

Sedapnya Bubur Ayam dan Bebek Bacem Suwir



Sajian bubur ayam yang hangat gurih.

KR-Khocil Birawa

BUBUR ayam memang asyik disantap, apalagi jika *topping*-nya memikat, membuat rasa bubur semakin sedap. Terlebih bila bubur disajikan saat hangat, dengan suwiran daging ayam dan bebek bacem suwir, kedelai goreng, irisan loncang, dan krupuk udang yang gurih. Bila anda penyuka bubur, cobalah singgah di Warung Ayam dan Bebek 'Wenaak' Jalan Wates Km 4,5, Ambarketawang Gamping Sleman (Barat Pasar Gamping sekitar 100 meter), setiap hari buka mulai pukul 09.00-18.00 WIB. Disini pengunjung bisa memilih kuah kaldu ayam atau kaldu bebek sesuai selera.

Begitu juga bila ingin rasa pedas, tinggal tambahkan sam-



Bubur dengan suwiran bebek bacem yang digemari

Christiani, selama ini menu bubur ayam dan bebek yang disajikan hangat, diminati pengunjung. "Termasuk bubur lauk bebek bebek bacem dengan kuah kaldu bebek menjadi menu favorit. Gagasan membuat menu bubur bebek bacem suwir bisa dijadikan menu alternatif para penyuka bubur ayam" kata Agatha.

Diluar Dugaan

Dikatakan Agatha, sambutan pengunjung bisa dibidang di luar dugaan. Terutama sajian bubur bebek bacem suwir digemari pengunjung. Ada pula pengunjung yang pesan ayam suwir dan

bebek bacem suwir. Bahkan pengunjung langganan, selain santap di warung, juga pesan bubur bebek ayam dan bebek bacem suwir untuk di makan bersama keluarga di rumah.

"Pengunjung gayeng pagi hari cocok sarapan pagi, siang dan sore. Pengunjung beragam mulai remaja, keluarga, rombongan emak-emak, komunitas pecinta sepeda Yogyakarta. Bahkan pengunjung langganan emak-emak ketika mengadakan acara pertemuan arisan pesan bubur ayam dan bebek bacem suwir pula," papar Agatha, didampingi adiknya

Rizka Wijayanti ikut melayani pengunjung.

Salah satu pengunjung, Joni Asman mengungkapkan, suka makan bubur ayam ketika bekerja di Jakarta. Kemudian setelah balik di Yogyakarta, masih senang santap bubur ayam. Termasuk keluarga dan teman-teman di warung bubur ayam dan bebek 'Wenaak' ini.

Yang menarik bagi Joni, ada sajian bubur lauk bebek bacem suwir dengan kuah kaldu bebek yang disajikan hangat rasanya enak.

"Ketika saya santap bubur ayam, juga tambah pesan bebek bacem suwir. Sehingga, dapat menikmati dua rasa ayam dan bebek bacem suwir. Aku biasanya, kalau jajan bersama keluarga pagi hari pas untuk sarapan bubur ayam. Kemudian jajan siang rombongan dengan teman-teman bekerja. Itupun saya masih pesan bubur lauk bebek bacem suwir untuk keluarga," kata Joni.

Nah, bagi pecinta bubur, saatnya mencoba bubur rasa baru dengan suwiran baceman bebek. (Cil)-d



Pengunjung menikmati bubur hangat.

KR-Khocil Birawa

Sate Sapi Kempleng Legenda dari Ungaran



Sate pak Kempleng sejak 1950.

KR-Chandra AN

JALAN-JALAN di Kota Ungaran, Kabupaten Semarang, jangan lewatkan kuliner yang satu ini. Sate Sapi Pak Kempleng. Warung Sate Sapi ini, sudah ada sejak tahun 1950 loh. Pak Kempleng

nama penjualnya.

Dulu, setelah Indonesia merdeka, Pak Kempleng jualan sate di daerah Tanjung Kota Ungaran. Tentu kala itu masih sepi tak seperti sekarang yang padat penduduknya.

Meski demikian, Pak Kempleng yang jualan keliling dengan pikulan cukup dikenal dan dinanti banyak langganannya.

Hingga tahun berganti tahun, pak Kempleng pun akhirnya jualan mangkal di sepanjang jalan Semarang-Ungaran. Ada beberapa kios atau warung, dari yang ada di Jl Perintis Kemerdekaan dekat Makodam IV Diponegoro, hingga di Ungaran sendiri ada dua warung dan di Kota Sleman Yogyakarta. Total warungnya kini ada 8. Termasuk di Ambarawa

Sate Sapi Pak Kempleng ini terdiri dari banyak pilihan, dari yang daging mulus tanpa lemak, jeroan seperti iso (usus), babat dan paru, serta koyor dan gajih sandung lamur.

