

RESEP INSPIRATIF DAN ANTIGAGAL

Sajian

PANDUAN MEMASAK & USAHA

RESEP TEMATIK:
"IDE JUALAN
KREASI KUE KERING
3 METODE"

EDISI
RAMADAN I

KREASI NUSANTARA
SEDAP MENGGODA
KREASI LAKSA
HAL. 10

HOW TO
SAMBAL KACANG
SEDAP BUATAN
SENDIRI
HAL. 8

BUMBU KITA
HIDANGAN
BUKA PUASA
BERBUMBU
KLABET
HAL. 12

TOP TRIK
CHOCOLATE
BAR COOKIES
HAL. 13

Saji Edisi 487/XVIII
31 Maret - 13 April 2021
24 Halaman | Rp 17.000
(Rp 17.500 Luar P. Jawa,
Bali, NTB, NTT)



BUBUR MANIS & KOLAK INSPIRASI TAKJIL ISTIMEWA



Halo Sajiers,

Tak terasa ya, sebentar lagi bagi Sajiers yang menjalankannya akan memasuki Bulan Suci Ramadan. Nah, agar selama berpuasa fokus beribadah, ada baiknya Sajiers juga menyiapkan segala hal berkaitan dengan Ramadan dan Hari Raya Lebaran, jauh sebelumnya.

Seperti kali ini, SAJI sudah mulai menghadirkan Edisi Ramadan 1, yang memberikan inspirasi resep-resep takjil manis legit untuk membatalkan puasa, sajian lezat untuk berbuka puasa, hingga kue kering 3 metode yang bisa Sajiers jadikan ide untuk mulai berjualan kue kering menjelang Hari Raya.

Nah, untuk menyambut datangnya Bulan Suci Ramadan, kami segenap Redaksi Tabloid SAJI dan Tim Uji Dapur Sajian Sedap, mengucapkan:



Salam sehat selalu.

#JadiKokidiDapurSendiri

Salam.

Intan Y. Septiani
Editor in Chief



Daftar Isi

3 Serial Resep

4 Sajian Utama

6 Pahami Bahan

7 Ide Cerdas

8 How To & Saran Kami

9 Kitchen Test

10 Kreasi Nusantara

11 Kue Tradisional

12 Bumbu Kita

13 Top Trik

14 Modifikasi

16 Resep Ibu & Bayi

17 Dapur Kaki 5

18 Inspirasi Menu

20 Varia Kuliner

SEDAP GURIH HIDANGAN BERSANTAN

Penambahan santan ke dalam berbagai hidangan tak hanya menambah sedap rasanya, tapi juga gurih, krimi, dan harum. Uniknya, santan tak hanya bisa ditambahkan ke dalam aneka masakan saja, tapi juga cocok untuk aneka kue tradisional, lo.



MANTAP SEDAPNYA SAJIAN DENGAN SAMBAL KACANG

Selain ga-do-ga-do dan siomay, masih ada banyak hidangan spesial khas Indonesia yang disajikan bersama sambal kacang, sehingga cita rasanya menjadi super sedap. Yuk, coba satu per satu resepnya! Sajiers juga bisa menyajikannya untuk menu berbuka puasa istimewa.

VARIASI GURIH KUE LEPET

Kue tradisional lepet yang terbuat dari ketan putih dan berisikan cang tolo, tak hanya gurih rasanya. Penampilannya juga unik, dibungkus daun kelapa/janur berbentuk seperti tabung. Selain yang klasik, Sajiers juga bisa memvariasikan lepet dengan bahan lain, lo. Seperti dari singkong atau beras ketan hitam, dengan beragam tambahan isi.



SAJIAN TEMPE UNTUK BUSUI OPTIMALKAN PRODUKSI ASI

Bagi Sajiers yang sedang menyusui, tak perlu resah ketika produksi ASI menurun. Hanya dengan mengolah tempe, produksi ASI Sajiers bisa meningkat, lo! Meskipun tempe berharga murah meriah, tapi di dalamnya terkandung protein tinggi dan nutrisi lain yang berguna bagi ibu menyusui (busui).

Dapatkan Tabloid Saji Edisi Terbaru Melalui:

Langganan:



EDISI MENDATANG
SAJI 488
(14 - 27 APRIL 2021)
"EDISI RAMADAN 2"

SAJIAN UTAMA:
"SERBA LAUK KERING PRAKTIS UNTUK
SAHUR & IDE JUALAN"

SAJI TEMATIK:
"MINUMAN DINGIN, PUDING & DESSERT
UNTUK BERBUKA"

TABLOID SAJI TERSEDIA JUGA DALAM FORMAT EMAGAZINE DI:



PERTANYAAN, KOMENTAR, KRITIK, ATAU SARAN MENGENAI SAJI,
BISA MENGHUBUNGI NOMOR TELEPON 021-5330150/5330170 EXT. 33161-33167.

SETIAP ARTIKEL/TULISAN/FOTO, ATAU MATERI APA PUNYANG DIMUAT DI TABLOID SAJI
DAPAT DIUMUMKAN, DIPERBANYAK, TERMASUK DIALIH WUJUDKAN KEMBALI DALAM
FORMAT DIGITAL ATAUPUN NON-DIGITAL YANG TETAP MERUPAKAN BAGIAN DARI
TABLOID SAJI.

Sedap
MAGAZIN KULINER & GURU BUKU

Saji
MAGAZIN KULINER & GURU BUKU

KOMPAS GRAMEDIA

GRID NETWORK TOUCH REAL AUDIENCE

EDITORIAL
EDITOR IN CHIEF
Intan Y. Septiani

KITCHEN TEST OFFICER
Oori Al Afghani (superintendent)
Resi Listiani

CULINARY OFFICER
Indri Indarti

DOCUMENTATION
Robertus A. Kristanto

Office: Kompas Gramedia Building Unit III
1st Floor, Jl. Panjang 8A, Kebon Jeruk,
Jakarta 11530,
Phone: (62-21) 533-0150/70,
email: editorialsajiansedap@gmail.com

PUBLISHING
GROUP DIRECTOR
Dahlan Dahi

DEPUTY GROUP DIRECTOR
Harry Kristianto

GROUP EDITORIAL DIRECTOR
Devy O. Situmorang

BUSINESS
BRAND DIRECTOR
Narulita Widyasari

STRATEGIC AUDIENCE ANALYSIS DIRECTOR
Asti Krismardiyanti

DEPUTY DIGITAL &
PRINT MEDIA SALES DIRECTOR
Hendra Mulia

Office: Kompas Gramedia Building 1st Floor, Jl.
Panjang 8A, Kebon Jeruk, Jakarta 11530, Phone
: (62-21) 533-0150/70,
email: iklangrid@gridnetwork.id

SIRKULASI
CIRCULATION MANAGER
DS Wardhana

SUBSCRIPTION:
PHONE: (62-21) 533-6263,
FAX: (62-21) 536-99096, EMAIL:
su.subscribe@kompasgramedia.com

MARKETING
MARKETING COMMUNICATION
Director Amarendra Adhipan gestu

MARKETING COMMUNICATION MANAGER
Tiara Tri Hapsari

Office: Kompas Gramedia Building 2nd Floor,
Jl. Panjang 8A, Kebon Jeruk, Jakarta 11530,
Phone: (62-21) 533-0150/70,
email: marcomm@gridnetwork.id

Variasi Sajian SEMUR DAGING

Berbuka puasa dengan lauk Semur Daging, tentu sedap rasanya. Nah, jika usai berbuka masih tersisa, agar pada saat sahur tak bosan menyantapnya lagi, kreasikan saja Semur Daging buat Sajiers dengan resep-resep kreatif dari SAJI ini.

Selamat berbuka puasa dan sahur!

Semur Daging



Untuk 5 porsi

Bahan:

300 gr	kentang, potong 8 bagian, goreng berkulit
500 gr	daging sapi, potong-potong
8 btr	bawang merah, iris tipis
2 bh	tomat, potong-potong
1 lb	daun salam
1/2 sdt	pala bubuk
3 btr	cengkih
3 cm	kayumanis
125 ml	kecap manis
1/4 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
2 sdm	margarin, untuk menumis
2 sdm	bawang goreng, untuk taburan
1.000 ml	air

Bumbu Halus:

6 btr	kemiri, sangrai
6 siung	bawang putih
2 cm	jahe
2 sdt	ketumbar
1/8 sdt	jintan

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin. Tumis bumbu halus, bawang merah, dan daun salam sampai harum.
2. Masukkan daging. Aduk sampai berubah warna. Tambahkan tomat. Aduk sampai layu.
3. Bubuhi pala bubuk, cengkih, kayumanis, kecap manis, garam, dan merica bubuk. Aduk sampai daging terbalut bumbu.
4. Masukkan kentang. Aduk rata. Tuang air secara bertahap. Masak daging dan kentang sampai empuk.



