

## #Dirumahsaja

Selama pandemi Covid-19 dan di rumah saja, tentu lebih asyik jika diisi dengan mencoba aneka resep baru. Berikut resep masakan yang sudah dicoba oleh Tim PPJI (Perkumpulan Pengusaha Jasaboga Indonesia) DIY.

### Gecok Genem

- Bahan:**
1. Daging giling 1 kg bumbu dengan kaldu bubuk, Bentuk bulat2 sesuai selera rebus ,sisihkan
  2. Santan kental 1000 ml
  3. Air secukupnya
- Bumbu urai**
1. Daun salam 3 lembar
  2. Daun Jeruk purut 5 lembar
  3. Cabe rawit 50 gram
  4. Gula merah sesuai selera

- Bumbu halus**
1. Bawang merah 100 gram
  2. Bawang putih 50 gram
  3. Kemiri 30 gram
  4. Ketumbar 5 gram
  5. Merica 5 gram
  6. Kaldu bubuk 10 gram
  7. Garam 7 gram
  8. Gula merah sesuai selera
  9. Air asam secukupnya

- Bumbu geprek**
1. Lengkuas 1 ruas ibu jari
  2. Jahe 1 ruas ibu jari
  3. Sere 3 batang

- Bumbu iris**
1. Cabe merah 100 gram
  2. Cabe hijau 100 gram
  3. Tomat hijau 100 gram
  4. Tomat merah 100 gram

- Proses**
1. Ungkep daging giling dengan bumbu halus da,geprek dan urai dengan air secukupnya
  2. Jika bumbu sudah meresap tambahkan santan kental
  3. Aduk merata
  4. Tambahkan bumbu iris
  5. Aduk rata
  6. Evaluasi rasa
  7. Hidangkan



- Bahan:**
1. Daging sapi 1 kg, potong sesuai selera
  2. Air secukupnya
  3. Santan kental 250 ml
  4. Minyak Goreng secukupnya
- Bahan halus**
1. Bawang merah 100 gram
  2. Bawang putih 50 gram
  3. Kemiri 30 gram
  4. Ketumbar 5 gram
  5. Garam 5 gram
  6. Kaldu bubuk 7 gram
- Bumbu urai**
1. Daun salam 5 lembar

- Proses**
1. Ungkep Daging dengan semua bumbu hingga daging lunak
  2. Tambahkan santan
  3. biarkan meresap
  4. Evaluasi rasa
  5. Angkat
  6. Tekan2 daging agar bumbu lebih meresap, sisihkan
  7. Panaskan minyak
  8. Goreng daging , asal



kandungan air berkurang saja 9. Angkat 10. Hidangkan

### Nasi Wiwit

- Bahan:**
- I. Nasi putih secukupnya, Bentuk sesuai selera

- II. Pelengkap Ayam Gurih Bahan**
1. Ayam kampung 1 ekor
  2. Santan kental 500 ml
  3. Air secukupnya untuk unkep ayam

- Bumbu Halus**
1. Bawang Merah 100 gram
  2. Bawang putih 50 gram
  3. Kemiri 30 gram
  4. Ketumbar 5 gram
  5. Garam 5 gram
  6. kaldu bubuk 10 gram
  7. gula Merah sesuai selera

- Bumbu geprek**
1. Lengkuas 1 ruas ibu jari

- Bumbu urai**
1. Daun salam 3 lembar
  2. Daun jeruk purut 5 lembar

- Proses**
1. unkep Ayam dengan semua bumbu hingga lunak
  2. masukan santan kental
  3. Evaluasi rasa
  4. Angkat

5. Potong sesuai selera, sisihkan

- II. Pelengkap Telor 10 butir**
1. Rebus telur hingga matang
  2. Potong sesuai selera, sisihkan

- III. Pelengkap Ikan Asin Gerek Pethek 2 ons**
1. Cuci bersih Ikan Asin
  2. Tiriskan
  3. Goreng hingga menguning
  4. angkat, sisihkan

- V. Pelengkap Trancam**
1. Kelapa muda 1 butir

- Bumbu halus**
1. Bawang putih 30 gram
  2. Daun jeruk purut 3 lembar
  3. Cabe merah sesuai selera
  4. terasi bakar kurleb 5 gram
  5. Garam 5 gram
  6. Gula merah sesuai selera

