

KULINER LEGENDA SEMARANG

Nasi Kebuli Kambing di Kampung Cerbonan

PEMERHATI Kuliner harian Kedaulatan Rakyat tentu tahu makanan khas bernama Nasi Kebuli. Nasi kebuli adalah nasi berwarna kuning yang bercitarasannya gurih dan beraroma rempah.

Sekilas nasi ini mirip dengan nasi kuning yang selalu ada dalam hajatan-hajatan budaya Indonesia, terutama Jawa. Ya kira-kira penampilan nasi kebuli hampir mirip nasi kuning yang sering digunakan untuk nasi Tumpeng.

Yang membedakan dari Nasi Kebuli ini adalah bumbu-bumbunya yang menggunakan aneka rempah. Antara lain cengkeh, kayu manis, kapulaga dan banyak lagi. nasi kebuli ini disajikan antara lain dengan olahan daging yang dimasak kecap atau telur ayam atau bebek yang dibumbui sama dengan olahan daging, unkep atau abing. Sebagai penyegar ada pula acar yang dibuat dari buah nanas dibumbu kunir. Untuk cita rasa pedas ada olahan sambal goreng. Sambal goreng ini ada yang dicampur udang atau potongan kubus ati kambing atau sapi.

rai dan ditumbuk halus hingga berminyak.

Untuk daging olahan ini sering digunakan daging kambing, selain ada pula yang menggunakan daging sapi maupun ayam. Tentu ini berkaitan dengan selera. Adapun pendamping lainnya ada telur ayam atau bebek yang dibumbui sama dengan olahan daging, unkep atau abing. Sebagai penyegar ada pula acar yang dibuat dari buah nanas dibumbu kunir. Untuk cita rasa pedas ada olahan sambal goreng. Sambal goreng ini ada yang dicampur udang atau potongan kubus ati kambing atau sapi.

Nasi Kebuli atau Kabuli sejarahnya merupakan kuliner olahan Timur Tengah atau India. Di Kota Semarang Nasi Kebuli merupakan kuliner yang melegenda terutama berada di daerah pesisir. Termasuk wilayah Kampung Petek dan Cerbonan. Kampung ini merupakan kam-



KR-Candra AN

Tampilan nasi kebuli.

pung yang dulu merupakan daerah pemukiman pendatang, dari Timur Tengah, Gujarat dan wilayah-wilayah di nusantara.

Karena sudar berabad tahun lalu, kuliner khas Kebuli ini pun

citarasa dan olahannya menyesuaikan lidah nusantara. Berbagai pengaruh masakan lokal pun tak bisa dihindarkan. Hal ini terlihat dari beras yang digunakan merupakan beras da-

lam negeri, bukan brasmati atau beras yang bentuknya panjang-panjang. Sambalnya pun adalah olahan khas nusantara.

Bedanya dengan Nasi Kabuli Khas India, nasi Kebuli ini tidak menggunakan campuran biji mete goreng dan kismis. Potongan nanas diolah sendiri berupa acar. Sedangkan kabuli India diolah bercampur nasi. Olahan daging pendamping dimasak ala kari tak berkecap.

Untuk kuliner Kebuli di Semarang ini bisa dijumpai di Jalan Petek dan Kampung Cerbonan Besar. Di Jalan Peter penjualnya adalah Bu Aminah, sedangkan di Jalan Cerbonan Besar dikenal Bu Sofiyah. Kedua pemilik warung kuliner Nasi Kebuli ini masih keluarga.

Nasi Kebuli umumnya jadi santapan favorit para goweser tiap pagi. Mereka umumnya suka karena bumbu rempahnya yang dianggap lebih sehat daripada

bumbu-bumbu penyedap kimia. Di samping itu daging kambing masih dipercaya juga mampu meninggikan stamina yang cocok untuk olahragawan.

Sayangnya, warung-warung Nasi Kebuli ini buka hanya pagi hingga siang. Seporsi Nasi Kebuli Komplek dengan lauh Daging Kambing dan Telur Ayam hanya Rp 23 ribu. Satu piring dijamin puas untuk menunda lapar hingga 6 jam. Karena kalau sudah dihidang lengkap nasi, unkep daging, telur, acar dan sambal goreng, bisa satu piring penuh, karena itu bagi yang tak kuat makan banyak, cukup pesan separuh porsi saja.

Silahkan sahabat kuliner dan Icip-icip Kedaulatan Rakyat yang penasaran dan ingin mencicipi, bila di Semarang jangan lewatkan mampir di kawasan petek, tak jauh dari Kota Lama Semarang dan Stasiun Poncol Semarang.

(Chandra AN)-d

Wehku Teman Minum Teh

SIANG yang terik, selalu membuat lapar, bisa diganjil dengan Kue Angku atau di Jawa biasa disebut Wehku. Kue Angku juga enak dinikmati saat rehat sore hari.

Disarankan menikmati Angku ini dengan teh pahit atau kopi pahit, sehingga akan terasa nikmat dan manisnya Kue Angku

Demikian Nurul Azizah, ibu rumah tangga yang hobi masak ini, menuturkan.

*** Resep Kue Angku (Wehku)**

Bahan Kulit:
500 gr Tepung Ketan
200 gr Kentang kukus haluskan
130 gr Gula Halus



KR-ist

Tampilan cantik Wehku.

