strawberry/cocopandan

Puding Putih

- 1 bungkus agar-agar putih
- 400 ml susu cair
- 75 gr gula pasir
- ½ tetes esens almond
- ¼ sdt vanili
- 75 gr nata de coco bentuk dadu

Cara membuat

Puding Merah

Campur agar-agar merah, air sirup strawberry / cocopandan, dan gula pasir. Masak sampai mendidih lalu tuang ke dalam cetakan agar-agar

Puding Putih

Campur agar-agar putih, susu, gula pasir, esens almond, dan vanili. Masak sampa mendidih, masukkan sari kelapa (nata de coco), lalu tuang ke atas pudding merah. Simpan dalam lemari pendingin

SCHOTEL TAHU

Bahan

- 4 butir bawang merah, haluskan
- 1 siung bawang putih, haluskan
- 200 g tahu, haluskan
- ½ sdt garam
- 1 butir telur ayam
- 100 gr daging sapi giling

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- 1 sdm mentega

Cara Memasak

1. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum
2. Masukkan tahu, garam, telur, dan daging, Aduk rata, Masykkan ke dalam pinggan tahan panas yang telah diolesi mentega
3. Kukus selama 20 menit lalu panggang dalam oven selama 5 menit, angkat dan sajikan bersama saus sambal

IKAN MAS PESMOL

Bahan

- 4 ekor Ikan mas ukuran sedang
- 2 butir jeruk nipis, ambil airnya
- Minyak untuk menggoreng dan menumis

Bumbu Halus

- 7 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 7 butir kemiri
- 3 cm kunyit
- 2 cm jahe
- Garam
- 15 cabai rawit merah utuh
- 2 lembar daun salam
- 4 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, memarkan
- 1 batang wortel ukuran sedang, potong potong memanjang
- 1 buah timun ukuran sedang, potong-potong memanjang
- 300 ml air
- 1 ½ sdt gula pasir
- 1 sdm cuka masak

Cara Membuat

1. Bersihkan ikan kemudian lumuri dengan air jeruk nipis. Goreng ikan dengan minyak panas sampai matang. Angkat dan sisihkan
2. Panaskan tiga sendok makan minyak, tumis bumbu halus, duan salam, daun jeruk, serai, dan cabe rawit sampai matang, masukkan wortel dan mentimun, aduk sampai tercampur rata
3. Tambahkan air, gula pasir, dan cuka masak. Aduk, masak sampai mendidih dan wortel matang. Angkat, siramkan ke bawal goreng

OSENG KANGKUNG

Bahan

- 2 ikat kangkung dengan batangnya, siangi, rendam dalam air garam selama 10' lalu tiriskan
- 4 butir bawang merah, iris iris
- 1 butir tomat, iris
- 2 buah cabai merah, iris serong
- ½ sdm ebi, haluskan

Cara Membuat

1. Tumis bawang merah, tomat, cabai, dan ebi. Setelah bumbu harum, beri garam
2. Masukkan kangkung, aduk rata hingga matang

TEMPE PENYET

Bahan :

- 1 Papan tempe, potong setebal 1 cm, sayat-sayat
- 1 siung bawang putih, haluskan
- ½ sdt ketumbar, sangria
- 1 sdt garam
- 100 ml air kaldu

Sambal

- 5 buah cabai merah
- 5 buah cabai rawit merah
- 5 buah bawang merah
- 1 buah tomat
- ½ sdt terasi, bakar
- ½ sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 1 butir jeruk purut, peras airnya
- Minyak goreng

Cara Membuat

1. Rendam potongan tempe dalam larutan bawang putih, ketumbar, garam, kaldu, dan air. Diamkan selama 15 menit. Goreng sampai matang, angkat. Sisihkan
2. Sambal : goreng semua bahan kecuali garam, gula, dan air jeruk purut. Angkat lalu haluskan semua bahan, terakhir beri air jeruk purut

Sahur

NASI KUNING CEPAT SAJI

Bahan :

- 500 gr beras
- 3 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- 1 sdt merica bubuk
- 2 sdt garam
- 1 sdt kunyit bubuk (larutkan dengan 50 ml air)
- 800 ml kaldu ayam
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai, geprek

Cara membuat

1. Haluskan bawang putih, bawang merah, merica, dan garam
2. Tumis bumbu halus, masukkan kunyit bubuk, daun salam, dan serai
3. Siapkan beras yang sudah dicuci bersih, beri air kaldu ayam sebagai pengganti air
4. Masukkan bumbu yang sudah ditumis, aduk rata
5. Masak nasi kuning dengan ricecooker hingga matang
6. Beri abon ayam sebagai pelengkap

Bahan :

AYAM SUWIR DAUN MELINJO

Bahan :

- ½ ekor ayam, rebus, suwir suwir
- 4 siung bawang putih, cincang
- ½ butir bawang Bombay, iris iris
- 1 sdm saus tiram
- ½ sdt merica bubuk
- 1 buah tomat merah, potong dadu
- Daun melijo muda

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Cara Memasak

1. Tumis bawang putih dan bawang Bombay. Setelah harum beri garam, merica bubuk, dan saus tiram.
2. Masukkan ayam suwir, daun melinjo muda, dan tomat. Aduk rata hingga matang

11 Ramadhan

Buka Puasa

ES BUAH KAYUMANIS

Bahan :

- Pepaya, keruk bulat
- Semangka, keruk bulat
- Melon, keruk bulat
- Labu siam, potong dadu, rebus, tiriskan
- Selasih, rendam air sejenak, tiriskan
- 200 gr gula pasir
- 4 batang kayumanis

Cara Memasak

1. Rebus gula pasir bersama kayu manis hingga mendidih
2. Masukkan buah-buahan, biarkan mendingin
3. Masukkan ke dalam lemari es, sajikan dingin

GEMBLONG

GEMBLONG

Bahan

- 350 gr tepung ketan
- 100 gr tepung beras
- ½ butir kelapa agak muda, parut memanjang, kukus
- ½ sdt garam
- 350 ml santan kental
- Minyak untuk menggoreng
- Celupan
- 100 ml air
- 100 gr gula pasir
- 150 gr gula merah iris halus

Cara Membuat

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

1. Campur tepung ketan dengan tepung beras, kelapa parut, dan garam. Tumbuk sampai kelapa parut agak hancur
2. Tambahkan santan sedikit-sedikit sambil diaduk rata. Bulat-bulatkan agak pipih dan padat. Goreng dalam minyak yang banyak dan api sedang hingga matang. Angkat
3. Celupan : Didihkan air, masukkan gula pasir dan gula merah sampai berserabut. Masukkan adonan ketan yang sudah dibulatkan. Aduk cepat sampai celupan merata pada adonan ketan dan mengering.
4. Matikan api, angkat dan simpan pada wadah kedap udara

UDANG CRISPY SAUS ASAM MANIS

Udang Crispy

Bahan

- 250 gr udang ukuran sedang, kupas bagian kepalanya, belah punggungnya
- 1 butir telur
- 3 sdm tepung maizena
- 3 sdm tepung bumbu (bila tidak suka, bisa gantikan tepung maizena)
- ½ sdt merica
- ½ sdt garam
- Tepung roti secukupnya
- Seledri, iris halus

Cara Memasak

1. Campur telur, tepung, merica, garam, dan seledri, aduk rata, siapkan tepung panir pada wadah yang lain
2. Gulingkan udang ke dalam adonan tepung maizena lalu gulingkan ke dalam tepung panir
3. Goreng dengan api sedang hingga kecoklatan, tiriskan

*Agar udang tetap garing, tiriskan dengan baik lalu alasi dengan kertas untuk menyerap minyak

Saus Asam Manis

Bahan :

- 1 siung bawang putih, Rajang
- ½ butir bawang Bombay, iris tipis
- 1 buah tomat, rebus, haluskan
- 1 sdm maizena, larutkan dalam air
- Gula dan garam

Cara Memasak

1. Tumis bawang putih hingga harum, masukkan bawang Bombay, masak hingga setengah layu
2. Masukkan tomat, aduk aduk, lalu beri gula dan garam

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

3. Tuangkan larutan maizena, aduk sampai kental
4. Tuangkan di atas udang crispy

LODEH NANGKA MUDA

Bahan :

- 200 gr nangka, potong-potong
- 8 buah tahu ciklat, potong potong
- 2 lembar daun salam
- 200 ml santan kental
- 1 sdt gula pasir

Bumbu Halus

- 6 Siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 butir kemiri
- Garam secukupnya

Cara Memasak

1. Tumis bumbu halus sampai harum
2. Maskkan nangka dan daun salam, aduk hingga tercampur rata
3. Tambahkan air, masak sampai nangka empuk
4. Masukkan tahu, santan, dan bahan lainnya. Masak sampai santan mendidih dan matang, angkat dan siap disajikan

TEMPE MENDOAN

Bahan

- 1 papam tempe, iris ½ cm
- 100 gr tepung terigu
- Daun bawang, Rajang halus

Bumbu halus

- 4 butir bawang merah
- 1 siung bawang putih
- ½ sdt merica
- ½ sdt ketumbar
- 3 cm kunyit
- Garam secukupnya

Cara Membuat

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

1. Campur bumbu halus dengan terigu dan daun bawang, lalu tambahkan air hingga kental
2. Lumuri tempe dengan adonan terigu lalu goreng hingga matang

Sahur

NUGGET AYAM

Bahan

- 250 gr fillet ayam, potong kasar
- 50 ml susu segar cair
- 1 butir telur
- 2 siung bawang putih, haluskan
- ½ sdt merica bubuk
- 80 gr tepung maizena
- 1 sdm tepung terigu
- Garam secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

Pelapis

- 25 g tepung terigu
- 2 butir telur, kocok bersama ½ sdt garam
- 150 gr tepung roti kasar

Cara Memasak

1. Masukkan filet ayam, susu, telur, bawang putih, merica bubuk, dan garam ke dalam food processor, proses hingga halus
2. Tambahkan tepung maizena dan tepung terigu, proses kembali hingga tercampur rata
3. Siapkan Loyang kotak, oles tipis dengan minyak goreng. Tuang adonan ayam, ratakan. Kukus selama 30 menit, angkat lalu potong potong sesuai selera
4. Gulingkan nugget pada tepung terigu, celupkan ke dalam kocokan telur, lalu gulingkan pada tepung roti sambl ditekan tekan agar tepung roti melekat
5. (sampai langkah ini, nugget bisa disimpan di kulkas untuk digoreng di waktu sahur)
6. Goreng nugget dalam minyak panas dan banyak hingga cokelat keemasan. Angkat, tiriskan, sajikan dengan saus.

MIE GORENG SAYUR SOSIS

Bahan

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- 200 gr mie telur
- 3 sdm kecap manis
- 1 buah tomat, potong-potong
- 150 g kol, potong-potong
- 2 batang daun bawang, iris tipis
- 4 buah sosis sapi beef frank iris iris

Bumbu halus

- 7 Siung bawang putih
- 6 butir bawang merah
- 5 butir kemiri
- 1 sdm ebi, rendam air panas
- Merica bubuk
- Garam

Cara Memasak

1. Rebus mie hingga matang, angkatm beri kecap, aduk rata, sisihkan
2. Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan tomat, kol, daun bawang, kapri, dan sosis. Masak hingga layu
3. Masukkan mie telur, aduk hingga bumbu merata, angkat dan sajikan

12 Ramadhan

Buka Puasa

ES JERUK KELAPA MUDA

Bahan :

- Gula, cairkan dengan cara merebus
- Jeruk, peras sarinya
- Air kelapa muda
- Daging kelapa muda, kerok

Cara Membuat

Campur air gula, air jeruk, air kelapa, dan daging kelapa muda. Beri es batu

PUDING MOCCA

Bahan

1 Bungkus agar-agar bubuk

750 ml susu cair

1 ½ sdm kopi instan

100 gr gula pasir

1 sdt pasta mocca

1 buah kuning telur, kocok sebentar

Vla Vanilla

1 sdm gula pasir

175 ml susu full cream

2 sdm maizena

½ sdt vanili bubuk

100 ml air

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Cara membuat

Campur agar-agar bersama susu, kopi instan, gula pasir, dan pasta mocca. Masak sampai mendidih.

