

CITARASA KHAS 'NDESO'

Ingkung dan Bebek Goreng yang Makin Populer

BERADA di Dusun Krajan RT 01 Kalurahan Tirtomulyo Kretek Bantul, atau sisi utara SMA Negeri 1 Kretek Bantul. Bebek Goreng /Bakar 'Revan Tbl Jy' memberikan banyak pilihan menu untuk disantap.

Di tempat tersebut boleh dibi-
lang sebagai tempat favorit
penggemar kuliner maupun ko-
munitas. Juga jadi tempat favorit
sejumlah Aparatur Sipil Negara
(ASN) di lingkungan Pemda
Bantul mengusir lapar. Selain
itu, Revan bebek goreng juga
jadi pilihan pegawai kelurahan di
kawasan tersebut untuk bersan-
tap bersama.

Berkunjung ke Bebek Goreng
/Bakar 'Revan Tbl Jy' anda bisa
memilih menu sesuai selera.
Mulai bebek, mentok, ayam
kampung, gurameh, nila, lele
hingga rica- rica semua tersedia
di sana. Keberanian pemilik ru-
mah makan dalam meracik bum-
bu rempah, menjadikan cita rasa
menu di Revan Bebek Goreng
benar-benar jadi sajian nikmat.



KR-Sukro Riyadi

Tumpeng ingkung

TAKOYAKI makanan khas Jepang yang berbentuk bulat ini, memang jadi camilan kegemaran warga Jepang. Namun camilan khas Jepang ini bisa kita buat sendiri. Prima Sari penikmat makanan dan mahasiswa Perhotelan di salah satu Politeknik Negeri di Jakarta ini, menuturkan cara membuat Takoyaki Rumahan yang tidak kalah nikmat.

Iniilah resep takoyaki rumahan

Bahan-bahan :

- 100 gram gurita (tako), potong kecil-kecil
- 250 gram tepung terigu
- 1 bungkus kecil kaldu ikan (handashi)
- 1 cm jahe (parut halus)
- 2 butir telur
- 1/2 sdt merica
- Garam secukupnya
- 1 1/2 gelas air
- 2 bungkus katsuobashi
- Ebi merah

Bahan Taburan :

- Katsuobashi 1 bungkus
- Nori bubuk secukupnya
- Sauas tomat
- Mayones

Langkah-langkah pembuatan :

- Kocok telur, masukkan jahe, garam, merica, dan handashi.
- Tambahkan tepung terigu. Aduk-aduk sampai rata sambil tambahkan air sedikit demi sedikit. Pastikan tingkat keencerannya pas seperti saat membuat gorengan.
- Panaskan cetakan takoyaki yang telah diolesi minyak.
- Tambahkan adonan sampai penuh dan luber menutup seluruh bagian cetakan. Sisa adonan yang meluber akan berguna untuk membentuk bulatan-bulatan takoyaki nantinya.
- Masukkan tako, katsuoboshi dan ebi di tengah-tengah adonan. Masak seten-

gah matang, lalu buat seperti irisan di tengah-tengah cetakan hingga satu adonan berbentuk kotak. Balik sedemikian rupa, hingga takoyaki berbentuk bola. Balik-balik sampai matang. Bila sudah kecokelatan dan garing, angkat takoyaki.

- Taburkan nori, katsuobashi, saus tomat dan mayones di atas takoyaki.
- Sajikan selagi hangat.

Itulah resep takoyaki rumahan yang cocok untuk menu jualan. Agar hasil

cetakan camilan takoyaki bagus, gunakan wajan atau cetakan khusus yang bentuknya berceruk-ceruk. Jangan lupa untuk melumuri wajan dengan sedikit minyak, aga r mudah diangkat ketika sudah matang.

(Ati)-d



Sate Koyor Tempo Dulu Jadi Klangeran

SATE umumnya dari daging ayam atau daging sapi, tapi ini di Kota Semarang ada Sate Koyor Sapi yang katanya legenda di masa lalu. Ya, era tahun 1970 hingga 1980an, sate koyor sapi ini menjadi kuliner yang sangat dikenal di Kota Semarang.

