

Aneka Resep

Memasak Lauk

Sehari-Hari

Ikan, lele, Seafood, Sup



Angela



Aneka Resep Memasak Lauk Sehari-Hari

Ikan, Lele, Seafood, Sup

Angela



Aneka Resep Memasak Lauk Sehari-Hari

Ikan, Lele, Seafood, Sup

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

Memasak adalah salah satu kemampuan manusia untuk mengolah makanan yang akan dikonsumsi. Memasak bisa dilakukan siapa saja, namun hambatan yang sering dialami seseorang sebelum memasak adalah memilih menu masakan.

Di zaman yang serba mudah seperti saat ini, mendapatkan makanan bisa dilakukan hanya dengan tinggal memesan lewat jasa pengantar makanan saja. Namun akan lebih baik jika kamu memasak menu makananmu sendiri. Selain lebih hemat, kebersihan makanan yang kamu konsumsi akan lebih terjamin.

Mungkin banyak orang yang memilih hidangan dengan proses memasak yang cukup rumit. Namun ada kalanya kamu juga lebih sering memilih menu makanan yang simpel dan praktis. Salah satunya sup daun katuk. Selain praktis, bahan menu sup daun katuk juga mudah di temukan disekitar rumah.

Saat Jenuh membeli makanan di luar, tak ada salahnya untuk memasak sendiri di rumah. Pasalnya, banyak manfaat yang akan didapatkan dengan memasak. *Home cooking* atau biasa dikenal dengan sebutan masakan rumahan, sering kali dipilih banyak orang karena memiliki banyak keuntungan.

Meski sederhana, masakan rumahan tetap jadi favorit orang-orang. Pasalnya, memasak sendiri di rumah dinilai lebih sehat karena kamu lebih bisa mengontrol kualitas dan kebersihannya. Dengan begitu, kita dapat mengatur bumbu apa saja yang ada. Selain itu, masih banyak lagi manfaat memasak di rumah yang bisa kamu rasakan.

Penulis

Daftar Isi



Kata Pengantar.....	3
Daftar Isi.....	5
Pepes Ikan Kembung.....	7
Cakalang Suwir	8
Ikan Goreng Bumbu Kuning.....	9
Ikan Asin Cabe Ijo	10
Ikan Gulai Padang.....	11
Ikan Bandeng Goreng Sambal Kecap.....	12
Tenggiri Goreng Saus Asam Gurih.....	13
Kakap Merah Tauco Cabai Hijau	14
Ikan Gembung Goreng.....	15
Ikan Goreng Sambal Terasi.....	16
Ikan Kerapu Goreng Sambal Dabu-Dabu	17
Ikan Tuna Kriuk	18
Ikan Goreng Cabai Hijau	19
Ikan Saba Goreng Tanpa Minyak.....	20
Ikan Bawal Goreng Sambal Matah	21
Pindang Ikan Mas	22
Pecak Gurame	23
Lele Penyet.....	24
Ikan Peda Goreng Tepung	25
Ikan Layang Penyet	26
Ikan Goreng Sambal Penyet	27
Ikan masak Acar Kuning	28
Ikan Goreng Sambal Dabu-Dabu.....	29
Ikan Goreng Sambal Mangga Muda.....	30
Ikan Goreng Saus Asam Manis Pedas.....	31
Ikan Kembung Saus Tiram	33
Ikan Patin Goreng Tepung.....	34

Ikan Belanak Goreng Kecap	35
Ikan Wader Goreng	36
Dori Katsu	37
Gurame Goreng Sambal Pecak	38
Ikan Kembung Sambal Kemangi.....	39
Mujair Goreng Sambal Tomat.....	40
Ikan Goreng Bumbu Cobek Mentah	41
Lele Kremes.....	42
Cumi Goreng Asem	43
Oseng Kerang Dara	44
Cumi Asin Cabai Ijo	45
Kerang Hijau Saus Padang Pedas.....	46
Cumi Saus Tomat.....	47
Gulai Ikan Belimbing	48
Sop Sayur	49
Sop Kepiting Tofu	50
Sop Daging Kuah Rempah	51
Sop Bakso Tahu	52
Sop Ikan Dori Ala Batam.....	53
Sup Ayam Angkak	54
Sop Oyong Soun	56
Sup Pangsit Ayam dan Udang.....	57
Capcay Kuah Seafood.....	58
Cumi Cabe Ijo	59
Udang Kentang Pete	60
Gulai Ikan	61
Semur Ikan Nila	62
Mangut Lele	63
Krengseng Lele	64
Rica-Rica Lele Pedas.....	65
Lele Sambal Kemangi.....	66
Lele Woku	67
Lele Asam Pedas.....	68
Lele Bumbu Bali.....	69
Lele Balado	70
Pecel Lele Sambal Lado Mudo	71
Lele Bumbu Rujak.....	73
Daftar Pustaka	74

Pepes Ikan Kembung

Bahan:

- 3 ekor ikan kembung
- 3 batang serai, memarkan
- 8 buah belimbing wuluh, iris
- 1 ikat daun kemangi
- Tusuk gigi secukupnya
- Daun pisang secukupnya

Bumbu Halus:

- 12 siung bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 6 buah cabai merah keriting
- 8 buah cabai rawit
- 6 butir kemiri, sangrai
- 3 sentimeter kunyit
- 3 sentimeter lengkuas
- 2 sendok teh gula pasir
- 1½ sendok teh garam



<https://www.sayurbox.com/blog/5-resep-menu-masakan-sehari-hari>

Cara Membuat:

1. Cuci bersih ikan, lalu iris-iris tipis di permukaan daging ikan.
2. Haluskan semua bahan bumbu halus, lalu balurkan ke ikan secara merata. Diamkan selama 15 menit di dalam kulkas.
3. Ambil daun pisang, lalu susun daun kemangi, bumbu halus, belimbing wuluh, serai, dan ikan secara berurutan. Lalu, beri lagi bumbu halus, daun kemangi, dan belimbing wuluh.
4. Setelah semua bahan tersusun di dalam daun pisang, bungkus rapi dengan menyematkan lidi di kedua sisinya.
5. Kukus pepes ikan selama 30 menit hingga matang. Angkat.
6. Bakar pepes ikan hingga wangi dan daunnya berwarna kecokelatan. Angkat.
7. Pepes ikan kembung pedas pun siap untuk dinikmati.

Cakalang Suwir

Bahan:

- 500 gram ikan cakalang
- 4 sendok makan minyak goreng
- 1 batang serai, memarkan
- 6 lembar daun jeruk, iris tipis
- 1 sendok teh garam
- ½ sendok teh gula pasir

Bumbu:

- 6 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 sentimeter jahe
- 10 buah cabai merah besar
- 5 buah cabai merah keriting
- 5 buah cabai rawit merah

Cara Membuat:

1. Goreng ikan cakalang terlebih dahulu, lalu suwir-suwir. Sisihkan.
2. Giling kasar semua bahan bumbu. Sisihkan.
3. Panaskan minyak goreng di dalam wajan, lalu tumis bumbu. Tambahkan batang serai dan daun jeruk, lalu tumis hingga harum.
4. Masukkan suwiran ikan cakalang, garam, dan gula pasir ke dalam wajan. Masak hingga agak kering, lalu angkat.
5. Cakalang suwir pun siap untuk disantap.



<https://www.sayurbox.com/blog/5-resep-menu-masakan-sehari-hari>

Ikan Goreng Bumbu Kuning

Bahan:

- 700 gram ikan kembung
- ½ buah jeruk nipis
- Minyak goreng secukupnya

Bumbu Halus:

- 10 siung bawang merah
- 8 siung bawang putih
- 1 sendok makan ketumbar
- 1½ sendok teh garam
- 3 ruas kunyit



<https://www.sayurbox.com/blog/5-resep-menu-masakan-sehari-hari>

Cara Membuat:

1. Cuci bersih ikan, lalu iris-iris tipis permukaan dagingnya.
2. Haluskan bahan bumbu halus, lalu tambahkan air perasan jeruk nipis. Aduk rata.
3. Balurkan bumbu halus ke seluruh permukaan ikan secara merata hingga ke bagian dalamnya. Diamkan selama 30 menit.
4. Panaskan minyak goreng, lalu goreng ikan hingga matang. Angkat.
5. Ikan goreng bumbu kuning pun siap untuk dinikmati.

Ikan Asin Cabe Ijo

Bahan:

- 8 ekor ikan peda putih
- 4 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, memarkan
- 10 buah mata petai, belah jadi 2 bagian
- 150 mililiter air
- 1 sdm air perasan jeruk nipis
- Minyak goreng secukupnya



<https://www.sayurbox.com/blog/5-resep-menu-masakan-sehari-hari>

Bumbu:

- 150 gram cabai hijau keriting
- 25 gram cabai rawit hijau
- 100 gram bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1½ sendok teh garam
- 1 sendok teh gula pasir

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak goreng, lalu goreng ikan peda hingga berkulit. Angkat dan tiriskan.
2. Suwir kasar daging ikan peda, lalu sisihkan.
3. Gerus kasar bahan bumbu.
4. Panaskan sedikit minyak, lalu tumis bahan bumbu, daun jeruk, dan batang serai hingga harum.
5. Masukkan petai, suwiran ikan peda, dan air ke dalam tumisan bumbu. Aduk rata.
6. Masak hingga airnya menyusut dan bumbu meresap.
7. Tuang air perasan jeruk nipis, aduk rata. Jika sudah matang, angkat.
8. Ikan asin cabe ijo pun siap dinikmati.

