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

DARI MARTABAK MINI SAMPAI SATE KEONG

Pecel Yu Saji Grajen Banyak Diburu

KR-Chandra AN

Sajian khas pecel Yu Saji

NASI PECEL adalah kuliner olahan aneka sayuran,dengan balutan sambal kacang. Di Semarang ada warung nasi pecel yang favorit bagi pelancong alias wisatawan yang datang dari luar Kota Semarang.

Yu Saji, adalah nama yang melekat dengan Kuliner Pecel Khas Semarang. Dia berdagang meneruskan keluarganya yang memang berjualan Nasi Pecel di Kampung Grajen, Jalan MT Haryono atau yang dulu dikenal Jalan Mataram Semarang.

Yang membuat Pecel Yu Saji ini terkenal, karena olahan sayurnya yang terasa segar. Bahkan mungkin jumlah sayurannya sangat lengkap dan banyak pilihan, dari kol (kubis), slada, bayam, kacang panjang, kenikir, lembayung, daun pepaya, kecambah atau tauge, daun kemangi dan lainnya.

Sambalnya pun memiliki citarasa yang khas. Menggunakan kacang yang digoreng lalu diulek tidak terlalu halus dan diolah dengan gula jawa serta cabe dengan bumbu-bumbu rempah seperti kencur dan daun jeruk.

Bikin Kerasan

Yang membuat para penikmat kuliner kerasan berada di Warung Pecel Yu Saji, ternyata karena tersedia aneka makanan atau lauk penyerta menyantap pecel. Selain kerupuk gendar atau olahan dari beras dicampung bleng dan dibuat krupuk, juga ada beberapa kerupuk bawang yang disantap kriuk dan lezat.

Kerupuk gendar ini cukup favorit, karena banyak yang menginginkannya disantap dengan guyuran sambal kacang. Dengan setengah basah karena resapan sambal kacang, maka kerupuk gendar ini dimakan krenyes-krenyes.

Makanan penyerta lainnya ada Lunpia Isi Rebung dan Tahu Isi Rebung. Kedua olahan rebung ini juga menjadi makanan favorit atau pilihan. isi rebungnya empuk, manis dan gurih. Cocok menjadi makanan penyerta Pecel dengan dipotong-potong dan diguyur sambal kacang.

Ada lagi martabak mini yang biasa disebut 'bantal'. Penampilannya memang kotak menggembung mirip bantal. Disajikan umumnya dipotong-potong dan diguyur sambal.

KR-Chandra AN

Tampilan sate keong

Untuk gorengan kering macam kerupuk ada beberapa jenis rempeyek atau peyek. Yang banyak diminati selain peyek kacang, juga ada peyek teri. Rempeyek kacang ini rasanya gurih, sedangkan rempeyek teri agak asin-asin karena pengaruh ikan terinya. Sama dengan kerupuk gendar, peyek ini disajikan nikmat bila disiram sambal kacang.

Gorengan lain ada Pia-pia Udang, Perkedek kentang, Perkedel Jagung, Siomay Ayam, Tahu & Tempe Goreng, serta berbagai jeroan sapi dan ayam yang digoreng dan disajikan dengan dipotong-potong. Aneka sate yang ada selain sate keong yang cita rasanya khas, juga ada sate usus dan ampela ati ayam.

Penikmat kuliner Pecel juga bisa menikmati bumbu urap yang dibubuhkan pada pecel. Bumbu urap ini terbuat dari parutan kelapa dengan dibumbui dan dibubuhi cabe agar terasa pedes. Orang sering menyebut bumbu gudangan.

(Chandra AN)

#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.

Pastel Ayam

Bahan isi:
1. Ayam giling 1 kg
2. Wortel di potong dadu 250 gram
3. Daun bawang 100 gram , potong kasar
4. Santan 250 ml
6. Minyak untuk menumis dan menggoreng secukupnya

Bahan halus:
1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Tumbar 5 gram
4. Kemiri 30 gram
5. Merica 3 gram
6. Garam 5 gram
7. Kaldu bubuk 10 gram

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

Bumbu urai:
1. Daun salam 3 lembar
2. Daun jeruk 5 lembar
3. Gula merah secukupnya

Proses masak :
1. Tumis bumbu halus hingga harum
2. Masukan bumbu geprek, aduk rata
3.Masukan bumbu urai, aduk rata
4.Masukan ayam giling , aduk sampai merata
5.Masukan santan,aduk2 hingga kuah menyusut
6. Masukan Wortel, aduk rata
7. Masukan daun bawang, aduk rata
8.Evaluasi rasa
9. Jika sdh kering angkat dan sisihkan

Bahan kulit:
1. Tepung protein sedang 300 gram
2. Merica bubuk 3 gram
3. Garam halus 3 gram
4. Gula putih 10 gram
5. Margarine 60 gram
6. Air kurleb 100 ml
7. Telor 1 butir
8. Minyak goreng 20 ml

Proses pembuatan:
1. Semua bahan diaduk kecuali minyak
2. Campur ulang sampai merata
3. Setelah merata minyak dimasukan
4. Uleni sampai merata
5. Diamkan 30 menit
6. Timbang @ 35 gram
7. Pipihkan , letakan dalam cetakan pastel, isi dg isian ayam
8. Cetak hingga semua adonan habis
9. Goreng
10. Hidangkan

Gethuk Merah Putih

Bahan:
1. Singkong kupas bersih 1 kg
2. Gula putih 250 gram
3. Garam 3 gram
4. Kelapa parut agak muda untuk campuran dan taburan
5. Margarine 50 gram
6. Susu bubuk 30 gram
7.Vanili 2 gramutih
8. Pewarna secukupnya

Proses pembuatan:
1. Kukus singkong kurleb 1,5 jam,
2. Kukus kelapa kurleb 30 menit, sisihkan
3. Angkat singkong , hilangkan sumbu singkong
4. Tumbuk atau mixer
5. Tambahkan gula,susu bubuk,kelapa 3/4 butir yg sdh di kukus, vanili, garam
6. Setelah rata, terakhir Tambahkan margarine
7. Mixer atau aduk hingga halus merata
8. Cetak sesuai selera
9. Potong2
10. Beri sisa parutan kelapa yg sudah di kukus
11. Hidangkan

Coro Bikang

Bahan kering:
1. Tepung beras (me Rose Brand) 150 gram
2. Terigu protein tinggi 100 gram
3. Tepung tapioka 15 gram
4. Gula putih 150 gram

Bahan cair:
1. Santan cair kental 450 ml

Bahan urai:
1. Garam 3 gram
2. Telor 1 butir

Proses:
1. Bahan kering di aduk sampai merata,sisihkan
2. Didihkan santan dan beri daun pandan secukupnya
3. Aduk terus hingga mendidih
4. Masukan garam
5. Angkat
6. Saring
7. Tuangkan dalam Bahan kering sedikit demi sedikit hingga tercampur rata boleh memakai mixer kecepatan rendah atau manual
8. Jika sdh tercampur rata saring adonan
9. Tambahkan telor
10. Aduk rata
11. Saring adonan
12. Biarkan 60 menit
13. Setelah 60 menit,bagi adonan, beri warna sesuai selera,
14. Panaskan cetakan kue coro bikang
15. Tuangkan adonan ke dalam cetakan
16.Panggang hingga matang dengan api kecil
17.Angkat, hidangkan