

Aneka Resep Memasak Lauk Sederhana



Telur, Tahu, Tempe,
Sayur, Pepes, Botok, Sambal



Aneka Resep Memasak Lauk Sederhana

Telur, Tahu, Tempe, Sayur.
Pepes, Botok, Sambal

Angela



Aneka Resep Memasak Lauk Sederhana

Telur, Tahu, Tempe, Sayur, Pepes, Botok, Sambal

Angela

Desain Cover : M. Khusnul
Tata Letak : M. Khusnul

Dimensi: 14 x 21 cm; 74 hlm

ISBN :

Cetakan 1 :2024

Penerbit:
PUSTAKA CERDAS
Karangmojo, Wedomartani, Ngemplak,
Sleman, Yogyakarta

Kata Pengantar



Masakan rumahan adalah masakan yang di buat di rumah dan hanya dikonsumsi oleh orang-orang yang tinggal di rumah, banyaknya yang menyukai masakan rumahan dari berbagai kalangan menjadikan masakan rumahan dengan mempunyai ciri khas tertentu banyak di cari oleh setiap orang. Para penggemar masakan rumahan akan selalu mencari masakan rumahan dimanapun mereka berada.

Nikmatnya menu-menu masakan yang dibuat sendiri di rumah. Pastinya lebih lezat, bergizi, dan tentunya higienis. Menu-menu masakan ini pun cocok untuk dijadikan sarapan, makan siang, makan malam, atau acara spesial. Resep dalam buku ini juga cepat, mudah, dan praktis, serta tidak menggunakan peralatan yang terlalu banyak.

Resep masakan rumahan selalu menjadi andalan menu sehari-hari. Jenis masakan ini bahkan selalu dirindukan saat jauh dari rumah. Meski sederhana, masakan rumahan selalu memiliki tempat tersendiri di hati. Banyak warung atau rumah makan yang menjual masakan rumahan. Kamu juga bisa membuat resep masakan rumahan sendiri. Resep masakan rumahan ini sangat sederhana dan mudah dibuat. Resep masakan rumahan cocok bagi kamu yang sedang belajar memasak. Kamu bisa menemukan banyak resep masakan rumahan mulai dari olahan sayur, telur, hingga daging.



Aneka Resep Memasak Lauk Sederhana

Telur, Tahu, Tempe, Sayur Pepes, Botok, Sambal

Daftar Isi



Kata Pengantar.....	3
Daftar Isi.....	5
Tumis Jamur Kancing	7
Capcay	8
Sambal Goreng Kentang Ati	9
Telur Balado Pedans Manis.....	10
Semur Daging Sapi	11
Soto Ayam Lamongan	12
Gulai Kambing	13
Telur Sambal	14
Sayur Daun Ubi Tumbuk	15
Rendang.....	16
Soto Daging	17
Sop Daging	18
Ikan Sambal	19
Kari Kambing.....	20
Gulai Ikan	21
Semur Ayam	22
Tumis Buncis.....	23
Tumis Kangkung	24
Ikan Pepes	25
Bakso Rumahan.....	26
Udang Goreng Tepung	27
Cumi Sambal	28
Gulai Nangka	29
Bakwan Jagung	30
Tumis Bunga Kates	31
Tumis Brokoli Wortel.....	32
Sayuran Urap.....	33
Tumis Buncis Udang	34
Oseng Tempe Kacang	35
Chicken Kriuk Cabai Garam.....	36

Tumis Tofu Saus Tiram	37
Tumis Jamur Sosis.....	38
Bobor Pucuk Labu	39
Cah Kangkung Tempe	40
Terong Balodo	41
Mangut Lele	42
Labu Siam Kuah Santan.....	43
Oseng Bunga Pepaya	44
Sup Oyong Udang	45
Ayam Rica	46
Tenggiri Asam Pedas	47
Kwetiau Goreng.....	48
Sup Ikan Nila Kemangi.....	49
Tumis Usus Pedas.....	50
Ayam Goreng Lengkuas	51
Gulai Daun Singkong	52
Mie Lethek Goreng.....	53
Tumis Selada Air	54
Sayur Jantung Pisang	55
Rendang Paha Ayam Organik.....	56
Gulai Ayam	57
Pepes Lais Tempoyak.....	58
Pesmol Ikan.....	59
Ikan Bakar	60
Sup Kimlo Bakso.....	61
Ikan Masak Belimbing	62
Asem-Asem Daging	63
Kerang Ijo Pedas.....	64
Jengkol Kalio	65
Garang Asem Ayam	66
Telur Dadar Gulung Saos Asam Manis	67
Beef Teriyaki	68
Gulai Udang	69
Ayam Tahu Bumbu Rempah Kecap Pedas	70
Oseng Cumi Asin Jagung Manis.....	71
Ayam Krispi Saus Mayo.....	72
Ayam Lada Hitam	73
Daftar Pustaka	74

Tumis Jamur Kancing



<https://cookpad.com/id/resep/1744659-tumis-bakso-jamur-kancing>

Bahan:

- 10 buah Jamur Kancing
- 10 buah Bakso Sapi
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdm saus tiram
- 1 batang daun bawang, potong2
- Secukupnya Garam, gula dan lada bubuk

Bumbu Iris:

- 3 buah cabai merah
- 4 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih

Cara Membuat:

1. Cuci jamur hingga bersih, lalu potong2 sesuai selera. Potong2 bakso dan goreng sebentar lalu angkat.
2. Tumis bumbu iris hingga harum dan matang. Masukkan bakso dan jamur, tambahkan sedikit saja air, aduk hingga rata.
3. Tambahkan daun bawang, saus tiram, kecap manis, garam, gula dan lada bubuk. Masak hingga jamur layu, tes rasa lalu angkat.



<https://www.liputan6.com/hot/read/5299798/6-resep-masakan-capcay-kuah-begini-tips-jaga-sayur-tetap-kriuk-dan-berwarna-cantik>

Capcay

Bahan:

- 50 gram jagung muda
- 2 batang wortel
- 2 batang daun bawang
- 150 gram brokoli
- 150 gram kembang kol
- 12 ekor udang
- tepung maizena
- minyak goreng
- air secukupnya
- 3 siung bawang putih
- 1 ruas jahe
- 2 sdm saus tiram
- garam
- merica
- minyak wijen

Cara Membuat:

1. semua sayuran dipotong sesuai ukuran yang diinginkan dan rebus hingga setengah matang
2. panaskan minyak goreng lalu tumis bawang putih dan jahe setelah harum, masukkan udang dan tambahkan saus tiram lalu aduk hingga merata.
3. Tambahkan garam, merica, dan sedikit minyak wijen lalu aduk rata masukkan air dan masak hingga mendidih
4. Tambahkan tepung maizena agar mengental kemudian masukkan seluruh sayuran yang sudah direbus sebelumnya.
5. Masak hingga semua bumbu merata dan angka capcay siap dihidangkan

Sambal Goreng Kentang Ati



<https://www.astronauts.id/blog/resep-sambel-goreng-ati-kentang-sajian-berbuka-yang-pedas-gurih/>

Bahan:

- hati ayam
- 3 buah kentang
- 3 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- 1 ruas lengkuas
- 15 siung bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 15 cabai keriting
- 1 lembar sereh
- 3 kemiri
- 1 buah jeruk nipis garam dan gula secukupnya

Cara Membuat:

1. Marinasi hati ayam dengan jeruk nipis .
2. kupas kentang dan potong menyerupai dadu lalu rendam di air garam dan goreng dengan api sedang
3. Setelah itu rebuslah ati yang sudah dimarinasi, masukkan selembaar daun salam dan satu buah bawang putih geprek.
4. Setelah matang potong dadu dan sisihkan
5. Semua bumbu dihaluskan kecuali daun salam, lengkuas, sereh, daun jeruk dan cabai kemudian tumis bumbu hingga matang dengan minyak panas.
6. Setelah harum masukkan dua lembar daun salam, lengkuas, sereh, daun jeruk dan irisan cabai koreksi rasa jika sudah pas masukkan ati dan kentang yang sudah matang tunggu air mengering dan semua bumbu tercampur rata setelah itu sambal goreng kentang ati siap dimakan dengan nasi putih hangat.



<https://www.liputan6.com/hot/read/5299798/6-resep-masakan-capcay-kuah-begini-tips-jaga-sayur-tetap-kriuk-dan-berwarna-cantik>

Telur Balado Pedas Manis

Bahan:

- 10 butir telur
- 2 lembar daun jeruk
- 1 batang daun bawang minyak goreng
- 7 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 10 buah cabai keriting
- 10 cabai rawit
- 1 ruas kunyit garam dan gula secukupnya

Cara Membuat:

1. Rebus telur hingga matang lalu dikupas
2. Haluskan seluruh bumbu kecuali daun jeruk dan daun bawang kemudian tumis bumbu hingga matang dan tambahkan air setelah air mendidih
3. Masukkan telur kedalam wajan aduk rata dan tambahkan daun bawang setelah air asat telur balado pedas manis siap dihidangkan

Semur Daging Sapi



<https://www.warisanakuliner.com/resep/detail/430/semur-daging-sapi-sederhana>

Bahan:

- 250 daging sapi
- 5 butir tomat
- 1 lembar daun salam
- 1 botol kecap
- gula pasir atau merah
- bumbu penyedap

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak dan tumis bumbu halus sampai harum
2. Masukkan daging yang sudah dipotong
3. Masukkan kecap, gula dan bumbu penyedap tunggu sampai berubah warna setelah air menyusut dan daging menjadi empuk, semur daging siap untuk disantap



Soto Ayam Lamongan

<https://www.masakapaharini.com/resep/resep-soto-ayam-lamongan/>

Bahan:

- siapkan 700 gram ayam kampung
- 5 lembar daun jeruk
- satu sendok teh gula pasir
- 1 buah lengkuas
- minyak goreng secukupnya
- 8 bawang merah
- 1 ruas jahe
- 2 kemiri
- 1 kunyit

Cara Membuat:

1. Dalam panci, rebus air dan ayam dengan api kecil. Masak hingga ayam matang dan lunak. Saring kaldu dan sisihkan.
2. Panaskan minyak, goreng ayam hingga kecokelatan. Suwir-suwir.
3. Dalam panci, rebus kembali kaldu hingga mendidih.
4. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, serai, lengkuas, dan daun jeruk hingga harum.
5. Tuang tumisan bumbu, garam, gula, dan Kecap manis ke dalam rebusan kaldu.
6. Masak hingga mendidih. Tata Bahan: pelengkap di mangkuk, kecuali sambal.
7. Beri suwiran ayam, siram dengan kuah soto. Sajikan selagi hangat.