Ikan Gulai Padang

Bahan:

- 1 ekor atau 600 gram ikan nila
- 1 sendok teh garam
- 2 sendok makan air jeruk nipis
- Minyak goreng secukupnya
- 5 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 1 lembar daun kunyit, ikat simpul
- 600 mililiter santan sedang
- 8 buah cabai hijau keriting, belah jadi 2 bagian
- 8 buah cabai rawit, potong-potong
- 2 buah asam kandis

Bumbu Halus:

- 8 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 4 butir kemiri, sangrai
- 8 buah cabai merah keriting
- 3 sentimeter kunyit
- 2 sentimeter jahe
- 2 sentimeter lengkuas
- 1 sendok teh ketumbar, sangrai
- 1 sendok teh garam

Cara Membuat:

1. Cuci bersih ikan, lalu iris-iris tipis permukaan daging ikannya.
2. Lumuri ikan dengan garam dan air perasan jeruk nipis. Diamkan selama 10 menit.
3. Panaskan minyak goreng, lalu goreng ikan hingga matang. Angkat dan tiriskan.
4. Haluskan bahan bumbu halus, lalu tumis dengan sedikit minyak bersama daun jeruk, daun salam, serai, dan daun kunyit hingga harum.
5. Tuang santan, cabai hijau, cabai rawit, dan asam kandis. Aduk rata dan masak hingga bumbu meresap.
6. Masukkan ikan dan masak hingga mendidih. Angkat.
7. Ikan gulai Padang siap untuk disantap.



<https://www.sayurbox.com/blog/5-resep-menu-masakan-sehari-hari>

Ikan Bandeng Goreng Sambal Kecap

Bahan:

- 2 ekor ikan bandeng

Bumbu Marinasi:

- 2 cm kunyit
- 1 sdt ketumbar
- Garam dan merica
- Kaldu bubuk

Sambal Kecap:

- Tomat hijau
- Bawang merah
- Cabai rawit
- Kecap manis



<https://www.briliofood.net/resep/10-resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Cara Membuat:

1. Bersihkan ikan, tidak perlu dibersihkan sisiknya. Buang kepala dan ekornya. Kerat-kerat ikan setiap 1/2 cm.
2. Balur ikan dengan bumbu marinasi, diamkan selama 30 menit.
3. Goreng ikan sampai matang.
4. Siapkan sambal kecap, iris semua bahan, taruh di dalam piring kecil dan tuangkan kecap manis. Aduk rata dan sajikan.

Tenggiri Goreng Saus Asam Gurih

Bahan:

- 400 gr ikan tenggiri
- 1 sdt asam jawa
- 150 ml air
- 1 sdm krimer
- 3 sdm kecap manis
- 3 butir bawang merah, iris kasar
- 8 cabai rawit, iris
- Garam, lada, dan gula secukupnya



<https://www.briliofood.net/resep/10-resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Cara Membuat:

1. Cuci bersih ikan dengan air mengalir, lalu marinasi ikan selama 30 menit dengan sedikit garam dan lada.
2. Setelah itu goreng ikan sampai matang. Sisihkan.
3. Didihkan air asam jawa, lalu masukkan krimer dan kecap manis.
4. Masak sampai mengental, kemudian masukkan ikan goreng, bawang merah, dan cabai rawit.
5. Bumbui dengan sedikit garam dan gula, aduk rata. Angkat dan sajikan.

Kakap Merah Tauco Cabai Hijau

Bahan:

- 2 ekor ikan kakap merah
- 2 sdm tauco Bangka
- Cabai hijau keriting, potong serong
- Cabai rawit merah, belah dua
- 2 butir tomat hijau
- 1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- Kecap manis secukupnya
- Garam
- Gula
- 1 sdm saus tiram
- Air dan minyak goreng secukupnya
- Air jeruk kunci

Bumbu Iris:

- 1 potong jahe, iris tipis memanjang
- 5 butir bawang merah
- 4 butir bawang putih

Cara Membuat:

1. Cuci bersih ikan, kerat-kerat punggungnya dan beri perasan air jeruk kunci dan garam. Diamkan sebentar, kemudian goreng dan sisihkan.
2. Tumis bumbu iris sampai harum, masukkan ikan, tauco, kecap manis, saus tiram, gula, dan garam. Tambahkan juga air secukupnya.
3. Masak sampai mendidih, lalu masukkan cabai hijau, cabai rawit, dan tomat.
4. Tambahkan larutan tepung maizena, masak hingga bumbu meresap, tes rasa, angkat dan sajikan bersama nasi hangat.



<https://www.briliofood.net/resep/10-resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Ikan Kembung Goreng

Bahan:

- 250 gr ikan kembung, bersihkan
- Garam dan merica secukupnya
- 1/2 buah jeruk nipis

Sambal Kecap:

- 5 cabai rawit, iris
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- 4 siung bawang merah, iris
- 1/2 buah tomat
- 5 sdm kecap manis
- Garam



<https://www.briliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan dengan garam, merica, dan jeruk nipis sampai rata.
2. Diamkan selama satu jam atau satu malam di dalam kulkas.
3. Goreng ikan sampai matang. Siapkan di atas piring saji.
4. Kemudian buat sambal kecap dengan mencampurkan semua bahan. Aduk rata dan sajikan bersama ikan kembung.

Ikan Goreng Sambal Terasi

Bahan:

- Ikan mujair
- Jeruk nipis
- Garam
- Minyak goreng

Bahan Sambal:

- Cabai merah keriting
- Cabai rawit merah
- Bawang merah
- Tomat
- Terasi
- Garam
- Gula
- Kaldu jamur



<https://www.briliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Cara Membuat:

1. Bersihkan ikan, buang sisik dan isi perutnya, lalu cuci bersih, kerat badan ikan. Balurkan dengan perasan air jeruk nipis dan garam, diamkan beberapa saat, lalu goreng hingga matang. Angkat dan sajikan.
2. Siapkan sambal, haluskan atau ulek cabai, bawang merah, tomat, dan terasi. Tumis dengan sedikit minyak sampai harum dan matang, beri garam, gula, dan kaldu jamur sesuai selera. Koreksi rasa. Sajikan
3. Tambahkan lalapan sesuai selera agar lebih nikmat.

Ikan Kerapu Goreng Sambal Dabu-Dabu

Bahan:

- 1 ekor ikan kerapu
- 1 buah jeruk nipis
- Garam

Bahan Sambal:

- Tomat hijau
- Tomat merah
- Cabai rawit
- Bawang merah
- Garam
- Jeruk kunci
- Minyak panas



<https://www.briliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan dengan jeruk nipis dan garam, biarkan selama 15 menit, lalu goreng sampai matang.
2. Untuk sambal dabu-dabu, iris semua bahan, tambahkan garam dan siram dengan minyak panas. Tambahkan perasan air jeruk kunci. Sajikan dengan ikan kerapu goreng.

Ikan Tuna Kriuk

Bahan:

- 1/2 kg ikan tuna fillet, potong sesuai selera

Bahan tepung basah:

- 6 sdm tepung bumbu serbaguna
- Air secukupnya
- Campur. Jangan terlalu encer.

Bahan Tepung Kering:

- 6 sdm tepung terigu
- 3 sdm tepung tapioka
- Garam secukupnya
- Merica secukupnya



<https://www.briliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Cara Membuat:

1. Buat adonan tepung basah, campurkan tepung dan air. Aduk sampai mengental, usahakan adonan jangan terlalu cair.
2. Siapkan juga adonan tepung kering dengan mencampurkan semua bahan.
3. Masukkan potongan ikan tuna ke dalam tepung basah, kemudian celupkan pada tepung kering sambil dicubit-cubit, lakukan pada semua potongan ikan.
4. Goreng ikan dengan minyak panas hingga matang. Sajikan.

Ikan Goreng Cabai Hijau

Bahan:

- 1/2 kg ikan tenggiri
- 2-3 buah jeruk kunci
- Garam, gula, dan kaldu jamur
- 3-4 buah tomat hijau, potong dadu
- Minyak goreng
- 3-4 lembar daun jeruk

Bumbu ulek:

- 8-10 cabai hijau besar
- 10-20 cabai rawit hijau
- 10 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih

Cara Membuat:

1. Cuci bersih ikan, kemudian lumuri dengan jeruk nipis, garam, gula, dan kaldu jamur sesuai selera. Diamkan selama minimal 15 menit.
2. Goreng ikan sampai matang. Angkat dan sisihkan.
3. Tumis bumbu ulek dan daun jeruk dengan sedikit minyak sampai harum, masukkan tomat hijau, tumis dengan api kecil sampai tomat layu.
4. Masukkan garam, gula, kaldu jamur, dan air jeruk nipis, tes rasa. Jika sudah pas, masukkan ikan goreng, aduk rata, angkat dan sajikan.



<https://www.briliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Ikan Saba Goreng Tanpa Minyak

Bahan:

- 500 gr ikan saba
- Lemon atau jeruk nipis

Bumbu halus:

- 1 sdt ketumbar
- 7 siung bawang putih
- 3 siung bawang merah
- 1 ruas jari kunyit
- 1 sdt garam



<https://www.briliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Cara Membuat:

1. Cuci bersih ikan saba. Lumuri ikan saba dengan air lemon atau air jeruk nipis.
2. Balur ikan saba dengan bumbu halus, diamkan di kulkas selama minimal satu jam.
3. Goreng menggunakan air fryer hingga matang.