Tambahkan kuning telur, aduk rata. Tuang adonan pudding ke dalam cetakan, biarkan membeku

Vla

Masak susu full cream bersama gula pasir, maizena, vanili, dan air sampai mendidih dan terlihat agak kental, angkat

Sajikan pudding dalam keadaan dingin bersama vla vanilla

GEPUK DAGING

Bahan

- 500 gr daging sapi
- ½ butir kelapa, ambil 100 ml santan kentalnya
- 1 sdm air asam
- 2 lembar daun salam
- 1 ruas ibu jari lengkuas, memarkan

Bumbu halus

- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 sdm gula merah, sisir

Cara Memasak

1. Rebus daging setengah matang. Angkat dan sisihkan air kaldunya,
2. Potong daging agak tipis dan lebar, memarkan
3. Haluskan bawang merah, bawang putih, dan gula merah, rebus bumbu ini bersama kaldu rebusan daging dan santan. Tambahkan agaram, air asam, salam, dan lengkuas.
4. Masukkan daging, rebus sampai daging empuk dan bumbu meresap, angkat
5. Setelah dingin, goreng daging sampai kecoklatan

DAUN SINGKONG KUAH

Bahan

- 250 gr daun singkong muda
- 500 ml santan dari ½ butir kelapa
- 1 batang serai, memarkan
- 1 lembar daun kunyit
- Air secukupnya

Bumbu halus

- 2 siung bawang putih
- 4 butir bawang merah
- 2 cm kunyit
- 2 cm jahe
- ½ sdt garam

Cara Memasak

1. Rebus daun singkong hingga matang, angkat dan tiriskan.
2. Didihkan santan, maskkan serai, daun kunyit, dan bumbu halus. Masak dengan api kecil hingga kuah mengental
3. Tempatkan daun singkon di mangkuk saji, siram dengan kuah santan. Hidangkan selagi panas

TAHU BACEM

Bahan

- 250 gr tempe
- 2 buah tahu cina
- 500 ml air kelapa
- 3 sdm kecap manis
- 4 sdm gula merah, sisir
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 3 sdm air asam
- 2 lembar daun salam
- 1 sdt garam secukupnya

Haluskan

- 4 siung bawang putih
- 5 butir bawang merah
- 1 sdt ketumbar
- 2 butir kemiri

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Cara Membuat

1. Potong tempe dan tahu agak tebal, buat sayatan tipis di permukaannya, sisihkan
2. Campur air kelapa dengan bumbu halus, kecap, gula merah, air asam, dan garam, aduk rata. Satukan dengan tempe, tahu, lengkuas, dan daun salam dalam panci. Masak dengan api kecil sampai air kelapa habis dan bumbu meresap. Angkat

(sampai tahap ini tempe bisa disimpan dalam lemari es, dan bisa dimasak sampai keesokan harinya)

3. Saat akan disajikan, goreng tempe dan tahu sebentar dalam minyak banyak dan panas. Angkat, tiriskan

Sahur

PEPES AYAM JAMUR KANCING

Bahan

- 4 potong dada ayam, potong dadu, rebus, tiriskan
- 5 pasang hati ampela, potong dadu, rebus, tiriskan
- 100 gr jamur kancing, iris tipis
- 5 buah cabai hijau, iris serong
- 2 cm lengkuas, iris tipis, geprek
- 3 batang serai, iris tipis
- 1 buah tomat hijau, belah 8
- 1 butir telur, kocok lepas
- 10 buah cabai merah rawit utuh
- 1 ikat kemangi, ambil daunnya
- Daun pisang dan lidi untuk pembungkus

Bumbu Halus

- 6 siung bawang putih
- 6 butir bawang merah
- 5 cm kunyit, bakar
- 1 sdt garam
- ¼ sdt gula pasir
- 3 cm jahe

Cara Membuat

1. Campur daging ayam, ati ampela, dan jamur kancing bersama cabai hijau, lengkuas, serai, dan bumbu halus, Tambahkan telur, aduk rata. Bagi adonan menjadi 10 bagian

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

2. Siapkan daun pisang, ambil satu bagian adonan, tambahkan daun kemangi dan cabe rawit utuh, bungkus lalu sematkan lidi. Lakukan yang sama dengan 8 bagian yang lain

TUMIS LABU SIAM TERI MEDAN

Bahan

- 1 Buah labu siam, iris panjang tipis, rendam dalam air garam
- 2 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- 1 buah tomat, iris tipis
- 2 buah cabai merah keriting
- 25 gr teri medan

Cara Memasak

1. Goreng teri medan, lalu sisihkan
2. Tumis bawang putih, bawang merah, dan tomat, setelah bumbu harum masukkan gula dan garam
3. Tiriskan labu siam, masukkan ke dalam tumisan, aduk sampai rata
4. Masukkan di piring saji, taburi teri medan

13 Ramadhan

Buka Puasa

ES CINCAU NANGKA

Bahan

- Cincau hitam, potong dadu
- Nangka matang, potong dadu kecil
- Gula merah, sisir, rebus
- Es batu

Cara Membuat

Tata Cincau dan nangka dalam gelas, siram dengan air gula dan air, beri es batu.

PEMPEK KERITING

Bahan :

- 50 gr terigu
- 200 ml air
- 2 sdm garam
- 2 sdt gula pasir
- 3 siung bawang putih, haluskan
- Minyak goreng
- 1 kg daging ikan tenggiri tanpa duri, haluskan lalu saring
- 200 ml air
- 2 butir telur
- 1 kg tepung sagu tani

Cara Membuat :

1. Campur terigu, air garam, gula pasir, dan bawang putih halus, aduk rata
2. Masak di atas api kecil sambil diaduk-aduk hingga agak mengental, angkat.
3. Tambahkan sedikit minyak goreng, aduk rata dan dinginkan dalam lemari es. Sisihkan
4. Campurkan air dan telur bersama daging ikan tenggiri hingga merata
5. Campur adonan terigu dengan adonan tenggiri, aduk rata
6. Masukkan sagu tani sedikit demi sedikit sambil terus menguleni sampai adonan mudah dibentuk
7. Siapkan pirikan yang berlubang besar atau pembuat mie kecil

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

8. Ambil adonan , lalu bulatkan, setelah itu tekan dalam pirikan atau masukkan dalam pembuat mie, bentuk seperti kerupuk Palembang
9. Siapkan kukusan, kukus pempek sampai matang
10. Goreng sebelum disajikan

SUP ROLLADE UDANG

Bahan

Kuah :

- 2 siung bawang putih, cincang
- 2 sdm bawang bombai, cincang
- 1,5 l kaldu daging
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt garam halus
- 100 gr wortel, potong-potong
- 100 gr kol, potong-potong
- 2 batang seledri, cincang
- 10 kuntum brokoli

Rolade udang

- 2 butir telur, kocok lepas
- 500 gr udang, ambil dagingnya, cincang halus
- 4 siung bawang putih, haluskan
- ¼ sdt merica bubuk
- Garam

Cara Memasak

Rolade :

1. Kocok telur, buat dadar tipis, sisihkan
2. Campur udang cincang dengan bawang putih, merica, dan garam, aduk rata
3. Ambil selembar dadar, masukkan adonan udang, ratakan. Gulung lalu padatkan
4. Kukus hingga matang, angkat, potong-potong dengan pisau yang tajam, tata dalam mangkuk

Sop

1. Tumis bawang putih hingga harum, masukkan bawang Bombay tumis hingga agak layu, tambahkan merica dan garam
2. Masukkan air kaldu, masak hingga mendidih.
3. Masukkan wortel, biarkan mendidih, masukkan kol dan brokoli, masak hingga matang
4. Taburi daun seledri

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

5. Siramkan kuah sop pada rolade yang telah ditata di mangkuk

KERIPIK BAYAM

Bahan

- Daun Bayam
- 100 gr tepung beras
- 25 gr tepung kanji
- 100 ml santan

Bumbu

- 3 siung bawang putih
- ¼ sendok teh ketumbar
- 3 butir kemiri
- ¼ sendok the garam
- 1 cm kunyit

Cara Memasak

1. Haluskan semua bumbu dan campur dengan tepung beras, kanji, dan santan
2. Celupkan satu helai bayam ke dalam adonan , pastikan sudah terlumuri adonan tepung, lalu goreng dalam minyak banyak dengan api kecil
3. Angkat, tiriskan

Tips : Agar menghemat waktu memasak saat sahur, bayam bisa disiangi sekaligus untuk sayur bayam dan dimasukkan ke dalam kulkas. Keripik bayam bisa lebih awet renyah kalau dimasukkan ke dalam stoples saat sudah dingin

Sahur

IKAN MUJAIR GORENG

Bahan

- 4 ekor ikan mujair ukuran sedang
- 1 sdm margarin
- Minyak goreng

Bumbu Halus

- 4 siung bawang putih

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- 1 sdt ketumbar
- 1 ruas kunyit
- Garam secukupnya
- 1 mata asam jawa

Pelengkap :

Sambal bawang dan lalapan

Cara Membuat :

1. Belah ikan mujair dari ekor ke kepala. Lumuri ikan dengan bumbu halus, diamkan selama 15 menit
2. Panaskan minyak, goreng sampai ikan kering, angkat
3. Tiriskan lalu olesi dengan margarin, Sajikan dengan sambal bawang dan lalapan

SAYUR BAYAM JAMUR

Bahan :

- 1 ikat bayam, siangi
- 100 gr jamur kancing, cuci lalu iris-iris
- 4 siung bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 2 lembar daun salam

Cara Memasak

1. Didihkan air, masukkan bumbu bumbu, setelah bumbu mulai matang, masukkan gula dan garam
2. Masukkan jamur lalu bayam, aduk aduk hingga matang. Angkat

14 Ramadhan

Buka Puasa

SMOOTHIE APEL

Bahan

- 5 buah apel matang, iris-iris
- 1 sdm air jeruk lemon
- 200 ml susu cair
- 2 sdm gula pasir
- Es batu

Blender semua bahan sampai lembut, sajikan segera

PUDING PISANG

- Bahan
- 750 ml santan
- 45 gr maizena
- 175 gr gula pasir
- ¼ sdt garam
- 1 bungkus agar-agar putih
- 2 buah pisang tanduk, rebus, iris serong
- ¼ sdt vanilli bubuk
- Pewarna merah dan hijau

Saus gula merah

- 350 gr gula merah
- 350 ml air
- 3 lembar daun pandan
- ¼ sdt garam

Saus santan

- 800 ml santan
- 2 sdm maizena

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- ½ sdt garam

Cara Membuat

1. Masak santan bersama maizena, gula pasir, garam, dan agar-agar. Aduk di atas api sampai mendidih angkat
2. Bagi adonan menjadi dua bagian, masing-masing beri pewarna merah dan hijau
3. Siapkan cetakan pudding kecil, taruh irisan pisang pada dasar cetakan. Tuangkan adonan agar-agar merah, tunggu sebentar, kemudian tuangkan agar hijau di atasnya. Biarkan sampai beku

Saus gula merah

Masak gula bersama air, daun pandan, dan garam sampai mendidih. Angkat, sisihkan

Saus santan

Didihkan santan bersama maizena dan garam sambil diaduk sampai mengental. Angkat, sisihkan. Sajikan pudding pisang bersama saus gula merah dan saus santan

AYAM PENTUL

Bahan :

- 400 gr daging ayam giling
- 3 sdm kelapa parut
- 1 putih telur
- 1 tangkai seledri, iris halus
- Minyak goreng

Bumbu halus

- 5 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar
- 1 sdt garam
- ½ sdt gula pasir

Cara Memasak

1. Campur daging ayam giling dengan kelapa parut, putih telur, dan irisan seledri. Tambahkan bumbu halus, aduk rata
2. Ambil satu sendok adonan, bentuk bola-bola, goreng sampai kecoklatan, angkat dan tiriskan
3. Tusuk dengan tusuk gigi, sajikan

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

SUP SOSIS TAHU KUAH TOMAT

Bahan :

- 6 buah sosis bockwurst, iris
- 6 buah tahu putih, potong dadu
- 4 batang wortel, iris
- 2 buah tomat, rebus, haluskan
- 2 batang seledri, iris halus
- 1 l air kaldu

Bumbu halus

- 2 siung bawang putih
- 4 siung bawang merah
- ½ sdm merica bubuk
- Garam

Cara Membuat

1. Didihkan air kaldu. Tumis bumbu halus dan tomat, lalu masukkan ke dalam kuah kaldu
2. Masukkan wortel, tunggu sampai matang, masukkan sosis dan tahu
3. Beri garam. Taburi seledri