Modifikasi

Hotdog Semur



Untuk 6 porsi

Bahan:

1/2 resep	SEMUR DAGING, potong dadu 1x1 cm
4 lb	daun selada, sobek-sobek
2 bh	tomat, iris bulat
4 lb	keju cheddar lembaran, belah 2 bagian
6 bh	roti hotdog, belah 2 tidak putus
100 ml	saus sambal
100 ml	mayonnaise
1 sdm	margarin, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Lelehkan margarin. Panaskan roti hotdog di atas margarin sebentar saja. Angkat.
2. Tata daun selada, tomat, keju di bagian tengah roti hotdog.
3. Tambahkan potongan daging semur. Coret-corek saus sambal dan mayonnaise.

Sate Semur Daging



Untuk 10 tusuk

Bahan:

1/2 resep	SEMUR DAGING, potong dadu 1/2x1/2 cm
2 sdm	kecap manis, untuk olesan
1 sdt	minyak, untuk olesan
2 sdm	bawang goreng, untuk taburan
10 bh	tusuk sate

Bahan Sambal Kacang:

100 gr	kacang tanah kulit, goreng, haluskan
5 sdt	gula merah sisir
1/2 sdt	garam
300 ml	air

Bumbu Halus:

1/4 sdt	terasi, bakar
1 lb	daun jeruk, buang tulang daunnya
8 bh	cabai merah keriting
2 bh	cabai rawit merah
1 cm	kencur
2 siung	bawang putih

Cara Membuat:

1. Sambal, rebus air, bumbu halus, gula merah, dan garam sampai harum. Tambahkan kacang tanah. Masak sampai matang. Sisihkan.
2. Tusuk-tusuk daging di tusuk sate. Sisihkan.
3. Campurkan sisa bumbu semur dengan kecap manis dan minyak. Aduk rata.
4. Bakar sate di atas pan bergelombang sambil diolesi campuran bumbu semur dan kecap sampai harum.
5. Sajikan sate bersama taburan bawang goreng dan sambal kacang.

Pizza Topping Semur



Untuk 12 potong

Bahan Kulit:

350 gr	tepung terigu protein tinggi
15 gr	gula pasir
2 gr	ragi instan
250 ml	air es
50 ml	minyak goreng
1/2 sdt	garam

Bahan Topping:

1/2 resep	SEMUR DAGING,	2 sdm	saus tomat
	iris tipis	1/2 sdt	oregano bubuk
2 siung	bawang putih,	1/2 sdt	garam
	cincang halus	1/4 sdt	merica hitam kasar
2 bh	cabai hijau, iris serong		
2 bh	tomat, iris tipis		
75 gr	keju cepat leleh, parut		

Cara Membuat:

1. Kulit, campur rata tepung terigu, gula pasir, dan ragi instan. Tuang air sedikit-sedikit sambil diuleni hampir elastis.
2. Tambahkan minyak goreng dan garam. Uleni sampai elastis. Diamkan 30 menit.
3. Bagi adonan menjadi 2 bagian. Giling tipis tiap adonan. Buat pinggirannya lebih tebal.
4. Letakkan adonan di dalam loyang yang sudah diolesi sedikit margarin. Tusuk-tusuk adonan dengan garpu. Diamkan 30 menit hingga mengembang.
5. Oven menggunakan api bawah pada suhu 200 derajat Celsius, 7 menit hingga setengah matang. Sisihkan.
6. Aduk rata saus tomat dan bawang putih. Oleskan saus pada permukaan pizza.
7. Tata tomat, cabai hijau, dan daging semur di atasnya. Bubuhi garam, merica bubuk, dan oregano. Tambahkan keju cepat leleh.
8. Oven kembali pizza menggunakan api bawah pada suhu 190 derajat Celsius, 20 menit hingga matang dan keju meleleh dan kecokelatan.

BUBUR MANIS & KOLAK Inspirasi Takjil Istimewa

Tak terasa ya, Bulan Suci Ramadan akan segera tiba. Tentu saja Sajiers yang menjalankan ibadah puasa, mulai membutuhkan inspirasi sajian takjil untuk membatalkan puasa. Agar tak bosan membuat kolak atau bubur manis yang itu-itu saja, SAJI berikan inspirasi resep-resep istimewanya.



Bubur Candil Hitam

Untuk 4 porsi

Bahan Candil:

150 gr	tepung ketan
5 sdm	merang
150 ml	air hangat
125 gr	gula pasir
2 lbr	daun pandan, buat simpul
1/4 sdt	garam
1 sdm	tepung sagu, larutkan dengan 1 sdm air
450 ml	air

Bahan Saus:

250 gr	santan, dari 1/2 btr kelapa
50 gr	gula pasir
1/4 sdt	garam
2 lbr	daun pandan, ikat simpul

Bahan Pelengkap:

4 bh	nanika, potong kotak 1x1 cm
5 bh	kolong-kaling, rebus, iris 4 bagian

Cara Membuat:

1. Candil, campur rata tepung ketan, merang, dan garam. Tuang air hangat sedikit-sedikit sambil diaduk hingga bergumpal. Bentuk adonan menjadi bola-bola sebesar kelereng.
2. Rebus candil di dalam air mendidih hingga terapung. Angkat. Tiriskan.
3. Rebus 450 ml air, gula pasir, dan daun pandan sambil diaduk hingga mendidih.
4. Masukkan candil. Masak hingga mendidih. Tuang larutan sagu. Masak sambil diaduk hingga meletup-letup. Sisihkan.
5. Saus, rebus santan, garam, gula pasir, dan daun pandan sambil diaduk hingga mengental.
6. Sajikan candil bersama saus santan dan pelengkap.



Bubur Kumpiun

Untuk 8 porsi

Bahan Biji Salak:

200 gr	ubi merah, kukus, haluskan
70 gr	tepung sagu
1/4 sdt	garam
1 sdm	gula pasir
125 gr	gula merah, sisir halus
500 ml	air
2 lbr	daun pandan
1 sdm	sagu, larutkan bersama 1 sdm air
50 gr	buah nanika, potong kotak kecil

Bahan Bubur Sumsum:

150 gr	tepung beras
50 gr	tepung sagu
1 sdt	garam
4 sdm	gula pasir
700 ml	santan, dari 1 btr kelapa
50 ml	air suji, dari 30 lbr daun suji dan 3 lbr daun pandan
2 lbr	daun pandan, ikat simpul

Bahan Ketan Hitam:

100 gr	ketan hitam, rendam 1 jam
750 ml	air
2 lbr	daun pandan, ikat simpul
1/8 sdt	garam
75 gr	gula pasir

Bahan Pelengkap:

100 gr	sagu mutiara merah, rebus
8 bh	pisang kepek, kukus, potong miring

50 gr	kolong kaling warna merah, potong panjang
50 gr	kolong kaling warna hijau, potong panjang

Bahan Saus:

1.500 ml	santan, dari 1/2 butir kelapa
300 gr	gula merah sisir
3 lbr	daun pandan, ikat simpul
1/2 sdt	garam

Cara Membuat:

1. Biji salak, rebus air dan gula merah sampai larut. Saring. Masukkan daun pandan. Masak sambil diaduk hingga harum. Sisihkan.
2. Aduk rata ubi, tepung sagu, dan garam. Bentuk lonjong kecil. Rebus di dalam air mendidih hingga terapung. Tiriskan. Masukkan biji salak ke dalam rebusan air gula merah. Masak sambil diaduk sampai kental. Tambahkan nanika. Aduk rata. Sisihkan.
3. Bubur sumsum, campur tepung beras, tepung sagu, garam, gula, santan, daun suji, daun pandan, dan pewarna hijau. Aduk hingga meletup-letup.
4. Siapkan cetakan bolu sakura yang sudah diolesi minyak. Sendokkan sagu mutiara ke dalam cetakan hingga setengah bagian. Tuang adonan bubur sumsum di atasnya. Biarkan hingga mengeras. Keluarkan dari cetakan. Sisihkan.
5. Ketan hitam, panaskan air dan daun pandan hingga mendidih. Masukkan ketan. Masak sambil diaduk hingga lunak. Tambahkan gula. Aduk hingga meresap. Sisihkan.
6. Saus, masak santan, gula merah, daun pandan, dan garam sambil diaduk hingga mendidih dan gula larut. Saring. Masak kembali hingga mengental.
7. Tata bubur sumsum sagu Mutiara, biji salak, ketan hitam, dan pelengkap di atas mangkuk. Sajikan bersama siraman saus.