Ikan Bawal Goreng Sambal Matah

Bahan:

- Ikan bawal, bersihkan dan kerat
- Minyak goreng
- 1 buah jeruk nipis

Bumbu halus:

- 6 siung bawang putih
- 3 siung bawang merah
- Kunyit
- 1 sdm ketumbar
- Garam

Sambal matah:

- 6 buah bawang merah, potong
- 7 buah cabai rawit, potong
- Daun jeruk, potong tipis
- Garam
- Minyak panas

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan dengan jeruk nipis. Diamkan selama 10 menit.
2. Lumuri ikan dengan bumbu halus sampai rata. Lumuri juga pada bagian perut ikan. Diamkan selama 30 menit.
3. Panaskan minyak goreng.
4. Goreng ikan sampai matang.
5. Siapkan sambal matah dengan mencampurkan semua bahan. Siram dengan minyak panas. Aduk dan sajikan.



<https://www.briliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Pindang Ikan Mas

Bahan:

- 1 kg ikan mas
- 8-10 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2-4 butir kemiri, sangrai
- Terasi secukupnya
- 2 ruas kunyit, bakar
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai
- 2 ruas laos
- Gula merah dan garam secukupnya
- Kecap manis secukupnya
- Minyak untuk menggoreng



<https://www.briliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan mas dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar lalu cuci bersih.
2. Goreng ikan mas sebentar dalam minyak panas.
3. Haluskan bawang merah, bawang putih, kunyit, kemiri dan terasi sampai halus, kemudian tumis bumbu halus sampai harum.
4. Siapkan wajan yang sudah dialasi daun salam, kemudian masukkan ikan mas, tuangi bumbu halus yang sudah ditumis di atasnya. Tambahkan serai, dan laos.
5. Masukkan air, gula merah yang sudah dicairkan, kecap manis sampai ikan terendam.
6. Kecilkan api dan tutup wajan sampai ikan empuk dan menyerap.
7. Ikan siap dihidangkan sampai air menyusut.

Pecak Gurame

Bahan:

- 2 ekor ikan gurame
- 2 jeruk nipis
- 2 sdm garam
- Minyak untuk menggoreng

Bumbu sambal:

- 7 butir bawang merah
- 8 siung bawang putih
- 4 cabai merah keriting
- 2 cabai merah besar
- 10 buah cabai rawit merah
- 2 cabai hijau besar
- 2 cabai hijau keriting
- 5 bh cabai rawit hijau sedang
- 1 ruas kencur
- 100 ml air matang
- 1 sdm garam
- 1 sdt bubuk kaldu instan

Bumbu utuh:

- 7 buah tomat hijau
- 4 buah jeruk limau

Cara Membuat:

1. Bersihkan ikan, kerat di dua sisi, kemudian lumuri dengan jeruk nipis dan garam. Diamkan minimal 30 menit. Kemudian goreng sampai kering.
2. Cuci bersih semua bahan sambal. potong-potong kemudian tumis dengan sedikit minyak sampai layu.
3. Haluskan bumbu sambal, kecuali tomat hijau dan jeruk limau, ulek kasar, tambahkan garam dan kaldu, aduk rata.
4. Kucuri jeruk limau dan tambahkan air matang, aduk rata, tambahkan irisan tomat hijaunya.
5. Kemudian siram sambal pecak ke atas gurame gorengnya.



<https://www.brilliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Lele Penyet

Bahan:

- 1 kg ikan lele
- 1 sdt kunyit bubuk
- 1 sdt ketumbar bubuk
- 1 sdt garam

Sambal penyet:

- 6 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 4 buah tomat besar
- 3 buah cabai merah besar
- 1 keping terasi
- 1 lembar daun jeruk
- 1 sdm gula merah
- Segenggam rawit
- Garam, Kaldu jamur secukupnya



<https://www.brilliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Cara Membuat:

1. Bersihkan lele, kerik badannya, lalu balur jeruk nipis dan garam aduk rata, diamkan sampai lendirnya luntur, cuci lagi lalu kerat badannya dan baluri dengan bumbu.
2. Goreng lele sampai garing. Angkat dan tiriskan.
3. Goreng semua bahan cabai kecuali daun jeruk dan gula Jawa, lalu ulek bahannya, setelah halus goreng sebentar tambahkan gula merah dan daun jeruk, beri air sedikit masak sampai kental.
4. Letakkan ikan lele di atas cobek lalu tambahkan sambal dan penyet-penyet lelenya. Siap disajikan dengan nasi hangat dan lalapan.

Ikan Peda Goreng Tepung

Bahan:

- 4 ekor ikan pedan
- 3 sdm tepung
- Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

1. Cuci ikan peda pakai air biasa lalu potong menjadi 2.
2. Balurkan pada tepung terigu kering.
3. Panaskan minyak lalu masukan ikan peda dan goreng sampai cokelat keemasan.
4. Angkat dan sajikan.



<https://www.briliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Ikan Layang Penyet

Bahan:

- 2 ekor ikan layang ukuran sedang
- 2 siung bawang merah, iris tipis
- 2 buah tomat merah kecil, iris
- 7 buah cabai, potong kecil
- Gula secukupnya
- Garam Secukupnya
- lada secukupnya
- kaldu jamur secukupnya
- Minyak untuk menggoreng



<https://www.briliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Cara Membuat:

1. Goreng ikan layang hingga kering, angkat dan tiriskan.
2. Tumis bawang merah, cabai, dan tomat hingga baunya harum.
3. Bumbui dengan garam, gula, kaldu jamur dan lada secukupnya.
4. Letakkan ikan layang goreng di atas ulek, tambahkan bumbu lalu penyet-penyet.
5. Sajikan.

Ikan Goreng Sambal Tomat

Bahan:

- 3 ekor ikan
- 3 siung bawang putih
- 2 sdm garam
- 1 sdt air jeruk nipis
- 2 cm jahe
- 1 sdt ketumbar
- Minyak goreng

Sambal Tomat:

- 10 cabai merah keriting
- 10 cabai rawit merah
- 7 butir bawang merah
- 1 buah tomat merah
- Garam sesuai selera
- Gula sesuai selera

Bahan Lalapan:

- Pete
- Pokcoy, rebus, tiriskan
- Jagung muda, rebus, tiriskan

Cara Membuat:

1. Cuci bersih ikan, lumuri dengan air jeruk nipis dan 1 sdm garam, biarkan 15 menit. Cuci bersih kembali, tiriskan.
2. Ulek halus bawang putih, ketumbar, jahe, 1 sdm garam, balurkan ikan dengan bumbu. Goreng dengan minyak banyak sampai garing.
3. Goreng cabai, bawang merah, dan tomat sebentar. Ulek kasar, tambahkan garam dan gula, dan 1 sdm minyak bekas menggoreng.
4. Sajikan ikan goreng dan sambal tomat, lengkap dengan lalapannya.



<https://www.briliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Ikan Masak Acar Kuning

Bahan:

- 4 ekor ikan
- 150 ml air
- 1 timun
- 1 sdm cuka
- 1 wortel
- 1 sdm garam
- 10 cabai rawit utuh
- 1 sdm gula

Tambahan:

- 3 cabai hijau utuh
- 3 daun kari

Bumbu Halus:

- 8 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 3 kemiri
- 2 cm jahe
- 1 sdt kunyit bubuk

Taburan:

- Bawang merah goreng
- Bawang putih goreng
- Cabai merah besar, iris lalu goreng

Cara Membuat:

1. Cuci bersih ikan, beri jeruk nipis, bumbu dengan air garam, 1 bawang putih halus dan 1 sdt kunyit, ratakan dan diamkan sebentar. Lalu goreng sampai matang, sisihkan.
2. Potong-potong timun buang tengahnya dan potong wortel sebesar korek api, sisihkan. Tumis bumbu halus sampai matang dan berubah warna lebih gelap. Setelah bumbu matang beri air secukupnya. Masukkan cabai hijau dan daun kari, lalu cuka, garam dan gula, cek rasa.
3. Masukkan ikan goreng lalu masak sebentar sampai bumbu meresap. Tambahkan potongan wortel masak sebentar lalu masukkan timun dan cabai rawit utuh, aduk sebentar.
4. Hidangkan ikan dengan taburan bawang merah goreng, bawang putih goreng, cabai merah goreng.



<https://www.briliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Ikan Goreng Sambal Dabu-Dabu

Bahan:

- 3 ekor ikan kembung

Bumbu Halus:

- 1 ruas kunyit
- 1 ruas jahe
- 1 sdm ketumbar
- 3 siung bawang putih
- Garam secukupnya
- 50-100 ml cuka makan



<https://www.briliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Cara Membuat:

1. Cuci ikan lumuri dengan perasan jeruk nipis, diamkan 10 menit lalu bilas. Lumuri ikan dengan bumbu halus, diamkan beberapa jam agar meresap lalu goreng garing dengan api sedang. Tiriskan.

Bahan Sambal:

- Cabai rawit hijau, rawit merah, cabai keriting
- Tomat merah dan tomat hijau
- Bawang merah
- Perasan jeruk nipis
- Gula, garam secukupnya
- 50ml minyak goreng dipanaskan

Cara Membuat:

1. Iris semua bahan, lalu siram dengan minyak panas dan kukuri perasan air jeruk nipis.
2. Letakkan ikan di atas piring lalu lumuri dengan sambal hingga merata. Sajikan

Ikan Goreng Sambal Mangga Muda

Bahan:

- Ikan mas
- Cabai rawit
- Bawang merah
- Tomat
- Terasi
- Garam dan penyedap secukupnya
- Mangga muda , cincang



<https://www.briliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Cara Membuat:

1. Goreng cabai rawit, bawang merah, tomat, dan terasi, sampai layu.
2. Ulek halus, beri garam dan penyedap.
3. Masukkan cincangan mangga muda, aduk rata. Penyet ikan mas goreng ke sambal mangga.
4. Siap di sajikan.