- Proses**
1. Bumbu halus di campur dengan kelapa
  2. Sangrai hingga mengering

3. evaluasi rasa
4. Angkat, sisihkan

- Bahan Sayuran**
1. Kol 250 gram
  2. Kacang panjang 250 gram
  3. Kecambah 250 gram
  4. Daun turi rebus

- Proses**
1. Semua sayuran Potong halus
  2. Campur dengan kelapa sangrai, sisihkan

- Pelengkap VI**
1. Kedelai 2 ons

- Bumbu halus**
1. Bawang putih 2 siang
  2. Daun jeruk purut 2

- lembar
3. Kencur kurleb 3 gram
4. Garam 3 gram
5. Cabe merah sesuai selera
6. Gula merah sesuai selera

- Proses**
1. Kedelai di sangrai hingga kering
  2. Tumbuk hingga halus
  3. Campur dengan bumbu halus
  4. Evaluasi rasa, sisihkan

Setelah semua Pelengkap siap, plating Nasi lengkapi dengan lauk pauk Pelengkap hidangkan.



## Yuk, Mencoba Bikin Seblak

Makanan seblak, akhir akhir ini makin populer. Warung seblak pasta juga bermunculan. Apalagi, seblak memiliki tapilan unik.

Populer dari kota Bandung yang selalu saja inovatif, seblak dengan cepat menjadi booming dan menyebar ke kota-kota sekitarnya.

Keunikan seblak lainnya adalah karena hadirnya kerupuk yang direbus terlebih dahulu. Seolah meng-

gantikan peranan mie, kerupuk basah ini memiliki tekstur kenyal dan ternyata menyatu dengan semua bahannya. Seblak juga masih memiliki nilai gizi kok teman-teman. Ada sosis, bakso, dan juga sayur serta telur di sana. Jadi bisa dibilang masih ada perasaan tidak bersalahnya sih.

"Karena asalnya dari kota Bandung maka aku asumsikan kalau seblak cocok

dinikmati ketika kamu sedang butuh yang hangat-hangat. Atau bahkan ketika merantau keluar negeri dan sedang musim dingin. Bahan-bahannya sekarang mudah kok didapatkan di berbagai toko kelontong Chinatown dan resep seblak pedas berkuah ini akan menjadi lengkap," ujar Suhartini, penikmat kuliner.

Karena bumbu seblak kuah ini sangat pedas, hati-

hati yang untuk kamu yang tidak terbiasa. Cabainya bisa dikurangi lagi kok dan bahkan bisa tidak dibuat pedas kalau mau. Selain itu aku tambahkan juga Kecap Bango Manis Pedas Gurih untuk menyeimbangkan. Sebetulnya bumbu seblak sendiri identik dengan rasa kencur dan kuahnya yang panas, sehingga memang tujuannya untuk mencari seuhah kalau kata orang Sunda bilang ñ alias kepedesan

- Bahan-bahan:**
- 100 gram kerupuk merah mentah
  - 5 buah bakso sapi, iris
  - 2 buah sosis sapi, iris
  - 1 butir telur
  - 100 gram sawi putih, iris
  - 1 sdm Kecap Manis Pedas
  - Garam
  - Air
  - Minyak sayur

- Bumbu halus:**
- Isiung bawang putih
  - 5 buah bawang merah
  - 8 buah cabai rawit merah
  - 1cm kencur