Bubur Mawar Hitam

Untuk 6 porsi

Bahan Bubur:

150 gr	ketan hitam, rendam 2 jam
1/4 sdt	garam
2 lbr	daun pandan
100 gr	gula pasir
1.000 ml	air

Bahan Delima:

100 gr	bengkoang, potong 1x1 cm
1/4 sdt	pewarna merah
100 gr	tepung sagu

Bahan Kuah:

800 ml	santan, dari 1 butir kelapa
1/4 sdt	garam
2 lbr	daun pandan, ikat simpul

Cara Membuat:

1. Bubur, rebus ketan hitam, air, garam, dan daun pandan sampai mekar dan mengental. Masukkan gula pasir. Aduk sampai meletup-letup. Sisihkan.
2. Delima, aduk rata bengkoang dan pewarna merah. Gulingkan di atas tepung sagu sampai terbalut rata. Masukkan ke dalam kulkas 30 menit.
3. Rebus bahan delima di dalam air mendidih sampai matang. Angkat. Masukkan ke dalam air es. Sisihkan.
4. Kuah, rebus santan, garam, dan daun pandan di atas api kecil sambil diaduk sampai mendidih.
5. Sajikan bubur ketan hitam bersama delima dan siraman kuah.

Bubur Gunting Buah Naga

Untuk 2 porsi

Bahan Bubur:

100 gr	buah naga merah
125 gr	tepung ketan
1/4 sdt	garam
1/4 sdt	air kapur sirih

Bahan Kuah:

500 ml	santan, dari 1/2 kelapa
1/4 sdt	garam
100 gr	gula pasir
1 lbr	daun pandan, ikat simpul

Cara Membuat:

1. Bubur, blender buah naga. Saring. Ambil 100 ml airnya.
2. Campurkan tepung ketan, garam, air kapur sirih, dan air buah naga. Aduk rata sampai kalis.
3. Pulung adonan bubur ketan memanjang. Gunting-gunting serong. Sisihkan.
4. Kuah, rebus santan, garam, gula pasir, dan daun pandan sambil diaduk sampai mendidih.
5. Masukkan bubur ketan gunting. Masak di atas api kecil sambil diaduk sampai matang.

Kolak Rofi Ketan

Untuk 5 porsi

Bahan Ketan:

200 gr beras ketan, rendam 1 jam
100 ml air
1 lbr daun pandan, ikat simpul
1/8 sdt garam

Bahan:

25 gr sagu mutiara merah, rebus
10 lbr roti tawar, potong kotak menjadi 9 bagian
150 gr kelapa muda, keruk melebar
50 gr kacang tanah tanpa kulit, sangrai

Bahan Kuah:

350 gr gula pasir
1/2 sdt vanili bubuk
2 lbr daun pandan, ikat simpul
1/2 sdt garam
1.500 ml santan, dari 1 btr kelapa



Cara Membuat:

1. Ketan, kukus beras ketan 15 menit sampai merekah. Angkat.
2. Rebus air, daun pandan, dan garam sampai mendidih. Tambahkan ketan kukus. Aduk sampai air meresap.
3. Kukus kembali di atas api sedang, 30 menit sampai matang. Angkat. Sisihkan
4. Rebus santan bersama gula pasir, vanili, daun pandan, dan garam sambil diaduk sampai mendidih.
5. Tata ketan, sagu mutiara, roti tawar, kelapa muda, dan kacang tanah di dalam mangkuk. Sajikan dengan siraman kuah.

Kolak Singkong Labu Kuning

Untuk 4 porsi

Bahan:

350 gr labu kuning, potong kotak
200 gr singkong, potong kotak
3 lbr daun pandan
1/4 sdt garam
100 gr kolang-kaling, potong dua bagian
200 gr gula pasir
1.500 ml santan, dari 1/2 butir kelapa

Cara Membuat:

1. Rebus santan, daun pandan, dan garam sambil diaduk sampai mendidih.
2. Masukkan labu kuning dan singkong. Aduk rata. Masak di atas api sedang, sambil sesekali diaduk sampai mendidih.
3. Kecilkan api. Tambahkan kolang kaling dan gula pasir. Aduk rata. Masak sambil diaduk sampai matang.



Kolak Aneka Ubi

Untuk 8 porsi

Bahan Biji Salak Ungu:

200 gr ubi ungu, kukus matang
50 gr gula pasir
100 gr tepung sagu
2 sdm air
2.000 ml air, untuk merebus

800 ml santan, dari 1 butir kelapa
1.500 ml air

Cara Membuat:

Bahan Kolak:

200 gr ubi merah, potong-potong
200 gr ubi kuning, potong kotak
2 bh pisang tanduk, potong miring
50 gr nangka, belah dua memanjang
400 gr gula merah, sisir halus
2 lbr daun pandan, simpulkan
1 sdt garam

1. Biji salak ungu, campur ubi, gula pasir, tepung sagu dan air. Aduk hingga kalis. Bentuk bulat. Rebus di dalam air hingga terapung. Tiriskan.
2. Kolak, rebus air, gula merah, dan daun pandan sampai gula larut. Saring.
3. Masukkan ubi merah, dan ubi kuning. Masak sampai ubi matang.
4. Tambahkan pisang dan biji salak ungu. Masak sampai meresap.
5. Tuang santan. Tambahkan nangka dan garam. Masak di atas api kecil sampai mendidih.



Kolak Kurma Labu Kuning

Untuk 7 porsi

Bahan:

300 gr labu kuning potong kotak
200 gr ubi putih, potong kotak
100 gr kolang-kaling, belah dua
8 bh kurma, buang biji, belah 2 memanjang
100 gr gula palem
100 gr gula pasir
3 lbr daun pandan
1/4 sdt garam
1.200 ml santan, dari 1/2 butir kelapa

Cara Membuat:

1. Rebus santan, labu kuning, dan ubi putih di atas api kecil sampai mendidih.
2. Tambahkan gula palem, gula pasir, daun pandan, dan garam sambil diaduk sampai mendidih.
3. Masukkan kolang-kaling. Masak sampai matang. Tambahkan kurma. Aduk rata.

Sedap Gurih

HIDANGAN BERSANTAN

Penambahan santan ke dalam berbagai hidangan tak hanya menambah sedap rasanya, tapi juga gurih, krimi, dan harum. Uniknya, santan tak hanya bisa ditambahkan ke dalam aneka masakan saja, tapi juga cocok untuk aneka kue tradisional, lo.

1. Mendut Saji



14 buah

Bahan:

225 gr tepung ketan putih
1/4 sdt garam
1/2 sdt air kapur sirih
185 ml air hangat
2 tts pewarna merah muda
2 lbr daun pandan, potong-potong
14 lbr daun pisang, untuk membungkus

Cara Membuat:

1. Isi, masak semua bahan isi sambil diaduk-aduk sampai kalis dan meresap. Angkat. Bentuk bulat-bulat kecil. Sisihkan.
2. Kuah, rebus santan, air suji, tepung beras, dan garam sambil diaduk sampai kental dan mendidih. Angkat. Sisihkan.
3. Kulit, aduk rata tepung ketan putih, garam, dan air kapur sirih. Tuang air hangat sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis.
4. Bagi adonan menjadi 2 bagian. Satu bagian tambahkan pewarna merah muda. Uleni rata. Sisa adonan biarkan putih.
5. Ambil sedikit masing-masing adonan kulit. Beri isi. Bulatkan.
6. Ambil daun pisang. Letakkan 2 buah adonan beda warna di atasnya. Beri potongan daun pandan. Siram kuah santan. Bungkus tum. Semat daun dengan lidi.
7. Kukus di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang, 15 menit sambil sesekali tutupnya dibuka sampai matang.

Bahan Isi:

100 gr kelapa parut kasar
35 gr gula pasir
1 lbr daun pandan
1/4 sdt garam
100 ml air

Bahan Kuah:

225 ml santan, dari 1/2 kelapa
25 ml air suji, dari 20 lbr daun suji dan 1 lbr daun pandan, blender
1 1/2 sdm tepung beras
1/2 sdt garam

2. Puding Kacang Merah



15 porsi

Bahan I:

400 ml santan, dari 1/4 btr kelapa
2 lbr daun pandan
1/4 sdt garam
100 gr gula pasir
1 sdt agar-agar bubuk
1 sdm sagu mutiara, rebus bersama 2 tetes pewarna merah cabai, tiriskan

Bahan II:

600 ml santan, dari 1 btr kelapa
200 gr kacang merah kaleng, oincang kasar
1 lbr daun pandan
1 bks agar-agar bubuk
1/4 sdt garam
125 gr gula pasir
1bh kuning telur

Cara Membuat:

1. Bahan I, campur santan, daun pandan, garam, gula pasir, dan agar-agar bubuk. Aduk hingga mendidih. Tambahkan sagu mutiara. Aduk asal menyebar.
2. Tuang ke dalam cetakan muffin hingga 1/2 tinggi cetakan. Biarkan setengah beku.
3. Bahan II, campur santan, kacang merah, daun pandan, agar-agar bubuk, garam, dan gula pasir. Masak sambil diaduk sampai mendidih. Matikan api.
4. Tuang beberapa sendok sayur bahan II ke dalam kuning telur. Aduk cepat.
5. Masukkan kembali ke dalam rebusan bahan II. Nyalakan kembali api. Aduk hingga mendidih kembali.
6. Tuang adonan bahan II di atas bahan I. Bekukan.