Ikan Goreng Saus Asam Manis Pedas

Bahan:

- 1 ekor ikan nila merah
- Minyak goreng secukupnya
- 2 sdm saus tomat
- Gula dan garam
- kaldu jamur secukupnya
- 3 sdm tepung maizena
- Sedikit minyak wijen
- 200 ml air untuk memasak saus

Bahan taburan:

- Bawang daun secukupnya, iris
- 2 buah cabai merah keriting,

Bumbu marinasi:

- 1 siung bawang putih
- 3 sm kunyit
- sedikit garam

Bumbu cincang:

- 5 siung bawang putih
- 1/2 ruas jari jahe

Bumbu halus:

- 1 siung bawang putih
- 2 siung bawang merah
- 8 buah cabai merah kriting

Cara Membuat:

1. Bersihkan ikan, buang kotorannya lalu cuci bersih. Lumuri ikan dengan bumbu marinasi. Diamkan dalam kulkas selama 30 menit.



<https://www.brilliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

2. Panaskan minyak di wajan. Keluarkan ikan dari kulkas taburi dengan tepung maizena. Kemudian goreng ikan sampai matang.
3. Panaskan 2 sdm minyak goreng.
4. Tumis bumbu halus, lalu masukan bumbu yang dicincang. Tuang air dan minyak wijen, aduk rata. Masukkan gula, garam, kaldu jamur dan saus tomat. Masak bumbu sampai matang. Koreksi rasa.
5. Siapkan piring saji, tata ikan goreng di piring saji, lalu siram dengan saus, taburi irisan bawang daun dan irisan cabai. Sajikan.

Ikan Kembung Saus Tiram

Bahan:

- 500 gr ikan kembung
- 3 papan pete
- 1 bombay ukuran kecil
- 1 jeruk nipis
- 10 cabai rawit merah
- 5 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 sdm saus tiram
- 1 sdt kecap asin
- 1 sdm margarin
- Garam dan sedikit gula pasir



<https://www.briliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Cara Membuat:

1. Cuci bersih ikan kembung, lumuri air jeruk nipis dan garam lalu goreng dalam minyak panas, tiriskan.
2. Panaskan margarin, tumis irisan bawang merah dan bawang putih, setelah harum masukkan pete, irisan bombay dan rawit merah.
3. Lalu bumbui dengan saus tiram, kecap asin, garam dan sejumput gula pasir, tambah sedikit air matang masak sampai pete dan bombay layu, koreksi rasa.
4. Siramkan tumisan pete di atas ikan goreng. Sajikan.

Ikan Patin Goreng Tepung

Bahan:

- 500 gr ikan patin fillet
- 4 siung bawang putih
- 1 butir telur
- Garam, merica, dan kaldu jamur secukupnya
- 5 sdm tepung terigu
- 1 sdm tepung maizena



<https://www.briliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Cara Membuat:

1. Tumbuk bawang putih hingga halus. Campurkan ke dalam ikan patin. Masukkan telur, garam, merica, dan kaldu jamur secukupnya. Aduk, lalu diamkan 1 jam di kulkas agar bumbu meresap.
2. Di piring yang berbeda, campurkan tepung terigu dan maizena. Beri sedikit garam dan merica bubuk. Aduk sampai rata.
3. Setelah 1 jam, ambil potongan ikan patin, lalu gulingkan ke dalam tepung sambil dicubit-cubit sampai tepung menutup semua bagian ikan.
4. Goreng di minyak yang panas dengan api sedang sampai kuning kecokelatan.

Ikan Belanak Goreng Kecap

Bahan:

- 1 kg ikan belanak, kerat dan lumuri sedikit garam serta air nipis
- 5 butir bawang putih, geprek
- 5 sdm kecap manis
- 1 sdm kecap asin pekat
- Lada secukupnya
- Minyak goreng secukupnya



<https://www.briliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Cara Membuat:

1. Goreng ikan sampai matang dan garing.
2. Tumis bawang putih sampai kuning keemasan. Masukkan kecap asin, kecap manis, dan lada, aduk sampai agak kental.
3. Masukkan ikan goreng, aduk sampai kecap terbalur rata, lalu angkat.
4. Ikan goreng kecap siap dihidangkan.

Ikan Wader Goreng

Bahan:

- 1/2 kg ikan wader, cuci bersih, belah, dan buang tulangnya

Bahan lain:

- 1 buah jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt ketumbar bubuk
- Lada bubuk
- Kunyit bubuk
- 5 sdm tepung maizena
- 3 sdm tepung beras
- Minyak goreng agak banyak



Cara Membuat:

1. Bersihkan ikan, marinasi dengan perasan jeruk nipis, garam, lada bubuk, dan bubuk kunyit. Aduk rata, diamkan 15 menit.
2. Campur tepung maizena dan tepung beras. Gulingkan ikan ke dalam tepung hingga rata.
3. Panaskan minyak, goreng ikan dengan api sedang hingga kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

Dori Katsu

Bahan:

- 2 ikan dori fillet
- 1 buah jeruk nipis
- Garam
- Merica

Bahan pelapis 1:

- Tepung terigu serbaguna
- 1 sdm tepung tapioka

Bahan pelapis 2:

- Air es
- 1 sdm tepung terigu serbaguna

Bahan pelapis 3:

- Oatmeal atau tepung roti kasar

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan dengan nipis, biarkan sebentar. Cuci bersih.
2. Bumbui dengan garam dan merica secukupnya. Biarkan minimal 15 menit.
3. Celup ikan ke pelapis 1, 2, dan 3.
4. Goreng di minyak panas dengan api sedang sampai kekuningan.
5. Sajikan dengan saus sambal dan coleslow.



<https://www.briliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Gurame Goreng Sambal Pecak

Bahan:

- 1 ekor ikan gurame
- 1 buah jeruk nipis
- 2 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan
- 150 ml air
- 3 buah jeruk limau
- Kaldu bubuk secukupnya
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

Bumbu halus:

- 15 cabai merah keriting
- 5 cabai rawit
- 1 buah tomat merah
- 3 siung bawang putih
- 8 siung bawang merah
- 1,5 ruas jari jahe
- 1 ruas jari kencur

Cara Membuat:

1. Kerat ikan gurame, lalu lumuri ikan dengan jeruk nipis dan garam, diamkan 30 menit. Kemudian goreng hingga kering.
2. Goreng sebentar cabai merah, bawang merah, bawang putih, jahe, dan tomat. Lalu ulek kasar bersama kencur.
3. Didihkan air, lalu masukkan daun jeruk, daun salam, dan serai, rebus sebentar hingga harum.
4. Matikan api, tuang bumbu halus, garam, gula pasir, dan kaldu bubuk, aduk rata sambil tes rasa. Tambahkan jeruk limo sesuai selera.
5. Tuang bumbu di atas ikan dan sajikan.



<https://www.briliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Ikan Kembung Sambal Kemangi

Bahan:

- 7 buah ikan kembung, bersihkan
- Minyak untuk menggoreng

Bumbu marinasi:

- 3 buah bawang putih
- 1 sdt ketumbar
- 1 sdt garam
- Air

Bahan sambal:

- 15 buah cabai merah
- 6 buah cabai rawit merah
- 8 buah bawang merah
- 3 buah bawang putih
- 1/2 sdt terasi
- 1 buah tomat
- 1 sdt kaldu aya
- 1 sdm gula
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdm bubuk ketumbar

Bahan aromatik:

- 1 batang serai
- 2 lembar daun salam
- 1 ruas lengkuas

Pelengkap:

- 10 buah cabai rawit
- 1 ikat kemangi
- 1 batang daun bawang

Cara Membuat:

1. Marinasi ikan minimal 30 menit. Lalu goreng hingga matang.
2. Blender semua bahan sambal. Lalu tumis dengan minyak. Beri bahan aromatik. Masak hingga setengah matang.
3. Masukkan cabai rawit merah. Cek rasa. Terakhir masukkan daun bawang dan kemangi. Matikan api.
4. Siramkan ke atas ikan goreng. Sajikan.



<https://www.brilliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Mujair Goreng Sambal Tomat

Bahan marinasi:

- 3 ekor ikan mujair ukuran sedang
- 4 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar butiran
- 2 ruas jari kunyit
- Garam

Bahan sambal:

- 5 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 6 buah cabai merah keriting
- 10 buah cabai rawit
- 2 buah tomat, buang bijinya
- 2 sachet terasi instan
- Gula merah sisir
- Garam
- Kaldu jamur
- Perasan jeruk limo
- Tomat ceri

Cara Membuat:

1. Bersihkan ikan, lumuri jeruk nipis, diamkan 5 menit, cuci bersih.
2. Lumuri ikan dengan bumbu marinasi, diamkan minimal 10 menit di dalam kulkas.
3. Goreng kering ikan, kemudian angkat dan tiriskan.
4. Untuk sambalnya, tumis semua bahan hingga harum.
5. Ulek kasar tumisan, lalu beri garam, kaldu jamur, dan gula merah, ulek lagi sampai setengah halus, lalu koreksi rasa, terakhir beri perasan jeruk limo dan tomat ceri, sajikan.