- Bahan pelengkap:**
- Bawang merah goreng
  - Daun bawang, iris

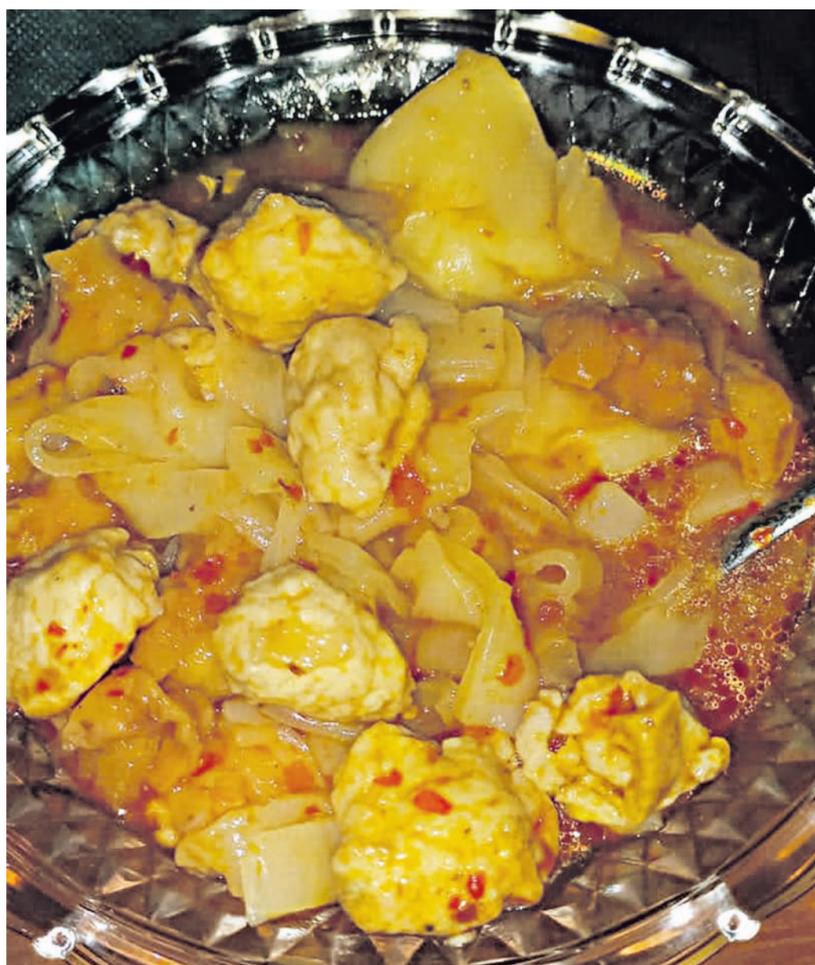
- Cara membuatnya:**
1. Cuci bersih kerupuk. Rebus air hingga mendidih, kemudian rendam kerupuk kurang lebih 15 menit.

2. Panaskan minyak dan wajan. Tumis bumbu halus hingga harum dan masukkan telur, bakso, sosis dan sawi putih. Aduk hingga sayuran sedikit layu.

3. Masukkan kerupuk yang sudah direndam dengan air, tambahkan garam dan gula secukupnya.

4. Tambahkan air sedikit kemudian beri Bango Kecap Manis Pedas Gurih. Masak hingga air mengental. Sajikan dengan ditaburi daun bawang dan bawang merah goreng.

KR-1st



Seblak yang kian digemari

## Cilor Makaroni yang Murah Meriah



KR-Rini Suryati

### Tampilan cilor

Cilor adalah jajanan khas Jawa Barat yang terbuat dari campuran adonan aci rebus yang dimasak dengan telur dan tambahan makaroni.

Evi Puji Suryati, pemerhati kuliner yang hobi memasak menuturkannya, cilor memiliki rasa yang gurih dan kenyal disukai anak-anak serta orang dewasa.

Apalagi ditambah makaroni, telur orak-arik, dan bumbu cabai yang membuat camilan ini makin sedap.

Bahan cilor makaroni ini sederhana dan mudah didapat sehingga bisa dibilang murah meriah.

### Resep Cilor Makaroni

- Bahan:**
- 100 gram tepung tapioka
  - 60 gram makaroni
  - 1 butir telur
  - 35 gram tepung terigu
  - 100 ml air panas.
  - 3 siung bawang putih yang sudah dihaluskan
  - lada bubuk secukupnya

- 1 sdt garam
- penyedap rasa secukupnya

### Cara membuatnya:

1. Adonan Aci: Siapkan mangkuk. Campur dan aduk rata tepung tapioka, bawang putih, lada bubuk, garam dan penyedap rasa di dalam mangkuk.

2. Tuangkan air panas ke dalamnya lalu tambahkan tepung terigu supaya adonan tidak lengket. Uleni sampai adonan kalis.

3. Setelah kalis, potong-potong adonan aci menjadi bentuk persegi, lalu rebus ke dalam air mendidih sambil sesekali diaduk agak tidak menempel satu sama lain.

4. Makaroni direbus kemudian tiriskan dan tunggu 15 menit kemudian campurkan dengan bahan lain.

Aduk rata tambahkan margarin, bisa ditambah bubuk cabai atau bubuk balado. siap dihidangkan.

(Ati)