Sahur

TUNA GORENG TEPUNG

Bahan

- 250 gr tuna, potong dadu
- 1 sdm air jeruk nipis
- ½ sdm merica bubuk
- Garam
- 100 gr Tepung maizena
- 100 gr tepung bumbu
- 100 gr tepung panir
- 1 butir telur

Cara Membuat

1. Cuci tuna, beri air jeruk nipis diamkan 15 menit lalu cuci
2. Rendam tuna dengan air garam dan merica, masukkan ke dalam kulkas selagi menyiapkan tepung
3. Campur tepung maizena, tepung bumbu, dan putih telur

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

4. Keluarkan tuna, celupkan dalam adonan tepung maizena lalu gulingkan dalam tepung panir
5. Goreng hingga kecoklatan

SAMBAL TERUNG

Bahan :

- 3 buah terung, potong-potong
- 4 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 5 buah cabai merah keriting
- 1 buah cabai merah rawit
- ½ butir tomat
- Gula dan garam

Cara Memasak

1. Goreng terung dalam minyak yang banyak, tiriskan
2. Tumis bahan sambal : bawang merah, bawang putih, cabai merah keriting, cabai merah rawit, dan tomat
3. Ulek sambal bersama gula dan garam
4. Campurkan terung ke dalam sambal, sajikan

Tips : untuk sahur sebaiknya sambal tidak terlalu pedas, cabe digunakan untuk menambah citarasa

Minggu ke-3



SOSIS | BASO | NUGGET | BURGER | MEATLOAF | PEMPEK | CIRENG | ABON | SAMBAL

**PEMESANAN:
SMS WA KE 087875300400
ATAU BBM KE 2369BA64**

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

15 Ramadhan

Buka Puasa

SALAD BUAH SAUS STRAWBERRY

Bahan

- strawberry, belah dua
- mangga matang, potong dadu
- anggur, belah dua
- melon, potong dadu
- jeruk manis, belah dua

Saus Strawberry

- 100 gr strawberry, haluskan
- 100 ml yoghurt strawberry
- 1 sdm air jeruk lemon
- 2 sdm sirup cocopandan

Cara Membuat

1. Saus strawberry : masukkan strawberry, yoghurt, air jeruk lemon, dan sirup cocopandan ke dalam blender, haluskan sampai lembut. Saring dan dinginkan
2. Campur potongan buah ke dalam piring, lalu siram dengan saus strawberry. Simpan ke dalam lemari pendingin, sajikan dingin bersama keju parut

CIRENG COWEL

Bahan :

- 160 ml air kaldu
- 50 gr tepung kanji
- 2 tangkai seledri, iris halus
- 3 siung bawang putih, haluskan
- ½ sdt merica bubuk
- Garam secukupnya
- Minyak untuk menggoreng

Bumbu Kacang

- 4 buah cabai merah keriting, haluskan
- 1 siung bawang putih, haluskan

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- 2 cm kencur, haluskan
- ½ sdt terasi matang
- 75 gr kacang tanah goreng
- 1 ½ sdt gula merah iris
- 2 lembar daun jeruk
- 2 sdm minyak goreng,
- Garam secukupnya

Cara Membuat

1. Didihkan 160 ml air kaldu
2. Masukkan 50 gr tepung kanji, aduk aduk sampai menggumpal, angkat
3. Tambahkan seledri, bawang putih, merica, dan garam, uleni dengan tangan sampai adonan tercampur rata
4. Tambahkan tepung kanji sedikit demi sedikit sambil terus diuleni sampai adonan tidak lengket lagi dan bisa dibentuk dengan tangan
5. Ambil sejumput adonan dan pipihkan. Goreng dalam minyak panas sampai mengembang dan matang. Angkat dan tiriskan
6. Bumbu kacang : Campur semua bahan , lalu panaskan api sedang sambil diaduk. Masak sampai mendidih, kental, dan berminyak, angkat

*Untuk menghemat waktu membuat cireng, bunda bisa dapatkan produk ini di toko MPR seharga Rp. 12.500 saja /pack sudah dengan sausnya, produk frozen tanpa msg dan pengawet. Tahan selama 3 bulan di dalam kulkas. Hubungi 08787530040

CUMI MASAK HITAM

Bahan

- 500 gr cumi
- ½ butir bawang Bombay, iris tipis
- 2 siung bawang putih, geprek, cincang halus
- 1 sdm cabai merah, iris tipis serong
- 1 sdm air asam jawa
- 100 ml air
- ½ sdt merica hitam
- ½ sdt garam

Cara Membuat

1. Cuci bersih cumi, pisahkan tintanya tapi jangan dibuang.
2. Tumis bawang putih dan bawang merah sampai harum
3. Masukkan cumi dan tintanya, aduk sampai cumi berubah warna.

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

4. Beri cabai , air asam jawa, dan air. Tambahkan merica hitam, garam, dan penyedap bila suka. Masak sampai matang, angkat

KACANG PANJANG MASAK TAUCO

Bahan

- 5 butir bawang merah, iris tipis
- 3 siung bawang putih, geprek, cincang
- 3 buah cabai merah, iris tipis
- 3 buah cabai hijau, iris tipis
- 10 batang kacang panjang, potong-potong
- 3 sdm tauco

Cara Membuat

1. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harus. Tambahkan cabai merah dan cabai hijau, masak hingga layu
2. Masukkan kacang panjang, masak hingga layu. Masukkan tauco, garam, dan gula, masak hingga matang, angkat dan sajikan

TAHU JELETOT

Bahan

- 10 buah tahu coklat, belah lalu ambil isinya dan jaga kulit agar tidak sobek
- 4 buah wortel, potong dadu kecil
- 1 butir bawang Bombay, cincang
- 2 batang seledri, iris tipis
- 5 buah cabe rawit merah, haluskan
- 5 sdm tepung terigu
- 1 sdm tepung maizena
- Garam

Bumbu halus

2 siung bawang putih dan lada

Cara Memasak :

1. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan cabe yang dihaluskan dan garam
2. Masukkan wortel, aduk sebentar sampai empuk lalu masukan tahu dan seledri, aduk rata sampai matang lalu sisihkan
3. Isikan tumisan ke dalam kulit tahu hingga padat
4. Campur tepung terigu, tepung maizena, air, dan garam sebagai pelapis

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

5. Celupkan tahu isi ke dalam adonan tepung lalu goreng hingga kecoklatan

Sahur

HATI AYAM SAMBAL KECAP

Bahan

- 5 Pasang hati ayam dan ampela, potong potong
- 5 siung bawang merah, iris tipis
- 3 siung bawang putih, geprek dan Rajang
- 2 buah cabai merah, iris tipis
- 1 buah tomat, iris iris
- 2 lembar daun salam
- 3 sdm kecap
- Gula dan garam

Cara Memasak

1. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum, masukkan daun salam, cabe, dan tomat, masak hingga matang
2. Masukkan gula, garam dan kecap, aduk aduk sampai mendidih
3. Masukkan hati dan ampela yang sudah dipotong-potong, kecilkan api dan tutup
4. Masak sampai matang, angkat , lalu sajikan

BENING DAUN KATUK

Bahan

- 1 ikat daun katuk, cuci bersih, petik , lalu sisihkan
- 1 buah wortel, iris-iris
- 1 buah jagung manis, potong-potong
- 1 ruas temu kunci, memarkan
- 4 siung bawang merah, iris tipis
- 1 siung bawang putih, geprek
- 1 sdt gula pasir
- 1 lembar daun salam
- Air dan garam

Cara meemasak

1. Didihkan air, masukkan wortel, jagung dan bumbu-bumbu, tunggu hingga wortel empuk
2. Masukka daun katuk, tunggu sampai air mendidih, lalu angkat. Sajikan.

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

TAHU TEMPE GORENG

Bahan :

- Tahu, potong-potong
- Tempe, potong-potong lalu kerat pinggirnya

Bumbu halus

- 1 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar
- Garam

Cara Memasak

- Beri air sedikit pada bumbu halus
- Guling-gulingkan tempedan tahu pada bumbu lalu goreng hingga kecoklatan

16 Ramadhan

Buka Puasa

ES SERUT MELON

Bahan :

- Melon, serut panjang panjang
- Sirup rasa melon
- Susu cair
- Selasih
- Es batu

Cara Membuat

Campurkan sirup dengan susu cair, beri melon, selasih, dan es batu

PUDING KURMA NANGKA ROTI

Bahan

- 10 lembar roti rawar tanpa kulit
- 500 ml susu cair
- 4 butir telur, kocok
- 175 gr gula pasir
- 75 gr margarin, cairkan
- 75 gr kurma, iris-iris
- 75 gr kacang mete, sangrai, cincang
- 8 mata nangka matang, potong-potong

Cara Membuat

1. Rendam roti tawar dengan susu, sisihkan
2. Kocok telur dan gula sampai larut, sisihkan
3. Susun roti yang sudah direndam di dasar pinggan tahan panas yang telah diolesi margarin, ratakan
4. Siram dengan campuran telur dan gula, lalu taburi kurma, kacang mete, dan nangka
5. Panggang dalam oven panas sampai matang, keluarkan dan dinginkan

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

GULAI AYAM

Bahan

- 500 gr ayam, potong sesuai selera
- 3 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun kunyit, potong-potong
- 2 buah asam kandis
- 2 batang serai, memarkan
- 4 buah cabai merah, ulek
- 750 ml santan encer dari sebutir kelapa
- 250 ml santan kental

Bumbu halus

- 8 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 cm kunyit, bakar
- 4 butir kemiri
- 1 sdt ketumbar, sangrai
- 2 cm jahe
- 3 cm lengkuas
- Garam

Cara Membuat

1. Tumis bumbu halus, daun jeruk, daun kunyit, asam kandis, dan serai hingga harum. Masukkan cabai ulek, aduk dan masak hingga bumbu matang
2. Tuang santan encer, aduk perlahan hingga mendidih.
3. Masukkan ayam, masak sambil sesekali diaduk hingga matang dan bumbu meresap
4. Tuang santan kental, aduk hingga kuah mengental. Angkat, sajikan panas

GULAI NANGKA MUDA

Bahan

- 500 gr nangka muda, iris-iris
- 1 lembar daun jeruk
- 1 lembar daun kunyit, potong-potong
- 1 buah asam kandis
- 1 batang serai, memarkan
- 4 buah cabai merah, ulek
- 750 ml santan encer dari sebutir kelapa

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- 250 ml santan kental

Bumbu halus

- 5 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 cm kunyit, bakar
- 3 butir kemiri
- 1/2 sdt ketumbar, sangrai
- 2 cm jahe
- 2 cm lengkuas
- Garam

Cara Memasak

1. Tumis bumbu halus, daun jeruk, daun kunyit, asam kandis, dan serai hingga harum. Masukkan cabai ulek, aduk dan masak hingga bumbu matang
2. Tuang santan encer, aduk perlahan hingga mendidih.
3. Masukkan nangka muda, masak sambil sesekali diaduk hingga matang dan bumbu meresap

Tuang santan kental, aduk hingga kuah mengental. Angkat, sajikan panas

Tips : Agar mempersingkat waktu, buat bumbu agak banyak lalu bagi , satu bagian digunakan untuk memasak gulai ayam sementara lainnya untuk memasak nangka muda.

SAMBAL IJO

Bahan

- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 10 buah cabai rawit hijau
- 5 buah cabai hijau
- 5 butir kemiri
- 2 cm jahe
- 4 cm lengkuas
- Garam secukupnya

Cara Memasak

1. Haluskan semua bahan
2. Panaskan minyak, goreng bahan cabai hijau hingga matang

Sahur

SAPO TAHU UDANG

Bahan

- 2 bungkus tofu, potong melintang
- 100 gr tepung maizena
- 250 gr udang, kupas
- 1 batang daun bawang, iris serong
- 100 gr kalia, potong-potong
- 700 ml air
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dalam sedikit air

Bumbu

- 4 siung bawang putih, cincang halus
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- Air kaldu secukupnya

Cara Memasak

1. Lumuri tofu dengan tepung maizena, lalu goreng hingga kuning kecoklatan. Angkat, tiriskan
2. Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan udang, minyak wijen, dan saus tiram. Aduk hingga udang berubah warna. Tuang air, biarkan mendidih
3. Masukkan daun bawang, kalia, dan tofu goreng.
4. Tuangkan larutan maizena, masak hingga meletup-letup, angkat.