<https://www.briliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurinya-bikin-nagih-2311077.html>

Ikan Goreng Bumbu Cobek Mentah

Bahan marinasi:

- 200 gr ikan
- 1 potong kunyit
- 1 siung bawang putih
- Garam

Bumbu Cobek:

- 10 buah cabai rawit
- 1 siung bawang putih
- 1 ruas ujung jari kelingking kencur
- Terasi secukupnya
- 1/4 sdt merica
- 1 butir gula merah
- 1/4 sdt penyedap rasa
- 1/4 sdt garam

Cara Membuat:

1. Ulek kunyit, merica, bawang putih, dan garam. Lalu lumuri ikan dengan bumbu tadi. Diamkan selama 1 jam atau lebih.
2. Panaskan minyak, lalu goreng ikan tersebut.
3. Bumbu cobek: ulek semua bahan. Koreksi rasa. Tambahkan garam jika kurang asin atau tambahkan gula jika kurang manis.
4. Taruh bumbu cobek di atas ikan yang telah digoreng. Hidangkan.



<https://www.briliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Lele Kremes

Bahan:

- Ikan lele, cuci bersih dan marinasi dengan bumbu sesuai selera
- 125 gr tepung sagu
- 2 sdm tepung beras
- 1/2 sdt baking powder
- 100 ml santan instan
- 1 butir kuning telur
- Garam dan kaldu bubuk
- 200 ml air matang



<https://www.briliofood.net/resep/resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

Cara Membuat:

1. Campur semua adonan kecuali baking powder, tambahkan saat akan menggoreng.
2. Panaskan wajan hingga benar-benar panas minyaknya, lalu turunkan api kompor.
3. Celupkan lele yang sudah dibumbui di adonan tepung dan goreng hingga matang.
4. Lanjutkan goreng adonan kremes. Jarak tangan ke wajan 10-20 cm, sebar adonan dengan ujung jari satu per satu hingga total 4 genggam setiap goreng.
5. Jika sudah kokoh dan bersarang, lipat dan goreng hingga matang.
6. Taburi kremesan di atas lele dan simpan sisanya di toples untuk lauk lain.

Cumi Goreng Asem

Bahan:

- Cumi 600gram

Secukupnya:

- Asam jawa
- Saus tiram
- Garam, gula pasir, lada
- Minyak goreng

Cara Membuat:

1. Bersihkan cumi, potong cincin
2. Remas-remas satu sendok makan asam jawa dengan kurang lebih 100 ml air buang ampasnya lalu tuang dalam wajan
3. Masukkan cumi masak sampai air menyusut tambahkan garam, lada, saus tiram dan gula pasir masak sampai mengental, lalu masukan dua sendok makan minyak goreng
4. Tambahkan cabai rawit bila suka pedas masak sampai meletup-letup saus berkaramel
5. Sebelum diangkat kucuri satu buah jeruk kunci (untuk rasa lebih seger)
6. Angkat dan sajikan.



<https://www.briliofood.net/resep/resep-olahan-seafood-enak-mudah-dan-praktis-1909253.html>

Oseng Kerang Dara

Bahan:

- 1 kg kerang dara, cuci bersih, rebus hingga matang lalu keluarkan isinya
- 5 bawang merah iris
- 2 bawang putih iris
- irisan cabai merah dan hijau secukupnya
- Sedikit garam
- Kaldu jamur atau penyedap sesuai selera
- Sedikit gula
- sedikit air



<https://www.brilliofood.net/resep/resep-olahan-seafood-enak-mudah-dan-praktis-1909253.html>

Cara Membuat:

1. Panaskan sedikit minyak tumis bawang merah, putih hingga harum, lalu masukkan cabai dan kerang yang sudah dikupas, beri sedikit air garam, gula, penyedap aduk rata
2. Jangan masak terlalu lama, oseng sebentar saja
3. Sajikan.

Cumi Asin Cabai Ijo

Bahan:

- 100 gr cumi asin
- 1 buah tomat hijau
- 5 buah cabai hijau
- 3 buah cabai merah
- 4 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 lembar daun jeruk
- 1 helai daun bawang
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya
- Kecap manis secukupnya
- Kaldu bubuk (optional)
- Merica secukupnya



<https://www.briliofood.net/resep/resep-olahan-seafood-enak-mudah-dan-praktis-1909253.html>

Cara Membuat:

- Rendam cumi dengan air panas di dalam mangkok atau wadah
- Tumis semua bahan hingga layu
- Masukkan cumi dan tambahkan semua bumbu
- Tunggu hingga matang.

Kerang Hijau

Saus Padang Pedas

Bahan:

- 500 gram kerang hijau, cuci bersih
- 2 lembar daun salam
- 1 lt air untuk merebus

Bahan saus:

- 1 buah bawang bombay, diiris panjang
- 1 sdm saus tiram
- 3 sdm saus tomat
- 4 sdm saus sambal
- 200 ml sir
- 2 sdm margarine untuk menumis
- Garam, merica dan gula pasir secukupnya
- 1 butir telur untuk mengentalkan



<https://www.briliofood.net/resep/resep-olahan-seafood-enak-mudah-dan-praktis-1909253.html>

Bumbu halus:

- 3 buah cabai rawit
- 3 buah cabai merah keriting
- 3 siung bawang putih
- 2 cm jahe
- 2 buah cabai rawit iris tipis

Cara Membuat:

1. Rebus kerang dalam air bersama daun salam sampai mendidih. Saring dan buang airnya. Pastikan tidak sampai kerang over cook, setelah dingin cabut serabut kerang agar bersih.
2. Panaskan margarine, tumis bawang bombai, cabai rawit, dan bumbu halus sampai harum.
3. Masukkan saus tiram, saus tomat, saus sambal, garam, merica bubuk, dan gula. Aduk rata. Tuang air. Masak sampai mendidih
4. Masukkan kerang, aduk rata, masak sampai matang, Kentalkan dengan telur aduk rata, Masak sampai meletup-letup, Sajikan

Cumi Saus Tomat

Bahan:

- 350 gr cumi segar, bersihkan, potong-potong sesuai selera, beri perasan air jeruk nipis, sisihkan
- 3-4 sdm saus tomat
- Sedikit kecap manis
- Garam,
- kaldu jamur,
- merica
- gula pasir secukupnya
- Sedikit air



<https://www.briliofood.net/resep/resep-olahan-seafood-enak-mudah-dan-praktis-1909253.html>

Bumbu halus:

- 4 siung bawang putih
- 3 butir bawang merah
- 2 buah cabai merah besar (bisa ditambah rawit)
- Sedikit jahe

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus sampai benar-benar wangi dan matang, tambahkan saus dan kecap, aduk sebentar, masukkan cumi masak sampai kaku
2. Tambahkan sedikit air, bumbui garam, kaldu jamur, merica dan sedikit gula, masak sampai air menyusut/saus mengental (cek rasa sesuaikan selera)
3. Siap disajikan

Gulai Ikan Belimbing

Bahan:

- 450 gr ikan tenggiri
- 5 sdm
- 450 air

Bumbu halus:

- 8 buah cabai keriting
- 7 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 cm kunyit (bakar)
- 2 cm jahe
- 3 butir kemiri (sangrai)

Bumbu lain:

- 12 buah belimbing wuluh (belah dua)
- 3 cm lengkuas (geprek)
- 1 lembar daun kunyit
- 3 lembar daun salam
- 1 batang serai (memarkan)
- Secukupnya: garam, penyedap rasa, gula dan minyak goreng

Cara Membuat:

1. Cuci bersih ikan lalu kukuri air jeruk kunci diamkan sebentar lalu bilas.
2. Tumis bumbu halus, daun kunyit, daun salam dan lengkuas dengan sedikit minyak sampai harum
3. Lalu tuang air dan masukan aduk-aduk sampai mendidih baru masukan ikan masak sampai air menyusut baru masukan belimbing wuluh
4. Bumbui garam, penyedap rasa dan sedikit gula. Aduk rata lalu tes rasa bila sudah pas asem, asin, pedes gurihnya. Sajikan.



<https://www.brilliofood.net/resep/resep-olahan-seafood-enak-mudah-dan-praktis-1909253.html>

Sop Sayur

Bahan:

- 1 buah kentang (potong)
- 2 buah wortel (potong)
- Buncis
- Kubis
- 3 siung bawang putih (geprek)
- 2 butir bawang merah (geprek)
- 2 buah daun bawang (potong panjang)
- 3 batang seledri (potong)
- 1/2 sdt kaldu bubu
- Gula
- Garam
- Merica
- 2 sdm minyak
- 400 ml air
- bawang goreng



<https://www.brilio.net/foto/view/news/2021/07/13/209607/1516350-resep-sop-sederhana.png>

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang hingga harum.
2. Masukkan air dan tunggu hingga mendidih. Lalu masukkan kentang dan wortel.
3. Tambahkan gula, garam, merica, dan kaldu bubuk. Jika kentang sudah mulai empuk, masukan buncis dan kubis, tunggu hingga mendidih. Kemudian matikan api.
4. Pindahkan sop dalam wadah, lalu taburi sop dengan daun bawang, seledri, dan bawang goreng. Sop sayur siap disajikan.

Sop Kepiting Tofu

Bahan:

- 600ml air
- 100gr daging kepiting
- 50gr jagung (pipil)
- 1 buah tofu (potong)
- 1 butir telur
- 2 siung bawang putih
- 1/4 buah bawang bombay
- 2 batang seledri
- 2 sdm tepung maizena (larutkan dengan air)
- 1 sdm minyak wijen
- lada bubuk
- kaldu jamur
- garam
- gula pasir



<https://www.brilio.net/foto/view/news/2021/07/13/209607/1516560-resep-sop-sederhana.png>

Cara Membuat:

1. Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum, lalu masukkan daging kepiting dan jagung pipil. Masak sambil diaduk-aduk.
2. Tambahkan air, masak sampai mendidih. Setelah itu, masukkan tofu, beri garam, kaldu jamur, minyak wijen, lada bubuk, dan gula pasir.
3. Tambahkan larutan maizena dan aduk-aduk kembali. Lalu kocok telur, tuang perlahan ke dalam sop sambil diaduk-aduk sopnya.
4. Beri potongan batang seledri, masak sebentar.
5. Sop kepiting tofu siap disajikan.