Gulai Kambing



<https://www.bango.co.id/r/resep-gulai-kambing-sedap-wangi.html/242806>

Bahan:

- daging kambing
- 500 gram santan
- 4 sdm minyak goreng
- 1 liter air
- 2 batang serai
- Kecap manis
- 3 lengkuas
- 2 lembar daun salam
- 4 lembar daun jeruk
- 1 butir pekak
- 4 butir kapulaga
- 4 cm kayu manis garam gula merah kunyit

Cara Membuat:

1. Rebus daging dan iga kambing hingga setengah lunak dengan air.
2. Dengan menggunakan blender, haluskan seluruh bumbu halus.
3. Tumis bumbu halus, serai, daun kunyit, daun salam, daun jeruk, hingga matang dan harum.
4. Masukkan bumbu ke dalam rebusan daging dan iga kambing, tambahkan santan encer, masak hingga lunak.
5. Tambahkan santan kental, aduk supaya santan tidak pecah. Masukkan kecap manis.
6. Masak hingga kuah menyusut. Sajikan dengan Kecap manis Pedas dan bawang merah goreng.



<https://cookpad.com/id/resep/10480355-sambal-goreng-telur>

Telur Sambal

Bahan:

- Telur (sesuai jumlah anggota keluarga)
- Bawang merah (3-4 buah)
- Bawang putih (2-3 siung)
- Cabai merah (sesuai selera)
- Tomat (1 buah)
- Gula, garam, dan minyak secukupnya

Cara Membuat:

1. Sebelumnya rebus telur hingga matang, kupas kulitnya, lalu belah menjadi dua.
2. Setelah itu tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai hingga harum.
3. Lalu masukkan tomat yang telah dicincang, aduk rata hingga tomat lunak.
4. Kemudian tambahkan gula dan garam sesuai selera.
5. Masukkan telur ke dalam tumisan, aduk hingga telur terbalut bumbu.
6. Sajikan telur sambal dengan nasi hangat.

Sayur Daun Ubi Tumbuk



<https://www.rukita.co/stories/resep-daun-ubi-tumbuk>

Bahan:

- Daun ubi jalar (secukupnya)
- Bawang merah (3-4 buah)
- Bawang putih (2-3 siung)
- Cabai merah (sesuai selera)
- Garam dan minyak secukupnya

Cara Membuat:

1. Sebelumnya cuci bersih daun ubi jalar, rebus hingga layu, lalu tumbuk hingga halus.
2. Setelah itu tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai hingga harum.
3. Kemudian masukkan daun ubi yang telah ditumbuk, aduk rata.
4. Lalu tambahkan garam secukupnya, aduk hingga rata dan matang.
5. Terakhir sajikan sayur daun ubi tumbuk sebagai hidangan sehat.



Rendang

<https://www.astronauts.id/blog/resep-rendang-daging-sapi-untuk-lebaran-gurih-dan-nikmat/>

Bahan:

- Daging sapi (500 gram, potong-potong)
- Santan kelapa (500 ml)
- Bawang merah (5-6 buah)
- Bawang putih (3-4 siung)
- Cabai merah (3-4 buah, sesuai selera)
- Jahe (1 ruas jari)
- Lengkuas (1 ruas jari)
- Serai (2 batang)
- Daun salam (2 lembar)
- Gula, garam, dan minyak secukupnya

Cara Membuat:

1. Sebelumnya tumis bawang merah, bawang putih, cabai, jahe, lengkuas, serai, dan daun salam hingga harum.
2. Setelah itu masukkan daging sapi, aduk hingga berubah warna.
3. Kemudian tuangkan santan kelapa, masak dengan api kecil hingga daging empuk.
4. Lalu tambahkan gula dan garam sesuai selera, masak hingga kuah mengental.
5. Terakhir sajikan rendang dengan nasi hangat.

Soto Daging



<https://cookpad.com/id/resep/1892999-soto-daging-kuah-bening>

Bahan:

- Daging ayam (1 ekor, potong menjadi bagian-bagian)
- Bawang merah (5-6 buah)
- Bawang putih (3-4 siung)
- Jahe (1 ruas jari)
- Serai (2 batang)
- Daun jeruk (3-4 lembar)
- Daun bawang (secukupnya, iris tipis)
- Kecap manis, garam, dan minyak secukupnya
- Mi kuning atau nasi putih

Cara Membuat:

1. Sebelumnya rebus daging ayam dengan air hingga empuk, sisihkan kaldu.
2. Setelah itu tumis bawang merah, bawang putih, jahe, serai, dan daun jeruk hingga harum.
3. Lalu masukkan daging ayam, aduk rata dengan bumbu tumis.
4. Kemudian tambahkan kaldu ayam, biarkan mendidih.
5. Juga tambahkan garam dan kecap manis sesuai selera.
6. Sajikan soto dengan mi kuning atau nasi putih, taburi daun bawang.



Sop Daging

<https://www.frisianflag.com/resep-kami/resep-dengan-susu-cair/resep-sop-sayur-baso>

Bahan:

- Daging sapi atau ayam (200 gram, potong-potong)
- Wortel (1 buah, iris tipis)
- Kentang (2 buah, potong-potong)
- Bawang merah (3-4 buah)
- Bawang putih (2-3 siung)
- Daun seledri (secukupnya, iris halus)
- Garam, merica, dan minyak secukupnya

Cara Membuat:

1. Sebelumnya tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
2. Setelah itu masukkan daging sapi atau ayam, tumis hingga berubah warna.
3. Lalu tuangkan air secukupnya, masak hingga daging empuk.
4. Kemudian tambahkan wortel dan kentang, masak hingga sayuran matang.
5. Terakhir tambahkan garam dan merica sesuai selera.
6. Sajikan sop dengan taburan daun seledri.

Ikan Sambal



<https://resepkoki.id/resep/resep-sambal-tongkol/>

Bahan:

- Ikan segar (sesuai pilihan, potong menjadi bagian-bagian)
- Bawang merah (5-6 buah)
- Bawang putih (3-4 siung)
- Cabai merah (5-6 buah, sesuai selera)
- Tomat (1 buah)
- Gula, garam, dan minyak secukupnya

Cara Membuat:

1. Sebelumnya goreng ikan hingga matang dan kering, sisihkan.
2. Setelah itu tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai hingga harum.
3. Kemudian masukkan tomat yang telah dicincang, aduk hingga tomat lunak.
4. Lalu tambahkan gula dan garam sesuai selera.
5. Juga masukkan ikan goreng ke dalam tumisan, aduk hingga rata.
6. Terakhir sajikan sambal ikan dengan nasi hangat.



<https://cookpad.com/id/recipe/images/4db36b85888acb2b>

Kari Kambing

Bahan:

- Daging kambing (500 gram, potong-potong)
- Kentang (2 buah, potong dadu)
- Santan kelapa (400 ml)
- Bawang merah (5-6 buah)
- Bawang putih (3-4 siung)
- Jahe (1 ruas jari)
- Serai (2 batang)
- Daun salam (2 lembar)
- Lengkuas (1 ruas jari)
- Gula, garam, dan minyak secukupnya

Cara Membuat:

1. Sebelumnya tumis bawang merah, bawang putih, jahe, serai, daun salam, dan lengkuas hingga harum.
2. Setelah itu masukkan daging kambing, tumis hingga berubah warna.
3. Tuangkan santan kelapa, masak dengan api kecil hingga daging empuk.
4. Tambahkan kentang, masak hingga kentang matang dan kuah mengental.
5. Tambahkan gula dan garam sesuai selera.
6. Sajikan kari kambing dengan nasi hangat.

Gulai Ikan



<https://www.brilliofood.net/resep/10-resep-gulai-ikan-enak-gurih-dan-mudah-dibuat-200828q.html>

Bahan:

- Ikan segar (sesuai pilihan, potong menjadi bagian-bagian)
- Santan kelapa (400 ml)
- Bawang merah (5-6 buah)
- Bawang putih (3-4 siung)
- Cabai merah (3-4 buah, sesuai selera)
- Jahe (1 ruas jari)
- Lengkuas (1 ruas jari)
- Kunyit (1 ruas jari)
- Gula, garam, dan minyak secukupnya

Cara Membuat:

1. Tumis bawang merah, bawang putih, cabai, jahe, lengkuas, dan kunyit hingga harum.
2. Masukkan ikan, tumis hingga berubah warna.
3. Tuangkan santan kelapa, masak dengan api kecil hingga ikan matang.
4. Tambahkan gula dan garam sesuai selera.
5. Sajikan gulai ikan dengan nasi hangat.



