

Tongseng ala Weilbach

Shinta

1/2 kg Daging Kambing

1,5 liter Santan cair

minyak goreng untuk menumis

Bumbu:

1 batang Serai, memarkan

Lengkuas, memarkan (klo aku pakenya yang bubuk)

3 lembar daun jeruk purut

3buah cengkih

garam secukupnya

merica secukupnya

kecap manis secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

8 buah bawang merah

4 siung bawang putih

kunyit (aku pake yg bubuk aja)

5 butir kemiri

1/2 sendok teh ketumbar

1/2 sendok teh jintan (ini ada yang jual bubuk dibotolan gitu)

Pelengkap

cabai merah

Kol

tomat..(ktnya enak pake tomat Ijo..tapi aku kmrn pake tomat merah yang masih keras juga ohe)

Cara membuat

tumis bumbu yang dihaluskan,..tambahkan serai lengkuas daun jeruk cengkih...masa hingga harum

Masukan potongan daging, aduk2 tambahkan garam. masukan santan biarkan sampe santan matang,..baru beri kecap dan merica masak sampe daging empuk dan kuah berkurang dan agak kental. baru masukan cabe merah, kol dan tomat

Selamat mencoba tongseng ala weilbach..:-)

Lapis Surabaya

Dapurbunda

Bahan untuk tiap lapis :

10 btr kuning telur

100 gr gula kastor

50 gr tepung terigu

125 gr mentega (1/2 margarine + 1/2 Butter)

Cara membuat:

- Kocok mentega sampai pucat dan mengembang, sisihkan.
- kocok kuning telur dan gula kastor hingga mengembang dan kental sekali, lalu masukkan tepung terigu, aduk rata.
- masukkan mentega kocok, aduk lagi hingga tercampur rata.
- tuang kedalam loyang, oven hingga matang (lk 15 menit).

Cireng

Dapurbunda

Bahan:

100 g tepung kanji
1 sdm tepung terigu
75 ml air
½ sdt merica bubuk
1 sdt garam
1 siung bawang putih, parut
30 g kedelai putih, rendam hingga lunak, tiriskan
1 batang daun bawang, iris halus
minyak goreng

Cara membuat:

Aduk tepung dengan air, merica, dan garam hingga rata.
Tambahkan bahan lainnya, aduk rata.
Goreng sesendok demi sesendok hingga kuning dan kering. Angkat dan tiriskan.
Sajikan hangat dengan cabai rawit.
Untuk 10 buah

Lapis Surabaya

Retno

Bahan Kue Kuning:

10 kuning telur ayam

100 g gula pasir

½ sdt vanili bubuk

50 g tepung terigu

125 g mentega, kocok lembut (25 gr margarin, 50 gr mentega)

Kue Cokelat:

10 kuning telur ayam

125 g gula pasir

¼ sdt vanili bubuk

35 g tepung terigu

15 g cokelat bubuk

125 g mentega, kocok lembut

Cara membuat:

- Siapkan 3 buah loyang 22x22x4 cm, alasi kertas roti. Semir margarin.
 - Kue Kuning: Kocok telur, gula, dan vanili hingga kental dan putih.
 - Masukkan tepung terigu, aduk rata.
 - Tambahkan mentega kocok, aduk rata.
 - Tuangi adonan ke dalam loyang. Ratakan.
 - Panggang dalam oven panas 180 C (rak atas) selama 15-20 menit hingga matang.
 - Angkat, balikkan, kupas kertasnya. Dinginkan.
 - Buat lagi 1 resep kue kuning dengan cara yang sama. Sisihkan.
 - Kue Cokelat: Buat kue cokelat dengan cara yang sama dengan kue kuning.
 - Ambil 1 buah kue kuning, olesi dengan selai strawberry. Taruh kue cokelat di atasnya. Tekan hingga lekat. Olesi atasnya dengan selai strawberry, tumpuk dengan kue kuning lagi. Tekan hingga melekat.
 - Potong-potong dan sajikan.
- Untuk 36 potong

Poffertjes

Fatmah

Bahan:

200gr terigu

1 sdt yeast instant

1/2 sdt garam

1 sdt gula pasir

2 btr telur

500ml susu cair hanta

30gr mentega, lelehkan

margarine untuk olesan secukupnya.

Olesan & taburan:

50gr mentega

50 gr gula bubuk

1/4 sdt kayu manis bubuk

Caranya:

- campur terigu, yeast instant, garam, dan gula pasir. aduk hingga rata. buat lubang ditengahnya, masukkan telur kedalam lubang, aduka satu arah sambil tuangi susu sedikit demi sedikit. setelah adonan licin, diamkan 30 menit, setelah itu baru masukkan mentega leleh.

