KULINARIA LEISURE
HOTEL | RESTO | CAFE | KULINER
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.

Sop Ayam Kampung

Bahan:
1. Ayam kampung 1 ekor kurleb 1 kg potong sesuai selera, rebus hingga mendidih pisahkan antara kuah dan ayamnya.
2. Minyak goreng untuk menumis
3. Air 2 liter

Bumbu Halus:
1. Bawang putih 50 gram
2. Merica 5 gram
3. Kemiri 30 gram
4. Garam 5 gram
5. Kaldu bubuk ayam 15 gram

Bumbu Pelengkap:
1. Daun bawang 50 gram
2. Daun seledri 30 gram
3. Bawang merah goreng secukupnya
4. Sambal kecap secukupnya

Bahan Sayur:
1. Kol 250 gram potong sesuai selera
2. Wortel 250 gram potong sesuai selera
3. Tomat 100 potong sesuai selera

Proses Pembuatan:
1. Tumis bumbu halus sampai harum
2. Masukkan ayam yang sudah direbus setengah matang
3. Aduk terus sampai ayam meresap ke dalam bumbu
4. Tuangkan kaldu ayam aduk biarkan mendidih
5. Tuangkan air aduk rata kecilkan api biarkan mendidih dan ayam lunak
6. Evaluasi rasa
7. Masukkan sayuran mulai dari wortel
8. Lanjut kol, tomat, daun bawang.
9. Angkat
10. Hidangkan dengan taburan bawang merah goreng daun seledri, jika suka pedas tambahkan sambal kecap

Ayam Sembung

Bahan:
1. 1 Ekor ayam kampung muda (1 kg), bersihkan potong, sisihkan
2. Minyak untuk menumis secukupnya
3. Daun Pisang untuk contong kukus ayam
4. Air bersih 2 liter
5. Santan kental 250 ml
6. Air asam 50 ml dari 5 mata buah asem sayur
7. Gula merah 50 gram

Bumbu Halus:
1. Bawang Merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Ketumbar bubuk 5 gram
4. Merica bubuk 5 gram
5. Kemiri 20 gram
6. Garam 5 gram
7. Kaldu bubuk ayam 15 gram

Bumbu Urai:
1. Daun salam 3 lembar
2. Daun jeruk 5 lembar
3. Cabai rawit merah 50 gram

Bumbu Geprek:
1. Lengkuas 1 ruas ibu jari
2. Jahe bakar 1 ruas ibu jari
3. Sere 3 batang

Bumbu Iris:
1. Tomat 100 gram potong dadu
2. Belimbing sayur 50 gram
3. Cabai hijau 100 gram

Proses masak:
1. Tumis bumbu sampai harum
2. Tambahkan bumbu geprek aduk rata
3. Masukkan ayam
4. Aduk merata sampai bumbu meresap
5. Tuangkan air bersih dan air asam
6. Masukkan gula merah, aduk rata, tutup agar bumbu meresap sekitar 30 menit
7. Tambahkan bumbu iris, aduk
8. Tambahkan 150 ml santan kental aduk
9. Evaluasi rasa
10. Angkat
11. Siapkan daun yang sudah dibentuk contong
12. Letakkan contong ke dalam bumbung (bumbung terbuat dari bambu yang dipotong-potong)
13. Isi ayam yang telah di ungkep, siram santan yang tersisa
14. Kukus 20 menit
15. Angkat
16. Siap dihidangkan

Ayam Goreng Kremes

Bahan:
1. Ayam kampung muda 1 ekor kurleb 1 kg potong sesuai selera
2. Minyak goreng secukupnya untuk menggoreng
3. Santan kental 2,5 liter

Bumbun Halus:
1. Bawanh merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Kemiri 30 gram
4. Ketumbar 5 gram
5. Merica 5 gram
6. Kunit bubuk 3 gram
7. Garam 5 gram
8. Kaldu bubuk 10 gram