3. Daging Masak Santan Pedas



5 porsi

Bahan:

400 gr daging sengkel, potong kotak 2x2cm
2 btg serai, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
2 lbr daun salam
2 sdt garam
1/4 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
1500 ml santan, dari 1 btr kelapa
2 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

8 btr bawang merah
4 siung bawang putih
4 bh cabai merah besar
3 bh cabai rawit merah
4 btr kemiri, sangrai
3 cm kunyit, bakar
1 sdt ketumbar
3 cm jahe

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus, serai, lengkuas, dan daun salam sampai harum.
2. Masukkan daging. Aduk sampai berubah warna.
3. Tuang santan. Aduk sampai mendidih.
4. Bubuhi garam, merica, dan gula. Aduk rata.
5. Masak sambil diaduk sampai matang dan kuah kental.

Santan

Santan merupakan sari cairan yang didapat dari hasil perasan kelapa parut. Warna cairannya putih, memiliki rasa gurih, serta aroma yang khas. Untuk menghasilkan santan yang berkualitas, gunakan kelapa tua, berdaging tebal, dan tidak kering. Agar sari santan yang dihasilkan lebih maksimal, kelapa harus diparut halus dan melawan serat daging kelapa.

Santan banyak digunakan untuk berbagai olahan dan masakan, aneka jenis kue, maupun minuman. Ada hal yang harus diperhatikan dalam membuat santan. Untuk santan kental, perbandingan antara kelapa dengan airnya 1:1. Jadi, jika Sajiers menggunakan 100 gr kelapa parut, maka tambahkan 100 ml air. Untuk santan encer, gunakan perbandingan 1:4. Jadi, jika Sajiers menggunakan 100 gr kelapa parut, maka tambahkan 400 ml air.

Sifat santan mudah rusak, sehingga dibutuhkan penangan khusus ketika akan disimpan. Jika ingin disimpan hanya untuk waktu dekat, rebus santan hingga mendidih, dinginkan di suhu ruang, tuang ke dalam wadah tertutup rapat lalu simpan di lemari es. Santan bisa bertahan hingga esok harinya.

Jika ingin disimpan lebih lama, tambahkan sedikit garam ke dalam rebusan santan hingga mendidih, dinginkan, masukkan ke dalam wadah tertutup lalu simpan di freezer. Dengan cara ini, santan bisa bertahan di dalam freezer hingga 1 minggu.



Trik Menyimpan Kue Kering

AGAR TAK LEMBAP & AWET RENYAH

Wah, tak terasa, ya, kita akan memasuki Bulan Suci Ramadan. Bagi Sajiers yang memiliki usaha kuliner, bisa jadi menjelang Ramadan sudah mulai bergegas membuat aneka kue kering untuk berjualan. Bagi Sajiers yang tak mau repot dan ingin fokus beribadah selama berpuasa, biasanya juga sudah mulai menyicil membuat beberapa jenis kue kering, ya. Nah, agar kue kering yang Sajiers buat lebih awet renyah dan tak lekas lembek saat disimpan di dalam stoples, yuk, ikuti tips mudah dan murah dari SAJI! Dijamin, deh, kue kering Sajiers awet renyah di dalam stoples.



Alat dan Bahan:

2 sdt garam
1 lbr kertas roti, gunting ukuran 10x10 cm, lipat bentuk amplop
Selotip transparan agak lebar
Kertas alas stoples
Stoples kue kering

Cara Membuat:

1. Bungkus garam di dalam kertas roti. Rapatkan bagian sisi-sisi kertas menggunakan lem, jangan sampai ada celah terbuka.
2. Letakkan bungkus garam di dasar stoples kue kering yang akan digunakan. Beri alas kertas stoples sebelum kue kering disusun di atasnya.
3. Lapisi tiap susun kue kering dengan kertas roti/kertas alas stoples.
4. Tutup rapat stoples. Rekatkan seluruh sisi tutup stoples menggunakan selotip agak lebar agar tidak terkontaminasi udara dan menjadi lembap, yang bisa membuat kue kering lekas lembek (tidak renyah lagi).



TEKS & FOTO: DOK. SAJI | VISUAL: ANITA Q.

GRID NETWORK TOUCH REAL AUDIENCE

sajiansedap
Resep. Masak. Langkah. Mudah. Istimewa.



Tempe Kedelai Kesayangan Bangsa

Sudah mulai dikonsumsi orang-orang sejak tahun 1600an dan terus dicintai hingga kini. Pada tahun 2017, tempe diakui sebagai warisan budaya nasional dan terus diproduksi di berbagai belahan dunia mulai dari Australia, Asia Pasifik, Eropa dan Amerika.

#KemilauKulinerIndonesia

How To

SAMBAL KACANG Sedap Buatan Sendiri



Kendati Sajiers bisa dengan mudah membeli Sambal Kacang siap pakai, namun dengan membuatnya sendiri, tentu bahan-bahan yang digunakan lebih berkualitas dan terjamin kebersihannya. Sajiers bahkan bisa memodifikasi Sambal Kacang dengan variasi rasa dan aroma yang lebih sedap.



(untuk 180 gram)

Bahan:

- 100 gr kacang tanah kulit
- 30 gr gula merah sisir
- 1 sdt garam
- 500 ml minyak, untuk menggoreng

Bumbu Halus:

- 8 bh cabai merah keriting, goreng
- 2 bh cabai rawit merah, goreng
- 1 cm kencur, goreng
- 2 siung bawang putih, goreng
- 1/4 sdt terasi, goreng
- 1 lbr daun jeruk, buang tulang daunnya, goreng kering

Cara Membuat:

1. Goreng kacang tanah kulit sambil diaduk hingga matang. Angkat.
2. Selagi masih panas, campurkan kacang tanah goreng, bumbu halus, gula merah, dan garam. Haluskan.

Saran Kami

Variasi Rasa Sambal Kacang

1. SAMBAL KACANG EBI

Tambahkan ebi yang sudah diseduh air hangat, disangrai, lalu dihaluskan ke dalam bahan pada resep Sambal Kacang.

2. SAMBAL KACANG REBON

Tambahkan rebon yang sudah digoreng lalu dihaluskan ke dalam bahan pada resep Sambal Kacang.

3. SAMBAL KACANG DAUN KETUMBAR

Tambahkan daun ketumbar yang diiris halus dan ketumbar bubuk ke dalam bahan pada resep Sambal Kacang.

4. SAMBAL KACANG MERCON

Tambahkan cabai rawit merah yang dihaluskan ke dalam bahan pada resep Sambal Kacang.

8. SAMBAL KACANG JAHE

Tambahkan jahe yang dibakar lalu dihaluskan ke dalam bahan pada resep Sambal Kacang.

5. SAMBAL KACANG TEMU KUNCI

Tambahkan temu kunci yang dihaluskan ke dalam bumbu halus pada resep Sambal Kacang.

6. SAMBAL KACANG PETIS

Tambahkan petis udang ke dalam bahan pada resep Sambal Kacang.

7. SAMBAL KACANG ASAM JAWA

Tambahkan larutan air asam jawa ke dalam bahan pada resep Sambal Kacang.


Mantap Sedapnya SAJIAN DENGAN SAMBAL KACANG



Selain gado-gado dan siomay, masih ada banyak hidangan spesial khas Indonesia yang disajikan bersama sambal kacang, sehingga cita rasanya menjadi super sedap. Yuk, coba satu per satu resepnya! Sajiers juga bisa menyajikannya untuk menu berbuka puasa istimewa.