Semur Ayam

https://www.tokopedia.com/blog/resep-semur-ayam-hlv?utm_source=google&utm_medium=organic

Bahan:

- Daging ayam (500 gram, potong-potong)
- Bawang merah (5-6 buah)
- Bawang putih (3-4 siung)
- Kecap manis (4 sendok makan)
- Gula, garam, dan minyak secukupnya

Cara Membuat:

1. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
2. Masukkan daging ayam, tumis hingga berubah warna.
3. Tambahkan kecap manis, aduk rata.
4. Tuangkan air secukupnya, masak hingga daging empuk.
5. Tambahkan gula dan garam sesuai selera.
6. Sajikan ayam semur dengan nasi hangat.

Tumis Buncis



<https://www.royco.co.id/r/tumis-buncis-kecap.html/242007>

Bahan:

- 250 gram buncis, potong-potong
- 2 siung bawang putih, cincang
- 1 buah cabai merah, iris tipis
- 1 sendok makan kecap manis
- Garam dan gula secukupnya
- Minyak goreng

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak dalam wajan.
2. Tumis bawang putih dan cabai merah hingga harum.
3. Masukkan buncis, aduk rata.
4. Tambahkan kecap manis, garam, dan gula. Aduk hingga buncis matang.
5. Angkat dan sajikan.



Tumis Kangkung

https://www.tokopedia.com/blog/resep-tumis-kangkung-hlw/?utm_source=google&utm_medium=organic

Bahan:

- 1 ikat kangkung, petik daunnya
- 2 siung bawang merah, iris tipis
- 2 siung bawang putih, cincang
- 1 buah cabai rawit, iris halus
- 1 sendok teh terasi (opsional)
- Garam dan gula secukupnya
- Minyak goreng

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak dalam wajan.
2. Tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai rawit hingga harum.
3. Jika menggunakan terasi, masukkan terasi dan aduk rata.
4. Masukkan kangkung, aduk hingga layu.
5. Tambahkan garam dan gula secukupnya. Aduk rata.
6. Angkat dan sajikan.

Ikan Pepes



<https://www.kompas.com/food/read/2022/06/10/090300175/resep-pepes-ikan-nila-tidak-amis-dan-dagingnya-lembut>

Bahan:

- 2 potong ikan (pilih ikan sesuai selera)
- 2 lembar daun pisang
- Bumbu pepes (1 cm kunyit, 2 cm jahe, 3 siung bawang merah, 2 siung bawang putih, 3 buah cabai merah, garam secukupnya)
- Daun kemangi (opsional)

Cara Membuat:

1. Haluskan semua bumbu pepes.
2. Campur bumbu pepes dengan potongan ikan, diamkan selama 15 menit.
3. Bungkus ikan dengan daun pisang, sematkan dengan lidi.
4. Kukus pepes selama 20-25 menit.
5. Buka bungkus dan taburi dengan daun kemangi.
6. Sajikan.



Bakso Rumahan

<https://www.haibunda.com/moms-life/20210721111853-90-227504/cara-mudah-membuat-bakso-sapi-rumahan-lengkap-dengan-resep-kuah-gurih>

Bahan:

- 250 gram daging sapi giling
- 50 gram tepung tapioka
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 1 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- Kaldu bubuk secukupnya
- Air es secukupnya

Cara Membuat:

1. Campur semua Bahan: dalam mangkuk besar.
2. Uleni adonan hingga kalis dan elastis.
3. Ambil sedikit adonan, bulatkan menjadi bola kecil.
4. Didihkan air dalam panci, masukkan bola-bola adonan.
5. Masak hingga bola-bola mengapung dan matang.
6. Tiriskan dan sajikan.

Udang Goreng Tepung



<https://www.fimela.com/food/read/5069859/5-resep-udang-goreng-enak-dan-gurih-sebagai-lauk-idola-anak>

Bahan:

- Udang segar, dikupas dan dibersihkan
- Tepung terigu
- Tepung beras
- Bumbu pilihan (misalnya, garam, lada, paprika)
- Telur, dikocok
- Minyak goreng

Cara Membuat:

1. Sebelumnya campur tepung terigu, tepung beras, dan bumbu pilihan dalam wadah.
2. Setelah itu gulingkan udang dalam campuran tepung hingga terbalut secara merata.
3. Kemudian celupkan udang yang telah dibalut tepung ke dalam telur kocok.
4. Lalu gulingkan kembali udang ke dalam campuran tepung. Panaskan minyak dalam wajan.
5. Goreng udang hingga kecokelatan dan renyah.
6. Terakhir angkat udang dan tiriskan dari minyak berlebih.



Cumi Sambal

<https://kecipir.com/blog/resep/resep-sambal-cumi-kecombrang/>

Bahan:

- Cumi segar, dibersihkan dan dipotong-potong
- Bawang merah, bawang putih, cabai rawit (sesuai selera), dan tomat
- Terasi
- Gula, garam, dan kaldu bubuk secukupnya
- Minyak untuk menumis

Cara Membuat:

1. Pertama haluskan bawang merah, bawang putih, cabai rawit, tomat, dan terasi.
2. Setelah itu panaskan minyak dalam wajan.
3. Kemudian tumis bumbu halus hingga harum.
4. Juga tambahkan cumi, gula, garam, dan kaldu bubuk. Aduk rata.
5. Lalu masak hingga cumi matang dan bumbu meresap.

Gulai Nangka



<https://www.goodnewsfromindonesia.id/2023/01/11/gulai-nangka-padang>

Bahan:

- Nangka muda, potong-potong
- Santan kelapa
- Bawang merah, bawang putih, cabai merah
- Lengkuas, daun salam, serai
- Gula, garam, dan kaldu bubuk secukupnya
- Minyak untuk menumis

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak dalam wajan.
2. Tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai merah yang dihaluskan hingga harum.
3. Masukkan lengkuas, daun salam, dan serai. Tumis hingga harum.
4. Masukkan nangka muda dan aduk rata dengan bumbu.
5. Tuangkan santan kelapa dan masak hingga nangka empuk.
6. Tambahkan gula, garam, dan kaldu bubuk secukupnya.



Bakwan Jagung

<https://www.astronauts.id/blog/resep-bakwan-jagung-renyah-dan-empuk/>

Bahan:

- 2 buah jagung manis, dipipil dari tongkolnya
- 1 wortel, dipotong tipis
- 1 bawang bombay, cincang halus
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 150 gram tepung terigu
- 2 sendok makan tepung maizena
- $\frac{1}{2}$ sendok teh garam
- $\frac{1}{4}$ sendok teh lada bubuk
- 2 butir telur
- Minyak goreng secukupnya

Cara Membuat:

1. Campur jagung pipil, wortel, bawang bombay, dan bawang putih dalam sebuah wadah.
2. Tambahkan tepung terigu, tepung maizena, garam, dan lada bubuk ke dalam campuran jagung tadi. Aduk rata.
3. Pecahkan telur ke dalam campuran dan aduk hingga semua Bahan: tercampur dengan baik.
4. Panaskan minyak goreng dalam wajan dengan api sedang.
5. Ambil adonan dengan sendok makan dan masukkan perlahan ke dalam minyak panas. Goreng hingga berwarna keemasan dan matang merata.
6. Angkat dan tiriskan. Bakwan jagung siap disajikan. Nikmati dengan saus sambal atau saus keju.

Tumis Bunga Kates



<https://justtryandtaste.com/2019/02/resep-tumis-bunga-pepaya-JTT.html>

Bahan:

- 1 ikat bunga kates, petik dan cuci bersih
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 1/2 buah bawang bombay, iris tipis
- 1/2 sendok teh kecap manis
- 1/4 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- Minyak goreng secukupnya

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak goreng dalam wajan di atas api sedang.
2. Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum dan layu.
3. Masukkan bunga kates ke dalam wajan dan aduk-aduk hingga layu.
4. Tambahkan kecap manis, garam, dan merica bubuk. Aduk rata.
5. Masak selama beberapa menit hingga bunga kates matang dan bumbu meresap.
6. Tumis bunga kates siap disajikan sebagai hidangan pendamping.



Tumis Brokoli Wortel

<https://cookpad.com/id/resep/16951467-tumis-brokoli-wortel-simple>

Bahan:

- 200 gram brokoli, potong kecil
- 2 wortel, potong serong tipis
- 3 siung bawang putih, cincang halus
- 2 sendok makan minyak sayur
- 1 sendok makan kecap manis
- Garam dan merica secukupnya

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak sayur dalam wajan dengan api sedang.
2. Tumis bawang putih hingga harum, kemudian tambahkan wortel dan brokoli. Aduk rata.
3. Tambahkan kecap manis, garam, dan merica. Aduk lagi hingga Bahan:-Bahan: tercampur baik.
4. Tutup wajan dan biarkan brokoli dan wortel matang selama sekitar 5-7 menit.
5. Pastikan sayuran tetap renyah.
6. Sajikan tumis brokoli wortel hangat sebagai lauk pelengkap atau hidangan utama dengan nasi.