Sop Daging Kuah Rempah

Bahan:

- 350 gr daging sapi (cuci dan rebus sampai empuk)
- 12 butir telur puyuh (rebus selama 15 menit)
- 5 buah wortel biasa (potong-potong)
- 4 buah kentang (potong-potong)
- 2 buah tomat (potong-potong)
- Seledri
- daun bawang
- gula
- garam
- kaldu jamur



<https://www.brilio.net/foto/view/news/2021/07/13/209607/1516352-resep-sop-sederhana.png>

Bumbu Halus:

- 5 siung bawang putih
- 1 sdm merica bubuk
- 1 buah pala utuh (geprek)
- 5 buah cengkeh
- 2 buah kapulaga
- 2 buahbunga lawan
- 1 buah kayu manis

Cara Membuat:

1. Didihkan air bersih, lalu masukan daging yang sudah direbus ke dalam panci
2. Masukan bumbu halus yang sudah ditumis. Tambahkan garam, kaldu jamur, dan gula.
3. Kemudian masukkan wortel, kentang telur puyuh, tomat, seledri, dan daun bawang. Masak hingga matang.
4. Sop daging kuah rempah siap disajikan.

Sup Bakso Tahu

Bahan:

- 250 gram daging cincang
- sayur nai pak (bisa diganti dengan sawi biasa)
- 1 bks tahu jepang (potong)
- segengam soun (rendam air panas terlebih dahulu)
- 2 sdm bawang putih goreng
- 1/2 bh bawang bombay iris
- kecap asin
- garam
- gula
- merica
- 2 sdt tepung maizena
- kaldu ayam



<https://www.brilio.net/foto/view/news/2021/07/13/209607/1516375-resep-sop-sederhana.png>

Cara Membuat:

1. Bumbui daging cincang dengan kecap asin, garam, gula, merica, dan tepung jagung aduk rata, kemudian diamkan selama 30 menit.
2. Panaskan panci dengan kaldu ayam, biarkan mendidih. Masukkan daging cincang yang dibulat-bulatkankan pake sendok ke dalam panci, biarkan bola-bola daging sampai matang.
3. Masukkan sayur, soun, dan tahu jepang. Beri sedikit garam dan merica.
4. Masukkan bawang bombay, aduk sebentar.
5. Setelah itu beri taburan bawang putih goreng.
6. Sup bakso tahu siap disajikan selagi panas,

Sop Ikan Dori Ala Batam

Bahan:

- 500 gram ikan dori fillet
- 1 sdt air jeruk nipis
- kaldu bubuk
- 1,5 lter air
- 1 sdm kecap ikan
- 4 buah tomat hijau (potong-potong)
- 1 daun bawang (iris serong)



<https://www.brilio.net/foto/view/news/2021/07/13/209607/1516376-resep-sop-sederhana.png>

Bumbu Halus:

- 5 bawang putih
- 4 bawang merah
- 1 sdm ebi (sangrai)
- 2 sdm bawang putih goreng
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdm garam

Pelengkap:

- daun selada
- jeruk limau
- taburan bawang putih goreng
- tomat hijau (potong-potong)

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam, lalu sisihkan.
2. Rebus air hingga mendidih. Disisi lain, tumis bumbu halus sampai harum. Kemudian masukkan tumisan ke dalam air mendidih.
3. Setelah itu, masukkan kaldu bubuk, kecap asin, bawang putih goreng, tomat hijau, dan cabe rawit merah, aduk hingga merata.
4. Kemudian masukkan ikan dori. Masak hingga mendidih dan matang.

Sup Ayam Angkak

Bahan:

- 1 ekor ayam kampung (bagi menjadi 12 bagian, rendam selama 30 menit dengan 3/4 sdm angkak + 1 sdm air)
- 10 jamur hioko / shiitake (belah jadi 2 bagian)
- 10 jamur kancing (belah jadi 2 bagian)
- 1 buah wortel (potong sesuai selera)

Bahan kuah sup:

- 2 batang daun bawang bagian putihnya (iris tipis)
- 4 siung bawang putih (cincang halus)
- 30 gram jahe (iris)
- 750 ml air
- 3 sdm kecap asin
- 1 sdt gula
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt merica
- 1/2 sdt kaldu bubuk
- 1 sdt minyak wijen



<https://www.brilio.net/foto/view/news/2021/07/13/209607/1516377-resep-sop-sederhana.png>

Bahan taburan:

- 2 batang daun bawang bagian hijaunya (iris tipis)

Cara Membuat:

1. Siapkan panci, panaskan 2 sdm minyak. Tumis bagian putih daun bawang, bawang putih, dan jahe hingga harum.
2. Masukkan ayam, tumis sebentar hingga permukaannya kecoklatan.
3. Lalu masukkan air, kecap asin, gula, garam, merica, dan kaldu bubuk, masak hingga mendidih.
4. Tutup panci dan masak selama 20 menit hingga ayam matang.

5. Tambahkan wortel, masak 10 menit lagi hingga wortel matang.
6. Kemudian masukkan jamur dan masak hingga jamur matang dan ayamnya empuk.
7. Sebelum diangkat, tambahkan minyak wijen, aduk hingga merata.
8. Taburi sup ayam angkak dengan daun bawang hijau.

Sop Oyong Soun

Bahan:

- 3 buah oyong muda (kupas dan potong bulat)
- 2 buah wortel (potong-potong)
- 1 bungkus kecil soun (seduh dengan air panas)
- 10 buah bakso sapi
- 10 buah telur puyuh (rebus dan kupas)
- 1 tangkai daun bawang seledri (potong kasar)
- Gula
- Garam
- kaldu bubuk secukupnya
- bawang goreng
- 1,5 liter air



<https://www.brilio.net/foto/view/news/2021/07/13/209607/1516378-resep-sop-sederhana.png>

Bumbu halus:

- 3 siung bawang putih
- 2 siung bawang merah
- 1/2 sdt merica butiran

Cara Membuat:

1. Didihkan air, kemudian masukkan wortel. Disisi lain, tumis bumbu halus hingga harum, kemudian masukkan ke panci, aduk hingga merata. Tambahkan gula, garam, dan kaldu bubuk.
2. Setelah wortel empuk, masukan telur puyuh, bakso, dan oyong, aduk rata dan masak hingga matang
3. Matikan api, masukan soun, daun bawang, dan seledri. Sajikan sop oyong soun dengan taburan bawang goreng.

Sup Pangsit Ayam dan Udang

Bahan:

- 100gr ayam giling
- 10 ekor udang jerbung
- 1/4 buah bawang bombay
- 1 butir putih telur ayam
- 1/4 sendok teh bumbu ngohiong
- 1 sendok teh minyak wijen
- 1 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1/2 sendok teh gula pasir



<https://www.brilio.net/foto/view/news/2021/07/13/209607/1516389-resep-sop-sederhana.png>

Bahan kuah:

- 2 siung bawang putih (cincang halus)
- 1/4 buah bawang bombay (cincang halus)
- 1 batang daun bawang (iris halus)
- 1.5 ltr kaldu ayam
- 1 sdm minyak wijen
- 1/2 sdt gula
- Garam
- merica

Cara Membuat pangsit:

1. Campur semua bahan isi, kemudian aduk rata dan sisihkan.
2. Siapkan kulit pangsit, taruh 1/2 sdm bahan isian di kulit pangsit. Lalu tutup bahan isian dengan sisi kulit pangsit lainnya, kemudian rekatkan kulit pangsit dengan air.
3. Rebus pangsit sampai matang, kemudian sisihkan.

Cara Membuat kuah:

1. Panaskan minyak wijen, tumis bawang putih dan bombay sampai harum.
2. Lalu tuang kaldu ayam, masak sampai mendidih, beri gula, garam, dan merica.
3. Sebelum api kompor dimatikan, beri taburan daun bawang pada kuah.

Capcay Kuah Seafood

Bahan:

- Udang 6 ekor ukuran sedang
- Cumi 3 ekor ukuran sedang
- 5 buah Bakso ikan
- Wortel 1 buah ukuran kecil
- Bunga kol ½ buah
- 1 bonggol Sawi caisim
- 2 lembar Sawi putih
- Jamur kuping segenggam
- Kapri segenggam (opsional)
- secukupnya Air
- 1 sendok larutan tepung maizena
- 2 siung Bawang putih
- secukupnya Garam
- secukupnya Penyedap
- 3 sdm Kecap ikan
- 1 sdm Minyak sayur
- 1/2 sdt Lada bubuk



Cara Membuat:

1. Bersihkan cumi cumi. Potong seperti ring, sisihkan. Kupas udang sisakan ekor, belah punggungnya lalu bersihkan kotorannya. Sisihkan.
2. Potong bakso ikan, rendam jamur kuping di air panas, lalu potong-potong.
3. Cuci bersih semua sayuran seperti sawi, wortel, bunga kol, siangi. Lalu potong-potong sesuai selera.
4. Geprek bawang putih lalu cincang halus.
5. Panaskan wajan, masukan minyak sayur. Tumis bawang hingga harum, masukan udang dan cumi. Aduk rata. Tuangkan air secukupnya
6. Tunggu hingga hampir mendidih, masukan wortel, tunggu 20 detik lalu masukan bunga kol. Setelah setengah matang. Masukan sawi, kapri, jamur kuping.
7. Tambahkan lada, garam, penyedap dan kecap ikan.
8. Tes rasa, tunggu sampai sayuran hampir matang. Lalu angkat.