JAMUR MASAK KRIUK

Bahan

- 100 gr jamur merang
- 2 putih telur, kocok lepas
- 150 gr tepung beras
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica
- ½ sdt kaldu bubuk ayam

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Cara Memasak

1. Siapkan dua wadah, yang satu sebagai wadah telur sementara yang lain untuk campuran tepung beras, garam, dan merica
2. Celupkan jamur ke dalam putih telur, lalu gulingkan ke dalam campuran tepung beras
3. Goreng hingga kecoklatan, angkat, lalu tiriskan

17 Ramadhan

Buka Puasa

BANANA SPLIT KACANG MEDE

Bahan

- 4 buah pisang ambon yang matang, belah dua
- 8 scoop es krim
- Kacang mede goreng secukupnya, cincang kasar

Cara Membuat

1. Belah dua pisang lalu letakkan dua scoop es krim diantaranya
2. Taburkan kacang mede cincang lalu sajikan

PUKIS KEJU

Bahan

- 250 gr tepung terigu
- 1 sdt ragi instan
- 4 butir telur
- 200 gr gula pasir
- 300 ml santan dari ½ butir kelapa
- 3 sdm margarin untuk olesan
- 3 sdm meises
- 50 gr keju, diparut

Cara Membuat

1. Ayak tepung terigu, lalu campur dengan ragi instan, aduk rata
2. Kocok telur dan gula hingga kental dan mengembang
3. Masukkan campuran terigu sedikit demi sedikit
4. Tambahkan santan, aduk dengan rata dengan spatula
5. Diamkan adonan selama 30 menit
6. Panaskan cetakan kue pukis, olesi dengan margarin.
7. Tuangkan adonan ke dalam cetakan kue pukis hingga tiga perempatnya.
8. Setelah bagian tepi sudah tampak mengeras, taburkan meises atau keju.

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Biarkan hingga matang, angkat dan sajikan dalam keadaan hangat

SOTO DAGING KOMPLIT

Bahan

- 300 gr daging
- 100 gr kol
- 100 gr taugé
- 100 gr bihun
- 1 buah kentang
- Kerupuk Udang
- 4 butir telur rebus
- 1 batang serai, geprek
- Daun bawang dan seledri, cincang halus
- Bawang goreng

Bumbu Halus

- 8 siung bawang merah
- 8 siung bawang putih, iris dan goreng terlebih dahulu
- 1 sdt lada butir
- 2 cm jahe
- 4 cm kunyit
- 2 lembar daun jeruk

Cara Memasak

1. Rebus daging dengan api sedang hingga daging empuk, sisihkan lalu potong-potong daging sesuai selera
2. Tumis bumbu halus, beri daun serai, lalu masukkan ke dalam kuah daging
3. Beri garam lalu masak hingga matang
4. Iris tipis kentang lalu goreng, tiriskan
5. Rebus sejenak kol, taugé, dan bihun lalu angkat
6. Iris-iris telur rebus
7. Tata kol. Taugé, telur rebus, bawang goreng dan seledri dalam mangkuk lalu siram dengan kuah soto panas
8. Taburi kentang goreng, bawang goreng, dan irisan daun bawang dan seledri, lebih sedap lagi bila ditaburkan koya (kerupuk udang yang ditumbuk bersama bawang putih goreng)

Sahur

TELUR DADAR KORNET

Bahan

- 4 butir telur, kocok
- 100 gr kornet sapi
- 1 batang daun bawang, iris tipis
- ½ sdt merica bubuk
- Garam secukupnya

Cara Memasak

1. Kocok semua bahan lalu goreng
2. Setelah matang, potong-potong sesuai selera

SUP JAGUNG MANIS

Bahan

- 800 ml air kaldu, didihkan
- 1 potong dada ayam
- 2 bonggol jagung manis, sisir
- 3 buah sosis, potong agak tipis
- 1 batang wortel, potong dadu
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir

Bumbu halus

- 3 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 sdt merica butir

Cara Memasak

1. Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan ke dalam air kaldu yang mendidih
2. Masukkan daging ayam, wortel, jagung, dan sosis, masak sampai matang
3. Tambahkan gula dan garam, aduk rata, angkat.

18 Ramadhan

Buka Puasa

KEBAB ICE CREAM

Bahan

- 3 lembar kulit kebab / tortilla , belah dua
- 6 scoop ice cream

Cara membuat

1. Goreng kebab sejenak asal renyah
2. Letakkan di atas piring, beri ice cream lalu tutup seperti sandwich

PUDING UBI UNGU

Bahan

- 1 bungkus agar-agar putih
- 700 ml susu cair
- ½ sdt vanilli bubuk
- ½ sdt garam
- 100 gr ubi ungu, kukus, haluskan
- 100 gr gula pasir

Cara membuat

1. Campur agar agar, susu, gula, vanili, dan garam. Aduk rata.
2. Tambahkan ubi yang sudah dihaluskan, masak sampai mendidih sambil diaduk, angkat.
3. Tuang dalam cetakan pudding, biarkan dingin. Simpan dalam lemari es, sajikan dingin

NUGGET AYAM WORTEL

Bahan

- 150 gr fillet ayam, potong kasar
- 100 gr wortel, parut

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- 50 ml susu segar cair
- 1 butir telur
- 2 siung bawang putih, haluskan
- ½ sdt merica bubuk
- 80 gr tepung maizena
- 1 sdm tepung terigu
- Garam secukupnya
- Minyak goreng

Pelapis

- 25 gr tepung terigu
- 3 butir telur, kocok bersama ½ sdt garam
- 150 gr tepung roti kasar

Cara Membuat

1. Masukkan filet ayam, wortel, susu, telur, bawang putih, merica bubuk, dan garam ke dalam food processor, proses hingga halus
2. Tambahkan tepung maizena dan tepung terigu, proses kembali hingga tercampur rata
3. Siapkan Loyang kotak, oles tipis dengan minyak goreng. Tuang adonan ayam wortel, ratakan. Kukus selama 30 menit, angkat lalu potong potong sesuai selera
4. Gulingkan nugget pada tepung terigu, celupkan ke dalam kocokan telur, lalu gulingkan pada tepung roti sambl ditekan tekan agar tepung roti melekat
5. (sampai langkah ini, nugget bisa disimpan di kulkas untuk digoreng di waktu sahur)
6. Goreng nugget dalam minyak panas dan banyak hingga cokelat keemasan. Angkat, tiriskan, sajikan dengan saus.

SUP KIMLO

Bahan

- 2 potong dada ayam
- 1 batang wortel, potong serong
- 50 gr jamur kuping segar, potong-potong
- 2 lembar kembang tahu, rendam air panas, potong-potong
- 50 gr kapri, buang ujungnya
- 50 gr sedap malam kering, rendam air hangat, simpul
- 2 buah sosis, potong seong
- 100 gr soun, rendam
- Garam dan gula

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Bumbu halus

- 3 siung bawang putih
- 3 butir bawang merah
- 1 ½ sdt merica bubuk

Cara membuat

1. Rebus dada ayam dengan 1,5 l air sampai matang, suwir-suwir, didihkan kembali air kaldunya
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum lalu masukkan ke dalam air kald
3. Tambahkan wortel, sedap malam, jamur kuping, dan kapri.
4. Saat wortel mulai matang, masukkan sosis, gula, dan garam, aduk dan masak sampai mendidih
5. Masukkan soun, angkat.

BALA-BALA KEJU

Bahan :

- 2 batang wortel, parut kasar
- 3 lembar kol, iris halus
- 50 gr keju cheddar, parut
- 75 gr tepung terigu
- 1 butir telur
- 2 sdm maizena
- 1 sdm tepung kanji
- Daun bawang, Rajang halus

Bumbu halus

- 1 siung bawang putih
- 3 siung bawang merah
- 1 sdm merica butir

Cara Membuat

Campur semua bumbu halus dan bahan , goreng hingga kecoklatan

Sahur

TUMIS AYAM SUWIR PAPRIKA

Bahan

- 250 gr dada ayam, rebus lalu suwir-suwir
- 1 buah paprika merah atau hijau, iris-iris
- 1 siung bawang putih, geprek lalu cincang

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- 3 siung bawang merah, iris tipis
- 1 buah tomat, iris-iris
- ½ sdt merica bubuk

Cara Membuat

1. Tumis bawang putih, bawang merah, tomat, dan merica. Saat sudah harum, beri garam
2. Masukkan paprika, aduk sebentar
3. Masukkan ayam, aduk sampai rata, angkat

BOKCOI CAH JAMUR

Bahan

- 4 bonggol gr bokcoi
- 150 gr jamur kancing, potong-potong
- 3 siung bawang putih, cincang kasar
- ½ butir bawang Bombay, potong korek api
- 1 sdm kecap asin
- 2 sdm saus tiram
- ½ sdt gula pasir
- 60 ml air kaldu
- 1 sdt tepung maizena, larutkan dengan 3 sdm air

Cara Membuat

1. Tumis bawang putih dan bawang Bombay hingga harum. Tambahkan saus tiram, kecap asin, gula pasir, dan air kaldu. Masak hingga mendidih
2. Tambahkan bokcoi, jamur, dan garam. Masak hingga semua bahan matang. Tuang larutan maizena, aduk sampai mengental. Angkat.

TAHU PENTUL

Bahan :

- 400 gr tahu putih, haluskan
- 3 sdm kelapa parut
- 1 putih telur
- 1 tangkai seledri, iris halus
- Minyak goreng

Bumbu halus

- 5 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- 1 sdt ketumbar
- 1 sdt garam
- ½ sdt gula pasir

Cara Memasak

1. Campur tahu giling dengan kelapa parut, putih telur, dan irisan seledri. Tambahkan bumbu halus, aduk rata
2. Ambil satu sendok adonan, bentuk bola-bola, goreng sampai kecoklatan, angkat dan tiriskan
3. Tusuk dengan tusuk gigi, sajikan

19 Ramadhan

Buka Puasa

ES PODENG

Bahan

- Es krim
- Roti tawar, potong kecil-kecil
- buah alpukat, keruk
- mutiara, rebus, tiriskan
- tape singkong
- meises
- kacang tanah, goreng, cincang

Cara membuat

Tata roti, alpukat, mutiara, tape, dan eskrim. Beri topping meises dan kacang di atasnya

LAPIS BERAS

Bahan :

- 500 gr tepung beras
- 100 gr tepung kanji
- 2 l santan dari 2 butir kelapa
- 3 lembar daun pandan
- 500 gr gula pasir
- 1 sdt garam
- ¼ sdt pewarna hijau
- ¼ sdt pewarna merah muda

Cara membuat

1. Rebus santan, daun pandan, dan gula pasir beserta garam sambil diaduk hingga mendidih dan gula larut. Angkat dan saring. Tunggu sampai santan hangat. Tuang ke dalam campuran tepung beras dan tepung kanji, aduk hingga tercampur rata. Saring adonan, sisihkan.
2. Bagi adonan menjadi tiga bagian. Tambahkan pewarna hijau pada satu bagian dan pewarna merah muda pada satu bagian lagi. Sisanya dibiarkan putih
3. Siapkan Loyang berukuran 20 x 20 x 7 cm, olesi minyak lalu tuang 100 ml adonan putih, kukus selama 10 menit

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

4. Tuang 100 ml adonan hijau, kukus selama 10 menit
5. Tuang 100 ml adonan merah, kukus selama 10 menit
6. Lakukan terus secara berulang hingga adonan habis, terakhir, kukus adonan selama 20 menit, angkat

CALAMARI RING

Bahan

- 500 gr cumi ukuran besar, potong membulat
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt garam halus
- 60 gr tepung maizena
- 1 sdm tepung beras
- Minyak goreng secukupnya

Cara Membuat

1. Lumuri cumi-cumi dengan merica dan garam, diamkan hingga bumbu meresap
2. Gulingkan cumi cumi ke dalam campuran tepung maizena dan tepung beras. Goreng hingga matang dan berwarna kuning kecoklatan. Angkat

SAYUR LODOH PUTIH

Bahan

- 100 gr wortel
- 100 gr buncis
- 100 gr kacang panjang
- 100 gr labusiam
- 100 gr tempe
- 100 gr tahu coklat
- 1 buah serai, geprek
- 2 lembar daun salam
- 1 buah tomat, iris iris
- 2 cm lengkuas, geprek
- 600 ml santan encer
- 250 ml santan kenal
- Gula dan garam
- 3 buah cabai hijau, potong serong

Bumbu halus

- 2 siung bawang putih
- 5 butir bawang merah

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- ½ sdt ketumbar
- 2 cm kencur
- Garam
- 1 sdt ebi, rendam air panas, haluskan

Cara Memasak

1. Didihkan air santan encer, masukkan wortel, labu siam, dan nangka muda bersama bumbu halus, salam, dan serai.
2. Setelah wortel, labu, dan nangka muda matang, masukkan kacang panjang, buncis, cabai hijau dan tomat
3. Masukkan santan kental, aduk aduk sampai mendidih dan semua bahan matang.