Sate ini dibumbu manis gula jawa dan tumar. Hingga citarasanya manis dan lezat. Sepuluh atau sepersinya dibanderol Rp 70 ribu. Dinikmati dengan guyuran sambal kacang yang khas dan potongan cabe, serta bawang merah.

Satu tusuk sate Pak Kempleng ini, sudah pasti marem karena bentuk dan dimensi potongannya yang besar. Jadi nyantapnya marem.

Penikmat kuliner bisa menik-

matinya dengan nasi putih maupun lontong. Satu porsi Sate Sapi Pak Kempleng ini bahkan bisa berisi campur, daging, jerian dan gajih atau koyor.

Ayo tunggu apalagi ! Silahkan berkunjung ke Ungaran dan nikmati sensasi lidah menikmati Sate Sapi Apk Kempleng.

(Chandra AN)-d



Ada yang jeroan dan koyor.

KR-Chandra AN

Kue Kamir untuk Teman Minum

KUE kamir termasuk kue yang enak disajikan selagi hangat. Apalagi ditemani dengan secangkir teh manis atau kopi, makin nikmat rasanya.

Suharti, Sekjen Kemdikbudristek yang hobi memasak ini menuturkan, dirinya kadang membuat kamir dengan ragi alami.

Dirinya juga mencoba resep resep yang dimodifikasi dari internet.

Resep Kue Kamir:

- 400 gr tepung terigu protein sedang
- 200 gr gula pasir
- 300 gr tapai singkong dihaluskan
- 150 gr pasta madre (50% hydration)
- 200 gr santan kental
- 250 gr air
- 1 sdt garam
- 1 sdt vanilla extract
- 100 gr butter dicairkan
- 3 butir telur ukuran sedang

Cara Membuatnya:

Masukkan semua bahan ke dalam mixer dan adoni sampai adonan terlihat halus. Tutup wadah dgn lap atau plastic wrap. Diamkan sampai mengembang. Karena ini pakai pasta madre (stiff sourdough), pengembangannya cukup lama. Ngadoni pagi, siap sudah siang.

dengan berbagai jenis tekstur juga warna. Kita

bisa memilih jenis tape kuning supaya warna kue kamirnya sedikit kuning canik.

Tape jenis ini juga dibuat dari singkong mentega dengan tekstur yang tidak terlalu basah juga kering sehingga hasil kue kamir akan tetap lembut dan



moist.

Urutan membuat adonan:

*) Pertama, kita masak dulu santan, gula pasir, mentega, garam dan ekstrak vanilla sampai men-

didih. Kemudian angkat dan biarkan sampai suhunya hangat saja.

*) Jangan langsung menuangnya ke dalam adonan karena akan membuat raginya tidak dapat mengembangkan adonan.

*) Setelah sudah hangat, tuang ke dalam wadah lalu tambahkan tape singkong dan kuning telur, aduk dengan menggunakan whisk sampai rata.

*) Masukkan bahan-bahan kering seperti tepung

terigu, susu bubuk, dan ragi instan dan kembali aduk sampai rata. Tutup adonan menggunakan kain agar tidak kering lalu diamkan selama 60 menit.

*) Catat, proses mendiamkan adonan ini harus sesuai dengan waktu yang disarankan dalam resep supaya hasilnya mengembangnya benar-benar bagus.

Kalau di bawah waktu yang disarankan, adonan tidak akan mengembang dengan bagus dan hasil kuennya akan bantet dan keras.

Sedangkan kalau lebih dari waktu yang disarankan, kuennya bisa berubah menjadi asam karena terlalu lama didiamkan.

Memanggang Kue:

*) Dipanggang dengan menggunakan panggangan kue lumpur yang terbuat dari besi baja.

*) Selain berbahan kue baja, kini juga banyak cetakan kue lumpur berbahan teflon atau besi saja. Apapun bahan utamanya, ada baiknya cetakan ini di oles dulu menggunakan mentega.

*) Tuang adonan hingga hampir penuh. Tutup cetakan, lalu masak hingga setengah matang atau selama 10 menit.

*) Balik adonan, lalu masak lagi selama 10 menit sampai kue kamir benar-benar matang. Angkat, kue kamir siap dinikmati.

(Ati)-d