Sayuran Urap



<https://food.detik.com/sayur/d-5680841/resep-urap-sayur-jawa-yang-bumbunya-pedas-manis-untuk-tumpengan>

Bahan:

- 200 gram kacang panjang
- 200 gram taoge
- 200 gram bayam,
- 2 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun kunyit
- 400 ml santan kelapa
- Garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Siapkan sayuran: pertama-tama, bersihkan dan siapkan semua sayuran. Potong-potong kacang panjang, cuci taoge dengan baik, dan petik daun bayam. Pastikan semua sayuran dalam keadaan segar.
2. Tumis bumbu: panaskan sedikit minyak dalam wajan besar. Tumis daun salam, daun jeruk, serai, dan daun turmeric hingga harum.
3. Masukkan sayuran: setelah bumbu harum, masukkan kacang panjang, taoge, dan bayam ke dalam wajan. Aduk rata dan tumis sebentar hingga sayuran layu.
4. Tambahkan santan: tuangkan santan kelapa ke dalam wajan. Aduk rata dengan sayuran. Biarkan mendidih sambil sesekali diaduk agar santan tidak pecah.
5. Beri garam: tambahkan garam secukupnya sesuai dengan selera. Aduk lagi hingga rasa garam merata.
6. Siap disajikan: setelah semua Bahan: tercampur merata dan sayuran matang, angkat urap dari kompor. Urap siap disajikan.



<https://www.fimela.com/food/read/5270175/resep-tumis-buncis-udang-pedas>

Tumis Buncis Udang

Bahan:

- 100 gr udang loreng, kupas dan bersihkan
- 100 gr baby buncis, iris serong
- Garam
- Gula
- penyedap rasa
- 1 buah cabai merah besar, iris serong
- 1 buah cabai hijau besar, iris serong

Bumbu halus:

- cabai rawit
- cabai keriting sesuai selera
- 2 siung bawang putih
- 4 butir bawang merah

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus, beri air sedikit dan masak sampai harum.
2. Masukkan buncis dan irisan cabai hijau, lalu tambahkan gula, garam, dan penyedap, aduk rata.
3. Terakhir masukkan udang, masak sampai udang berubah warna dan matang. Angkat dan sajikan.

Oseng Tempe Kacang



<https://www.kompas.com/food/read/2023/09/03/070700275/resep-tumis-kacang-panjang-tempe-masak-cepat-untuk-makan-siang>

Bahan:

- ½ papan tempe, potong kotak, goreng setengah matang dan sisihkan
- 1 ikat kecil kacang panjang, potong-potong
- 150 gr daging sapi cincang

Bumbu cincang halus:

- 3 siung bawang putih
- 8 siung bawang merah
- 2 buah cabai merah besar
- 10 buah cabai rawit

Bumbu lain:

- 2 cm lengkuas, geprek
- 3 lembar daun salam
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdt kecap asin
- 2-3 sdm kecap manis
- Gula
- Garam
- Merica
- kaldu bubuk

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu cincang, lengkuas, dan daun salam hingga matang.
2. Masukkan daging cincang, beri kecap asin dan saus tiram, aduk hingga merata.
3. Tambahkan air secukupnya, bumbui dengan gula, garam, merica, kaldu bubuk, dan kecap manis.
4. Masukkan tempe yang sudah digoreng, kemudian masukkan kacang panjang dan masak hingga matang.
5. Oseng tempe kacang siap disajikan



Chicken Kriuk Cabai Garam

<https://www.yummy.co.id/resep/ayam-cabe-garam>

Bahan:

- 350 gr dada ayam fillet
- 1 butir putih telur
- 2 sdm tepung maizena
- 1 sdm fibercreme

Bumbu marinasi:

- 3 siung bawang putih, parut
- ½ sdt lada bubuk
- 1 sdt garam
- ½ sdt penyedap jamur

Tepung pelapis:

- 4 sdm maizena
- 2 sdm tepung serbaguna

Bahan taburan:

- 4 siung bawang putih, cincang
- 8 cabai rawit, iris bulat
- 2 batang daun bawang, iris-iris
- garam
- gula

Cara Membuat:

1. Potong dadu dada ayam, lalu marinasi dengan bumbu sampai meresap. Kemudian simpan ayam yang telah dimarinasi dalam kulkas selama dua jam.
2. Campur tepung maizena dengan fibercreme, kemudian balurkan ke potongan ayam. Kocok putih telur, kemudian tuangkan ke dalam potongan ayam yang telah diberi tepung. Campurkan hingga merata.
3. Campurkan maizena dan tepung serbaguna dalam wadah, balurkan ayam sebelumnya hingga merata.
4. Goreng ayam hingga warnanya keemasan, setelah itu angkat dan tiriskan. Lalu tumis bahan tabur dengan sedikit minyak sampai harum, lalu bumbui dengan garam dan gula.
5. Campurkan potongan ayam dengan bahan tabur hingga merata.

Tumis Tofu Saus Tiram



<https://medan.tribunnews.com/2022/11/23/resep-tumis-tofu-saus-tiram-dan-cara-membuatnya-menu-sederhana-yang-lezat-dan-nikmat>

Bahan:

- 1 buah tofu, balut dengan maizena dan goreng
- 1 bonggol brokoli, potong dan rendam dengan air garam
- 2 buah wortel, potong
- 3 buah sosis, iris serong
- ½ bawang bombay, potong
- 3 bawang putih, cincang
- 2 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap asin
- ½ sdm kecap manis
- 2 sdm gula
- garam
- merica
- 500 ml air matang
- larutan maizena

Cara Membuat:

1. Tumis bawang bombay dan bawang putih dengan sedikit minyak sampai harum.
2. Kemudian masukkan wortel dan air, masak sampai agak empuk.
3. Setelah itu, masukkan sosis dan tambahkan semua bumbu.
4. Masukkan brokoli dan tofu, masak sebentar.
5. Lalu tambahkan larutan maizena dan masak sampai mengental.



Tumis Jamur Sosis

<https://cookpad.com/id/resep/15934548-tumis-jamur-kancing-sosis>

Bahan:

- 250 gr jamur tiram, suwir kasar, cuci, dan tiriskan
- 3 buah sosis, potong dan belah tidak putus
- 1 buah paprika hijau, iris
- minyak

Bumbu iris:

- 4 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 buah cabai merah

Bahan: saus:

- 1 ½ sdm saus tiram
- 1 sdt saus sambal
- garam
- gula
- merica
- kaldu bubuk
- 100 ml air matang

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu iris hingga harum, lalu masukkan sosis dan aduk rata.
2. Masukkan jamur tiram, masak hingga layu. Tambahkan semua bahan saus.
3. Lalu masukkan paprika dan masak sebentar. Tumis jamur sosis siap disaji

Bobor Pucuk Labu



<https://cookpad.com/id/resep/1441466-sayur-bobor-pucuk-labu-siam>

Bahan:

- pucuk labu
- 2 cabai merah keriting
- $\frac{1}{3}$ gelas santan
- 4 siung bawang merah, iris
- 2 siung bawang putih, iris
- 1 lembar daun salam
- 4 cm lengkuas, geprek
- kencur
- garam
- kaldu jamur

Cara Membuat:

1. Siangi pucuk labu, ambil daun dan batang mudanya, cuci bersih.
2. Didihkan air, tambahkan $\frac{1}{2}$ sdm garam, lalu masukkan daun labu dan rebus sayur $\frac{1}{2}$ matang, setelah itu tiriskan.
3. Rebus kembali air sekitar 2,5 gelas. Masukkan irisan bawang merah, bawang putih, daun salam, lengkuas, dan irisan kencur.
4. Kemudian masukkan sayur labu, irisan cabai merah, dan santan, bumbu garam dan kaldu jamur, aduk terus sampai mendidih.
5. Setelah matang, bobor pucuk labu siap disajikan.



<https://cookpad.com/id/resep/7159089-tumis-kangkung-tempe>

Cah Kangkung Tempe

Bahan:

- 2 ikat kangkung
- ½ papan tempe, potong dadu
- ½ siung bawang bombay, potong-potong
- 2 siung bawang putih, iris
- 8 buah cabai rawit merah, iris
- 1 buah tomat, iris
- 1 sdm saus tiram
- gula
- kaldu bubuk
- air panas

Cara Membuat:

1. Cuci bersih kangkung, lalu sisihkan. Kemudian goreng tempe hingga matang.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawang bombay, bawang putih, dan cabai hingga harum. Lalu masukkan tomat dan tumis hingga tomat layu.
3. Masukkan kangkung, beri gula, kaldu bubuk, dan saus tiram. Kemudian masukkan air panas secukupnya dan aduk rata.
4. Setelah kangkung layu, masukkan tempe goreng, aduk rata dan masak hingga matang.

Terong Balado



<https://www.merdeka.com/sumut/5-bumbu-balado-terong-yang-lezat-dan-anti-gagal-kln.html>

Bahan:

- 2 buah terong, cuci bersih dan potong-potong
- garam
- gula merah
- kaldu jamur
- air
- minyak

Bumbu halus:

- 8 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 buah tomat ukuran sedang
- 4 buah cabai merah keriting
- 7 buah cabai rawit merah

Cara Membuat:

1. Goreng terong yang sudah dipotong-potong sampai matang. Setelah itu, angkat dan sisihkan.
2. Tumis bumbu halus hingga harum, lalu tambahkan garam, gula, kaldu jamur, dan air secukupnya. Kemudian aduk hingga merata.
3. Masak bumbu sampai matang atau tidak bau langu. Kemudian tambahkan sedikit minyak sayur dan aduk hingga merata.
4. Setelah matang, terong balado siap disajikan.