KERING TEMPE TERI

Bahan :

- 1 papan tempe, iris tipis tipis
- 2 lembar Daun salam
- Ikan teri, goreng kering
- 1 sdm air asam
- 2 lembar daun jeruk
- 5 cm serai, memarkan
- 2 sdm gula merah, sisir
- 1 sdt garam
- 4 buah cabai merah, iris seorng
- 50 gr kacang tanah, goreng, tiriskan

Bumbu halus

- 4 siung bawang putih
- 1 cm lengkuas

Cara membuat

1. Jemur tempe sampai agak kering. Goreng tempe sampai kering dengan api sedang. Angkat dan sisihkan
2. Tumis bumbu halus sampai harum. Tambahkan air, air asam, daun salam, daun jeruk, serai, gula merah, dan garam, aduk sampai mengental
3. Masukkan tempe, kacang goreng, teri goreng, dan cabai merah iris. Aduk cepat, ratakan
4. Masukkan bawang goreng, aduk sebentar, angkat

Sahur

TELUR BUMBU OPOR

Bahan

- 6 butir telur ayam, rebus
- 6 buah tahu coklat, cuci bersih, peras airnya
- 1 batang serai, geprek
- 2 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 500 ml santan cair
- 200 ml santan kental
- ½ sdt air asam jawa
- Bawang goreng

Bumbu halus

- 5 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- ½ sdt ketumbar
- ¼ sdt jintan
- ½ sdt merica
- 2 cm jahe
- 3 buah kemiri

Cara Memasak

1. Tumis bumbu halus bersama salam, serai, daun jeruk, dan lengkuas hingga harum. Masukkan santan encer lalu didihkan
2. Masukkan santan kental bersama telur dan tahu, aduk aduk, beri gula dan garam. Masak hingga matang

TUMIS BUNCIS UDANG

Bahan

- 250 gr udang
- 100 gr buncis, iris serong tipis
- 5 siung bawang merah, iris
- 2 siung bawang putih, iris
- ½ butir tomat, iris
- ½ sdt merica

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- ½ sdt garam
- 1 lembar daun jeruk

Cara Memasak

- Tumis bawang putih, bawang merah, tomat, cabai, dan daun jeruk hingga harum. Beri gula dan garam
- Masukkan buncis dan udang, masak sampai udang berubah warna. Angkat.

20 Ramadhan

Buka Puasa

PUDING YOGHURT KARAMEL

Bahan

- 1 bungkus agar-agar bubuk
- 100 ml air buah kalengan, pisahkan dengan buahnya
- 300 ml air
- 350 ml yoghurt rasa jeruk
- 35 gr gula pasir
- 1 butir jeruk nipis, ambil airnya
- 3 putih telur, kocok kaku

Karamel

- 150 gr gula pasir
- 100 ml air panas

Cara memasak

1. Masak agar-agar bersama air buah kalengan, air, yoghurt, dan gula pasir serta air jeruk nipis sambil diaduk sampai mendidih. Angkat, lalu tuang ke dalam kocokan putih telur. Aduk rata
2. Masukkan buah kaleng ke dalam adonan agar-agar. Aduk rata, Tuang adonan ke dalam cetakan pudding yang sudah dibasahi dengan air. Biarkan sampai membeku
3. Vla karamel : panaskan gula pasir dengan api kecil sampai berubah warna menjadi kecoklatan. Tuang air panas, aduk aduk sampai gula larut. Angkat. Sajikan pudding yoghurt dengan saus karamel

LUMPIA SEMARANG

Bahan

10 Kulit Lumpia

1 sdm minyak, untuk menumis

80 gr rebung, rebus, iris halus

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

100 gr udang rebon, rendam air hangat, tiriskan

50 gr wortel, iris dadu kecil

100 ml air

2 sdm tepung terigu, larutkan dengan sedikit air

Bumbu

- 4 siung bawang putih, haluskan
- 5 butir bawang merah, haluskan
- 2 batang daun bawang, iris halus
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt garam
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdm kecap manis

Saus

- 3 siung bawang putih, cincang halus
- 8 buah cabai rawit, iris halus
- ½ sdt garam 1 sdm tauco
- 2 sdm irisan gula merah
- 1 sdm air jeruk nipis
- 2 sdm kecap manis
- 200 ml air matang

Cara Membuat

Isian :

1. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum
2. Masukkan rebung, udang, wortel, dan air
3. Tambahkan garam, gula pasir, dan kecap manis, aduk rata hingga semua bahan matang dan air habis. Angkat, dinginkan

Saus :

Rebus semua bahan saus, biarkan hingga mengental, angkat

Lumpia :

1. Siapkan satu lembar kulit lumpia, ambil dua sendok makan isian, letakkan di atas kulit lumpia

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

2. Lipat kedua sisi atas kulit lumpia, gulung lalu rekatkan tepinya dengan larutan tepung terigu
3. Goreng lumpia hingga kecoklatan, tiriskan lalu sajikan lumpia bersama sausnya

BANDENG GORENG

Bahan

- 700 gr bandeng, bersihkan, potong dua tiap ekornya
- Minyak goreng

Bumbu halus

- 1 siung bawang putih
- 3 cm kunyit
- 1 cm jahe
- ½ sdt ketumbar
- ½ sdt garam
- 1 sdt air asam

Cara Memasak

1. Guling gulingkan bandeng ke dalam bumbu halus, tiriskan
2. Masak ke dalam minyak panas, tutup wajan namun beri sedikit ruang udara agar bandeng goreng menjadi renyah

SUP OYONG UDANG

Bahan

- 100 gr udang, kupas
- 1 l air
- 5 buah oyong muda, kerat kulitnya, potong-potong
- 1 batang wortel, iris serong tipis
- 100 gr sohun, rendam
- 3 siung bawang putih, geprek lalu cincang
- ½ sdt merica bubuk
- 1 tangkai daun bawang, iris iris
- Bawang goreng
- 1 batang seledri, ikat

Cara memasak

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

1. Tumis bawang putih dan merica hingga harum
2. Masukkan bumbu ke dalam air mendidih, masukkan wortel , oyong, udang, dan seldri sampai semua sayur matang dan udang berubah warna
3. Masukkan sohun, angkat. Taburi bawang goreng dan daun bawang

Sahur

AYAM RICA RICA

Bahan

- ½ ekor ayam, potong-potong
- 4 butir bawang merah, iris tipis
- 2 batang serai, geprek
- 3 lembar daun jeruk
- 1 lembar daun pandan, ikat simpul
- 1 ikat daun kemangi, ambil daunnya
- 200 ml air
- 1 sdm air jeruk nipis

Bumbu halus

- 4 siung bawang putih
- 12 buah cabai merah
- 2 cm jahe
- 1 sdt garam

Cara memasak

1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis, biarkan 15' agar bau anyir hilang, cuci bersih
2. Tumis bumbu halus sampai harum, tambahkan bawang merah, serai, dan daun pandan. Aduk sampai bumbu matang
3. Masukkan ayam, aduk sampai berubah warna. Tambahkan daun kemangi, tuang air, kecilkan apinya lalu tutup wajan dengan rapat
4. Aduk sesekali sampai bumbu meresap. Angkat, sajikan.

TUMIS GENJER SOSIS

Bahan

- 300 gr daun genjer
- 100 gr tauge
- 5 buah sosis ayam, potong-potong
- 1 sdm saus tiram
- 5 siung bawang merah, iris tipis

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- 2 siung bawang putih, geprek, cincang
- ½ sdt lada bubuk
- Garam dan gula

Cara memasak

1. Siangi daun genjer lalu remas remas dengan garam sampai layu. Diamkan sebentar lalu cuci bersih, tiriskan
2. Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum, tambahkan garam dan gula
3. Masukkan tauge dan sosis, aduk aduk sampai semua bahan matang. Hidangkan

21 Ramadhan

Buka Puasa

ES CINCAU BLEWAH

Bahan

- Cincau hitam, potong dadu
- Blewah, kerok memanjang
- 3 sdm gula merah, rebus dengan air
- Es batu

Cara memasak

Tuangkan air gula, masukkan cincau hitam lalu tambahi blewah dan es batu. Tambahkan air dan aduk rata

PEMPEK ADAAN

Bahan :

- Adonan dasar pempek
- Daun bawang, Rajang

Cara Memasak

1. Campur adonan pempek dengan daun bawang, bentuk bulat-bulat
2. Kukus, lalu goreng. Sajikan bersama cuko

BAKSO SPESIAL

Bahan Isi

- 200 gr daging sapi, cincang halus
- 1 siung bawang putih, cincang halus
- ½ sdt garam
- Minyak untuk menumis

Bahan Baso

- 500 gr daging sapi giling
- 50 gr es batu

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- 1 butir telur
- 100 gr tepung kanji

Bumbu

- 2 siung bawang putih, haluskan
- 1 sdt merica bubuk
- ½ sdt pala bubuk
- 1 sdm garam
- ½ sdt kaldu sapi bubuk

Cara Membuat

1. Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan daging sapi cincang, aduk hingga kaku. Tambahkan garam dan air, aduk rata. Masak hingga air habis, angkat, sisihkan
2. Campur daging sapi giling, es batu, telur, dan bumbi, lalu haluskan menggunakan *food processor*. Tambahkan tepung kanji sedikit demi sedikit sambil diaduk rata. Tuang adonan ke dalam baskom
3. Ambil satu sendok makan adonan, pipihkan. Beri satu sendok the tumisan daging sapi di tengahnya, bentuk bulat
4. Masukkan baso ke dalam air yang sedang mendidih. Kalau sudah mengapung berarti baso sudah matang. Angkat tiriskan. Lakukan hingga bakso habis

SUP BASO

Bahan :

- 1 kg tulang sapi
- 200 gr tetelan

Bumbu halus

- 5 siung bawang putih
- 1 sdt merica
- 1 biji pala

Pelengkap

- 200 gr mie telur, rebus dengan sedikit minyak, tiriskan
- 100 gr soun, rendam, tiriskan
- Seledri, Rajang
- Bawang goreng
- Wortel kukus

Cara membuat

1. Rebus tulang sapi dan tetelan hingga kaldunya keluar dan tetelan empuk

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

2. Masukkan bumbu halus, masak dengan api kecil hingga matang
3. Sajikan bersama baso special dan pelengkap

Sahur

PEPES IKAN MAS

Bahan

- 500 gr ikan mas, siangi
- 1 butir jeruk nipis, ambil airnya
- 1 batang daun bawang, iris 1 cm
- 2 ikat daun kemangi, ambil daunnya
- 10 buah cabai rawit
- 3 batang serai, iris iris
- 9 lembar daun jeruk
- 3 buah daun salam
- Daun pisang/alumunium foil

Haluskan

- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- ½ sdt merica
- 1 sdt ketumbar sangria
- 3 cm kunyit
- 3 cm jahe
- 1 sdm garam

Cara Membuat

1. Lumuri ikan mas dengan jeruk nipis. Biarkan selama 10 menit, cuci kembali
2. Campur ikan mas dengan bumbu yang dihaluskan, biarkan selama 1 jam hingga bumbu meresap
3. Ambil selembur daun pisang, alasi dengan daun salam, daun jeruk, dan serai.
4. Letakkan satu ekor ikan mas yang sudah dibumbui, taburi daun bawang, daun kemangi, dan cabai rawit di atasnya
5. Bungkus dan semat dengan tusuk gigi. Lakukan hingga semua bahan habis
6. Kukus selama 1-1/2 jam, angkat dan sajikan

URAB SAYUR KERING

Bahan

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- 5 batang kacang panjang, potong-potong
- 1 ikat kangkung, siangi
- 50 gr kol, iris kasar
- 100 gr tauge, cuci bersih
- 1 batang wortel, potong korek api
- 1 buah labu siam, potong korek api
- 250 gr kelapa muda, parut

Bumbu halus

- 3 siung bawang putih
- 5 butir bawang merah
- 5 buah cabai merah
- 1 sdt gula merah
- 1 sdt garam
- 1 cm kencur