1. Kupat Tahu Magelang



 Untuk 4 porsi

Bahan:

1/2 resep Sambal Kacang (lihat HOW TO)
200 ml air hangat
100 ml kecap manis
4 bh ketupat siap pakai
150 gr kol, iris halus
150 gr taoge, seduh
1 btg seledri, iris halus, untuk taburan
2 sdm bawang goreng, untuk taburan
100 gr kerupuk kanji, goreng, untuk pelengkap

Bahan Bakwan:

150 gr tepung terigu protein sedang
50 gr wortel, iris korek api
2 lbr kol, iris halus
1 1/4 sdt garam
1/8 sdt merica bubuk
200 ml air
300 ml minyak, untuk menggoreng

Bumbu Halus Bakwan:

1 btr kemiri, sangrai
1 cm kunyit, bakar
2 siung bawang putih
3 btr bawang merah

Bahan Tahu Goreng:

200 gr tahu putih
100 ml air
500 ml minyak, untuk menggoreng

Bumbu Halus Tahu Goreng:

1 sdt garam
2 siung bawang putih
1/2 sdt ketumbar

Cara Membuat:

1. Bakwan, aduk rata tepung terigu, bumbu halus, dan air. Bubuhi garam dan merica bubuk. Aduk rata. Tambahkan wortel dan kol. Aduk rata.


1 bh pisang klutuk (pisang batu) mentah
8 sdm air asam, dari 4 sdt asam jawa dan 8 sdm air
140 ml air
1/4 sdt garam

Cara Membuat:

1. Lumuri tahu cina dan tempe dengan 1 sdt garam. Goreng sampai matang. Tiriskan. Sisihkan.
2. Rebus cingur bersama 2 lembar daun salam, 2 cm jahe, dan 1 sdt garam di dalam 1.500 ml air sampai empuk. Potong-potong. Sisihkan.
3. Di atas cobek, iris pisang klutuk. Tambahkan Sambal Pecel Petis. Ulek halus. Tuang air asam dan air sedikit-sedikit, sambil terus diulek sampai halus.
4. Campur semua bahan dan tata di atas piring saji. Siram Sambal Kacang Petis di atasnya. Aduk rata.
5. Sajikan bersama taburan bawang goreng dan kerupuk putih.

2. Rujak Cingur



 Untuk 6 porsi

Bahan:


200 gr kangkung, potong-potong, rebus
100 gr taoge, rebus
1 bh tahu cina, potong-potong
300 gr tempe, potong-potong
300 gr cingur (bagian hidung sapi)
1 bh mentimun, iris bulat
1 bh mangga mengkal, ambil daging buahnya, iris
1 bh bengkuang, iris
2 bh lontong, potong-potong
1 sdm bawang goreng, untuk pelengkap
50 gr kerupuk putih, untuk pelengkap

Sambal Kacang:

1 resep Sambal Kacang Petis (lihat SARAN KAMI)

3. Tahu Telur Sambal Kacang



 Untuk 3 porsi

Bahan:

1 bh tahu cina, potong-potong dadu
300 ml air, untuk perendam
1 sdt garam
3 bh telur
1 sdm santan instan, larutkan dengan 1 sdm air
1/2 sdt garam
100 gr taoge, seduh
6 lbr daun selada, sobek-sobek
1 resep Sambal Kacang Asam Jawa (lihat SARAN KAMI)
100 ml air hangat
1 sdm bawang merah goreng, untuk taburan

Cara Membuat:

1. Rendam tahu di dalam 300 ml air dan 1 sdt garam selama 10 menit. Tiriskan. Goreng di dalam minyak panas asal berkulit. Tiriskan.
2. Kocok lepas telur, santan, dan garam. Masukkan beberapa potong tahu. Goreng di minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang hingga matang. Angkat. Tiriskan. Potong-potong. Sisihkan.
3. Larutkan Sambal Kacang Asam Jawa dengan 100 ml air hangat. Aduk rata.
4. Tata potongan tahu telur, taoge, dan selada di atas piring saji. Siram Sambal Kacang Petis. Taburi bawang goreng.

Sedap Menggoda CITA RASA LAKSA

Ciri khas hidangan Laksa adalah kuahnya yang bersantan. Cita rasanya gurih dengan bumbu rempah nan sedap. Mari sajikan di meja makan untuk inspirasi sajian berbuka puasa di awal bulan Ramadan!



1. LAKSA TANGERANG



6
porci

2 cm lengkuas
1 sdt ketumbar bubuk
4 bh cabai merah besar

Cara Membuat:

1. Campur ayam dengan 1/3 bagian bumbu halus. Masak di atas api sedang sampai berubah warna. Tuang air. Tambahkan daun salam dan garam. Aduk rata.
2. Masak ayam sampai matang dan bumbu meresap. Angkat ayam. Bakar sampai berwarna keokelatan. Sisihkan.
3. Panaskan minyak, tumis sisa bumbu sampai harum. Tuang santan secara bertahap. Tambahkan kentang, kacang hijau, dan kelapa sangrai. Aduk rata. Bubuhi garam dan gula pasir. Aduk rata.
4. Masak di atas api kecil sambil diaduk hingga matang. Angkat.
5. Tata bihun dan ayam bakar di dalam mangkuk. Siram dengan kuah laksa. Sajikan bersama sambal dan taburan bawang goreng.

Bahan:

200 gr bihun
1 ekor ayam kampung, potong 6 bagian
500 ml air
2 btg daun salam, potong serong
1/2 sdt garam
200 gr kentang, potong dadu 1 cm
50 gr kacang hijau, rebus, sisihkan
100 gr kelapa, sangrai
1.250 ml santan, dari 1 btr kelapa
2 sdt garam
1 sdt gula pasir
2 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

10 bh bawang merah
5 siung bawang putih
3 cm kunyit, bakar dulu
3 cm jahe, buang kulit, bakar sebentar

2. LAKSA BOGOR



7
porci

2 cm jahe
3 cm lengkuas
3 sdt ketumbar

Bahan Pelengkap:

3 bh paha ayam atas-bawah, rebus, suwir-suwir
4 btr telur rebus, potong 4 bagian
200 gr bihun, seduh
150 gr oncom, potong 2x2 cm, seduh
10 btg daun kucai, potong 2 cm

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, serai, dan daun salam sampai harum.
2. Tuang kaldu dan santan. Rebus sampai mendidih.
3. Bubuhi garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak di atas api kecil sambil diaduk rata. Tambahkan daun bawang. Aduk menyebar.
4. Masukkan kelapa sangrai. Aduk rata. Masak sebentar. Angkat.
5. Tata bihun, suwiran ayam, potongan oncom, kucai, dan telur rebus di dalam mangkuk. Sajikan dengan siraman kuah laksa.

Bahan:

100 gr kelapa parut, sangrai hingga kering lalu tumbuk setengah halus
2 btg serai, memarkan
2 lbr daun salam
2 btg daun bawang, potong 1 cm
7 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
400 ml kaldu ayam, dari rebusan ayam
1.500 ml santan, dari 1 1/2 btr kelapa
3 sdm minyak goreng

Bumbu Halus:

8 btr bawang merah
3 siung bawang putih
2 bh cabai merah keriting
3 cm kunyit, bakar

3. LAKSA JEPARA



6
porci

Bahan:

1/2 ekor ayam, fillet, potong kotak
150 gr udang jerbung, kupas, sisakan ekor
2 btg serai, memarkan
5 lbr daun jeruk, buang tulang daunnya
1 sdm garam
1/2 sdm gula pasir
1.000 ml kaldu ayam, dari rebusan tulang ayam
250 ml santan, dari 1/4 btr kelapa
2 sdm minyak, untuk menumis

Bahan Pelengkap:

1 btg daun bawang, iris, untuk taburan
2 btg seledri, iris, untuk taburan

Bumbu Halus:

3 cm kunyit, bakar
1 sdt terasi, bakar
8 btr bawang merah
2 siung bawang putih
2 cm jahe
1/2 sdm ketumbar
1/2 sdt merica
1/4 sdt jintan
4 bh cabai merah keriting

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus, serai, dan daun jeruk sampai harum. Masukkan ayam dan udang. Aduk sampai berubah warna. Tambahkan kaldu ayam. Masak sampai mendidih.
2. Tuang santan. Aduk rata. Bubuhi garam, dan gula pasir. Masak di atas api kecil sampai matang.
3. Sajikan dengan taburan daun bawang dan seledri.

4. LAKSA CIBINONG



5
porci

1 sdt ebi, seduh, sangrai
12 btr bawang merah
4 siung bawang putih
2 sdt ketumbar
1/4 sdt jintan
3 cm temu mangga
5 cm kunyit
2 cm kencur
2 cm lengkuas

Bahan Sambal:

3 btr kemiri, sangrai
3 bh cabai rawit
5 bh cabai merah keriting
1/4 sdt garam
1/4 sdt gula pasir
1/2 sdt cuka
100 ml air panas

Cara Membuat:

1. Kuah, tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan daun jeruk, daun salam, serai, dan lengkuas. Aduk rata sampai harum.
2. Tuang santan sambil diaduk sampai mendidih. Bubuhi garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masukkan kelapa sangrai. Aduk rata.
3. Sambal, blender kemiri, cabai rawit, dan cabai merah sampai halus. Tambahkan garam dan gula pasir. Tuang cuka dan air panas. Aduk rata.
4. Tata ketupat, bihun, taoge, udang, telur rebus, daun kemangi, dan kucai di dalam mangkuk. Siram kuah panas. Sajikan bersama sambal.