<https://cookpad.com/id/resep/7240433-capcay-kuah-seafood>

Cumi Cabe Ijo

Bahan:

- 3 kg cumi segar
- 1/4 kg cabe tropong ijo
- 1/2 kg tomat ijo
- 10 siung bawang merah
- 10 siung bawang putih
- 1 batang sereh memarkan
- 1 ruas laos iris tipis
- 3 lembar daun salam
- 1 sdm garam
- 1 sdm gula
- 1 sdm penyedap rasa jika kurang gurih
- 2 sdm kaldu ayam/chicken powder
- 2 sdm oyster sauce



<https://cookpad.com/id/resep/7240433-cumi-cabe-ijo-simple-ala-restoran>

Cara Membuat:

1. Iris tipis bawang putih merah dan cabai ijo
2. Potong tomat kotak atau iris tipis juga boleh
3. Tumis bawang merah, bawang putih, daun salam, laos, sereh di tumis sampai harum
4. Masukkan cumi aduk sebentar
5. Tambah kan oyster sauce chicken powder gula garam penyedap rasa aduk sampai rata diamkan sbntar sampai mndidih
6. Kemudian tambahkan tomat hijau dan cabai hijau aduk sebentar saja matikan api. Sajikan

Udang Kentang Pete

Bahan:

- 1 papan pete, belah 2, goreng sebentar, tiriskan
- 3 buah kentang, potong kotak2, goreng setengah matang, tiriskan
- 20 buah udang kupas, beri perasan jeruk nipis, goreng sebentar
- 8 cabai merah keriting, potong serong
- Bahan Cincang Halus:
- 8 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 buah kemiri

Bahan cincang kasar:

- 6 buah cabai rawit merah
- 2 buah tomat

Bumbu Penyedap:

- 1 sdt serai bubuk
- 1 sdt lengkuas bubuk
- 1 sdm daun salam bubuk
- 4 lembar daun jeruk, iris batang tengahnya, lalu iris tipis
- 1/2 sdt garam
- 1 sdt kaldu jamur
- 2 sdt gula pasir
- 1 sdt vetsin

Cara Membuat:

1. Siapkan bahan terlebih dahulu
2. Tumis bumbu halus & bumbu cincang kasar hingga harum lalu masukkan cabai merah keriting dan juga bumbu penyedap lainnya. Aduk merata, cek rasa
3. Setelah air sudah menyusut, masukkan kentang, pete dan udang yang sudah di goreng sebelumnya. Aduk merata kemudian cek rasa.



<https://cookpad.com/id/resep/17139122-udang-kentang-pete-ala-resto-padang>

Gulai Ikan

Bahan:

- 1 ekor ikan nila, dipotong 3
- 350 ml santan
- 10 buah cabe rawit utuh
- 2 sdm kunyit bubuk
- 2 cm jahe, dihaluskan
- 2 cm lengkuas, dihaluskan
- 1/2 sdt kaldu bubuk
- 1/4 sdt garam
- 1 jeruk nipis, ambil airnya
- 4 siung bawang merah, dihaluskan
- 2 siung bawang putih, dihaluskan
- 4 sdm minyak
- 1 buah nenas agak kecil

Bumbu ceplung:

- 3 keping asam kandis
- 3 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- 2 tangkai ruku ruku
- 1 batang serai, geprek
- 1 lembar daun kunyit,



<https://cookpad.com/id/resep/17136318-gulai-ikan-khas-rm-padang>

Cara Membuat:

1. Siapkan bumbu ceplung. Nenas yg sdh dipotong potong, serta lumuri ikan dengan jeruk nipis, diamkan.
2. Persiapkan bumbu lainnya. Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum lalu masukkan bumbu ceplung, aduk rata hingga daun daunnya layu, lalu tambahkan air. Aduk rata.
3. Setelah air mendidih masukkan ikan, tunggu sampai mendidih lagi sambil sesekali di aduk. Masukkan nenas, cabe rawit utuh. Lalu masukkan santan kental. Aduk sesekali agar tidak pecah santan lalu tambahkan sedikit garam. Jangan lupa koreksi rasa.
4. Masak sampai ikan matang dan nenas empuk. Sajikan

Semur Ikan Nila

Bahan:

- 3 ekor ikan nila, potong-potong (bisa pakai ikan lain)
- 2 lembar daun salam
- 5 biji cengkeh
- 5 cm kayu manis
- 1 sdt penyedap
- 1 sdt lada bubuk
- 400 ml air
- 5 sdm kecap manis
- 15 buah cebe rawit utuh

Bumbu marinasi:

- 1 sdt kunyit
- 1 sdt garam
- 1 sdt lada bubuk

Bumbu halus:

- 8 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdt garam kasar

Cara Membuat:

1. Marinasi ikan nila, diamkan selama 30 menit
2. Goreng ikan di minyak panas sampai matang
3. Tumis bumbu halus, aduk sebentar
4. Masukkan daun salam, aduk kembali. Masak sampai daun salam layu
5. Tambahkan kecap manis, lada bubuk, penyedap, air, cengkeh, kayu manis dan Cabai rawit. Aduk dan didihkan
6. Setelah mendidih, masukkan ikan, aduk. Masak sampai air menyusut



<https://cookpad.com/id/resep/16957561-semur-ikan-nila-ala-resto>

Bahan-bahan

Mangut Lele

Bahan:

- 1/2 kg ikan lele digoreng
- 1 paket kecil santan kelapa
- Cabai rawit utuh
- Kemangi
- 1 serai geprek
- 2 daun salam
- 2 daun jeruk purut- Lengkuas geprek
- Garam

Penyedap rasa:

- gula secukupnya
- Air secukupnya

Bumbu halus:

- 1 sdt ketumbar
- 3 siung bawang putih
- 4 butir bawang merah
- 2 ruas kunyit
- 1 kencur
- 2 butir kemiri

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus bersama lengkuas, daun salam dan daun jeruk purut sampai harum
2. Masukkan santan, tambahkan air secukupnya, masukkan garam, penyedap rasa.
3. Masukkan ikan lele yang sudah digoreng, lalu tambahkan cabai rawit utuh, aduk rata
4. Koreksi rasa, sesaat sebelum diangkat masukkan kemangi, aduk sebentar lalu matikan api.



<https://www.briliofood.net/resep/11-resep-olahan-lele-pedas-enak-sederhana-dan-menggugah-selera-220501n.html>

Krengseng Lele

Bahan:

- 500 gr lele
- Daun bawang
- Minyak goreng
- 2 lbr daun jeruk
- 1 ruas lengkuas, geprek

Bumbu Halus:

- 5 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 7 cabai rawit
- 3 cabai keriting
- 4 butir kemiri
- 2 sdt ketumbar
- 1 ruas jahe
- 1 ruas kunyit
- 1 ruas lengkuas
- Kencur sedikit
- Pala, jinten, kayu manis
- 2 lbr jeruk purut
- Terasi sedikit
- Garam
- Penyedap rasa



<https://www.briliofood.net/resep/11-resep-olahan-lele-pedas-enak-sederhana-dan-menggugah-selera-220501n.html>

Cara Membuat:

1. Potong-potong lele yang telah dibersihkan. Lumuri dulu dengan bubuk kunyit, bawang putih dan garam yang sudah dihaluskan, kemudian goreng.
2. Tumis bumbu halus hingga harum. Jangan lupa masukkan daun jeruk dan lengkuas geprek ke dalam tumisan.
3. Setelah bumbu agak kering, masukkan air sedikit.
4. Masukkan lele yang telah digoreng. Aduk aduk dan koreksi rasanya.
5. Tunggu hingga air habis dan lele agak kering.
6. Jika sudah, angkat dan sajikan. Taburi daun bawang

Rica-Rica Lele Pedas

Bahan:

- 2 ekor lele
- 3 lbr daun salam
- 5 lbr daun jeruk
- 1 batang serai memarkan
- 2 ruas lengkuas memarkan
- 1/2 sdt kaldu bubuk
- 1 sdm gula merah sisir
- 1 sdt lada bubuk
- Garam secukupnya
- 100 ml air bersih

Bumbu Halus:

- 8 siung bawang merah4 siung
- bawang putih15
- buah cabai merah keriting
- 20 buah cabai rawit merah
- 1 buah tomat



<https://www.briliofood.net/resep/11-resep-olahan-lele-pedas-enak-sederhana-dan-menggugah-selera-220501n.html>

Cara Membuat:

1. Bersihkan lele dan potong-potong. Goreng lele dengan api sedang sampai kering dan sisihkan.
2. Tumis bumbu halus sampai wangi beserta daun salam, daun jeruk, serai dan lengkuas.
3. Tambahkan air bersih, garam, gula, lada bubuk dan kaldu.
4. Lalu masukkan lele dan masak sampai bumbu menyerap dan kuah mengering.
5. Balik sekali saja agar daging lele tidak terlepas. Koreksi rasa dan sajikan.

Lele Sambal Kemangi

Bahan:

- 1/2 kg lele yang sudah dibersihkan
- 1 buah jeruk nipis
- 1 genggam kemangi
- 1 buah tomat potong-potong
- Garam, gula secukupnya

Bumbu Halus:

- 3 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- 8 cabai keriting merah
- 8 cabai keriting hijau

Cara Membuat:

1. Bersihkan lele, beri perasan jeruk nipis agar bau amis hilang. Kemudian cuci kembali.
2. Taburi dengan sedikit garam dan goreng garing.
3. Tumis bumbu halus dengan menambahkan potongan buah tomat, tunggu sampai matang.
4. Tambahkan garam dan gula.
5. Koreksi rasa, kemudian masukkan ikan lele dan kemangi, aduk rata.
6. Lele sambal kemangi siap dihidangkan.