- panaskan cetakan poffertjes, olesi mentega, tuang adonan hingga hampir penuh, masak selama lk. 3 menit, angkat.

- tuang adonan lagi kedalam cetakan, masak hingga 1/2 matang dan bagian atas masih basah, taruh kue yg matang tadi diatasnya telungkup, sehingga nantinya idapat poffertjes bulat. teruskan memanggang hingga matang

- angkat, segera olesi kue dengan mentega selagi panas, tunggu hangat sebentar lalu taburi gula bubuk dan kayu manis.

shinta,

klu mau modifikasi tengahnya dikasih pisang juga oke koq, enaaakkkk.....

selamat mencoba.

Putu Ayu

Dapurbunda

Bahan:

4 butir telur

150 gr gula pasir

250 tepung terigu

200 cc santan cair di rebus dulu

kelapa muda parut kasih garam sedikit di kukus

pasta pandan atau warna hijau

cara :

telur + gula pasir dikocok sampai putih/mengembang trus masukin tepung

terigu aduk rata baru santan cair dan pasta pandan

ambil cetakan puding taruh kelapa sambil ditekan baru tuang adonan trus dikukus +/- 10 - 15 menit ..

Schuimpjes

Shinta

Kebetulan aku nemu resepnya: (walaupun belum pernah dicoba..:-))

Bahan:

4 putih telur

225 gram gula kaster

1/2 sdt vanili

pewarna

Sedikit air jeruk nipis

Cara membuat:

Kocok putih telur dan garam sampai Naik, masukan gula sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga mengembang dan kaku.

Masukan pewarna, vanili dan air jeruk nipis sambil terus diaduk rata.

Masukan adonan kedalam kantong semprot plastik atau ambil dengan sendok.

Semprotkan/sendokan pada loyang yang sudah dialas dengan kertas roti, beri jarak kurang lebih 3 cm

Panggang dengan api kecil kurang lebih 120 derajat celsius sampai kering dan matang

Dendeng Paru

Dapurbunda

BAHAN :

750 gram paru sapi

1.000 ml air

BUMBU HALUS :

8 siung bawang putih

5 sendok makan ketumbar, disangrai

10 butir bawang merah

1 1/2 sendok makan garam

CARA MEMBUAT :

1. Rebus paru sapi sampai lunak lalu iris-iris setebal 1/2 cm.
2. Lumuri paru dengan bumbu halus.
3. Jemur di panas matahari sampai kering.
4. Goreng paru sampai renyah lalu hidangkan.

Untuk 6 porsi.

Kue Pancong

Dapurbunda

BAHAN :

225 gram tepung terigu
1 sendok teh baking powder
1/2 sendok teh soda kue
1 sendok teh ragi instan
75 gram gula pasir
50 gram margarin, dilelehkan
2 butir telur, dikocok lepas
250 ml air
1/4 sendok teh garam

CARA MEMBUAT :

1. Ayak tepung terigu, baking powder, dan soda kue.
2. Masukkan ragi instan, gula pasir, margarin, dan telur.
3. Tambahkan air dan garam sambil diaduk hingga adonan rata. Diamkan adonan 15 menit.
4. Panaskan cetakan kue pancong yang dioles sedikit margarin. Tuang adonan lalu tutup dan biarkan hingga matang.

Untuk 15 buah.

Lontong Isi

Dapurbunda

BAHAN LONTONG :

200 gram beras
700 ml air
1 sendok teh garam
daun pisang untuk membungkus

BAHAN ISI :

200 gram oncom, dipotong-potong
1 lembar daun salam
1 batang serai, dimemarkan
1 batang daun bawang, diiris halus
1 sendok makan kecap manis

BUMBU HALUS :

4 butir bawang merah
2 siung bawang putih
2 cm kencur
1/2 sendok teh ketumbar
1 sendok teh garam

BAHAN SAMBAL KACANG :

150 gram kacang tanah goreng
3 buah cabai rawit goreng
1 sendok makan gula merah
1/4 sendok teh cuka
100 ml air

CARA MEMBUAT :

1. Rebus air lalu masukkan beras, aduk hingga air terserap. Masukkan garam aduk rata. Angkat.
2. Buat isi, tumis bumbu halus, daun salam dan serai sampai harum. Masukkan oncom, kecap manis, dan daun bawang lalu aduk hingga bumbu meresap.
3. Ambil selembar daun pisang masukkan dua sendok makan aronan lalu pipihkan. Tambahkan bahan isi lalu tutup lagi dengan aronan, gulung lalu sematkan ujungnya.
4. Kukus selama 30 menit, angkat lalu sajikan dengan sambal kacang. Buat sambal. Haluskan semua bahan lalu masukkan air dan cuka. Aduk rata. Sajikan lontong dengan sambal.