Bahan:

5 bh ketupat, potong-potong
100 gr bihun, seduh hingga lunak, tiriskan
150 gr taoge, seduh sebentar, tiriskan
250 gr udang, kupas, rebus matang, tiriskan
5 btr telur rebus, belah 2 bagian
5 btg daun kemangi, petiki daunnya
10 btg kucai, potong 2 cm

Bahan Kuah:

100 gr kelapa parut kasar, sangrai hingga kering, blender halus
5 lbr daun jeruk, buang tulang daunnya
5 lbr daun salam
3 btg serai, memarkan
6 cm lengkuas, memarkan
3 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 1/4 sdt gula pasir
1.500 ml santan, dari 1 1/2 btr kelapa
3 sdm minyak goreng, untuk menumis

Bumbu Halus:

3 btr kemiri, sangrai

Variasi Gurih KUE LEPET

Kue tradisional lepet yang terbuat dari ketan putih dan berisi kacang tolo, tak hanya gurih rasanya. Penampilannya juga unik, dibungkus daun kelapa/janur berbentuk seperti tabung. Selain yang klasik, Sajiers juga bisa memvariasikan lepet dengan bahan lain, lo. Seperti dari singkong atau beras ketan hitam, dengan beragam tambahan isi.



1. Kue Lepet Ketan

Untuk 25 Buah

Bahan:

- 500 gr beras ketan putih, rendam 1 jam, tiriskan
- 150 gr kelapa, parut kasar
- 50 gr kacang tolo, rebus hingga lunak, tiriskan
- 1 sdt garam
- 25 lbr daun kelapa/janur, buang tulang daunnya, bersihkan
- 25 bh tali kasur, untuk mengikat

Cara Membuat:

1. Oampurkan beras ketan putih, kelapa parut, kacang tolo, dan garam. Aduk rata.
2. Ambil janur, lipat bagian ujung bawah janur. Gulung hingga membentuk tabung, panjang 10 cm dan lebar 3 cm.
3. Isi gulungan janur dengan campuran beras ketan hingga penuh. Lipat bagian atasnya. Ikat dengan tali kasur.
4. Rebus di atas api sedang, 120 menit hingga ketan matang. Angkat. Tiriskan.



2. Kue Lepet Dua Warna

Untuk 20 Buah

Bahan I:

- 300 gr beras ketan hitam, rendam 3 jam, tiriskan
- 250 gr kelapa parut kasar
- 1 1/2 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 20 lbr daun kelapa/janur

Bahan II:

- 300 gr beras ketan putih, rendam 2 jam, tiriskan
- 750 gr kelapa parut kasar
- 1 1/2 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 20 lbr daun kelapa/janur

Cara Membuat:

1. Aduk beras ketan, kelapa parut, garam, dan gula pasir. Lakukan hal yang sama pada bahan II.
2. Ambil daun kelapa/janur. Lipat bagian ujung bawah janur. Gulung sepanjang 12 cm dan lebar 3 cm, hingga membentuk tabung.
3. Isi bahan I dan bahan II di atas daun, bersebelahan. Tutup/lipat janur. Ikat dengan tali kasur.
4. Rebus di atas api sedang, 4 jam sampai matang. Angkat. Tiriskan.



3. Lepet Singkong Kacang Tolo

Untuk 20 Buah

Bahan:

- 500 gr singkong, parut kasar
- 100 gr kelapa parut kasar
- 50 gr kacang tolo, rendam, rebus
- 1 1/2 sdt garam

Cara Membuat:

1. Oampurkan singkong, kelapa parut, kacang tolo, dan garam. Aduk rata.
2. Ambil selembur janur. Lipat bagian bawahnya. Gulung memanjang hingga membentuk tabung, selebar 2 cm.
3. Isi dengan oampuran singkong. Padatkan. Lipat bagian atas janur. Ikat dengan tali kasur.
4. Kukus di atas api sedang, 1 jam sampai matang.

BISA JUGA DIBUAT



4. LEPET KETAN JAGUNG

Ganti bahan kacang tolo pada resep Lepet Ketan dengan 1 buah jagung manis yang sudah dipipil dan dicampurkan ke dalam adonan.



5. LEPET KACANG HIJAU

Ganti bahan kacang tolo pada resep Lepet Ketan dengan 50 gr kacang hijau yang sudah direndam selama 2 jam hingga lunak. Campurkan ke dalam adonan.



6. LEPET SINGKONG KACANG MERAH

Ganti bahan kacang tolo pada resep Lepet Singkong Kacang Tolo dengan 50 gr kacang merah kering yang sudah direndam selama 3 jam hingga lunak. Campurkan ke dalam adonan.



7. LEPET JAGUNG KETAN HITAM

Ganti bahan beras ketan putih pada resep Lepet Ketan dengan beras ketan hitam. Ganti juga bahan kacang tolo dengan 2 buah jagung yang sudah dipipil.

Hidangan Berbuka Puasa

SEDAP BERBUMBU KLABET

Klabet termasuk bumbu rempah yang agak langka dan sangat jarang digunakan. Akan tetapi, ketika Sajiers menembangkannya ke dalam hidangan khas Melayu seperti gulai atau kalio, cita rasa dan aromanya pasti makin kaya dan lezat. Pas untuk hidangan berbuka puasa di awal Ramadan.

Roti Jala Gulai Ayam

Untuk 4 Porsi



Bahan Roti Jala:

150 gr tepung terigu protein sedang
1 btr telur
1/4 sdt garam
250 ml air

Bahan Gulai Ayam:

1/2 ekor ayam, potong-potong kecil
1 btr serai, memarkan
5 lbr daun jeruk, buang tulang daunnya
1.500 ml santan, dari 1 btr kelapa
1 sdm kecap manis
1/2 sdm garam
1/2 sdt gula pasir
1 sdm air asam jawa, dari 1 sdt asam jawa dan 1 sdm air, larutkan
4 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

1 bh kapulaga, sangrai
1/8 sdt klabet, sangrai
2 cm kunyit, bakar
2 bh cengkih, sangrai
3 btr kemiri, sangrai
6 btr bawang merah
4 siung bawang putih
3 bh cabai merah keriting
2 bh cabai hijau
1/4 sdt adas manis
3 cm kayu manis
1/4 sdt jintan
1 cm jahe

Cara Membuat:

1. Roti jala, aduk telur, garam, dan air hingga larut. Tuang ke dalam tepung terigu. Aduk rata.

- Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga. Coret-corek adonan bentuk jala di atas wajan antileket, yang sudah dipanaskan di atas api kecil. Biarkan berkulit. Lipat. Angkat. Sisihkan. Lakukan hingga adonan roti jala habis.
- Gulai ayam, panaskan 4 sdm minyak. Tumis bumbu halus, serai, dan daun jeruk hingga harum. Masukkan ayam. Aduk hingga berubah warna. Tuang santan. Aduk hingga mendidih.
- Bubuhi kecap manis, garam, dan gula pasir. Aduk rata. Tambahkan air asam. Masak sambil diaduk sampai matang.
- Sajikan roti jala bersama gulai ayam.

Bagar Kambing

Untuk 6 Porsi

Bahan:

500 gr daging kambing, potong 3x3 cm
1/2 sdt air jeruk limau
75 gr kelapa parut kasar, sangrai, haluskan
2 btr serai, memarkan
10 lbr daun jeruk, buang tulang daunnya
2 btr cengkih
3 cm kayumanis
1 1/4 sdt garam
1 sdt gula pasir
1/2 sdm air asam jawa, dari 1 sdt asam jawa dan 1 sdm air, larutkan

1.000 ml air

3 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

2 cm kunyit, bakar
8 bh bawang merah
4 siung bawang putih
6 bh cabai merah besar
5 bh cabai rawit merah
1/2 sdt pala bubuk
1/8 sdt klabet
1 sdt ketumbar
2 cm lengkuas
2 cm jahe

Cara Membuat:

- Lumuri daging kambing dengan air jeruk limau. Diamkan 10 menit.
- Tumis bumbu halus, serai, dan daun jeruk, cengkih, dan kayumanis sampai harum. Masukkan daging kambing. Aduk sampai berubah warna.
- Tuang air. Bubuhi garam, gula pasir, dan air asam. Masak sampai matang dan bumbu meresap. Tambahkan kelapa sangrai. Aduk rata. Angkat.