400 gr santan hangat, bisa kakai kara mix air
Sejumput garam
secukupnya Pasta/pewarna

Bahan isian:

400 gr kacang hijau kupas rendam 2 jam lalu kukus selama 30 mnt
500 ml santan - saya pakai Kara campur air
200 gr Gula Pasir
2 helai daun pandan
Sedikit vanilli bubuk

*** Langkah membuat kulit:**

Uleni semua bahan sampai kalis sambil dituangi santan sedikit-sedikit supaya tidak kelembekan lalu bagi adonan beri pewarna sesuai selera

*** Langkah memasak:**

Blender kacang hijau kukus dan beri santan Gula dan garam vanili. Lalu masak sambil di aduk-aduk terus sampai kental dan mudah dipulung.

Kemudian pipihkan bahan kulit beri isian dan cetakkan menggunakan cetakan kayu atau silikon kueku yang sebelumnya sudah ditabur tepung.

Kukus selama 20 menit, buka tutup kukusan per 5 menit, supaya hasil motifnya cakep. (Ati)-d

Mencoba Klepon Isi Coklat

BOSAN makan klepon isi gula merah? Cobalah klepon isi coklat.

"Ternyata enak juga buat cemilan dan anak-anak serta keluarga sangat menyukainya," kata Hetty Ashahra, Food Blogger yang dikenal memiliki banyak inovasi.

*** Resep Klepon Coklat**

Bahan-bahan:
250 gram tepung ketan
50 gram tepung beras
1 sdt garam
250 ml air
1/4 bagian kelapa
50 gram meises coklat
1/2 sdt pasta pandan
2 tetes pewarna hijau

Langkah Pembuatan:

Bersihkan kulit kelapa bagian luar, parut. Tambahkan 1/2 sdt garam. Aduk rata. Kukus 5 menit tiriskan.

Campur tepung ketan, tepung beras 1/2 sdt garam asta, tuang air sedikit demi sedikit sambil di-



KR-ist

Klep on coklat yang cantik.

uleni, beri pewarna.

Ambil sedikit adonan, pipihkan lalu beri isian meises 1sdt dan bulatkan lagi.

Lakukan sampai semua adonan habis.

Masak air dalam panci, biarlan sampai mendidih. Jika sudah mendidih ma-

sukkan adonan tadi.

Biarkan sampai mengapung, itu tandanya sudah matang. Angkat, tiriskan.

Klepon isi coklat langkah memasak, siapkan kelapa dalam piring, jika sudah tiris, segera taruh klepon di atas kelapa. (Ati)-d

#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.

Nasi Bakar



Bahan I

1. Beras 500 gram
2. Air santan 500 ml
3. Garam 5 gram
4. Royco 5 gram
5. Daun untuk membangun secukupnya
6. Lidi potong (secukupnya)

Beras yg di kukus, aduk rata biarkan meresap

4. Evaluasi rasa
5. Kukus kembali hingga nasi matang, sisihkan

Bahan II sambel goreng Ayam giling (isi)

1. Ayam giling 500 gram
 2. Daun kemangi 1 ikat
 3. Santan kental 250 gram
 4. Minyak untuk menumis
- Bumbu halus**
1. Bawang merah 50

gram

2. Bawang putih 25 gram
3. Kemiri 10 gram
4. Ketumbar 3 gram
5. Garam 3 gram
6. Royco 5 gram
6. Cabe merah 50 gram

Bumbu urai

1. Daun salam 3 lembar
2. Gula merah secukupnya

Bumbu geprek

1. Lengkuas 1 ruas ibu jari

Proses

1. Tumis bumbu halus sampai harum
2. Tambahkan bumbu urai, aduk rata
3. Tambahkan bumbu geprek, aduk rata
4. Masukkan ayam giling, aduk rata hingga meresap
5. Masukkan santan, aduk rasa hingga kuah menyusut
6. Evaluasi rasa
7. Angkat, sisihkan

Proses membakar

1. Siapkan Daun
2. Lebarkan nasi
3. Isi dengan sambel goreng, Ayam giling
4. Tambahkan daun kemangi
5. Bungkus seperti lontong
6. Semat dengan lidi
7. Bakar
8. Hidangkan

Gadon Sayur

Bahan:

1. Ayam giling 250 gram
2. Telur 6 butir
3. Buncis 100 gram (potong-potong tipis)
4. Wortel 100 gram (potong-potong dadu kecil)
5. Minyak untuk menggoreng

Bumbu halus:

1. Bawang bubuk 10 gram
2. Royco 5 gram
3. Merica 2 gram

Proses pembuatan:

1. Kocok telur
2. Masukkan ayam giling, aduk rata
3. Masukkan bumbu halus, aduk rata
4. Masukkan sayuran iris aduk rata
5. Evaluasi rasa
6. Siapkan Minyak panas
7. Tuangkan Bahan kedalam minyak panas, ukuran dan cetakan sesuai selera
8. Goreng hingga kering dan matang
9. Hidangkan



Kukus Daun Telang



Bahan:

1. Daun Telang muda secukupnya
2. Ayam giling 250 gram
3. Kelapa muda 100 gram
4. Telor 2 butir
5. Daun untuk membungkus

Bumbu halus:

1. Bawang merah 50 gram
2. Bawang putih 25 gram
3. Kemiri 10 gram
4. Ketumbar 3 gram
5. Garam 5 gram
6. Kaldu bubuk 5 gram
7. Gula merah 50 gram
8. Cabe merah 50 gram, bisa di tambah cabe rawit sesuai selera

Proses pembuatan:

1. Kocok telur
2. Masukkan bumbu halus
3. Aduk rata
4. Masukkan ayam giling, aduk rata
5. Masukkan Daun telur, aduk rata
6. Evaluasi rasa
7. Bungkus, besar kecil sesuai selera
8. Kukus 30 menit
9. Angkat
10. Hidangkan