<https://cookpad.com/id/recipe/images/f327946361700bbd>

Mangut Lele

Bahan:

- 4 ekor lele
- 1 bungkus santan instan
- 1 buah jeruk nipis
- 1 keping gula jawa
- garam
- kaldu bubuk

Bumbu halus:

- 4 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- 4 buah cabai merah keriting
- 2 butir kemiri
- 1 ruas kunyit
- ½ sdt merica
- ½ sdt ketumbar

Bumbu iris:

- 2 buah cabai hijau besar
- 2 buah cabai merah besar
- 5 buah cabai rawit
- 1 ruas lengkuas
- 1 ruas jahe

Bumbu ceplung:

- 2 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- 1 batang serai,geprek

Cara Membuat:

1. Bersihkan ikan lele, lalu beri perasan jeruk nipis, biarkan selama 15 menit. Setelah itu cuci bersih dan goreng hingga matang, lalu sisihkan.
2. Tumis bumbu halus hingga wangi, masukkan bumbu iris dan bumbu ceplung, tumis hingga bumbu matang. Masukkan 2 gelas air, lalu tambahkan gula dan garam, masak hingga air mendidih.
3. Masukkan ikan yang telah digoreng, masak hingga bumbu meresap.
4. Tambahkan santan instan dan kaldu bubuk. Masak sebentar sambil terus diaduk agar santan tidak pecah. Mangut lele siap disajikan.

Labu Siam Kuah Santan



<https://kulineria.web.id/resep/1170817-labu-siam-kuah-santan-plus-lauk-suka2-19-bahan>

Bahan:

- 2 buah labu siam, iris-iris
- tahu kulit, potong dadu
- 300 ml santan
- 200 ml air
- 3 batang cabai hijau keriting, iris-iris
- 1 lembar daun salam
- 1 batang serai
- lengkuas, geprek
- gula
- garam

Bumbu halus:

- 6 bawang merah
- 3 bawang putih
- 2 buah kemiri
- 3 batang cabai merah keriting
- 1 sdt bubuk ketumbar

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus, daun salam, serai, dan lengkuas, tumis hingga harum.
2. Tambahkan air, masukkan gula, garam, dan labu siam. Masak hingga air menyusut.
3. Masukkan santan dan tahu aduk hingga matang. Tambahkan irisan cabai hijau, aduk sebentar.
4. Labu siam kuah santan siap disajikan.



Oseng Bunga Pepaya

<https://rinaresep.com/resep/resep-tumis-bunga-pepaya-khas-minahasa-dan-tips-anti-pahit/>

Bahan:

- 250 gr bunga pepaya, rebus dengan 6-10 lembar daun jambu biji, tiriskan, remas-remas pakai garam, dan bilas bersih
- 1 sdm teri nasi goreng

Bumbu cincang halus:

- 5 siung bawang putih
- 8 siung bawang merah
- 2 buah cabai merah besar
- 8 buah cabai rawit

Bumbu lain:

- 2 cm lengkuas, geprek
- 3 lembar daun salam
- 1 sdt saus tiram
- gula
- garam
- merica
- kaldu jamur

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu cincang bersama lengkuas dan daun salam hingga matang.
2. Masukkan bunga pepaya, aduk sebentar. Bumbui dengan saus tiram, gula, garam, merica, dan kaldu jamur.
3. Lalu masukkan teri nasi goreng, masak hingga matang.

Sup Oyong Udang



<https://www.kompas.com/food/read/2022/09/26/190700175/resep-sop-oyong-udang-pedas-hidangan-hangat-untuk-makan-malam>

Bahan:

- 2 buah oyong, kupas dan potong bulat
- 200 gr udang ,kupas kulitnya, sisakan ekor, kerat punggungnya
- 10 butir telur puyuh, rebus, kupas
- 1 batang daun bawang, iris kasar
- 1 batang seledri, iris kasar
- 1 buah wortel, kupas, potong dadu

Bumbu:

- ½ buah bawang bombay, cincang halus
- 3 siung bawang putih, geprek, cincang halus
- 1 cm jahe, memarkan
- garam, gula, dan lada bubuk secukupnya

Cara Membuat:

1. Didihkan air dalam panci. Sambil menunggu air mendidih tumis bawang putih dan bawang bombay sampai wangi, masukkan jahe, aduk sebentar, matikan api.
2. Tuang bumbu yang sudah ditumis ke dalam panci berisi air mendidih, masukkan udang, dan wortel, bumbu garam, gula dan lada, aduk rata, masukkan tahu, oyong, telur puyuh dan daun bawang, koreksi rasa, bila sudah pas matikan api, taburi seledri, sajikan segera.



Ayam Rica

<https://food.detik.com/ayam/d-5857716/resep-ayam-rica-rica-kemangi-yang-gurih-pedas-nendang>

Bahan:

- 1 ekor ayam
- 1 batang serai
- 2 lembar daun salam
- 4-6 lembar daun jeruk
- kaldu bubuk secukupnya
- minyak goreng secukupnya
- 2 siung bawang putih iris
- 2-3 siung bawang merah iris

Bumbu halus:

- 75 - 85 gr cabai merah keriting
- 75 - 85 gr cabai hijau keriting
- 20 gr rawit
- 3 siung bawang putih
- 10 siung bawang merah
- ½ ruas jahe
- 1 batang serai, ambil putihnya
- 2 butir kemiri
- 1 cm kunyit
- garam secukupnya
- ½ ruas lengkuas

Cara Membuat:

1. Ungkep ayam yang telah dipotong-potong sesuai selera dengan bumbu ungkep hingga empuk dan sisihkan.
2. Goreng ayam hingga matang.
3. Tumis bawang merah dan bawang putih iris hingga wangi, tambahkan bumbu halus dan daun-daun, kaldu bubuk jika suka, masak hingga matang.
4. Campurkan ayam dengan bumbu rica beberapa saat sebelum api dimatikan, masak sebentar hingga bumbu meresap kedalam daging ayam.
5. Koreksi rasa sebelum disajikan.

Tenggiri Asam Pedas



<https://static.promediateknologi.id/crop/0x0:0x0/750x500/webp/photo/2023/02/03/2910763596.png>

Bahan:

- 500 gr ikan tenggiri, potong-potong dan bersihkan, balurin air jeruk kunci ,diamkan 15 menit lalu bilas
- minyak untuk menumis
- 1 sdm asem larutkan dengan sedikit air
- garam gula secukupnya
- air matang secukupnya

Bumbu a (haluskan):

- 8 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 cm kunyit
- 10 biji cabai merah keriting
- 3 butir kemiri
- 1 sdm terasi

Bumbu b:

- 1 batang serai, geprek
- 2 cm lengkuas, geprek
- 5 lembar daun jeruk

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu a sebentar, lalu masukkan bumbu b, tumis sampai wangi.
2. Masukkan air matang secukupnya dan air asem, tambahkan garam gula. Tunggu mendidih lalu masukkan ikan. Masak sampai ikan matang
3. Angkat dan sajikan.



Kwetiau Goreng

https://asset.kompas.com/crops/1g9P4L73NLmOshdRUptmBe_oQgQ=/0x0:698x465/750x500/data/photo/2020/12/07/5fce3837c4f6d.jpg

Bahan:

- ½ kg kwetiau
- 2 telur
- caisim secukupnya
- 3 buah bakso, iris tipis
- dada ayam, goreng suwir

Bumbu:

- 2 siung bawang putih cincang
- garam secukupnya
- ½ sdt kaldu
- kecap manis secukupnya
- ½ sdt merica bubuk

Cara Membuat:

1. Tumis bawang putih hingga harum lalu masukkan telur , aduk bikin orak arik .
2. Masukkan sayur, bakso, ayam suwir aduk rata, masukkan garam, merica bubuk dan kaldu bubuk aduk kembali.
3. Masukkan kwetiau aduk rata lalu tuangkan kecap manis secukupnya. Aduk hingga semua tercampur rata. Tes rasa lalu angkat dan sajikan.

Sup Ikan Nila Kemangi



https://akcdn.detik.net.id/community/media/visual/2020/10/17/sup-ikan-gurame-kuah-bening-1_43.jpeg?w=700&q=90

Bahan:

- 2 ekor ikan nila, potong jadi 3 bagian
- 1 cm kunyit
- 1 cm jahe
- 5 biji bawang merah
- 2 biji bawang putih
- 3 buah cabai
- 2 cm laos, geprek
- 1 batang serai, bagi 3 lalu geprek
- 5 sdm air asam jawa
- 2 lembar daun salam
- garam secukupnya
- 1 liter air
- 1 buah jeruk nipis
- kemangi secukupnya
- 1 batang daun bawang
- 2 buah tomat, potong

Cara Membuat:

1. Potong ikan dan beri perasan jeruk nipis.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, cabai dengan blender.
3. Tumis bumbu halus, laos, serai, daun salam hingga wangi.
4. Masukkan potongan ikan dan air. Masak hingga ikan matang dan bumbu meresap.
5. Tambahkan garam, asam jawa. Koreksi rasa.
6. Jika sudah pas, masukkan potongan tomat, daun bawang, dan kemangi lalu sajikan selagi hangat.



Tumis Usus Pedas

<https://i0.wp.com/resepkoki.id/wp-content/uploads/2018/04/Resep-Usus-ayam-tumis.jpg?fit=500%2C461&ssl=1>

Bahan:

- 350 gr usus ayam
- tempe, potong kotak
- 5 siung bawang putih, iris
- 5 siung bawang merah, iris
- 4 cabai hijau besar, iris
- cabai rawit secukupnya, iris
- sekelingking jahe, geprek
- kecap dan garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Cuci bersih usus, potong sesuai selera, lalu rebus sampai empuk, kemudian siram dengan air dingin.
2. Panaskan minyak, tumis para bawang dan cabai, tumis sampe wangi.
3. Lalu masukkan usus, tempe, kecap dan garam. Aduk rata, koreksi rasa, masak sampe matang.
4. Cek rasa dan sajikan.