Kalio Ayam

Untuk 8 Porsi

Bahan:

1 ekor ayam, potong 8 bagian
3 lbr daun jeruk, buang tulang daunnya
2 lbr daun kunyit
3 bh asam sunti
2 btr serai, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
3 sdt garam
6 sdt gula merah
800 ml santan, dari 1 btr kelapa
1.000 ml santan, dari perasan santan kental
1 sdm minyak, untuk menumis
500 ml minyak, untuk menggoreng

Bumbu Halus:

1/2 sdt klabet, sangrai
2 cm kunyit, bakar
6 btr bawang merah
4 bh cabai merah
3 cm jahe

Cara Membuat:

- Lumuri ayam dengan 1/2 sdt garam dan 1/2 sdt air jeruk nipis.
- Goreng ayam di dalam minyak yang panas sekali asal berkulit. Angkat. Tiriskan.

- Panaskan 1 sdm minyak. Tumis bumbu halus, daun jeruk, daun kunyit, asam sunti, serai, dan lengkuas sampai harum.
- Masukkan ayam. Aduk sampai terbalut bumbu.
- Bubuhi garam dan gula merah. Aduk rata. Tuang santan encer. Masak sambil diaduk sampai santan meresap.
- Tuang santan kental. Masak sambil diaduk sampai mendidih.



Klabet

KARAKTER

Klabet banyak terdapat di negara-negara Asia Selatan, seperti India dan Pakistan. Bumbu rempah yang tergolong langka ini digunakan bagian bijinya yang berbentuk kubus kecil, dengan permukaan tidak rata. Klabet segar dan berkualitas baik memiliki aroma tajam, berwarna biji oranye kecoklatan dan cerah, tidak terlihat hitam.

PENGGUNAAN

Klabet kerap dijumpai pada masakan khas Sumatera dan Aceh, seperti kari, gulai, kalio, hingga rendang. Sebelum digunakan sebagai bumbu, klabet perlu disangrai terlebih dulu untuk menghilangkan rasa pahitnya. Penggunaan klabet sebagai bumbu cukup sedikit saja. Klabet menyumbangkan sentuhan rasa pedas dan aroma khas yang unik pada masakan.

CARA SIMPAN

Klabet yang sudah disangrai tapi belum terpakai semua, sebaiknya disimpan di dalam wadah kering dan tertutup rapat. Ada baiknya tidak menyetok klabet terlalu banyak karena penggunaannya sebagai bumbu cukup sedikit saja. Jika masih tersisa, simpan di wadah kecil agar aromanya tetap terjaga.



Chocolate Bar Cookies

Untuk 750 gram

Bahan:

75 gr	kacang mete, cincang kasar, oven hingga kecokelatan
300 gr	margarin
1/4 sdt	garam
200 gr	gula tepung
2 bh	kuning telur
1/2 sdt	coklat pasta
250 gr	tepung terigu protein sedang
30 gr	cokelat bubuk
30 gr	maizena
25 gr	susu bubuk
1/2 sdt	baking powder
75 gr	choco chips

Cara Membuat:

1. Kocok margarin, garam, dan gula tepung selama 3 menit. Tambahkan kuning telur. Kocok rata. Tambahkan coklat pasta. Aduk rata.
2. Masukkan tepung terigu, coklat bubuk, maizena, susu bubuk, dan baking powder, sambil diayak dan diaduk rata. Tambahkan choco chips. Aduk menyebar.
3. Masukkan adonan ke dalam loyang segi empat ukuran 28x28x3 cm yang diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Ratakan adonan. Tusuk-tusuk adonan dengan garpu.
4. Oven menggunakan api bawah pada suhu 170 derajat Celsius, 25 menit. Keluarkan loyang dari oven. Potong-potong kue bentuk persegi panjang, ukuran 2x5 cm.
5. Keluarkan kue dari loyang. Pindahkan ke atas loyang kue kering lain. Oven kembali dengan suhu 150 derajat Celsius, 35 menit sampai kering dan matang.
6. Dinginkan dahulu kue kering di atas cooling rack sebelum dimasukkan ke dalam stoples.

CHOCOLATE BAR COOKIES

IDE JUALAN DI BULAN RAMADAN

Menjelang Bulan Suoi Ramadan, sebagian dari Sajiers tentu banyak yang sudah bersiap untuk mulai membuat beragam kue kering. Salah satu kue kering favorit yang bisa Sajiers buat adalah Chocolate Bar Cookies. Selain rasanya nyokelat banget, kue kering berbentuk bar ini juga gampang sekali dibuat. Selain untuk suguhan di Hari Raya Lebaran nanti, Sajiers juga bisa menjadikannya ide jualan yang pasti disukai pembeli. Nah, agar Chocolate Bar Cookies buatan Sajiers jadinya renyah dan enak, yuk, simak cara membuatnya yang mudah diikuti!

MENGADONI KUE KERING

- Teknik pengadonan kue kering jenis coklat bar ini bisa dilakukan dengan menggunakan creamy method, yaitu mengocok margarin atau mentega selama waktu tertentu hingga krimi lalu tambahkan kuning telur dan diaduk rata.
- Selanjutnya, barulah bahan-bahan lain dimasukkan/ditambahkan dan diaduk rata.

MEMBENTUK KUE KERING

- Tidak seperti kue kering lainnya yang dibentuk satu per satu terlebih dahulu sebelum diletakkan di atas loyang khusus kue kering, Chocolate Bar Cookies lebih mudah membuatnya dan bisa dibentuk sekaligus.
- Caranya, dengan menuang adonan ke dalam loyang kue kering dengan ketebalan yang cukup terlihat. Biasanya ketebalannya lebih dari 0,7 hingga 1 cm.
- Menuang adonannya harus cukup padat agar hasil kuenya tidak berlubang-lubang dan harus rata, sehingga hasil kuenya pun menjadi rata permukaannya.

MENGOVEN KUE KERING

Proses mematangkan Chocolate Bar Cookies atau bar cookies lainnya, dapat dilakukan dengan dua tahap:

TAHAP 1

- Adonan yang sudah dituang ke dalam Loyang dan diratakan, dioven menggunakan suhu atau temperatur 150-170 derajat Celsius, agar permukaan kue tampak agak berkulit dan bagian bawahnya menyatu sempurna. Pengovenan dilakukan selama 25 menit.

TAHAP 2

- Ketika kue selesai dioven pada tahap 1, kue dipotong-potong dahulu lalu dikeluarkan dari loyang. Proses mengeluarkan potongan kue dari loyang perlu diperhatikan karena bisa dikatakan cukup sulit. Bisa saja kue-kue menjadi hancur atau patah ketika dikeluarkan.
- Sajiers boleh mengorbankan satu potong kue, untuk memudahkan mengeluarkan potongan kue lainnya.
- Atau sebelum dioven, Sajiers bisa mengalasi loyang kue kering dengan kertas roti sampai melewati batas loyang. Sehingga setelah kue matang, tinggal mengangkat keran dari atas loyang dan melepaskan potongan kue satu per satu dengan mudah.
- Proses selanjutnya, memindahkan kue ke dalam loyang lain, khusus kue kering. Loyang tidak perlu diolesi margarin.
- Tata potongan kue di atas loyang kue kering lalu oven kembali kue sampai kering betul.
- Pada tahap ini, dibutuhkan suhu/temperatur lebih rendah agar kue bisa matang sampai ke bagian dalam.
- Gunakan suhu 140-150 derajat Celsius sampai kue benar-benar kering dan renyah hingga ke bagian dalam.

PROSES PENDINGINAN

- Kue yang sudah kering dioven pada tahap 2, harus didinginkan di suhu ruang di atas rak kawat (cooling rack) sampai betul-betul dingin karena ukuran kuenya cukup tebal.
- Jika dirasa masih agak hangat, jangan buru-buru disimpan di dalam wadah atau stoples karena kue akan mudah lembek/melempem, walaupun sudah disimpan di dalam stoples berpenutup rapat.
- Jadi, biarkan dahulu kue didinginkan di atas rak kawat sampai semua bagian kue hingga ke bagian dalamnya benar-benar dingin di suhu ruang.

Nah, selamat membuat Chocolate Bar Cookies!



Peluang Usaha SAJI

Kombinasi manis dan kriminya Teh Tarik bisa banget Sajiers jadikan penutup usai menyantap menu takjil saat membatalkan puasa. Selain Teh Tarik klasik, Sajiers juga bisa memodifikasinya sehingga tercipta cita rasa Teh Tarik yang antibosan.