Untuk 3 porsi.

Pisang Goreng & Ketan

Dapurbunda

BAHAN PISANG GORENG :

10 buah pisang kepok
60 gram tepung beras
60 gram tepung kanji
125 ml santan dari 1/4 butir kelapa
1/2 sendok teh garam
1/2 sendok teh vanili
1/2 butir telur, dikocok lepas
minyak untuk menggoreng

BAHAN KETAN URAP :

200 gram beras ketan putih
100 ml air mendidih
1/2 sendok teh garam
100 gram kelapa dikupas lalu diparut kasar
1 sendok teh garam

CARA MEMBUAT :

1. Buat pisang goreng, aduk bahan tepung, santan, garam, vanili, dan telur. Celupkan pisang lalu goreng dalam minyak panas sampai kecokelatan.
2. Rendam beras ketan selama 1 jam lalu kukus selama 20 menit.
3. Sementara itu rebus air dan garam hingga mendidih. Masukkan beras ketan, aduk hingga terserap. Kukus hingga ketan matang.
4. Kukus juga kelapa, garam, dan daun pandan selama 15 menit. Sajikan pisang goreng dengan urap ketan.

Untuk 10 porsi.

Lontong Ayam

Dapurbunda

BAHAN :

300 gram beras

700 ml air

1 1/2 sendok teh garam

6 butir bawang merah, diiris halus, lalu ditumis dengan 4 sendok minyak goreng

daun pisang untuk membungkus

2 sendok makan minyak goreng

BUMBU ISI :

200 gram ayam giling

3 siung bawang putih, dicincang halus

1/2 sendok teh garam

1/2 sendok teh merica bubuk

1 batang daun bawang, diiris halus

2 pohon kemangi, siangi

CARA MEMBUAT :

1. Rebus air sampai mendidih. Masukkan beras ke dalam air mendidih, aduk hingga terserap. Tambahkan bawang tumis dan minyaknya, aduk rata.

2. Buat isi, tumis bawang putih sampai layu, masukkan ayam. Aduk sampai berubah warna. Bumbui garam, merica, daun bawang, dan daun kemangi. Aduk sampai matang.

3. Sendokkan aron pada daun pisang lalu tambahkan isi, gulung lalu semat keduajungnya. Kukus selama 25 menit.

Untuk 20 bungkus.

Es Buah

Erna

BAHAN :

1 buah avokad matang, dikerok dengan sendok
1/2 buah melon, dikerok
1 buah kelapa muda, dikerok
2 sendok makan selasih
1/2 bungkus agar-agar
3 sendok makan gula pasir
200 ml air
air kelapa muda dari satu butir kelapa

PELENGKAP :

100 ml susu kental manis putih
es batu

CARA MEMBUAT :

1. Buat agar-agar. Rebus agar, gula dan air hingga mendidih. Tuang ke mangkuk lalu bekukan, lalu potong dadu.
2. Tuang bahan dalam 5 buah mangkuk.
3. Tambahkan air kelapa, es batu, dan susu kental manis putih.

Untuk 7 porsi

Uli Ketan Sambal Oncom

Dapurbunda

BAHAN:

200 gram ketan
100 gram beras
300 ml air
100 gram kelapa parut
garam secukupnya

SAMBAL ONCOM:

200 gram oncom
3 buah cabai rawit
4 buah cabai merah
2 siung bawang putih
3 cm kencur
3 pucuk daun kemangi
gula pasir dan garam secukupnya
3 sendok makan minyak goreng

CARA MEMBUAT :

1. Kukus ketan dan beras selama 20 menit. Sementara itu rebus air lalu tuangkan ke ketan dan garam. Tambahkan kelapa. Aduk rata lalu kukus selama 20 menit. Selagi masih panas, haluskan adonan sampai lembut. Cetak di loyang yang telah dialasi daun dan diolesi minyak. Biarkan dingin lalu potong-potong dan bakar sampai berkulit.
2. Haluskan cabai merah, cabai rawit, bawang putih, dan kencur. Tumis sampai harum. Tambahkan oncom, daun kemangi, garam, dan gula. Aduk -aduk sebentar lalu tuangkan air. Aduk sampai air mengering.
3. Sajikan uli dengan tumisan oncom. Alternatif lain dengan serundeng kelapa.