Ayam Goreng Lengkuas



https://cdn.idntimes.com/content-images/post/20190827/warungmbaksum-684fc6631fe781bb01306efe2d9af4c5_600x400.jpg

Bahan:

- 3 ekor ayam potong 4 bagian
- 6 lembar daun salam
- 3 batang serai geprek
- garam, gula, dan air secukupnya

Bumbu halus:

- 6 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 6 butir kemiri
- 3 sdm ketumbar
- 2 ruas jahe
- 6 ruas kunyit
- 100 gr lengkuas
- minyak secukupnya

Cara Membuat:

1. Campur semua Bahan: jadi satu kecuali air dan diamkan kurang lebih 30 menit
2. Tambahkan air secukupnya jangan terlalu banyak.
3. Ungkep ayam sampai matang.
4. Dinginkan sampai suhu ruang.
5. Lalu panaskan minyak dan goreng ayam sampai kuning keemasan.
6. Siap disajikan dengan nasi hangat.



<https://ik.trn.asia/uploads/2023/10/1698627937258.png>

Gulai Daun Singkong

Bahan:

- 3 ikat daun singkong, rebus hingga lembut, dan iris
- 1 kelapa parut
- penyedap rasa dan gula
- 2 serai, geprek
- teri medan secukupnya

Bumbu halus:

- 10 siung bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 10 cabai besar
- seruas kunyit
- sedikit terasi bakar

Cara Membuat:

1. Masukkan santan ke wajan, tuangkan bumbu halus sambil diaduk, nyalakan apinya.
2. Masukkan daun singkong dan teri medan masak sampai mendidih sambil diaduk supaya santannya tidak pecah, beri penyedap rasa, gula dan koreksi rasanya lalu sajikan.

Mie Lethek Goreng



<https://www.masakapaharini.com/wp-content/uploads/2020/12/Sepiring-Mie-Lethek-Goreng-1-1-500x300.jpg>

Bahan:

- 3 lembar mie lethekek kering
- 6 siung bawang putih
- 2 siung bawang merah
- 1 butir kemiri
- ¼ buah kubis
- 1 buah wortel iris seperti korek
- 1 butir telur ayam
- garam, merica, dan kecap secukupnya
- daun bawang dan daun seledri secukupnya
- bawang goreng secukupnya untuk taburan

Cara memasak:

1. Rebus mi lethekek dengan air mendidih sampai lunak (2 menit), angkat dan siram dengan air dingin lalu tiriskan.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, dan kemiri.
3. Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan telur dan wortel. Setelah wortel agak matang, masukkan irisan kubis, tambahkan kecap.
4. Masukkan mi, daun bawang, dan daun seledri. Aduk hingga rata. Tambahkan garam dan merica. Koreksi rasa.
5. Sajikan mi lethekek goreng dengan taburan bawang goreng dan daun bawang mentah.



<https://asset-2.tstatic.net/kaltim/foto/bank/images/resep-tumis-selada-air-yang-enak-ini-jika-tidak-ingin-repot-untuk-menghadirkan-menu-sahur.jpg>

Tumis Selada Air

Bahan:

- 300 gram selada air
- 2 lembar daun salam
- 2 sdm saus tiram
- 1 sdm kaldu jamur
- ½ sdt merica bubuk
- 4 sdm minyak
- 5 buah cabe merah keriting iris tipis

Bumbu ulek:

- 10 buah cabe rawit merah
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt terasi goreng
- 1 sdt garam

Cara memasak:

1. Petik selada air, sisihkan yang tua atau keras batangnya. Cuci bersih lalu tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu ulek dan cabe merah keriting hingga harum dan matang.
3. Masukkan salam, tambahkan daun selada air, masak hingga layu.
4. Bumbui dengan saus tiram, kaldu jamur dan merica, aduk rata.
5. Angkat dan sajikan bersama dengan nasi putih hangat.

Sayur Jantung Pisang



<https://static.promediateknologi.id/crop/0x0:0x0/750x500/webp/photo/2023/06/03/Lodeh-jantung-pisang-2508876342.jpg>

Bahan:

- 1 buah jantung pisang, ambil bagian putihnya
- 2 lembar daun salam
- 1 buah serai, geprek
- 2 ruas lengkuas, geprek
- 5 buah cabai rawit
- garam dan gula merah secukupnya
- 65 ml santan kental
- air secukupnya
- minyak untuk menumis

Bumbu halus:

- 4 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 5 butir kemiri
- 2 buah cabai merah
- 1 ruas kunyit
- 1 ruas jahe
- sedikit terasi
- 1 sdm ketumbar

Cara memasak:

1. Rebus jantung pisang dengan sedikit garam sampai agak lunak, angkat dan tiriskan, lalu potong-potong.
2. Tumis bumbu halus sampai matang, beri air, masukkan daun salam, serai, lengkuas, garam, dan gula merah, aduk. Lalu masukkan jantung pisang, aduk.
3. Terakhir masukkan santan dan cabai rawit, aduk.
4. Tunggu santan hingga mendidih, koreksi rasa dan angkat.
5. Sayur jantung pisang siap dihidangkan dengan nasi putih hangat dan kerupuk.



Rendang Paha Ayam Organik

<https://static.promediateknologi.id/crop/0x0:0x0/750x500/webp/photo/2022/10/06/2306430137.jpg>

Bahan:

- 4 paha ayam organik
- 2 buah kentang, potong-potong
- 2 butir telur rebus
- 1 lembar daun kunyit, iris
- 4 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 1 bungkus kelapa parut kering
- 200 ml santan dan air
- garam
- gula malaka
- penyedap rasa

Bahan: halus:

- 8 butir bawang merah
- 3 butir bawang putih
- 1 cm kunyit
- 1 cm jahe
- 1 cm lengkuas
- 2 batang serai
- 3 buah cabai rawit
- 3 buah cabai merah

Cara Membuat:

1. goreng kentang, sisihkan.
2. panaskan minyak, tumis Bahan: halus sampai kering dan pecah minyak.
3. masukkan ayam tumis sebentar, kemudian masukkan santan dengan air, aduk rata.
4. masukkan kerisik, daun jeruk, daun salam, dan daun kunyit.
5. kemudian masukkan kentang dan telur rebus, tambahkan garam, gula malaka, dan penyedap rasa.
6. masak dengan api kecil sampai air kering, jika ingin berkuah jangan masak sampai kering.

Gulai Ayam



<https://static.promediateknologi.id/crop/4x460:712x1134/750x500/webp/photo/p1/535/2023/09/07/7.jpg>

Bahan:

- ½ ekor ayam
- 1 buah jeruk nipis
- 1 batang serai geprek
- 2 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- 200 ml santan encer
- 200 ml santan kental
- air matang secukupnya
- garam dan kaldu bubuk
- satu bungkus sasa bumbu gulai

Cara Membuat:

1. cuci bersih daging ayam dan lumuri dengan jeruk nipis, diamkan kurang lebih 10 menit.
2. tumis bumbu gulai sampai wangi, masukkan daun salam, daun jeruk, dan serai, aduk sampai bumbu matang, masukkan ayam, aduk rata, masak sampai berubah warna, tambahkan garam dan kaldu.
3. masukkan santan encer dan air, masak dengan api sedang sampai daging ayam empuk.
4. setelah kuah menyusut dan daging ayam empuk, masukkan santan kental, masak sambil terus diaduk sampai santan mendidih dan bumbu meresap.



Pepes Lais Tempoyak

<https://cookpad.com/id/recipe/images/3360b0fb97ef7c1f>

Bahan:

- ½ kg ikan lais
- 1 buah jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 2 sdm tempoyak
- 1 batang serai

Bumbu halus:

- 3 siung bawang putih
- 6 siung bawang merah
- 3 butir kemiri
- 2 cm kunyit
- 1 cm jahe
- ½ tomat
- 5 buah cabai merah
- 2 cm laos
- ½ sdt garam
- 1 sdt gula

Pelengkap:

- kemangi dan cabai rawit
- daun pisang

Cara Membuat:

1. cuci ikan lais hingga bersih, lalu beri air jeruk nipis dan garam sedikit saja, diamkan 15 menit.
2. tumis semua bumbu halus dan serai dengan sedikit minyak hingga harum.
3. lalu beri garam dan gula, masukkan juga tempoyaknya, cicipi, lalu angkat bumbunya. Lumuri ikan dengan daun kemangi dan cabai rawit.
4. bungkus dan sematkan ujung daun pisangnya dengan tusuk gigi.
5. kukus kurang lebih 30 menit.
6. kemudian bakar di atas teflon.

Pesmol Ikan



<https://www.kompas.com/food/read/2021/01/20/080800475/resep-pesmol-ikan-nila-khas-sunda-bumbu-kuning-pedas-asam>

Bahan:

- ½ kg ikan nila
- jeruk nipis
- 1 sdt garam

Bumbu halus:

- 5 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 butir kemiri
- 1 cm kunyit / kunyit bubuk

Bahan tambahan:

- cabai rawit secukupnya
- 15 ml sasa santan
- 1 sdt garam
- 1 sdt kaldu ayam
- lada bubuk secukupnya
- gula secukupnya

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan nila yang telah dicuci dengan jeruk nipis dan garam. Diamkan sekitar 5 hingga 10 menit lalu goreng hingga setengah kering.
2. Ulek bumbu halus kecuali daun salam dan serai.
3. Tumis bumbu halus, masukkan daun salam dan serai. Masak hingga wangi.
4. Tambahkan 200ml air, masukkan cabai rawit. Masak hingga mendidih.
5. Tambahkan bumbu garam, kaldu, lada, dan gula. Koreksi rasa.
6. masukkan ikan nila yang sudah digoreng. Masak hingga air agak susut.
7. Tambahkan santan. Bisa pakai banyak jika suka gurih dan kental pada santan.
8. Jika bumbu sudah meresap, air sudah susut. Maka pesmol nila sudah matang dan siap disajikan.



