

Sajian Sayur Lompong Kedai Nyah Tanli

KETIKA pengunjung menikmati hidangan di warung makan, selain hidangan unggulan rasanya enak, pelayanan ramah, cepat saji, juga ingin menemukan suasana tempat yang memadai dan nyaman.

Untuk santap hidangan khas enak dan merasakan suasana nyaman, dapat ditemukan di Kedai Nyah Tanli (Wetan Kali), di samping pusat perbelanjaan keramik Galeri Timbul (Selatan Jembatan Sungai Bedog) Kasongan Bangunjiwo, Bantul.

Pengunjung bisa menikmati beragam kuliner ala Kedai Nyah Tanli. Varian menu unggulan antara lain, sayur lodheh lompong disajikan dengan rangkaian telur dadar. Sayur lodheh lompong bumbunya re-

masuk untuk rasa pedas sesuai pesanan selera pengunjung. Selain, menu bakmi goreng/rebus, nasi goreng kecombrang, tongseng ayam dan hidangan lainnya. Pengunjung bisa pesan camilan tahu goreng, singkong goreng, tempe mendoan, pisang goreng. Kemudian minuman teh poci gula batu, wedang jahe, wedang sere, jus aneka rasa dan minuman lainnya.

Timbul Raharjo mengungkapkan, Kedai Nyah Tanli dirintis mulai tahun 2013, awalnya digunakan untuk ngopi para suami yang menunggu istrinya berbelanja keramik di Galeri Timbul Kasongan. Lokasi Kedai Nyah Tanli di samping Galeri Timbul. Kemudian lambat laun mulai banyak orang datang ke

Kedai Nyah Tanli. Pada perkembangannya, mencoba serius dengan merekrut tenaga kerja juru masak Mbak Mini.

”Sekitar 4-5 tahun lalu, saya mencari para pelanggan dengan cara mengajak rapat di Kedai Nyah Tanli, baik itu dalam bentuk kepanitiaan tahun 2013 maupun rapat-rapat lain. Termasuk, rapat organisasi Asmino DIY dan komunitas lainnya,” kata Timbul.

Menu yang paling favorit adalah sayur lompong, tongseng ayam, rica-rica, nasi goreng, bakmi goreng/ rebus dan hidangan lainnya. Kedai Nyah Tanli buka setiap hari pukul 10.00-21.00, dan selama pandemi Covid-19, tetap menerapkan protokol kesehatan,” kata Timbul.

(Khocil Birawa)-f



KR-Khocil Birawa

Nasi sayur lompong



KR-Khocil Birawa

Teh poci gula batu dan singkong goreng dan camilan lainnya.

#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.

Ayam Srundeng

- Bahan:**

 1. Ayam 1 ekor kurleb 1 kg , utuh atau potong2 sesuai selera
 2. Kelapa muda 1 butir, giling kasar
 3. Air secukupnya
 4. Minyak untuk menggoreng

Bumbu halus:

 1. Bawang merah 100 gram
 2. Bawang putih 50 gram
 3. Kemiri 30 gram
 4. Ketumbar bubuk 5 gram
 5. Garam 5 gram
 6. Kaldu 7 gram

Bumbu geprek:

 1. Lengkuas 1 ibu jari
 2. Sere 3 batang

Bumbu urai:

 1. Daun Salam 3 lembar
 2. Daun jeruk purut 3 lembar
 3. Gula merah 100 gram
- Proses masak I**

 1. Ungkep ayam dengan semua bumbu dan air secukupnya
 2. Sese kali di aduk
 3. Biarkan kuah menyusut dan ayam lunak
 4. Evaluasi rasa
 5. Angkat, sisihkan ayamnya

Proses Masak II

 1. Sisa bumbu campurkan dengan kelapa
 2. Aduk sampai merata
 3. Biarkan kelapa meresap hingga kuah benar2 terserap
 4. Sangrai kelapa
 5. Angkat
 6. Jika ingin benar2 ingin kering bisa di oven

Proses III

 1. Ayam di goreng
 2. Plating
 3. Campur dengan srundeng
 4. Hidangkan



Tempe Krispy

- Bahan:**

 1. Bahan 1 bungkus tempe plastik kurleb 500 gram
 2. Tepung terigu 100 gram
 3. Tepung tapioka 50 gram
 4. Tepung beras 50 gram
 5. Daun bawang 50 gram
6. Air secukupnya
 7. Minyak untuk menggoreng

- Bumbu halus:**
1. Bawang putih 30 gram
 2. Kemiri 20 gram
 3. Ketumbar bubuk 5 gram
 4. Garam 5 gram
 5. Kaldu bubuk 10 gram

- Proses masak I:**
1. Campur bumbu halus dengan tepung dengan air secukupnya
 2. Evaluasi rasa
 3. Sisihkan

- Proses II:**
1. Rendam tempe yang sudah di potong2 tipis, angkat sisihkan
 2. Sisa bumbu di campur dengan semua tepung
 3. Aduk rata
 4. Panaskan minyak
 5. Celupkan satu persatu tempe dalam adonan tepung
 6. Goreng ,dan bolak balik hingga warna kekuningan
 7. Angkat
 8. Hidangkan



Kare Nangka Muda

- Bahan:**

 1. Nangka muda 1 kg
 2. Potong2, rebus sisihkan
 3. Kol 500 gram ,potong sesuai selera
 4. Kacang panjang 250 gram, potong sesuai selera
 5. Daging sapi 250 gram, rebus sisa kuah untuk kaldu di campurkan masakan
 6. Minyak untuk menumis
 7. Santan kental 1000 ml
- Proses masak:**

 1. Panaskan minyak
 2. Tumis bumbu halus hingga harum
 3. Masukkan bumbu geprek, aduk rata
 4. Masukkan bumbu urai, aduk rata
 5. Masukkan daging aduk merata
6. Masukkan Nangka muda, aduk merata hingga meresap
 7. Masukkan santan kental, aduk rata jangan sampai pecah
 8. Biarkan mendidih
 9. Masukkan kacang panjang, aduk rata
 10. Masukkan kol
 11. Evaluasi rasa
 12. Hidangkan

- Bumbu halus:**
1. Bawang merah 150 gram
 2. Bawang putih 75 gram
 3. Kemiri 40 gram
 4. Ketumbar bubuk 8 gram
 5. Merica bubuk 5 gram
 6. Cabe merah 50 gram
 7. Garam 7 gram
 8. Kaldu bubuk 12 gram
 9. Kunir bubuk 5 gram

- Bumbu geprek:**
1. Lengkuas 1,5 ibu jari
 2. Sere 3 batang
 3. Jahe 1 ruas ibu jari

- Bumbu urai:**
1. Daun salam 3 lembar
 2. Daun jeruk purut 5 lembar
 3. Gula merah 100 gram