Untuk 6 porsi

Sate Padang

Dapurbunda

BAHAN :

300 gram limpa dan paru sapi
200 gram lidah sapi
1 liter air
2 batang serai, dimemarkan
2 lembar daun kunyit
50 gram tepung beras
bawang goreng untuk menyajikan

BUMBU HALUS I:

2 sendok makan ketumbar
1/2 sendok makan merica
8 butir bawang merah
4 siung bawang putih
5 buah cabai merah
3 buah cabai rawit
1/2 sendok makan garam
1/2 sendok teh jinten
1/2 sendok teh adas

BUMBU HALUS II:

3 cm lengkuas
3 cm kunyit
2 cm jahe
1 sendok teh garam

CARA MEMBUAT:

4. Rebus paru, limpa, lidah bersama daun kunyit, serai, dan bumbu I sampai empuk. Tambahkan air jika perlu.
5. Angkat dagingnya lalu potong kotak kecil. Rebus lagi hingga daging berwarna kuning. Tusukkan di lidi atau tusuk sate. Bakar sampai harum.
6. Masak kembali kaldu sambil menambahkan bumbu halus II dan tepung beras. Masak sampai mengental. Sajikan sate dengan kuah dan bawang goreng.

untuk 6 porsi

Kwetiau Siram

Dapurbunda

BAHAN :

200 gram kwetiau basah, rebus lalu cuci bersih dan perciki sedikit minyak
1 butir telur kocok lepas
1 sendok makan kecap ikan
2 sendok makan minyak goreng

BAHAN KUAH:

3 siung bawang putih, dimemarkan
150 gram daging, potong kotak tipis
100 gram babat rebus, potong tipis
100 gram urat rebus, potong-potong
50 gram caisim, potong-potong
50 gram taoge
300 ml kaldu
1 sendok teh garam
2 sendok makan kecap ikan
3 sendok makan maizena
merica secukupnya
50 ml air
2 sendok makan minyak goreng

CARA MEMBUAT:

7. Kocok telur lalu tumis dalam 2 sendok makan minyak panas. Aduk sampai berbutir-butir lalu masukkan kwetiau. Aduk-aduk lalu bubuhi kecap ikan. Aduk rata lalu angkat. Sisihkan.
8. Tumis bawang putih. Masukkan daging. Aduk sampai berubah warna. Tambahkan babat dan urat. Masak sampai daging matang lalu tambahkan caisim dan taoge. Aduk-aduk dan tuangkan kaldu, kecap ikan, garam, dan merica. Kentalkan dengan maizena yang telah dicairkan. Siram ke atas kwetiau.

untuk 4 porsi

Kolak Pelangi

Dapurbunda

BAHAN :

300 gram water chesnut, potong kotak kecil
150 gram tepung sagu
pewarna merah, kuning, biru

BAHAN KUAH:

750 ml santan
200 gram gula merah disisir
50 gram gula pasir
garam sedikit
100 gram nangka matang, potong kotak

CARA MEMBUAT :

1. Bagi water chesnut menjadi tiga bagian lalu beri warna merah, kuning, dan biru.
2. Bagi tiga bagian tepung sagu lalu masukkan ke dalam kantong plastik. Masukkan water chesnut ke dalam tiga kantong tadi berdasarkan warnanya. Kocok plastik hingga bengkak tertutup sagu. Pisahkan bagian yang menempel.
3. Rebus dalam air mendidih hingga terapung, angkat lalu rendam air dingin. Sisahkan.
4. Rebus bahan kuah sampai mendidih. Masukkan waterchesnut dan nangka. Biarkan sebentar lalu angkat. Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk 5 gelas

Gulai Kepala Ikan

Bahan:

1 bh kepala ikan kakap merah, belah dua
2 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
600 ml santan kelapa
1 lembar daun pandan, potong, ikat
2 btg serai, memarkan
6-7 buah belimbing sayur/wuluh
1-2 potong asam kandis/glugur
10 lembar daun salam
2 sdm minyak utk menumis
3 sdm kelapa parut, sangrai sebentar, tumbuk sampai halus dan minyaknya keluar.