Ikan Bakar

<https://food.detik.com/makanan-laut/d-6099170/3-resep-ikan-bakar-bumbu-pedas-manis-yang-mantap-meresap-rasanya>

Bahan:

- 1 kg ikan tongkol
- 1 sdm garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdm air jeruk nipis
- daun pisang, untuk membungkus, secukupnya

Bahan: sambal kenari:

- 100 gr kenari, goreng
- 5 butir bawang merah
- 8 buah cabai
- sasa bubuk msg secukupnya

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan tongkol dengan garam, merica bubuk dan air jeruk nipis, diamkan selama 15 menit lalu bungkus dengan daun pisang.
2. Bakar ikan sambil dibolak-balik hingga matang, lalu angkat.
3. Sambal kenari: haluskan semua Bahan:, tambahkan sasa bubuk msg, lalu tambahkan air jeruk nipis, aduk rata.
4. Sambal kecap: campurkan semua Bahan: lalu aduk rata.
1. Sajikan ikan bakar dengan sambal kenari dan sambal kecap.

Sup kimlo Bakso



<https://lifestyle.okezone.com/read/2021/04/12/298/2393340/menu-sahur-pertama-sup-kimlo-bakso-yang-gurih-dan-hangat>

Bahan:

- bakso sapi secukupnya
- jamur kuping secukupnya, potong sesuai selera
- soun, rendam sebentar dengan air biasa dan tiriskan
- wortel secukupnya, potong-potong
- 1 - 2 dada ayam fillet, rebus sebentar dan suwir
- kacang kapri secukupnya
- daun bawang dan seledri secukupnya
- bawang goreng secukupnya
- minyak goreng untuk menumis bumbu
- ½ siung bawang bombay, cincang halus atau kasar
- 3 - 4 siung bawang putih, cincang halus
- 2 cm jahe, iris
- ½ sdt lada bubuk
- ½ pala bubuk
- garam dan kaldu bubuk secukupnya
- 800 ml air
- 1 liter air kaldu ayam atau sapi

Cara Membuat:

1. tumis bawang putih, bawang bombay, dan jahe hingga harum, masukkan pala bubuk dan lada bubuk, aduk rata.
2. tambahkan air kaldu sesuai selera, biarkan sampai mendidih.
3. tambahkan wortel, biarkan hingga setengah matang, lalu tambahkan bakso, ayam suwir, kacang kapri, jamur kuping, kaldu bubuk, dan garam, masak semua hingga matang.
4. beberapa saat sebelum api dimatikan, tambahkan daun bawang.
5. sajikan dengan bawang goreng dan seledri.



Ikan Masak Belimbing

<https://cookpad.com/id/recipe/images/9d5787310854371c>

Bahan:

- 3 iris ikan tenggiri
- belimbing wuluh, buang ujungnya dan potong-potong
- mi, rebus sebentar
- 65 ml santan instan
- air secukupnya
- cabai rawit secukupnya
- 1 sdt asam jawa, larutkan dengan air hangat dan buang ampasnya
- gula, garam, dan kaldu bubuk
- 1 ruas lengkuas geprek
- 1 lembar daun salam

Bumbu halus:

- cabai merah keriting
- sesuai selera pedasnya
- 6 bawang merah
- 2 kemiri
- 1 ruas kunyit
- 1 sdt terasi

Cara Membuat:

1. tumis bumbu halus.
2. masukkan daun salam dan lengkuas, lalu tuang santan dan air, biarkan hingga mendidih.
3. tambahkan ikan dan belimbing.
4. masukkan larutan asam jawa.
5. setelah ikan matang, masukkan cabai rawit, garam, gula, dan kaldu bubuk.

Asem - Asem Daging



<https://food.detik.com/resep-pembaca/d-6837715/4-resep-asep-asep-daging-yang-segar-dan-lezat>

Bahan:

- ¼ daging, rebus lalu potong kotak-kotak
- buncis, iris-iris
- 8 bawang merah
- 6 bawang putih, iris-iris
- 4 daun jeruk
- 2 daun salam
- 2 ruas jari jahe
- 2 ruas jari laos dan serai
- 15 cabai hijau iris-iris dan cabai rawit utuh sesuai selera
- 2 tomat hijau
- 3 belimbing wuluh
- garam, gula pasir, dan penyedap non msg
- kecap manis

Cara Membuat:

1. tumis bawang merah dan putih, kemudian cabai hijau.
2. lalu tuang ke rebusan daging dan masukkan semua bumbu kecuali belimbing wuluh dan tomat, masak sampai mendidih.
3. masukkan buncis.
4. masukkan tomat, belimbing, garam, gula, penyedap, dan kecap manis.



Kerang Ijo Pedas

<https://www.dapurkobe.co.id/kerang-ijo-pedas>

Bahan:

- 500 gr daging kerang hijau, cuci bersih, rebus sebentar, tiriskan
- 1 batang serai geprek
- 2 lembar salam
- 2 lembar daun jeruk
- 5 buah cabai hijau, iris
- 2 sdm kecap manis
- garam dan gula pasir secukupnya
- air secukupnya
- minyak untuk menumis

Bumbu halus:

- 6 siung bawang putih
- 8 siung bawang merah
- 8 buah cabai merah
- 8 buah cabai rawit merah
- 1 sdt merica
- 3 butir kemiri
- 1 ruas jahe

Cara Membuat:

1. tumis bumbu halus, daun salam, daun jeruk, dan serai sampai matang dan berminyak.
2. masukkan kerang, garam, gula pasir, dan kecap manis, aduk-aduk, tambahkan sedikit air, masak sampai kerang matang dan bumbu meresap.
3. terakhir masukkan cabai hijau.

Jengkol Kalio



<https://www.dapurumami.com/resep/kalio-jengkol-aji-no-moto-a69madqm>

Bahan:

- 250 gr jengkol tua yang sudah direbus, pipihkan
- 700 ml santan cair
- 1 batang serai, memarkan
- 4 lembar daun salam
- 4 lembar daun jeruk, sobek-sobek
- garam, kaldu jamur, merica bubuk, dan sedikit gula pasir atau gula merah

Bumbu halus:

- cabai merah keriting dan rawit sesuai selera
- 8 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 4 butir kemiri
- 1 sdt ketumbar
- jahe, kunyit, dan lengkuas

Cara Membuat:

1. tumis bumbu halus sampai wangi, masukkan serai, daun salam, dan daun jeruk, tumis lagi agak lama sampai bumbu benar-benar matang dan mengeluarkan minyak.
2. masukkan santan dan jengkol, didihkan. Bumbui garam, kaldu jamur, merica, dan gula sesuai selera.
3. masak sampai bumbu meresap dan kuah santan menyusut. Jangan lupa cek rasa, angkat, dan sajikan dengan nasi hangat.



<https://www.fimela.com/food/read/5133511/resep-garang-a-sem-ayam>

Garang Asem Ayam

Bahan:

- ½ ekor ayam
- air perasan jeruk nipis
- 500 ml air
- 4 sdt fiber creme
- minyak goreng

Bumbu iris:

- 8 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 buah cabai hijau besar
- 5 buah cabai merah keriting
- 1 ruas lengkuas
- 1 ruas jahe
- 2 batang serai

Bumbu pelengkap:

- 5 buah belimbing wuluh, iris
- 5 buah cabai rawit merah utuh
- 2 buah tomat hijau
- 1 buah tomat merah
- 5 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- gula, garam, dan kaldu bubuk
- daun pisang secukupnya

Cara Membuat:

1. kucuri ayam yang telah dibersihkan dengan air perasan jeruk nipis. Diamkan sebentar lalu bilas dengan air bersih.
2. rebus ayam sebentar hingga kotorannya keluar semua. Bersihkan kembali. Sisihkan.
3. panaskan minyak goreng. Tumis bumbu iris hingga harum. Masukkan ayam, aduk rata. Tambahkan air. Masak hingga mendidih. Jika sudah mendidih, tuang fiber creme, gula, garam, dan kaldu bubuk.
4. aduk rata. Koreksi rasa. Masak hingga santan menyusut dan ayam matang. Lalu siapkan wadah, alasi dengan daun pisang.
5. tuang ayam dan kuah serta bumbu pelengkap. Tutup dengan daun pisang. Kukus selama 30 menit. Angkat dan sajikan.

Telur dadar Gulung Saos Asam Manis



<https://www.radarbogor.id/2022/04/02/resep-sahur-telur-dadar-gulung-saos-asam-manis/>

Bahan:

- 5 butir telur
- 2 sdm terigu
- 70 cc air minum
- garam dan penyedap
- 1/2 batang wortel, potong kecil-kecil

Bahan saus:

- 2 sdm kacang polong
- 5 cm jahe, potong korek api
- 3 sdm saus tomat
- 1/2 sdm kecap manis
- 1 sdm tepung maizena
- 200 ml air
- 1 buah jeruk kunci
- garam, penyedap jamur, dan gula pasir sesuai selera

Cara Membuat:

1. larutkan terigu dengan air, garam, dan penyedap. Campur wortel dan telur, kocok lepas.
2. panaskan teflon pakai api sedang, tuang kocokan telur, tunggu sebentar, kemudian gulung telur, tapi jangan sampai habis. Sisakan pinggirnya buat sambungan gulungan telur biar tidak putus.
3. ulangi lagi sampai adonan telur habis. Angkat dan sisihkan.
4. untuk sausnya, masukkan semua Bahan: saus kecuali larutan maizena di teflon yang baru dipakai goreng gulungan telur. Tunggu mendidih sebentar, koreksi rasa baru masukkan larutan maizena
5. angkat dan siram di atas potongan gulungan telur, siap disajikan.