Cara Memasak

1. Cuci bersih semua sayuran, kukus sampai matang, angkat, sisihkan
2. Sangrai kelapa parut sampai harum, masukkan bumbu halus. Aduk rata, angkat
3. Masukkan semua sayuran dan kelapa sangrai dalam satu wadah, campur dan sajikan segera

Minggu ke-4



Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

22 Ramadhan

Buka Puasa

ES BUBUR SUMSUM

Bahan

- 100 gr tepung beras
- 750 ml santan
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan ikat simpul

Saus

- 200 gr gula merah, sisir
- 50 gr gula pasir
- 250 ml air
- 1 lembar daun pandan potong-potong

Cara Memasak

1. Campur tepung beras dengan sebagian santan dan garam, aduk rata
2. Masak sisa santan dan pandan sambil terus diaduk hingga mendidih. Tuangkan campuran tepung beras, aduk terus hingga kental dan mendidih. Angkat. Tunggu dingin dan masukkan ke dalam lemari es
3. Saus : masak semua bahan hingga mendidih dan gula larut. Angkat, saring, sajikan bubur dengan sausnya

SOMAY AYAM BUMBU PECEL

Bahan

- 200 gr daging ayam, cincang
- 50 gr tepung sagu
- 50 ml air
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 1 sdm bawang bombai cincang
- 1 sdt merica bubuk
- ½ sdt bubuk cabai
- 16 lembar kulit siomay bentuk bulat

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- Garam
- Bumbu pecel siap pakai

Cara membuat

1. Campur daging ayam, sagu, air, bawang putih, bawang bombai, merica, bubuk cabai dan garam. Aduk rata
2. Letakkan selembar kulit siomay wortel pada cetakan kue mangkuk. Beri 1 sdm adonan ayam. Kukus selama 25 menit, sisihkan

AYAM MASAK DAUN SINGKONG

Bahan

- ½ ekor ayam kampung, potong 8
- 3 sdm air asam jawa
- 1 sdt garam
- 2 lembar daun salam
- 3 cm lengkuas
- 5 siung bawang putih, geprek lalu cincang
- 7 siung bawang merah, iris tipis
- 8 buah cabai rawit merah, iris-iris
- 5 cabai hijau besar, iris bulat
- 1 ikat daun singkong
- 2 buah tomat hijau, masing-masing belah 4
- 1 sdt garam

Cara Memasak

1. Lumuri ayam dengan air asam dan garam, diamkan selama 15 menit, bilas sampai bersih
2. Rebus ayam dengan daun salam dan lengkuas sampai empuk dan matang
3. Masukkan bawang putih, bawang merah, cabai rawit dan cabai hijau
4. Tambahkan daun singkong dan tomat hijau, beri garam, aduk rata
5. Masak hingga daun singkong matang, angkat.

TUMIS TEMPE KEMANGI

Bahan

- 1 papan tempe, potong dadu
- 2 lembar daun jeruk purut
- 1 buah tomat, iris
- 1 ikat daun kemangi

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Bumbu halus

- 1 siung bawang putih
- 3 siung bawang merah
- ½ sdt ketumbar
- ½ sdt lada
- 1 buah cabai rawit merah

Cara Memasak

1. Tumis bumbu halus bersama daun jeruk purut dan tomat. Bila bumbu telah matang, beri garam
2. Masukkan tempe, aduk sampai tempe matang
3. Taburkan kemangi, angkat

Sahur

TAHU DAGING MASAK TERIYAKI

Bahan

- 200 gr tahu, potong dadu
- 250 gr daging, rebus sampai empuk, sisihkan kaldu, potong memanjang
- 100 gr buncis, iris serong tipis
- 1 butir bawang bombai, iris halus
- 2 butir bawang putih, geprek lalu cincang
- 1 buah tomat, iris tipis
- 3 sdm saus teriyaki
- 2 sdm kecap
- ½ sdm lada hitam bubuk

Cara Memasak

1. Tumis bawang putih, bawang bombai, lada hitam, dan tomat sampai harum
2. Beri kecap dan saus teriyaki, setelah tercampur taburkan gula dan garam
3. Masukkan Daging iris dan tempe, aduk rata
4. Masukkan buncis, masak hingga matang, angkat dan sajikan

23 Ramadhan

Buka Puasa

ES BLEWAH KOPYOR

Bahan

- Blewah, serut panjang
- Kelapa muda, keruk dagingnya
- Air kelapa muda
- Gula merah, rebus dengan air

Cara Membuat

Campur gula, kelapa muda, blewah dan air kelapa. Beri es batu dan sajikan dingin

SOSIS SOLO

Bahan

- 300 gr daging sapi, cincang
- 10 butir telur ayam
- 225 ml santan
- Gula secukupnya
- 4 ½ sdm minyak goreng
- 150 gr tepung terigu
- Minyak untuk menggoreng

Haluskan :

- 3 siung bawang putih
- 6 siung bawang merah
- 1 ½ sdm ketumbar, sangria
- ½ sdm jintan, sangria
- 3 butir kemiri
- 3 cm lengkuas
- 1 sdm gula pasir
- Garam secukupnya
- Penyedap, jika suka
- 125 ml santan
- 1 putih telur

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Cara membuat

Kulit

1. Kocok telur , lalu tambahkan santan , terigu, garam, dan minyak. Aduk rata sampai menjadi adonan yang licin
2. Panaskan wajan yang telah diberi minyak. Tuang satu sendok sayur adonan lalu buat dadar tipis, ulangi sampai adonan habis

Isian

1. Panaskan sedikit minyak, lalu tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum
2. Masukkan daging cincang sambil diaduk
3. Tuangkan santan lalu masak sampai bumbu meresap dan daging matang, angkat

Sosis Solo

1. Ambil lembaran dadar, isi. Gulung berbentuk silinder, rekatkan dengan putih telur
2. Goreng dengan minyak banyak dan panas sampai kuning kecoklatan dan matang. Angkat dan tiriskan

SUP IKAN GURAMI

Bahan

- 500 gr ikan gurami
- 2 siung bawang putih
- 4 cm jahe, geprek lalu cincang
- 6 buah belimbing wuluh/ tomat hijau
- 2 buah wortel, iris bulat
- 5 buah cabai rawit merah, iris tipis
- 1 buah tomat, belah belah
- 1 batang daun bawang, Rajang
- 1 batang seledri, Rajang

Cara Memasak

1. Bersihkan ikan gurami, lalu potong-potong
2. Tumis bawang putih dan jahe sampai harum, masukkan belimbing.
3. Beri air, masukkan ikan gurami dan wortel, diamkan sejenak
4. Tambahkan cabai rawit, lalu masak sampai laui
5. Masukkan tomat, daun bawang, dan seledri. Masak sampai mendidih dan empuk. Angkat

TELUR CEPLOK BUMBU MERAH

Bahan

- 4 butir telur, goreng
- 1 butir tomat, rebus, haluskan
- Gula, garam
- 1 lembar daun salam

Bumbu halus

- 3 butir bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 3 buah cabai merah keriting
- 1 cm jahe

Cara Memasak

1. Tumis bumbu halus bersama daun salam sampai harum
2. Tambahkan tomat, aduk lalu beri gula dan garam
3. Masukkan telur, aduk-aduk kembali sampai seluruh permukaan telur terselimuti bumbu

Sahur

PEPES NASI TERI

Bahan

- 500 gr beras
- 750 ml santan
- 2 buah serai, iris-iris
- 4 buah daun salam
- 50 gr teri nasi, cuci
- 3 buah cabai merah, iris halus
- Daun pisang untuk membungkus

Haluskan

- 8 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 cm lengkuas
- ½ sdm merica bubuk

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- Garam secukupnya

Pelengkap : Abon Ayam Pedas dan Lalapan

Cara Memasak

1. Campur beras, santan, serai, teri, dan bumbu yang dihaluskan. Masak sampai santan meresap. Kukus beras sampai matang, angkat
2. Siapkan daun pisang, alasi dengan daun salam dan serai, masukkan nasi, kukus selama 40 menit sampai nasi matang
3. Bakar saat akan disajikan, hidangkan dengan abon ayam pedas dan lalapan

24 Ramadhan

Buka Puasa

ES RUMPUT LAUT

Bahan

- 250 gr gula pasir
- 450 ml air panas
- 50 ml syrup vanilla atau cocopandan
- 50 gr selasih siap pakai, tiriskan
- 100 gr rumput laut siap pakai, potong-potong
- 75 gr kolang kaling, iris memanjang
- 75 gr agar agar matang , potong dadu kecil
- Es batu, hancurkan/serut

Cara membuat

- Campur gula pasir dengan air panas, aduk sampai gula larut
- Tambahkan sirup vanilla atau cocopandan sesuai selera, selasih, rumput laut, kolang kaling, dan agar-agar. Aduk rata
- Sajikan dingin bersama es batu/es serut

TALAM UBI

Bahan :

- 600 gr ubi kuning
- 150 ml air panas
- 100 gr tepung beras
- 100 gr tepung kanji
- 250 gr gula pasir
- 1 sdt garam
- 400 ml santan encer
- Lapisan
- 75 gr tepung beras
- 40 gr tepung maizena
- 1 sdm gula bubuk
- 400 ml santan kental
- ¼ sdt pasta pandan

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Cara Membuat

Talam

1. Kukus ubi hingga matang, angkat. Kupas dan haluskan
2. Campur tepung beras dengan air panas sambil diaduk hingga rata
3. Masukkan ubi yang sudah dihaluskan, tepung kanji, gula, garam, dan santan cair
4. Tambahkan pewarna kuning, aduk rata, saring, sisihkan.

Lapisan Atas

1. Campur tepung beras, tepung maizena, dan gula bubuk, sisihkan
2. Rebus santan kental dan daun pandan hingga mendidih. Angkat.
3. Tuangkan ke dalam campuran tepung sambil diaduk sampai rata
4. Tambahkan pasta pandan, aduk kembali, sisihkan

Mencetak

1. Siapkan cetakan kue berupa mangkuk kecil, olesi dengan minyak goreng
2. Tuang adonan kuning hingga tiga per empat bagian cetakan, kukus hingga matang
3. Tambahkan lapisan hijau di atasnya, kukus kembali hingga semuanya matang
4. Angkat, keluarkan dari cetakan dan sajikan

PERKEDEL DAGING SAPI

Bahan :

- 100 gr daging sapi, cincang
- 500 gr kentang, iris, goreng
- 1 sdm maizena
- 1 butir telur
- 1 batang seledri, iris halus

Bumbu halus

- 4 butir bawang merah
- 1 siung bawang putih
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt ketumbar

Cara Memasak

1. Haluskan kentang, campur dengan daging sapi, seledri, kuning telur, dan maizena
2. Bentuk-bentuk bulat pipih sampai adonan habis
3. Celupkan ke dalam putih telur lalu goreng, lakukan terus sampai adonan habis

SOP DAGING SAPI MAKARONI

Bahan

- 250 gr daging sapi
- 4 batang wortel, iris bulat
- 5 batang buncis, iris-iris
- 5 lembar kol, potong-potong
- 1 buah tomat, iris-iris
- 50 gr macaroni
- 50 gr jamur kuping
- Daun bawang dan seledri, iris halus

Bumbu halus

- 5 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt ketumbar
- Garam

Cara Memasak

1. Rebus daging hingga empuk, tiriskan daging lalu potong-potong sesuai selera, kembalikan ke dalam air kaldunya
2. Masukkan wortel dan macaroni hingga wortel setengah empuk, masukkan bumbu, biarkan mendidih
3. Masukkan buncis, kol, dan jamur kuping, masak sampai semua bahan matang. Matikan kompor, taburi daun bawang dan seledri. Angkat.

Sahur

SAMBAL GORENG UDANG

Bahan

- 250 gr udang
- 250 g kentang, potong dadu, goreng
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 1 lembar daun salam
- Gula
- Garam

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Bumbu halus

- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 10 buah cabai merah
- 3 butir kemiri, sangrai

Cara Membuat

1. Tumis bumbu halus hingga harum, tambahkan daun salam dan lengkuas, aduk hingga layu
2. Masukkan kentang dan udang, gula, dan garam, aduk rata, masak hingga hati dan ampela matang dan kering, angkat.

REBUNG MASAK SANTAN

Bahan

- 250 gr rebung
- 450 ml santan
- 4 buah cabai merah keriting, iris-iris
- 2 lembar daun salam
- Garam

Bumbu halus

- 4 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 4 butir kemiri
- 3 cm kunyit

Cara Memasak

1. Didihkan santan, masukkan bumbu halus dan rebung. Masak dengan api sedang sampai rebung setengah matang
2. Tambahkan cabai merah dan garam, masak sampai bumbu meresap dan rebung matang, angkat.