Bumbu dihaluskan:

15 bh cabai merah
1 sdm ketumbar
1/2 sdt jintan
1/2 sdt adas manis
2 sdt merica hitam bulat
1 sdm jahe cincang
2 siung bawang putih
10 buah bawang merah

Cara:

1. Lumuri kepala ikan dengan air jeruk nipis dan garam, Diamkan 15 menit.
Remas-remas dengan bumbu halus
2. Tumis dan tutup sambil 1-2 kali diaduk, sampai ikan berubah warna.
3. Tuang santan, beri kelapa tumbuk dan bahan lainnya, tutup. Biarkan sebentar.
4. Buka tutupnya, sesekali diaduk sampai mendidih dan matang.
5. Sajikan hangat.

Macaroni Schotel

Iffie

Bhn :

1 bks makaroni (227 gr), rebus, sisihkan
1/2 klg daging kornet
50 gr mentega
50 gr bawang bombay
50 gr tepung terigu
3 btr telur, kocok sebentar
100 gr parmesan/keju parut
500 cc susu cair
1/2 sdt pala bubuk
1/2 sdt merica bubuk
1 sdt garam
tepung panir untuk taburan

Caranya :

Tumis bawang bombay sampai layu, masukkan tepung terigu, aduk rata.

Tuangi susu, didihkan sambil diaduk hingga licin. Masukkan daging kornet, keju dan makaroni, aduk rata. Bubuhkan garam, pala dan merica, aduk dan angkat dari api.

Masukkan telur, campur rata.

Tuang ke dalam piring tahan panas yg telah diolesi margarin/mentega dan ditaburi tepung panir. Ratakan, taburi dengan tepung panir atau parutan keju di atasnya. Panggang sampai matang.

Hidangkan.

Untuk : 6 org

Mudah2an gak bingungin ya resepnya, selamat mencoba.

Lidah Kucing

Rien Pratomo

Bahan-bahan:

100 gram mentega/margarin 80 gram gula halus

100 gram tepung terigu

2 butir putih telur

Cara membuat:

Kocok mentega dan gula halus hingga mengembang, lalu masukkan tepung terigu sedikit-sedikit, aduk hingga rata.

Kocok putih telur hingga kaku, lalu masukkan sedikit-sedikit ke dalam adonan tadi, aduk rata.

Masukkan adonan ke dalam kantong penyemprot, lalu semprotkan adonan ke atas loyang yang telah diolesi dengan sedikit mentega, bentuk adonan kecil memanjang.

Panggang dalam oven (150 derajat Celsius, 10 menit) hingga matang dan berwarna kuning kecoklatan

Klo suka bisa ditambah keju edam biar rasanya lebih okeh deh...

salam,

Coto Makassar

Lintang

Bahan:

1 kg daging sandung lamur sapi + jeroan sesuai selera
3 liter air
1 sdt garam
4 sdm minyak sayur

Bumbu, haluskan:

8 siung bawang putih
2 sdm kacang tanah, sangrai, kupas
2 cm lengkuas, cincang
3 batang serai, ambil yang putih dan agak lunak, iris halus
1 sdm ketumbar, sangrai
½ sdt jintan, sangrai
1 sdt merica butiran, sangrai
2 sdt garam

Sambal Taoco:

2 sdm minyak sayur
125 ml air
1½ sdm gula pasir

Haluskan:

5 buah cabai merah
4 buah cabai rawit
4 sdm taoco yang bagus

Pelengkap:

2 sdm daun bawang iris halus
2 sdm seledri iris halus
3 sdm bawang merah goreng
3 sdm air jeruk nipis

Cara membuat:

- Rebus daging dan jeroan secara terpisah hingga empuk. Tiriskan daging dan jeroan. Potong-potong dadu 1½ cm.
- Buang kaldu jeroan, ukur kaldu daging sebanyak 2,5 liter.
- Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga wangi. Angkat.
- Masukkan ke dalam panci berisi kaldu, tambahkan daging dan jeroan. Masak di atas api kecil hingga bumbu meresap. Angkat.
- *Sambal Taoco*: Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga wangi. Beri air dan gula, aduk hingga mendidih. Angkat.
- *Penyajian*: Taruh coto di mangkuk saji, taburi bahan Pelengkap. Sajikan bersama Sambal Taoco.