Beef Teriyaki

<https://food.detik.com/daging/d-6224086/resep-beef-teriyaki-wijen-ala-restoran-yang-gurih-nampol>

Bahan:

- 300 gr daging sapi mulus, cuci dan fillet tipis
- 1 buah paprika hijau, iris-iris panjang
- 1 siung bawang bombay, iris-iris
- 2 sdm margarin
- air secukupnya
- garam dan gula pasir

Bumbu rendaman:

- 4 sdm saus teriyaki
- 3 sdm saus tiram
- 2 sdm saus cabai
- 1 sdm saus tomat
- 3 sdm kecap manis

Bumbu halus:

- 5 siung bawang putih
- 1 ruas jahe
- 1 sdt merica

Cara Membuat:

1. rendam daging dengan bumbu rendaman kurang lebih 1 jam atau bisa lebih. Sisihkan.
2. tumis bumbu halus dengan margarin sampai wangi, masukkan daging tambahkan garam dan gula pasir secukupnya, bisa ditambah saus lagi kalau dirasa kurang, tambahkan air secukupnya.
3. masak sampai daging matang dan bumbu meresap.
4. menjelang diangkat, masukkan bawang bombay dan paprika.

Gulai Udang



<https://www.inews.id/travel/kuliner/resep-gulai-udang>

Bahan:

- 250 gr udang
- kacang panjang secukupnya
- tempe secukupnya
- 1 papan petai
- 2 keping asam kandis
- 2 lembar daun salam
- 1 lembar daun kunyit
- 1 batang serai, memarkan
- 1 ruas lengkuas, geprek
- 3 lembar daun kunyit
- 1 saset santan ukuran kecil, boleh ganti santan fresh sesuai selera
- 400-500 ml air secukupnya
- kaldu bubuk secukupnya
- cabai rawit utuh

Bumbu halus:

- 15 cabai rawit hijau
- 3 siung bawang putih
- 8-10 siung bawang merah
- 1 ruas jahe
- 2 butir kemiri
- 1 cm kunyit
- garam secukupnya

Cara Membuat:

1. siapkan wajan, campurkan bumbu halus, santan, air, daun salam, daun jeruk, daun kunyit, serai, dan lengkuas.
2. masak sambil diaduk hingga mendidih, tambahkan udang, tempe, petai, dan cabai rawit utuh. Masak sebentar sambil diaduk, lalu tambahkan kacang panjang, asam kandis, dan kaldu bubuk, masak hingga semua matang.
3. koreksi rasa sebelum api dimatikan. Sajikan.



Ayam Tahu Bumbu Rempah Kecap Pedas

<https://cookpad.com/id/recipe/images/fa0248fcf20ab81e>

Bahan:

- 1 ekor ayam kampung muda, potong sesuai selera
- 3 buah tahu, potong segitiga dan goreng
- 1 bungkus bumbu ayam kecap rempah
- cabai hijau sesuai selera, potong serong
- kecap manis, kecap asin, dan saus tiram
- gula merah, gula pasir, dan garam
- minyak goreng
- air secukupnya
- cabai merah, iris

Bumbu tumbuk kasar:

- 10 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih

Cara Membuat:

1. bersihkan ayam, potong sesuai selera, goreng sebentar saja.
2. tumis bumbu tumbuk dengan minyak hingga harum, masukkan ayam dan potongan cabai hijau, bumbui dengan kecap manis, kecap asin, saus tiram, dan bumbu kecap rempah, aduk, baru masukkan air, masak hingga air menyusut.
3. saat ayam sudah lumayan empuk, masukkan tahu goreng, tambahkan gula merah, gula pasir, dan garam, masak hingga ayam empuk dan bumbu meresap.
4. tes rasa, lalu angkat, sajikan dengan taburan cabai sebagai hiasan saja.

Oseng Cumi Asin Jagung Manis



<https://cookpad.com/id/recipe/images/c92bf89a0539b64c>

Bahan:

- 200 gr cumi asin
- 1 buah jagung, sisir
- 2 lembar daun salam
- 1 sdm saus tiram dan air matang secukupnya
- gula pasir dan kaldu bubuk secukupnya

Bumbu iris:

- 10 buah cabai hijau besar, buang biji
- 3 buah cabai merah keriting
- 7 buah rawit merah
- 4 buah bawang merah
- ½ buah bawang bombay
- 5 siung bawang putih

Cara Membuat:

1. rendam cumi sekitar 20 menit, lalu cuci bersih. Potong cumi sesuai selera, goreng sebentar.
2. panaskan sedikit minyak, tumis bawang dan daun salam hingga harum, disusul dengan cabai merah dan rawit.
3. masukkan jagung dan cumi tambahkan cabai hijau, saus tiram, air, gula, dan kaldu bubuk. Koreksi rasa. Masak hingga bumbu meresap.
4. angkat dan sajikan.



<https://cookpad.com/id/recipe/images/4670149b10fbb809>

Ayam Krispi Saus Mayo

Bahan:

- 300 gr paha ayam fillet
- 2 butir putih telur

Bumbu marinasi:

- 1 sdt bawang putih bubuk
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt lada bubuk

Bahan: saus:

- 4 sdm saus mayonaise
- 2 sdm saus mayonaise pedas
- 1 sdm minyak wijen
- 2 sdm susu kental manis
- 1 sdm madu
- 1 sdm air jeruk lemon
- 5 sdm air matang
- 1 sdm margarin
- 3 siung bawang putih cincang kasar

Cara Membuat:

1. fillet paha ayam, potong agak kecil, dan marinasi dengan bumbu sampai meresap di kulkas selama 2 jam.
2. kocok putih telur.
3. celup daging ayam ke putih telur lalu gulingkan ke tepung balur, ulangi ke putih telur, lalu ke tepung lagi, balur merata, lakukan sampai habis.
4. panaskan minyak goreng agak banyak, goreng ayam fillet dengan api sedang sampai golden brown, angkat, dan tiriskan.
5. panaskan margarin, tumis bawang putih cincang sampai harus.
6. tuang Bahan: saus aduk merata. Matikan api, masukkan potongan ayam, aduk rata, angkat, beri garnish daun parsley cincang.

Ayam Lada Hitam



<https://www.finnafood.com/blog/resep-ayam-lada-hitam-spesial-cocok-untuk-bekal-kantor/>

Bahan: a:

- 500 gr ayam fillet
- 2 sdm tepung maizena
- garam, kaldu bubuk, dan lada putih secukupnya

Bahan: b:

- 3 siung bawang putih cincang
- 1,5 buah paprika hijau, iris panjang
- 1 buah bawang bombay, iris panjang
- 2 buah cabai merah besar, iris
- 2 sdm lada hitam tumbuk kasar

Bahan: saus:

- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm saus sambal
- 1 sdm saus tomat
- 2 sdm saus tiram

Cara Membuat:

1. potong ayam, bumbui dengan garam, kaldu bubuk, dan lada putih secukupnya. Tambahkan juga 2 sdm tepung maizena. Aduk rata dan diamkan 30 menit.
2. panaskan 4 sdm minyak di teflon, goreng ayam hingga matang dan kecokelatan. Sisihkan.
3. di minyak sisa goreng ayam, masukkan lada hitam, tumis hingga harum, lalu masukkan semua Bahan: b. Tumis sebentar.
4. masukkan ayam dan semua Bahan: saus, aduk hingga rata. Tambahkan garam dan kaldu bubuk secukupnya. Koreksi rasa. Sajikan hangat.



Daftar Pustaka

<https://asset.kompas.com/crops/9iODOSpi0ucaZ5Sw-CqPktPtsV0=/32x27:1000x672/750x500/data/photo/2023/01/07/63b95439d938b.jpg>

<https://food.detik.com/telur/d-5079842/resep-telur-dadar-keriting-ala-kedai-nasi-kapau-yang-renyah>

<https://herstory.co.id/read102388/resep-terong-kecap-sederhana-enak-bikin-nagih>

<https://www.finnafood.com/blog/resep-ayam-lada-hitam-spesial-cocok-untuk-bekal-kantor/>

<https://www.warisankuliner.com/resep/detail/430/semur-daging-sapi-sederhana>

<https://www.masakapahariini.com/resep/resep-soto-ayam-lamongan/>

<https://www.kompas.com/food/image/2020/11/23/210900475/resep-ayam-panggang-bumbu-rujak-rasanya-asam-pedas?page=1>

<https://www.masakapahariini.com/wp-content/uploads/2020/12/Sepiring-Mie-Lethek-Goreng-1-1-500x300.jpg>



Masak Di Rumah Aja!

Resep masakan rumahan selalu menjadi andalan menu sehari-hari. Jenis masakan ini bahkan selalu dirindukan saat jauh dari rumah. Meski sederhana, masakan rumahan selalu memiliki tempat tersendiri di hati. Banyak warung atau rumah makan yang menjual masakan rumahan. Kamu juga bisa membuat resep masakan rumahan sendiri. Resep masakan rumahan ini sangat sederhana dan mudah dibuat. Resep masakan rumahan cocok bagi kamu yang sedang belajar memasak. Di dalam buku ini kamu bisa menemukan banyak resep masakan rumahan mulai dari olahan sayur, telur, hingga daging.

Pca
Pustaka Cerdas

Karangmojo, Wedomartani,
Sleman, Yogyakarta

ISBN: Proses Pengajuan