KULINARIA LEISURE
HOTEL | RESTO | CAFÉ | KULINERIA
OLEH-OLEH | TOUR & TRAVEL
INFORMASI PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678

#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.

Resep Telor Bumbu Coklat

Bahan
1. Telor rebus 8 butir
2. Kecap manis secukupnya
3. Kecap Asin 1 sdm
4. Bawang merah goreng untuk taburan
5. Gula putih sesuai selera
6. Margarine secukupnya untuk menumis bumbu
7. Kuah kaldu ayam secukupnya

Bumbu geprek
1. Bawang putih 20 gram
2. Jahe 1 ruas jari

Bumbu halus
1. Kemiri 10 gram
2. Garam 5 gram
3. Kaldu bubuk 5 gram

Bumbu iris
1. Tomat 50 gram
2. Bombay 50 gram

Proses
1. Tumis bumbu geprek sampai harum
2. Masukkan kuah
3. Tambahkan bumbu halus dan kecap, aduk rata
4. Masukkan telor
5. Ungkep
6. Biarkan kuah menyusut
   Dan telor berwarna coklat
7. Masukkan bumbu iris,aduk rata
8. Evaluasi rasa
9. Angkat
10. Plating telor dg di belah
11. Tabur Bawang merah goreng
12. Hidangkan

Ayam Gulung Tabur Mailing

Bahan
1. Filet ayam 500 gram
2. Telor 1 butir
3. Roti tawar 2 lembar
4. Tepung tapioka 1 sdm
5. Gula putih 1 sdm
6. Kecap manis secukupnya
7. Kecap asin 1 sdm
8. Bombay 100 gram
9. Minyak untuk menggoreng

Bumbu
1. Bawang putih 50 gram
2. Garam 5 gram
3. Kaldu bubuk 10 gram
4. Merica 5 gram
5. Buah polo 1/2 sdt

Proses
1. Giling ayam dengan semua bumbu dg sedikit es batu sampai halus
2. Evaluasi rasa
3. Bungkus dg plastik lonjong atau sesuai selera
4. Kukus kurleb 30 menit
5. Angkat
6. Dinginkan
7. Goreng
8. Potong sesuai selera
9. Hidangkan

Paru Bacem Tabur Srundeng

Bahan I
1. Paru 1 kg
2. Minyak untuk menggoreng
3. Kaldu kuah sapi secukupnya

Bahan II
1. Kelapa sangrai 1 butir

Bumbu halus
1. Bawang Merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Kemiri 25 gram
4. Ketumbar 1 sdt
5. Garam 5 gram
6. Kaldu bubuk 10 gram

Bumbu urai
1. Gula merah 100 gram
2. Daun salam 3 lembar
3. Daun jeruk purut 5 lembar

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

Proses Bahan pertama

1. Masukkan paru
2. Rebus dengan semua bumbu
3. Tambahkan air secukupnya
4. Rebus hingga bumbu meresap
5. Evaluasi rasa
6. Angkat
7. Iris sesuai selera
8. Goreng
9. Dalam posisi panas, campur dengan kelapa sangrai
10. Aduk rata
11. Hidangkan

MEMASAK TANPA MINYAK GORENG

Ningsih Mempertahankan Ciri Khas Kakeknya

BANYAKNYA warung bakmi Jawa tak menyurutkan semangat Murniningsih membuka usaha kuliner serupa. Sejak 19 Mei lalu, perempuan tersebut resmi membuka warung Bakmi Simbah di Dusun Monggang, Pandowoharjo, Sewon, Bantul. Meski usaha sendiri, Ningsih -begitu biasa dipanggil- tetap mempertahankan kekhasan resep yang dibuat kakeknya, Atmo Wiyono (alm) yang membuka warung bakmi Jawa Mbah Mo di Dusun Code, Trirenggo, Bantul, pada 1985.

KR-Effy Widjono Putro

Ningsih memasak di warung barunya.

"Ciri khas bakmi Mbah Mo, kalau memasak tidak menggunakan minyak, meskipun itu mi goreng," tutur Ningsih kepada *KR* di warungnya, belum lama ini.

Ningsih membuka usaha sendiri setelah 15 tahun menjadi juru masak di warung Mbah Mo bersama kedua orangtuanya, Mujiyah (anak Mbah Mo) dan Murlidi. Selama itu, tak sedikit pelanggan yang khusus meminta Ningsih yang memasak. Berbekal hal tersebut, Ningsih cukup optimis dengan berdiri sendiri.

Di warung barunya, Ningsih juga memasak tanpa menggunakan minyak goreng, memakai telur bebek serta ayam kampung. Cara memasak juga dipertahankan, menggunakan bahan bakar arang di atas anglo. Memasak pun satu persatu, sehingga bumbu lebih meresap dan rasa lebih enak, meski proses lebih lama.

Indrianto Hermawan, suami Ningsih, menambahkan, ada pengembangan menu yang dihadirkan. Kalau Mbah Mo hanya menyediakan mi goreng dan mi rebus, usaha yang dirintis bersama istrinya juga ada nasi goreng, magelangan, dan nasi godok. Sementara minum lebih variatif, selain teh dan jeruk ada wedang uwuh, seruni yang berisi beberapa jenis rempah-rempah, sronto (kombinasi wedang uwuh dan seruni).

KR-Istimewa

Menu yang hadirkan warung Bakmi Simbah.

"Kami buka agar bisa lebih berkembang. Meski tetap tak meninggalkan kekhasan Mbah Mo tetapi suatu saat ingin bisa lebih mandiri," tambah Indrianto.

(Ewp)-f