Untuk 8 orang

Lidah Masak Kecap

Dapurbunda

Bahan :

1 lidah sapi, siram air panas, sikat bersih
300 g Kentang, kupas, potong-potong, goreng

Bumbu :

2 sdm Blue band, untuk menumis
2 siung bawang putih, cincang
2 sdm bawang Bombay, cincang
1 sdt lada halus
3 cm kayu manis
2 cm jahe, memarkan
5 sdm kecap manis
1 sdt garam
1 sdm gula pasir
1 liter kaldu
2 buah tomat, potong-potong

Cara membuat :

- * Rebus lidah hingga lunak. Iris setebal 1 cm. Sisihkan.
- * Panaskan Blue band, tumis bawang putih dan bawang Bombay hingga harum dan berwarna kuning keemasan. Masukkan lidah. Masak hingga berubah warna. Tambahkan lada, kayu manis, kecap, garam, gula dan kaldu. Masak hingga lidah lunak dan kuah mengental.
- * Masukkan kentang goreng dan irisan tomat. Aduk, angkat. Sajikan.

Steak Lidah Saus Santan

Dapurbunda

Bahan:

- 1 buah lidah sapi, rebus bersama garam
- merica
- 2 butir cengkeh
- ½ sendok teh bubuk biji pala sampai empuk, potong setebal 1 cm
- mentega untuk menumis

Saus:

- 5 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 cabai merah tanpa biji
- 1 ruas jahe
- 1 ruas kunyit
- 1 ruas lengkuas
- 2 lembar daun jeruk
- ½ blok maggi blok rasa daging*
- garam dan merica secukupnya
- 300 cc santan (½ butir kelapa)

Cara Membuat:

9. Tumis irisan lidah di mentega
10. Kini buat sausnya. Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai merah, jahe kunyit, lengkuas. tumis hingga harum. Tambahkan daun jeruk. Aduk sebentar
11. Tuangkan santan, garam, merica, dan maggi blok. Masak sambil diaduk hingga mendidih.
12. Sajikan lidah dengan saus tadi, kentang goreng dan aneka sayuran rebus.

Untuk 4 porsi

*optional

Semur Lidah

Dapurbunda

Bahan:

500 gram lidah sapi
4 sdm margarin
4 sdm minyak goreng
1 sdm kecap manis
2 ikat daun seledri, iris tipis
air secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

10 butir bawang merah, iris tipis
3 siung bawang putih, iris tipis
5 buah cabai rawit
3 buah tomat
1 sdm garam
½ sdt merica

Cara Membuat:

Rebus lidah dengan air secukupnya sampai empuk, kuliti, iris tipis.

Tumis bawang merah dan bawang putih sampai kuning. Angkat & tiriskan.

Haluskan semua bumbu.

Goreng potongan lidah dengan margarin. Setelah setengah matang, tuang air rebusan lidah lalu masukkan bumbu yang telah dihaluskan. Masukkan seledri dan kecap manis.

Masak hingga kuah mendidih. Siap dihidangkan.

Untuk 4-5 orang.

Steak Lidah Pure Kentang Setup Wortel

Dapurbunda

BAHAN BISTIK:

- 1 potong lidah sapi segar
- 6 siung bawang merah, kupas dan belah dua
- 2 lbr daun salam
- 100 gr margarin untuk menggoreng
- 1 sdt merica bulat
- 1 sdm garam

SAUS

- 1 sdm kecap Inggris
- 1 sdm saus tomat
- 350 cc air kaldu (bekas rebusan lidah)
- 2 sdt tepung maizena, cairkan dengan sedikit air
- 1 siung bawang putih, memarkan
- 1/4 btr biji pala
- 3 btr cengkih
- 1 buah bawang bombai, iris
- merica halus secukupnya
- minyak bekas menggoreng lidah

CARA MEMASAK:

- Didihkan air, lalu celupkan lidah ke dalamnya. Angkat dan kupas kulitnya sampai bersih.
- Setelah bersih, rebus sampai empuk dengan daun salam, merica, garam dan potongan bawang merah. Angkat dan tiriskan. Sisihkan air rebusannya.
- Goreng lidah sampai kecokelatan dengan margarin, angkat dan iris-iris setebal 1/2 cm. Sisihkan minyak bekas menggoreng.
- Buatlah sausnya. Tumis bawang bombai bersama bawang putih sampai layu.
- Masukkan air kaldu. Tambahkan garam, merica, cengkih, pala, saus tomat dan kecap Inggris.
- Didihkan dengan api kecil selama lebih kurang lima menit. Setelah mendidih, masukkan cairan tepung maizena, aduk sampai mengental, lalu angkat.
- Cara menyajikan, susun daun selada di atas piring. Susun potongan lidah di atasnya. Tuang saus dan hiasai dengan semprotan pure kentang serta setup wortel dan irisan tomat.