Bumbu Urai:
1. Daun salam 3 lembar
2. Sere 3 batang geprek

Bahan Kremes:
1. Kaldu kuah dari rebusan ayam 250 ml
2. Telor ayam 1 butir
3. Tepung beras 10 gram
4. Tepung sagu 100 gram

Proses Pembuatan:
1. Rebus ayam dengan bumbu halus,bumbu urai dan santan dengan api kecil, (orang jawa ungkep) dengan api sedang
2. Tutup dan sekali kali di aduk
3. Biarkan kuah menyusut hingga ayam lunak
4. Jika ayam sudah lunak, evaluasi rasa (Kuah harus tersisa untuk bumbu kremes)
5. Angkat

6. Tiriskan ayam
7. Goreng sisihkan

Proses Kremesan:
1. Campur bahan kremesan jadi satu aduk rata, tambahkan kaldu cair dari rebusan ayam
2. Evaluasi rasa
3. Goreng secara bertahap sesuai selera
4. Biarkan kering kekuningan
5. Angkat
6. Taburkan di atas ayam yang telah digoreng

ANGKRINGAN KOPENA PWI DIY

Dari Teh Nasgithel hingga Empon-empon

WARUNG angkringan Koperasi Pena Kencana (Kopena) PWI DIY Jalan Gambiran 45, Umbulharjo Yogyakarta, bisa jadi alternatif bagi yang suka nongkrong untuk melepas penat atau sekadar mencari angin.

Angkringan ini merupakan, bagian dari pengembangan usaha kuliner yang menjajakan aneka minuman dari teh gula batu panas legi kenthel (nasgithel), kopi, jeruk, jahe hingga wedang empon-empon yang hangat dan sehat. Untuk hidangan, mulai nasi bungkus lauk teri, nasi oseng tempe dan aneka gorengan tempe mendoan hingga pisang rebus. Warung angkringan Kopena PWI DIY ini, buka mulai pukul 10.00-23.00 WIB.

Sedangkan, untuk Cafe G 45 menjajakan beragam menu spesial serba sop di antaranya sop daging sapi, sop ayam dan sop patin. Selain itu, pengunjung juga bisa menikmati nasi bungkus sambel teri, lotek dan makanan lainnya.

Pramusaji Cafe G 45 dan Angkringan Kopena PWI DIY Titin mengungkapkan, selain insan pers, banyak pula masyarakat yang langganan *jajan nglaras* santap sop dan wedangan sesuai selera.

Minuman ala Angkringan Kopena PWI DIY ini, banyak digemari para pengunjung wedang empon-empon berbahan rempah rasanya manis dan hangat. "Pelanggan yang *jajan* santap hidangan, banyak yang pesan wedang empon-empon. Pengunjung warung angkringan Kopena PWI DIY ini, selain wartawan, seniman, karyawan yang bekerja di kantor kawasan Jalan Gambiran dan sekitarnya. Selebihnya, pelanggan umum yang ingin menikmati minuman wedang empon-empon," papar Titin, sambil membuat wedang empon-empon.

Dia menambahkan, keberadaan warung angkringan Kopena PWI DIY yang menjajakan berbagai kuliner dan minuman dengan harga terjangkau dengan didukung tempat duduk nyaman dan memadai ini, dari sore hingga malam hari pengunjung *gayeng*. Terlebih, ketika ada komunitas seni tari, dagelan yang latihan di Gedung PWI DIY, seusai *gladhi* mereka *jajan* sambil wedangan ngobrol santai bersama.

"Hanya saja, para pengunjung tetap harus menjaga kesehatan sesuai dengan protokol kesehatan, mencuci tangan, memakai masker dan menjaga jarak. Kami sediakan fasilitas sabun dan air bersih untuk mencuci tangan," kata Titin. **(Cil)-d**

KR-Mussahada

Warung angkringan Kopena PWI DIY suasana santai dan nyaman.