OMELET SOSIS SAYUR

Bahan

- 4 butir telur ayam
- 2 buah sosis sapi, potong dadu kecil
- 1 batang wortel, parut kasar
- 25 gr keju cheddar, parut

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- ½ sdt merica
- Garam

Cara Memasak

Kocok semua bahan, goreng

25 Ramadhan

Buka Puasa

ES CAMPUR

Bahan

- Alpukat matang, kerok
- Cincau hitam, potong dadu
- Kolang kaling, belah 2
- Nangka matang, potong dadu
- Mutiara, rebus, tiriskan
- Kelapa muda, kerok
- Susu kental manis
- Sirup cocopandan
- Es batu

Cara Membuat

1. Tata alpukat, cincau, kolang-kaling, nangka matang, mutiara, dan kelapa muda dalam mangkuk
2. Beri susu kental manis dan sirup cocopandan lalu tuang air secukupnya
3. Beri es batu, sajikan dingin

SERAWUT SINGKONG GULA KEJU

Bahan :

- 500 gr singkong, kupas, cuci lalu parut, bagi dua bagian
- 2 silinder gula merah, sisir
- 50 gr keju cheddar, parut

Cara memasak

1. Campur satu bagian singkong parut dengan gula merah hingga rata , sisihkan
2. Campur bagian lainnya dengan parutan keju hingga rata, sisihkan
3. Siapkan kukusan dan alasi dengan daun pisan
4. Tata parutan singkong di dalam kukusan lalu kukus hingga matang
5. Serawut siap disajikan

GULAI TERI

Bahan

- 200 gr teri medan
- 100 gr tempe, potong dadu
- 100 gr kulit melinjo
- 4 buah cabai merah, iris
- 1 batang serai, memakan
- 2 buah tomat hijau, belah

Haluskan

- 2 siung bawang putih
- 3 butir bawang merah
- 3 butir kemiri
- 2 cm kunyit
- ½ sdt lada
- 1 sdt garam

Cara Membuat

1. Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan serai, cabai merah, dan kulit melinjo. Aduk-aduk sampai kulit melinjo layu. Tuang santan lalu masak sampai santan mendidih
2. Masukkan teri medan dan tempe, didihkan kembali. Masak sampai teri matang, tambahkan tomat hijau, aduk rata
3. Masak sampai berminyak, angkat

TUMIS AYAM TOFU

Bahan

- 1 potong dada ayam, potong memanjang
- 150 gr tofu, potong potong
- 50 gr tepung maena
- 4 siung bawang putih cincang
- 1 butir bawang Bombay, iris tipis melintang
- ½ sdt merica bubuk
- 100 gr kembang kol, potong menurut kuntumnya
- 4 buah cabai merah, iris serong
- 1 tangkai daun bawang, potong kasar
- 100 ml air kaldu
- 1 sdm kecap ikan
- 2 sdm kecap asin
- 2 sdm saus tiram

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt merica bubuk

Cara Memasak

1. Campur dada ayam dengan garam, merica bubuk, dan tepung maizena, sisihkan
2. Potong-potong tofu, celupkan dalam maizena yang dicampur dengan air lalu goreng sampai habis
3. Tumis bawang putih dan bawang bombai sampai harum. Masukkan ayam, lalu aduk sampai daging ayam berubah warna
4. Masukkan kembang kol, cabai merah dan daun bawang, tambahkan air kaldu, kecap ikan, kecap asin, saus tiram, gula pasir, dan merica bubuk . Aduk rata hingga mendidih
5. Masukkan tofu goreng, aduk sebentar, sajikan.

Sahur

IKAN KEMBUNG BUMBU BALI

Bahan

- 500 gr ikan kembung, siangi
- 1 butir jeruk nipis, ambil airnya
- ½ sdt garam
- 50 ml air

Bumbu

- 3 buah cabai merah besar
- 4 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 cm jahe
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt garam

Cara Memasak

1. Siangi ikan kembung, potong dua, cuci bersih
2. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15', bersihkan lalu goreng
3. Haluskan bawang dan cabai, lalu tumis hingga harum dan matang. Tambahkan kecap manis, gula, garam, dan air, aduk rata hingga kuah mengental
4. Masukkan ikan kembung goreng, masak sebentar sambil diaduk rata, angkat. Sajikan.

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

URAB SERBA KUKUS

Bahan

- 5 batang kacang panjang, potong-potong
- 1 ikat kangkung, siangi
- 50 gr kol, iris kasar
- 100 gr tauge, cuci bersih
- 1 batang wortel, potong korek api
- 1 buah labu siam, potong korek api
- 250 gr kelapa muda, parut

Bumbu halus

- 3 siung bawang putih
- 5 butir bawang merah
- 5 buah cabai merah
- 1 sdt gula merah
- 1 sdt garam
- 1 cm kencur

Cara Memasak

1. Cuci bersih semua sayuran, kukus sampai matang, angkat, sisihkan
2. Aduk kelapa dengan bumbu, kukus, sisihkan
3. Masukkan semua sayuran dan kelapa bumbu dalam satu wadah, campur dan sajikan segera

26 Ramadhan

Buka Puasa

ES TELER NATA DE COCO

Bahan :

- 2 buah alpukat matang, keruk
- Nata de coco
- Nangka matang, potong dadu
- Sirup cocopandan
- Susu kental manis
- Es batu serut

Cara Memasak

1. Tata alpukat, nata de coco, dan nangka matang di dalam mangkuk
2. Beri es serut lalu tuangkan sirup cocopandan dan susu kental manis di atasnya
3. Tambahkan sedikit air, aduk saat akan menyantap

RENDANG PARU

Bahan

- 500 gr paru
- 500 ml santan kental dari 2 butir kelapa
- 2 lembar daun kunyit
- 1 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- Bawang goreng
- Air

Bumbu halus

- 15 buah cabai merah
- 10 butir bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 2 cm jahe
- 3 cm lengkuas
- ½ sdm ketumbar

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- ½ sdt jintan, sangria
- ½ butir pala
- ½ sdt merica

Cara memasak

1. Rebus paru hingga setengah empuk, angkat, potong-potong
2. Masak santan dengan bumbu halus, daun kunyit, serai, daun jeruk, daun salam, aduk hingga kuah mengental
3. Masukkan paru, aduk dan masak hingga kering. Siram dengan minyak goreng panas dan bawang merah goreng, aduk rata. Matikan api, biarkan dingin

TUMIS TAUGE

Bahan

- 200 gr tauge, bersihkan
- 1 tangkai daun bawang, iris-iris halus
- 3 siung bawang merah, iris
- 1 siung bawang putih, geprek, cincang
- 1 buah tomat, iris
- Gula dan garam

Cara Memasak

1. Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum, masukkan tomat, aduk sampai matang, beri gula dan garam
2. Masukkan tauge dan daun bawang, aduk aduk sampai matang. Angkat

Sahur

TAHU KUKUS UDANG CINCANG

Bahan

- 100 gr tahu putih, haluskan
- 250 gr udang, sisihkan kulitnya, cincang
- 1 batang daun bawang, Rajang
- 1 butir telur
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 2 siung bawang putih, geprek, cincang halus
- Daun pisang

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Cara Memasak

Aduk jadi satu semua bahan, ambil tiga sendok adonan, bungkus dengan daun pisang, kukus selama 20', angkat

SUP SAYURAN

Bahan

- 750 ml air kaldu
- 4 batang wortel, iris bulat
- 5 batang buncis, iris-iris
- 5 lembar kol, potong-potong
- 1 buah tomat, iris-iris
- 50 gr jamur kuping
- Daun bawang dan seledri, iris halus

Bumbu halus

- 5 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt ketumbar
- Garam

Cara Memasak

1. Didihkan air kaldu
2. Masukkan wortel hingga setengah empuk, masukkan bumbu, biarkan mendidih
3. Masukkan buncis, kol, dan jamur kuping, masak sampai semua bahan matang. Matikan kompor, taburi daun bawang dan seledri. Angkat.

SOSIS COCKTAIL GORENG

Bahan

- 10 buah sosis cocktail
- Minyak goreng
- Tusuk gigi

Cara Membuat

Goreng sosis lalu tusukkan tusuk gigi sesudah matang

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Ebook Resep Masakan Bulan Puasa

Facebook: <http://www.facebook.com/masakanpraktisrumahan>

Website: www.masakanpraktisrumahan.com

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

27 Ramadhan

Buka Puasa

PUDING KELAPA MUDA PANDAN

Bahan

- 1 bungkus agar-agar
- 500 ml santan
- 100 gr tepung maizena
- 150 gr gula pasir
- 2 lbr daun pandan
- ¼ sdt garam
- ½ butir kelapa muda, keruk daging buahnya
- 125 gr gula pasir
- 1 sdm susu kental manis
- Esens pandan secukupnya
- Pewarna hijau secukupnya

Cara membuat

1. Campur agar-agar, santan, tepung maizena, gula pasir, dan daun pandan. Masak sambil diaduk sampai mendidih, angkat
2. Beri essens pandan ke pewarna hijau. Tambahkan susu kental manis. Tuang adonan ke dalam cetakan, dinginkan.

PISANG AROMA

Bahan

- 5 buah pisang uli, belah dua
- 10 buah kulit lumpia
- Gula pasir
- Meises

Cara Membuat

1. Siapkan kulit lumpia, beri sepotong pisang, taburi gula dan meises di atasnya
2. Lipat bagiang atas kulit lumpia, gulung, lalu goreng hingga matang

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

LELE PENYET

Bahan

- 500 gr ikan lele, siangi
- Sambal bawang

Bumbu halus

- 1 siung bawang putih
- ½ sdt ketumbar
- Garam
- 2 cm kunyit
- 2 cm jahe
- Sedikit air

Cara Memasak

1. Gulingkan lele dalam bumbu halus, lalu goreng dalam minyak banya sampai matang
2. Siapkan sambal bawang, campurkan lele ke dalam sambal sambil ditekan tekan sedikit

ULUKUTEUK LEUNCA

Bahan

- 300 gr oncom, remas-remas
- 100 gr leunca
- 2 ikat daun kemangi
- 1 sdt gula pasir

Bumbu halus

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

Cara Membuat

1. Remas-remas oncom sampai menjadi potongan kecil-kecil
2. Tumis bumbu halus sampai harum
3. Masukkan leunca, masak sampai empuk
4. Masukkan oncom, daun kemangi, dan bahan lainnya, aduk sampai rata

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Sahur

IKAN MUJAIR SAUS TOMAT

Bahan

- 500 gr ikan mujair, siangi
- 2 sdm kecap asin
- Garam
- 3 sdm tepung terigu
- 3 sdm tepung maizena
- ½ butir bawang Bombay, potong dadu
- 1 buah paprika hijau, potong dadu
- 2 sdm saus tomat
- ½ sdt minyak wijen
- 3 sdm saus tomat
- 100 ml air

Cara Membuat

1. Lumuri ikan dengan kecap asin dan garam, diamkan selama 15 menit.
2. Campur tepung maizena dan tepung terigu, lalu gulingkan ikan ke atasnya. Goreng sampai kecoklatan, tiriskan
3. Sisakan minyak bekas menggoreng ikan, masukkan bawang bombai dan paprika, aduk sampai harum. Masukkan ikan, dan tambahkan saus tomat, gula pasir, minyak wijen , dan air. Aduk rata dan masak sampai mendidih, angkat dan sajikan

TUMIS LABU SIAM TERI MEDAN

Bahan

- 1 buah labu siam muda, iris iris memanjang
- 1 buah tomat, iris-iris
- 1 siung bawang putih, geprek, cincang
- 4 siung bawang merah, iris-iris
- 50 gr Teri medan
- 3 buah cabe merah keriting, iris serong tipis

Cara Memasak

1. Tumis bawang putih, bawang merah, dan tomat hingga harum, beri gula dan garam
2. Masukkan teri medan, aduk sebentar
3. Masukkan labu siam, aduk sampai empuk dan matang