Pure Kentang

Dapurbunda

BAHAN-BAHAN:

- 500 gr kentang rebus, kupas dan haluskan
- 1 sdm margarin
- 150 cc susu cair
- 1/2 sdt merica halus
- 1/2 sdt pala bubuk
- 1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

- Campur semua bahan, jerang di atas api kecil. Aduk-aduk sampai kental.
- Masukkan adonan dalam kantung semprot dengan spuit bintang. Semprotkan di sisi bistik lidah.

Setup Wortel

Dapurbunda

BAHAN-BAHAN

- 250 gr wortel, belah tiga dan dipotong-potong 3 cm
- 1 sdm margarin
- 1 sdt gula pasir
- 1/4 sdt peterseli cincang, bila suka
- 1/4 sdt pala bubuk

CARA MEMBUAT:

- Rebus wortel dengan gula sampai matang. Tiriskan.
- Masukkan margarin dengan api kecil, tambahkan pala bubuk, diaduk dan angkat, lalu taburi peterseli cincang.

Sop Tomat Lidah Sapi

Dapurbunda

BAHAN:

- 1 buah bawang bombay, dicincang halus
- 2 sendok makan margarin
- 2 sendok makan tepung terigu
- 1 liter kaldu daging
- 1 lidah sapi, direbus empuk dan potong dadu
- 2 buah wortel, bentuk kembang
- 100 gram jagung manis, rebus lalu sisir
- 50 gram kacang polong
- 50 gram pasta tomat
- 2 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- 1/4 sendok teh pala bubuk

CARA MEMBUAT:

- Tumis bawang bombay dalam margarin hingga layu. Tambahkan tepung terigu. Aduk sampai kecokelatan. Tuangkan kaldu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang licin.
- Tambahkan pasta tomat, garam, merica, pala, lidah sapi, wortel, dan jagung manis. Didihkan. Menjelang diangkat, masukkan kacang polong.

Untuk 6 porsi

Asem-asem Lidah dengan Belimbing

Dapurbunda

Ukuran porsi: 6 orang

Bahan-bahan:

2 sendok makan minyak
6 siung bawang merah, iris halus
2 siung bawang putih, iris halus
5 buah cabai hijau, iris serong
6 buah belimbing sayur, potong serong
2 cm lengkuas, memarkan
3 lembar daun salam
1 batang sere, memarkan
1 buah lidah sapi
1 sendok makan saus Maggi
1 sendok makan kecap asin
1 sendok teh garam
1/2 sendok teh merica bubuk
300 cc kaldu sapi

Cara membuat :

- Rebus lidah sapi hingga setengah matang, kupas kulitnya, lalu ganti air perebusnya, rebus kembali hingga empuk, tiriskan, iris tipis, sisihkan.
- Panaskan minyak, lalu masukkan bawang merah dan bawang putih, tumis hingga harum.
- Masukkan cabai hijau, belimbing sayur, lengkuas, daun salam, dan sere, aduk rata, lalu masak hingga layu.
- Masukkan lidah sapi, aduk rata, lalu tambahkan saus Maggi, kecap asin, garam, merica bubuk, dan kaldu sapi, aduk rata, masak hingga matang dan kuah mengental, angkat.

Lidah Bumbu Ngohyong

Dapurbunda

BAHAN :

1 buah lidah sapi, potong tipis
1 sendok makan kecap manis
1 sendok makan kecap asin
1 sendok teh bumbu ngohyong
1/2 sendok teh merica bubuk
1/2 sendok teh garam
3 buah tomat, diparut
500 ml kaldu

BUMBU HALUS:

2 siung bawang putih
4 butir bawang merah
1/2 sendok teh ketumbar
2 cm jahe
garam
500 ml air

CARA MEMBUAT:

- Rebus lidah sampai lunak, sisihkan.
- Tumis bumbu halus, masukkan lidah, kecap, garam, merica dan bumbu ngohyong.
- Tambahkan kaldu dan masak sampai air mengental.

Untuk 4 porsi.

Pisang Epe

Dapurbunda

BAHAN :

1 sisir pisang kepok yang tua, dikupas

BAHAN SAUS:

250 gram gula merah, disisir tipis

100 ml air

5 mata durian matang, buang bijinya

1/4 sendok teh garam

1 lembar daun pandan

CARA MEMBUAT :

1. Bakar pisang diatas bara api sambil dibolak balik hingga harum dan matang
2. Rebus gula merah, air daun pandan sampai mendidih. Tambahkan garam dan durian.
Rebus sampai kental.
3. Susun pisang di atas piring, siram saus sebelum disajikan.