<https://www.briliofood.net/resep/11-resep-olahan-lele-pedas-enak-sederhana-dan-menggugah-selera-220501n.html>

Lele Woku

Bahan:

- 500 gr ikan lele, potong jadi 3 bagian
- Daun kemangi
- 1 buah tomat, potong potong
- 1 batang daun bawang, iris kasar
- 1 cabai hijau besar, iris serong
- 1 batang serai, geprek
- 3 lbs daun jeruk
- 500 ml air
- Garam
- Gula pasir
- Minyak untuk menumis

Bumbu Halus:

- 3 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- 3 butir kemiri
- 3 cm kunyit
- 3 cm jahe
- 3 cabai rawit merah
- 3 cabai merah besar



<https://www.briliofood.net/resep/11-resep-olahan-lele-pedas-enak-sederhana-dan-menggugah-selera-220501n.html>

Cara Membuat:

1. Lumuri lele yang sudah bersih dengan sedikit garam, diamkan sekitar 10 menit, lalu goreng tidak terlalu garing, tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, serai dan daun jeruk sampai matang dan wangi.
3. Masukkan air, biarkan bumbu mendidih.
4. Setelah mendidih, masukkan lele yang sudah goreng.
5. Tambahkan garam dan gula, aduk pelan, kemudian masukkan daun kemangi, tomat, daun bawang, dan cabai hijau. Tunggu hingga mendidih dan matang.
6. Koreksi rasa, bila sudah pas matikan api. Sajikan.

Lele Asam Pedas

Bahan:

- 5 ekor lele ukuran sedang
- 1 buah jeruk nipis
- Garam secukupnya
- Minyak goreng secukupnya
- Air secukupnya
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 2 lbr daun salam
- 3 lbr daun jeruk
- 2 butir kapulaga
- 3 buah asam kandis, rendam dalam 100 ml air panas

Bumbu Halus:

- 5 siung bawang putih
- 8 siung bawang merah
- 4 buah cabai merah
- 1 cm jahe
- Cabai rawit sesuai selera
- 3 butir kemiri
- 1/2 sdt merica bubuk
- Garam secukupnya



<https://www.briliofood.net/resep/11-resep-olahan-lele-pedas-enak-sederhana-dan-menggugah-selera-220501n.html>

Cara Membuat:

1. Rendam lele dengan jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 20 menit dan goreng setengah matang. Sisihkan.
2. Tumis bumbu halus hingga harum. Tuang air kurang lebih 300 ml, masak hingga mendidih.
3. Masukkan lengkuas, daun salam, daun jeruk, kapulaga dan air asam kandis. Aduk hingga kuah sedap.
4. Masukkan lele dan tambahkan garam dan gula secukupnya, masak lagi bersama kuah hingga lele matang dan bumbu meresap.

Lele Bumbu Bali

Bahan:

- 5 ekor lele, dibersihkan
- 3 siung bawang putih- Garam secukupnya
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 lbr daun salam
- 1 buah tomat merah, cincang kasar
- 2 lbr daun jeruk
- 1 sdm kecap manisBumbu halus:
- 5 siung bawang putih
- 7 siung bawang merah
- 4 buah cabai merah
- 3 buah cabai rawit
- 1 buah tomat
- 2 ruas cm jahe
- 4 butir kemiri
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya



<https://www.briliofood.net/resep/11-resep-olahan-lele-pedas-enak-sederhana-dan-menggugah-selera-220501n.html>

Cara Membuat:

1. Potong-potong lele dan rendam dalam bumbu bawang putih dan garam selama 10 menit.
2. Goreng hingga matang, angkat dan sisihkan.
3. Bumbu halus ditumis hingga harum, masukkan lengkuas, daun salam, daun jeruk dan tomat hingga harum.
4. Masukkan kecap manis, aduk dan masukkan lele goreng. masak hingga bumbu meresap.

Lele Balado

Bahan:

- 1/2 kg lele
- 5 buah bawang putih
- Jahe- Kunyit
- Garam secukupnya
- 1 sdt gula jawa
- 2 lbr daun jeruk

Bumbu Halus:

- 1 ons cabai merah keriting
- 15 bh cabai rawit
- 5 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1/2 iris tomat buah
- 1 sdt garam

Cara Membuat:

1. Bumbui lele yang sudah dicuci dengan bawang putih, kunyit, jahe, dan garam. Diamkan 10 menit, lalu goreng hingga garing, sisihkan.
2. Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan gula Jawa dan daun jeruk. Tumis hingga bau mentah hilang dan minyak keluar.
3. Lalu masukkan lele aduk hingga lele terbalut bumbu. Jangan ditambah air, agar lele tetap krispi.
4. Matikan api dan sajikan.



<https://www.briliofood.net/resep/11-resep-olahan-lele-pedas-enak-sederhana-dan-menggugah-selera-220501n.html>

Pecel Lele Sambal Lado Mudo

Bahan:

- 1 kg ikan lele, cuci bersih
- 2 buah jeruk nipis
- Garam
- Minyak untuk menggoreng

Bumbu Halus:

- 5 siung bawang putih
- 1 ruas lengkuas muda
- 3 cm kunyit
- 1 sdm ketumbar
- 2 daun jeruk

Bumbu sambal lado mudo:

- 4 buah cabai hijau besar
- Cabai rawit
- 6 lbr daun jeruk
- 1 batang serai
- 4 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- 1 sdt terasi matang
- 2 buah tomat hijau
- Garam
- 1/4 sachet gula
- 1 gelas air kaldu
- 5 sdm minyak kelapa

Cara Membuat:

1. Cuci bersih lele, tiriskan, beri air jeruk nipis, biarkan 15 menit. Cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Lumuri lele dengan bumbu halus dan garam, aduk rata, diamkan dalam kulkas minimal 1 jam.
3. Buat sambal dengan merebus cabai, bawang merah, bawang putih, tomat sampai matang dan empuk, lalu ulek kasar.
4. Tambahkan gula, garam, terasi, koreksi rasa, sisihkan.
5. Keluarkan ikan dari kulkas, tiriskan.



<https://www.briliofood.net/resep/11-resep-olahan-lele-pedas-enak-sederhana-dan-menggugah-selera-220501n.html>

6. Panaskan wajan, tuangkan minyak goreng, beri sedikit garam, tunggu sampai minyak benar-benar panas baru masukkan ikan.
7. Tunggu sampai satu sisi benar-benar kering baru balik ikan, goreng sampai matang kedua sisinya, angkat.
8. Tiriskan, sajikan segera dengan sambal dan lalapan.

Lele Bumbu Rujak

Bahan:

- 5 ekor ikan lele
- 4 butir bawang merah, iris halus
- 1 buah tomat, potong-potong
- 1 ikat kemangi, ambil daunnya
- 3 lbr daun jeruk
- 2 lbr daun salam- Kaldu jamur
- 4 buah cabai rawit setan utuh
- 1 sdm kecap
- Serai, lengkuas secukupnya, geprek
- Daun bawang secukupnya, iris kasar
- Minyak goreng secukupnya
- Garam, gula pasir, lada bubuk secukupnya
- Air secukupnya



<https://www.briliofood.net/resep/11-resep-olahan-lele-pedas-enak-sederhana-dan-menggugah-selera-220501n.html>

Bumbu Halus:

- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1/2 sdt merica butir
- 3 butir kemiri
- 3 buah cabai rawit setan
- 5 buah cabai merah keriting
- Jahe
- Kunyit
- Terasi secukupnya

Cara Membuat:

1. Lumuri lele dengan garam dan lada bubuk, diamkan sebentar. Goreng dalam minyak banyak. Sisihkan.
2. Tumis sebentar bawang merah iris, masukkan bumbu halus, tumis bumbu sampai matang dan tidak langu.
3. Masukkan daun salam, serai, lengkuas, daun jeruk, cabai rawit utuh, tomat, dan air.
4. Masak hingga air mendidih, masukkan lele, aduk rata. Bumbui dengan garam, gula pasir, kecap, dan kaldu jamur.



Daftar Pustaka

<https://www.sayurbox.com/blog/5-resep-menu-masakan-sehari-hari>

<https://www.briliofood.net/resep/10-resep-aneka-ikan-goreng-rumahan-gurih-dan-mudah-dibuat-210517w/gurihnya-bikin-nagih-2311077.html>

D, Soejati. 2009. 100% Resep Mak Nyusss Masakan Jawa. Yogyakarta: 9months Publishing.

Marwanti. 2000. Pengertian Masakan Indonesia. Yogyakarta: Adi Cita.

Pamudji, Doddy. 2000. Hidangan Khas Jawa Barat. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Tamtomo, Danny S.; Sandi; dan Karina Naftali. 2011. Resep. Jakarta: Media Boga Utama.

Wahana, Tim Dapur. 2009. 550 Resep Paling Nyuusss se-Indonesia. Yogyakarta: Wahana Totalita Publisher.

Wulandari, Apriliana Suci. 2011. Aplikasi Kursus Masakan Tradisional Indonesia Berbasis J2ME. Surakarta Universitas Sebelas Maret

Y, Sufi S. 1999. Sedap dan Nikmat Hidangan Jawa Timur. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Aneka Resep Memasak Lauk Sehari-Hari

Ikan, Icle, Seafood, Sup



Pca
Pustaka Cerdas

Karangmojo, Wedomartani
Sleman, Yogyakarta

ISBN: Proses Pengajuan