

# Sarapan Cantik Nasi Goreng Kuning

**MENYIAPKAN** sarapan pagi hari dengan waktu mende-sak tetap bisa dilakukan, tentu saja yang simpel dan praktis

memasaknya, terutama untuk anak-anak yang terkadang susah makan. Perlu trik khusus agar anak merasa senang

saat menyantapnya.

Dikreasi menjadi bento merupakan salah satu ide bagus. Salah satunya adalah nasi

goreng kuning dengan kunyit dan bumbu rempah. Rasanya yang gurih dan harum membuat nafsu makan menjadi terbit. Apalagi jika ada nasi sisa semalam, bisa dimanfaatkan.

Kalau mau simpel juga bisa ceplok telur yang agak lebar. Lalu diberi hiasan yang memikat si kecil.

## Nasgor Kuning

### Bahan-bahan untuk 2 porsi:

- \* 2 piring nasi putih
- \* 1 buah telur
- \* 3 siung bawang putih
- \* 7 siung bawang merah
- \* 1 tangkai daun bawang
- \* 2 buah cabai keriting
- \* 3 buah cabai rawit
- \* 3 ruas kencur
- \* 1 ruas kunyit
- \* Bumbu penyedap
- \* Secukupnya garam
- \* Bila suka gurih tambahkan micin sedikit saja

### Cara Membuatnya:

- Pertama kita haluskan



KR-1st

### Telur ceplok lebar yang dihias cantik.

bumbu seperti bawang merah dan bawang putih, cabe, kencur, dan kunyit.

- Setelah itu masukan bumbu pada wajan yg telah panas, tambahkan telur dan orak arik sampai hancur, setelah wanginya tercium dan masukan nasi, aduk2 tambahkan penyedap, garam dan micin kalau suka, aduk2 dan cicipi. - setelah hampir matang iris-iris kecil daun bawang dan taburkan. Lalu matikan kompor dan nasgor siap untuk disajikan. Selamat mencoba. (\*)-f



KR-1st

Tampilan nasgor kuning yang dihias.

# Donat Kentang yang Empuk Tidak Bantat

**MINUM** teh hangat dapat membuat pikiran menjadi rileks. Selain itu juga untuk melepas penat setelah berkegiatan. Minum teh juga bermanfaat untuk memperlancar peredaran darah, apalagi ditemani donat empuk, tidak seret.

Cara membuat donat kentang, sebenarnya cukup sederhana.

Pelaku usaha kecil menengah (UKM) Suharini menuturkan, selama kamu mengikuti resep dan proses dengan tepat, donat kentang akan empuk dan mengembang sempurna.

Untuk membuat donat kentang tidak diperlukan oven, karena pakai teknik digoreng.

Membuat donat kentang se-

baiknya menggunakan bahan dan takaran yang tepat, penggunaan mentega daripada margarin, agar donat bertekstur lembut. Berikut selengkapnya bahan dan cara membuat donat kentang:

Cara membuat donat kentang empuk dan mengembang sempurna anti bantat dan tidak seret.

### Bahan donat kentang:

- 210 gram terigu protein tinggi
- 60 gram tepung kentang atau kentang rebus
- 30 gram gula
- 15 gram susu bubuk
- 4 gram ragi kuning telur
- 150 gram air dingin
- 30 gram mentega
- 4 gram garam

### Cara Membuatnya:

1. Campur terigu, kentang, gula, dan susu bubuk. Kemudian tambahkan ragi, kuning telur, dan air dingin. Aduk adonan menggunakan mixer sampai kalis.

2. Setelah adonan kalis, tambahkan mentega dan garam ke dalam adonan. Aduk kembali menggunakan mixer sampai adonan elastis.

3. Lakukan proofing adonan donat selama lebih kurang 40 menit. Cetak atau bentuk adonan, lalu lakukan proofing lagi.

4. Goreng donat dalam minyak panas sampai kedua sisi matang. Angkat dan tiriskan. Taburi donat dengan gula halus atau saus cokelat sesuai selera.

(Ati)-f



KR - Rini Suryati

Tampilan donat kentang.