Untuk 5 buah

Nastar Keju

Dapurbunda

Bahan Isi:

200 g nanas parut
100 g gula pasir
2 cm kayu manis

Adonan Kue:

200 g mentega
3 kuning telur ayam
250 g tepung terigu
1 sdm susu bubuk
100 g keju Edam tua, parut
½ sdt vanili bubuk
1 kuning telur untuk olesan
50 g keju Cheddar parut

Cara membuat:

- *Isi:* Rebus semua bahan menjadi satu di atas api kecil hingga kental atau air nanas habis dan warnanya agak kecokelatan. Angkat dan dinginkan.
 - *Kue:* Kocok mentega dan kuning telur hingga lembut.
 - Tambahkan tepung terigu, susu, keju, dan vanili. Aduk hingga rata.
 - Bentuk adonan menjadi bola-bola kecil, pipihkan. Isi dengan sedikit selai nanas. Bulatkan kembali.
 - Taruh di atas loyang datar bersemir margarin. Olesi permukaannya dengan kuning telur. Taburi keju parut.
 - Panggang dalam oven panas 180 C selama 30 menit hingga kuning kecokelatan.
 - Angkat dan dinginkan.
- Untuk 750 gram

Lidah kucing keju

Rien Pratomo

Bahan:

100gr mentega

1 1/2 butir putir telur

1 sdt gula halus

60gr keju edam

70gr tepung terigu

50gr keju parut, utk taburan

Cara membuat:

1. campur dan kocok mentega, gula halus, dan keju hingga mengembang, lalu masukkan putih telurnya

2. dengan menggunakan spatula masukkan terigu, aduk rata

3. Masukkan adonan pada plastik segitiga. Smpritkan adonan ke atas loyang lidah kucing.

Taburi keju parut

4. Panggang hingga kering dan renyah, angkat, biarkan dingin, baru masukkan dalam wadah kedap udara.

utk +/- 300gr

Soto Bandung

Dewi

bahan:

500 gr daging sapi sandung lamur, rebus hingga empuk potong bentuk dadu
200 gr lobak, kupas iris tipis, rebus dan tiriskan
2 sdm minyak
5 siung bawang putih haluskan
1 btg sereh memarkan
2 cm jahe memarkan
2 lt kaldu sapi
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
50 gr kedelai putih, rendam hingga mengembang, tiriskan kemudian goreng hingga matang
1 bt daun bawang iris halus
1 bt daun seledri iris halus
2 sdm bw merah goreng

Cara membuat:

Panaskan minyak lalu masukkan bw putih tumis hingga harum, masukkan kaldu sapi, sereh dan jahe aduk rata, masak hingga mendidih, lalu masukkan daging, garam dan merica aduk rata, masak hingga mendidih & matang, angkat
Letakkan lobak, kedelai putih, daun bawang & daun seledri dlm mangkuk, lalu siram dgn kuah tadi, taburi dgn bw merah goreng di atasnya
Biasanya soto disajikan bersama sama cabe rawit

Guly' Asleves (Sup Gulas)

Dapurbunda

BAHAN :

500 gram daging rendang, potong 2x2 cm
1 buah bawang bombay, cincang halus
1/2 sendok teh jintan bubuk
1 siung bawang putih, cincang halus
1 sendok makan paprika bubuk
1 1/2 sendok teh garam
1 batang daun seledri, potong-potong
1 kaleng tomat (bisa diganti dengan
4 buah tomat rebus yang dilumatkan)
1 1/2 liter air
2 buah paprika merah, potong kotak
1 buah tomat, potong kotak
250 gram kentang, potong kotak
2 buah wortel, potong 2 cm
100 gram makaroni rebus
1 tangkai seledri, cincang halus
2 sendok makan minyak goreng

CARA MEMBUAT :

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombay sampai layu. Masukkan jintan dan bawang putih. Aduk-aduk sampai matang.
2. Taburkan paprika, daging, dan garam. Tutup panci selama 5 menit.
3. Tuang 1 liter air dan daun seledri. Masak sampai mendidih dan daging lunak.
4. Masukkan paprika, tomat kaleng, tomat segar, dan sisa air. Setelah mendidih, masukkan kentang dan wortel. Aduk hingga matang, tambahkan makaroni. Biarkan sebentar lalu angkat.
5. Angkat dan sajikan hangat setelah ditaburi seledri.

Untuk 8 porsi.