Sate ini hampir mirip dengan sate ayam cara penyajiannya, menggunakan lontong disertai

potongan cabe dan bawang merah. Hanya saja sambalnya yang beda. Bukan sambal kacang murni, namun dicampur dengan ubi.

Di Kota Semarang, Sate Koyor ini boleh dikata hampir punah. hanya ditemui di Jalan Puspajolo Barat, tak jauh dari Kantor Kelurahan Bojong Salaman Semarang. Yang menjual adalah



KR-Chandra AN

Sate koyor bumbu kacang.

mBak Pur.

Mbak Pur mengaku sudah berjualan sate koyor sejak tahun 1985. Saat itu kira-kira usianya baru belasan tahun keliling dari kampung ke kampung membantu dan meneruskan jualan orangtuanya.

"Dulu yang saya bawa keliling ada sate ayam dan koyor. Tapi sambalnya, campuran kacang dengan ubi atau ketela. Yang jualan banyak saat itu, tapi berangsur berkurang dan sekarang mulai banyak yang cari," ungkap mBak Pur di warungnya.

Para pelanggan mBak Pur umumnya usianya di atas 40 tahun. Mereka datang karena menganggap, Sate Koyor sebagai kuliner klangeran. Sunardi (55) warga asli Bugangan Semarang, khusus datang ke Sate Koyor mBak Pur hanya ingin mengenang menyantap Sate Koyor dengan sambalnya yang khas. Sebagaimana masa kecilnya dulu di Kampung Bugangan, banyak yang berdagang keliling.

"Dulu sate koyor jadi makanan kami tiap pagi, kadang sore. Sate koyor ini termasuk murah dan harganya di bawah harga sate ayam. Makanya bagi kami yang keluarga pas-pasan, sate koyor ini makanan favorit," ungkap Sunardi yang datang dari Ungaran, tempat tinggalnya sekarang bersama keluarga.

Sunardi sengaja datang bersama keluarganya, istri dan tiga anaknya. "Ya ke sini sekaligus

mengenalkan pada istri dan anak saya. Kalau dulu ayahnya di masa kecil suka makan Sate Koyor. Saya kalau makan sate ini jadi inget almarhum orang tua saya yang pagi-pagi menyiapkan sarapan dengan sate koyor. Dulu beli sepuluh tusuk untuk 5 bersaudara. satu anak 2 tusuk dimakan dengan nasi putih. Yang penting sambal kacang ubinya yang banyak," kenang Sunardi.

Mbak Pur membenarkan cerita Sunardi. Dulu sate koyor dengan sambal kacang campur ubi merupakan lauk yang paling dicari masyarakat kelas menengah ke

bawah. makanya lambat laun jadi menghilang seiring meningkatnya taraf hidup dan gaya hidup.

"Dulu sate ayam harganya jauh lebih mahal, karena jarang ayam horn. Umumnya masih pakai ayam kampung. Sedangkan koyor merupakan daging sapi jenis tetelan dan lemak yang umumnya tidak banyak disukai. Tapi lambat laun kini dicari karena sudah menjadi kuliner klangeran," papar mBak Pur.

Cuma bedanya sekarang, sambal yang digunakan mBak Pur tidak lagi menggunakan ubi atau ketela. Alasannya sambal

dengan campuran ketela justru tidak tahan lama. Mudah kecut apabila tidak sering dipanasi. Karena itu mBak Pur menggunakan kacang murni.

Kalau ada pembaca yang penasaran dan kebetulan singgah di Kota Semarang, silahkan saja mampir di warung Sate Koyor Jadul mBak Pur di Jalan Puspajolo Barat. Bukanya tiap pagi dan tutup pukul 09.30 WIB. Sayangnya jam bukanya singkat karena cukup ramai pembeli yang ingin menikmati sate koyor maupun sate ayamnya.

(Chandra AN)-d



KR-Chandra AN

Sate Koyor mBak Pur sejak 1985.