## #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.

## Soto Tulang Kambing

### Bahan

1. Tulang kambing 1 kg, potong2 sesuai selera, rebus dg geprekan jahe dan daun salam secukupnya setengah lunak, tiris, sisihkan
2. Santan kental 100 ml
3. Air 2 liter
4. Minyak untuk menumis

### Bumbu Halus

1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Kemiri 25 gram
4. Merica 5 gram
5. Garam 10 gram
6. Kaldu bubuk 10 gram
7. Kunyit 2 gram

### Bumbu Geprek

1. Lengkuas 1 ruas ibu jari
2. Jahe 1 ruas ibu jari
3. Sere 3 batang

### Bumbu Iris

1. Daun loncang 50 gram
2. Tomat 100 gram

### Bumbu Urai

1. Daun salam 3 lembar
2. Daun jeruk purut 5 lembar

### Pelengkap

1. Sambal
2. Bawang merah goreng
3. Daun seledri
4. Jeruk nipis

### Proses

1. Tumis bumbu halus sampai harum
2. Tambahkan bumbu geprek, aduk merata
3. Tambahkan bumbu urai aduk merata
4. Masukkan tulang kambing aduk rata sampai bumbu meresap
5. Tambahkan air, biarkan mendidih sampai lunak
6. Masukkan santan, aduk rata
7. Evaluasi rasa
8. Hidangkan dengan pelengkap



## Ayam Asem Pedas

### Bahan :

1. Ayam 1 kg
2. Air asem jawa secukupnya
3. Gula putih secukupnya
4. Kaldu cair secukupnya
5. Minyak goreng untuk menumis

### Bumbu Halus

1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Cabe merah 100 gram
4. Garam 5 gram
5. Kaldu bubuk 10 gram

### Bumbu Geprek

1. Jahe 1 ruas ibu jari
2. Sere 3 batang

### Bumbu Urai

1. Cabe rawit 50 gram
2. Daun jeruk purut 5 lembar

### Bumbu Iris

1. Tomat 100 gram

### Proses Masak

1. Ayam di ungkep dengan sedikit



- garam, sampai keluar kaldu dan Ayam kering, sisihkan
2. Tumis bumbu halus sampai harum
3. Masukkan bumbu geprek aduk rata
4. Masukkan bumbu urai, aduk rata
5. Masukkan ayam, aduk sampai tercampur rata dan bumbu meresap
6. Tambahkan sedikit kaldu cair, aduk rata
7. Tambahkan sedikit gula putih, aduk rata
8. Tambahka tomat iris, aduk rata
9. Evaluasi rasa
10. Angkat, hidangkan

## Klepon

### Bahan:

1. Tepung ketan 500 gram
2. Tepung beras 50 gram
3. Air hangat 250 - 300 ml
4. Warna hijau secukupnya
5. Air kapur sirih 1 sdm
6. Air secukupnya untuk merebus adonan klepon
- parut
2. Garam secukupnya
3. Gula halus

### Proses Pembuatan:

1. Kelapa parut dan garam di campur
2. Kukus 20 menit
3. Sisihkan

### Proses Pembuatan:

1. Didihkan air secukupnya
2. Campur tepung ketan dan tepung beras, aduk rata, sisihkan
3. Campur air hangat, air kapur sirih dan pewarna hijau
3. Tuang air (no 2) ke dalam adonan dikit demi sedikit hingga adonan merata dan bisa dibentuk @ 8 gram
4. Isi adonan dengan bahan isi secukupnya, bentuk bulat
5. Masukkan adonan yang sudah di bentuk kedalam air yang sudah dididihkan, hingga adonan habis
6. Angkat adonan yang su-

### Bahan Isian:

1. Kelapa muda parut 1 butir
2. Gula merah 200 gram
3. Garam secukupnya
4. Air secukupnya
5. Daun pandan 2 lembar simpulkan

### Proses Pembuatan:

1. Iris kecil2 gula merah
2. Campurkan dengan air, daun pandan
3. Panaskan hingga gula laut
4. Tambahkan garam secukupnya
5. Masukkan kelapa parut aduk2 hingga air kering
6. Evaluasi rasa
7. Angkat, sisihkan

### Bahan Balur:

1. Kelapa muda 1 butir di



- dah direbus, ciri matang adalah adonan mengambang
7. Angkat gulungan ke dalam kelapa kukus
8. Hidangkan