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

Ebook Resep Masakan Bulan Puasa

Facebook: <http://www.facebook.com/masakanpraktisrumahan>

Website: www.masakanpraktisrumahan.com

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

28 Ramadhan

Buka Puasa

ES CENDOL LEGIT

Bahan

- 750 ml air yang sudah dicampur dengan perasan daun suji
- 1 sdt air kapur sirih
- 1 bungkus tepung hunkwe
- 500 gr gula merah, iris
- 250 ml air
- 800 ml santan sedang
- 2 sdt garam halus
- 2 lembar daun pandan
- 300 gr tapai singkong, potong potong
- 300 gr nangka, potong-potong
- Es batu secukupnya

Cara Membuat

1. Campur air daun suji dengan air kapur sirih. Aduk, lalu saring
2. Satukan dengan tepung hunkwe. Aduk rata an masak di atas api sambil diaduk aduk sampai kental dan matang, angkat
3. Cetak adonan hunkwe menggunakan cetakan cendol, rendam ke dalam air dingin, matang. Sisihkan
4. Masak gula merah dengan air sampai gula hancur. Angkat lalu saring. Dinginkan lalu sisihkan
5. Masak santan, garam, dan daun pandan sambil diaduk sampai mendidih, angkat dan dinginkan
6. Ambil gelas, masukkan tapai singkong, cendol, dan nangka. Siram dengan santan. Beri es batu lalu siram dengan air gula merah

SUMPIA ABON AYAM

Bahan

- 20 lembar kulit lumpia, potong empat bagian
- Abon ayam

Cara membuat

1. Lebarkan kulit lumpia, beri abon di dalamnya lalu tiutup berbentuk gulungan
2. Goreng satu per satu, tiriskan.

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

SHRIMP ROLL

Bahan

- 20 ekor udang ukuran besar
- 300 gr udang ukuran sedang, kupas, cincang kasar
- 100 gr daging ayam giling
- 2 sdm maizena
- 2 batang daun bawang, iris halus
- 20 lembar kulit pangsit
- 2 siung bawang putih, haluskan
- ½ sdt merica bubuk
- ¼ sdt pala bubuk
- Garam

Cara memasak

1. Kupas udang besar, kerat bagian perutnya agar tidak melengkung
2. Campur udang cincang, daging ayam giling, maizena, daun bawang dan bumbu, aduk rata
3. Ambil satu lembar kulit pangsit, beri dua sendok makan adonan udang, ratakan pada salah satu sisinya, letakkan satu udang besar di atas adonan, lalu gulung. Rekatkan sisi ujungnya dengan putih telur. Lakukan hingga adonan habis, kukus selama 20 menit. Angkat

BOBOR BAYAM

Bahan

- 2 ikat bayam
- 1 bonggol jagung manis
- 500 ml santan sedang
- 1 lembar daun salam
- 3 cm engkuas, memarkan

Bumbu halus

- 5 butir bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar
- Garam

Cara Memasak

1. Petik-petiki daun bayam dan tangkai mudanya, pipil jagung, sisihkan

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

2. Didihkan santan bersama bumbu halus, santan, salam dan serai . Aduk aduk agar rata dan santan tidak pecah
3. Masukkan jagung manis sampai matang. Terakhir masukkan bayam, segera angkat begitu warna bayam berubah, angkat
4. Sajikan dengan sambal bajak

•

CUMI ASIN CABAI HIJAU

Bahan :

- 200 gr cumi asin, rendam agar tidak terlalu asin
- 6 buah cabai hijau, iris serong
- 1 buah tomat hijau, iris-iris
- 3 siung bawang merah, iris-iris
- 1 siung bawang putih, iris-iris
- 5 buah cabai rawit, iris-iris
- 1 ikat daun kemangi

Cara memasak

1. Tiriskan air, cuci bersih cumi asin
2. Tumis bawang putih, bawang merah, dan tomat sampai harum
3. Masukkan cumi dan cabe hijau, masak sampai matang, angkat

Sahur

HATI GORENG RENYAH

Bahan

- 5 pasang hati ampela ayam
- 2 siung bawang putih, geprek
- 1 lembar daun salam
- Garam
- 1 sdm tepung kanji, larutkan dalam sedikit air

Cara Memasak

1. Rebus hati ampela ayam dalam air yang diberi bawang putih dan garam hingga matang
2. Tiriskan, celupkan ke dalam larutan kanji

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

3. Goreng dengan api sedang sampai matang

TUMIS TEMPE KECAP

Bahan

- 1 papan tempe
- 5 lembar daun kol, iris-iris
- 5 batang kacang panjang, potong-potong
- 4 siung bawang merah, iris-iris
- 2 siung bawang putih, geprek lalu cincang
- 1 butir tomat
- 1lembar daun salam
- 2 sdm kecap
- Gula
- Garam

Cara Memasak

1. Goreng tempe sejenak asal permukaannya kering, angkat
2. Tumis bawang merah, bawang putih, dan daun salam, setelah harum masukkan tomat. Aduk aduk.
3. Masukkan gula dan garam, masukkan kecap lalu terakhir masukkan temped an sayuran. Aduk rata hingga matang

29 Ramadhan

Buka Puasa

KOLAK PISANG NANGKA

Bahan

- Pisang tanduk, iris-iris
- Nangka matang, iris-iris
- Kolang kaling, iris dua
- 1 lembar daun pandan, ikat simpul
- 600 ml santan
- 4 sdm gula merah, sisir

Cara Memasak

1. Masak santan, masukkan daun pandan dan gula merah, aduk-aduk sampai mendidih
2. Masukkan pisang, nangka, dan kolang kaling hingga santan mendidih, beri sedikit garam, sajikan

KUE SAKURA

Bahan

- 250 gr gula pasir (untuk caramel)
- 350 ml air
- 100 gr margarin
- 250 gr gula pasir
- 4 butir telur
- 500 gr tepung terigu
- 1 sdt soda kue

Cara Membuat

1. Panaskan gula pasir hingga meleleh dan menjadi caramel. Aduk dan tambahkan air sedikit demi sedikit hingga gula mencair. Tambahkan margarin, aduk hingga meleleh, angkat, dinginkan
2. Kocok gula pasir dan telur hingga mengembang. Masukkan caramel yang sudah dingin dan campuran tepung terigu secara bergantian, Aduk rata
3. Siapkan cetakan kue sakura, olesi dengan margarin. Tuang adonan ke dalam cetakan hingga setengahnya. Lakukan hingga adonan habis. Kukus selama 25 menit, angkat. Sajikan.

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

KALIO CUMI TELUR PUYUH

Bahan

- 400 ml santan
- 200 gr cumi , bersihkan, iris bulat
- 10 butir telur puyuh
- 150 gr kentang, potong dadu, goreng
- 1 sdm Air jeruk nipis

Bumbu halus

- 5 butir bawang merah, haluskan
- 3 buah cabai merah, haluskan
- 1 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 1 cm lengkuas, memarkan
- 1 lembar daun jeruk
- 1 lembar daun kunyit, potong-potong
- 2 mata asam jawa
- 2 sdt gula pasir
- ½ sdt garam halus
- 1 sdt ketumbar, haluskan

Cara membuat

1. Rendam cumi dalam air jeruk nipis, biarkan 15', lalu cuci bersih kembali
2. Rebus santan bersama semua bumbu, masak sambil diaduk hingga mendidih
3. Masukkan cumi dan telur puyuh, masak hingga kuah agak mengental. Tambahkan kentang dan daun bawang, masak hingga bumbu meresap, angkat dan sajikan

OSENG OSENG PARE

Bahan

- 2 buah pare, buang bijinya, iris tipis
- 1 sdt garam
- 4 butir bawang merah, iris halus
- 2 siung bawang putih , iris halus
- 2 buah cabai merah besar, iris halus
- 4 buah cabai rawit merah, iris halus
- 2 lembar daun salam
- 50 gr udang rebo, goreng hingga matang

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- Gula dan garam

Cara membuat

1. Remas-remas irisan pare dan garam hingga layu, cuci, tiruskan
2. Tumis bumbu iris dan salam hingga harum.
3. Masukkan pare dan udang rebon, aduk rata.
4. Tambahkan gula dan garam, maska hingga matang, angkat dan sajikan

Sahur

MIE SOSIS SAYURAN

Bahan

- 200 gr mie telur
- 2 batang wortel, iris serong tipis
- 1 bonggol bocsoy, iris iris
- 3 lembar kol, iris iris
- 3 buah sosis sapi non MSG, iris serong
- 3 sdm kecap
- 1 butir telur

Bumbu halus

- 5 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- ½ sdm merica bubuk
- ½ dfm garam
- 4 buah kemiri

Cara Memasak

1. Rebus mie hingga matang, beri sedikit minyak, tiriskan
2. Tumis bumbu halus hingga harum, beri kecap, oseng-oseng sampai bumbu tercampur rata
3. Masukkan telur, orak arik
4. Masukkan sayuran dan sosis, masak hingga sayuran matang
5. Masukkan mie, aduk hingga seluruh bumbu merata, angkat

TAHU ASAM PEDAS

Bahan

- 200 gr tahu putih, potong dadu

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- 150 ml air
- 1 sdm air asam jawa
- 2 buah tomat, potong dadu

Bumbu

- 5 buah cabai merah, haluskan
- 5 butir bawang merah, haluskan
- 4 siung bawang putih, haluskan
- 1 buah tomat, haluskan
- ½ sdm gula merah
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 1 lembar daun salam
- 1 sdt ketumbar, haluskan
- ¼ sdt terasi
- ½ sdt garam halus

Cara membuat

1. Tumis semua bumbu hingga harus, tambahkan potongan tahu, aduk rata
2. Masukkan air, asam jawa, dan tomat, masak hingga semu bahan matang dan bumbu meresap, angkat, sajikan

30 Ramadhan

Buka Puasa

ES BUAH SODA GEMBIRA

Bahan

- Pepaya, keruk bulat
- Semangka, keruk bulat
- Melon, keruk bulat
- Blewah, keruk bulat
- Apel, potong dadu
- Soda manis
- Susu kental manis
- Es batu

Cara Membuat

1. Masukkan buah buahan ke dalam gelas
2. Tuang susu kental manis
3. Tuang air soda manis
4. Beri es batu, sajikan dingin

MINI KEBAB

Bahan

- 2 buah kulit kebab, potong dua
- Selada
- Bawang Bombay, iris tipis bulat
- Tomat, iris iris
- Daging burger non msg siap saji, goreng
- Saus mayones
- Saus tomat

Cara Membuat

1. Panggang tortilla sejenak di wajan tanpa minyak
2. Angkat, tata daging burger, selada, bawang Bombay, dan tomat
3. Beri mayones dan saus tomat, gulung kebab. Siap disajikan

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

OPOR AYAM

Bahan

- 1 ekor ayam, potong 8
- 500 ml santan encer
- 250 ml santan kental
- 4 lembar daun jeruk
- 3 batang serai, potong 3 cm, memarkan
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt gara,

Bumbu halus

- 6 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 7 butir kemiri
- ½ sdt ketumbar bubuk
- 3 cm kencur

Cara memasak

1. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan santan encer, biarkan hingga mendidih
2. Masukkan ayam dan bumbu lainnya, aduk. Masak hingga ayam empuk, bumbu meresap, dan kuah mengental. Tambahkan sayuran kental, aduk hingga mendidih

GUDEG

Bahan

- 500 gr nangka muda kupas, potong potong
- 1 l air
- 2 lembar daun jati
- 600 ml santan dari 1 butir kelapa tua
- 5 siung bawang merah, goreng
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 1 lembar daun salam
- ½ sdt garam halus

Bumbu halus

Untuk mendapatkan bahan masakan serba mudah & praktis, silahkan hubungi

SMS/WA : 0878 75 300400

BBM : 2369BA64

- 6 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar, sangria
- 60 gr gula merah, sisir halus

Cara Membuat

1. Rebus nangka dan daun jati hingga empuk, angkat, tiriskan
2. Campur santan dengan nangka, bawang merah goreng, bumbuhalus, lengkuas, daun salam, dan garam. Rebus dengan api kecil hingga air santan habis dan bumbu meresap

TEMPE MENDOAN

Bahan

- 1 papan tempe, iris iris 0,5 cm
- 100 gr tepung terigu
- 2 sdm tepung maizena
- 1 sdm tepung kanji
- 1 batang daun bawang, Rajang halus

Bumbu

- 3 butir bawang merah
- 1 butir bawang putih
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt ketumbar

Cara Memasak

1. Campur bumbu dengan tepung dan daun bawang, beri air secukupnya. Aduk sampai seluruh tepung tercampur rata
2. Celupkan tempe pada adonan tepung, goreng hingga kekuningan
3. Sajikan bersama cabe rawit