Hasil Survey

Penyajian Teh Tarik yang Disukai

75%
DINGIN



25%
PANAS



Modifikasi Teh Tarik yang Dipilih

55%
TAMBAHAN
AROMA



35%
TAMBAHAN
TOPING



10%
TAMBAHAN
RASA



Aroma Teh Tarik Favorit

53%
KOPI



20%
JAHE



17%
KAYUMANIS



7%
SERAI



3%
CENGIKIH



Toping Tambahan Teh Tarik yang Disukai

42%
CINCAU HITAM



35%
BUBBLE



10%
NATA DE COCO



7%
JELI



6%
BUAH SEGAR



Daya Tarik Teh Tarik untuk Dibeli

50%
RASA



25%
HARGA



20%
KEMASAN
YANG UNIK



5%
PENYAJIAN
DITARIK



Manis dan Krimi KREASI TEH TARIK



Untuk 3 porsi

Teh Tarik Klasik

Bahan:

3 sdm teh tubruk
1.000 ml air
200 gr kental manis putih

2. Tuang ke dalam gelas saji yang sudah dituangi kental manis putih. Aduk rata. Tarik-tarik dengan cara menuang lautan teh dan kental manis menggunakan bantuan 2 buah gelas hingga berbusa.

Cara Membuat:

1. Rebus 1.000 ml air sampai mendidih. Masukkan teh. Diamkan selama 30 menit hingga air berubah warna. Saring tehnya.

3. Sajikan hangat atau dingin dengan tambahan es batu.



Untuk 3 porsi

Teh Tarik Jelly

Bahan Teh Tarik:

3 sdm teh tubruk
1.000 ml air
250 ml kental manis putih
500 gr es batu

Cara Membuat:

1. Jelly, campurkan semua bahan. Aduk rata. Rebus hingga mendidih. Tuang ke dalam wadah-wadah kecil. Dinginkan. Serut panjang menggunakan parutan keju. Sisihkan.
2. Teh Tarik, rebus air sampai mendidih. Masukkan teh. Diamkan 30 menit hingga air berubah warna. Saring tehnya. Sisihkan.
3. Tuang kental manis ke dalam gelas saji. Tuang air teh. Tarik-tarik dengan cara menuang menggunakan bantuan 2 buah gelas hingga berbusa.
4. Sajikan bersama toping, jelly, dan es batu.

Bahan Toping:

30 gr nata de coco ukuran kecil

Bahan Jelly:

1 sdt jelly instan coklat
1 sdt agar-agar bubuk
300 ml susu cair coklat

MODIFIKASI Teh Tarik



Peluang Usaha SAJI



Teh Tarik Aroma Jahe

Tambahkan jahe yang sudah dibakar dan dimemarkan ke dalam rebusan teh pada resep TEH TARIK KLASIK.



Teh Tarik Kayumanis

Tambahkan kayumanis ke dalam rebusan teh pada resep TEH TARIK KLASIK.



Teh Tarik Aroma Rempah

Tambahkan cengkih ke dalam rebusan teh pada resep TEH TARIK KLASIK.



Teh Tarik Kopi

Tambahkan kopi bubuk instan ke dalam gelas saji berisi kental manis pada resep TEH TARIK KLASIK.

Thai Tea Torik

Ganti teh tubruk dengan thai tea pada resep TEH TARIK JELLY. Tambahkan juga bubble siap pakai yang sudah direbus sampai lunak ke dalam gelas saji pada saat akan disajikan.



Teh Tarik Milo

Tambahkan Milo ke dalam gelas saji yang telah berisi kental manis pada resep TEH TARIK JELLY.



Teh Tarik Cendol

Tambahkan cendol hijau dan potongan buah nangka ke dalam gelas saji pada resep TEH TARIK JELLY pada saat akan disajikan.



Teh Tarik Karamel

Tambahkan gula pasir yang sudah dibuat menjadi karamel ke dalam gelas saji pada resep TEH TARIK JELLY.



Sajian Tempe untuk BUSUI

BANTU OPTIMALKAN PRODUKSI ASI



Bagi Saji yang sedang menyusui, tak perlu resah ketika produksi ASI menurun. Hanya dengan mengolah tempe, produksi ASI Saji bisa meningkat, lo! Meskipun tempe berharga murah meriah, tapi di dalamnya terkandung protein tinggi dan nutrisi lain yang berguna bagi ibu menyusui (busui). Agar tak bosan makan tempe, SAJI berikan 3 resep kreatif mengolah tempe.

RESEP: MONICA NOVARA HARDINI, S.GZ

1. Roti Lapis Tempe



6 porsi

Bahan:

6 lbr roti tawar tanpa kulit, potong 2 bagian diagonal
500 ml minyak, untuk menggoreng

Bahan Isi:

175 gr tempe, kukus, haluskan
1 btr telur, kocok lepas
3 siung bawang putih, goreng, haluskan
2 btg daun bawang, iris halus
3/4 sdt garam
1/4 sdt merica bubuk
1/4 sdt pala bubuk

Bahan Pelapis:

2 btr telur, kocok lepas
1/2 sdt garam
250 gr tepung panir kasar

Cara Membuat:

- Isi, aduk rata semua bahan isi.
- Oleskan bahan isi di atas permukaan selembar roti tawar. Tutup dengan selembar roti tawar lain.
- Celupkan setangkup roti isi ke dalam kocokan telur. Gulingkan ke dalam tepung panir. Ulangi sekali lagi mencelup dan melapis hingga roti terbalut rata tepung panir.
- Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan hingga matang dan berwarna kuning keemasan. Angkat dan tiriskan. Sajikan hangat.

Estimasi Kandungan Gizi:

	Per Resep	Per Porsi
Energi	1858,8 kkal	309,8 kkal
Karbohidrat	265,7 gr	44,2 gr
Protein	79 gr	13,1 gr
Lemak	54,1 gr	9,1 gr

2. Galantin Tempe



5 porsi

Bahan Galantin:

150 gr tempe, kukus, haluskan
75 gr daging ayam giling
50 gr roti tawar, rendam di dalam 60 ml susu cair, haluskan
2 btr telur, kocok lepas
50 gr bawang bombay, cincang
1 sdt gula pasir
3/4 sdt garam
1/4 sdt merica bubuk
1/4 sdt pala bubuk
2 lbr daun pisang, untuk membungkus

Bahan Pelengkap:

400 gr kentang, kupas, potong panjang, goreng
150 gr wortel, kupas, iris panjang 5 cm, rebus
150 gr buncis, siangi, potong 5 cm, rebus

Cara Membuat:

- Galantin, aduk rata semua bahan. Tuang di atas 1-2 lembar daun pisang. Gulung padat. Semat ke dua ujung daun dengan lidi. Kukus galantin selama 25 menit atau hingga matang.
- Angkat. Dinginkan. Potong serong setebal 1,5 cm. Sisihkan.
- Saus, panaskan minyak. Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Masukkan saus tomat, air, gula, kecap, garam, dan merica.
- Masukkan larutan maizena. Aduk hingga kental dan meletup-letup.
- Sajikan potongan galantin tempe bersama saus dan pelengkap.

Estimasi Kandungan Gizi:

	Per Resep	Per Porsi
Energi	1854,3 kkal	370,9 kkal
Karbohidrat	202,3 gr	40,5 gr
Protein	82,5 gr	16,5 gr
Lemak	85,8 gr	17,2 gr

Bahan Saus:

60 ml saus tomat botol
50 gr bawang bombay, iris panjang
2 siung bawang putih, memarkan
100 ml air
1 sdt kecap manis
1,5 sdm gula pasir
2 sdt maizena, larutkan dengan 2 sdm air
1 sdm minyak goreng
1/2 sdt garam
1/8 sdt merica bubuk

3. Oseng Tempe Kacang Panjang



5 porsi

Bahan:

300 gr tempe, potong 1,5 x 1,5 cm, goreng sebentar
150 gr kacang panjang, potong 3 cm
100 gr taoge kedelai, cuci bersih

Bumbu:

2 sdm minyak goreng
5 siung bawang putih, iris tipis
7 btr bawang merah, iris tipis
3 bh cabai merah keriting, iris serong tipis
5 cm lengkuas, memarkan
3 lbr daun salam
1/2 sdt terasi bakar, haluskan
100 ml air
3 sdm kecap manis
1/2 sdt gula pasir
3/4 sdt garam

Cara Membuat:

- Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, cabai, lengkuas, daun salam dan terasi hingga harum.
- Masukkan kacang panjang. Tuang air. Bubuhi kecap, gula dan garam. Aduk rata hingga kacang panjang setengah matang.
- Masukkan taoge kedelai dan tempe goreng. Aduk rata. Masak hingga semua bahan matang dan bumbu meresap.
- Sajikan hangat.

Estimasi Kandungan Gizi:

	Per Resep	Per Porsi
Energi	1277,8 kkal	255,6 kkal
Karbohidrat	85,7 gr	17,1 gr
Protein	19,3 gr	15,9 gr
Lemak	80,6 gr	16,1 gr



Roti Maryam Thai Tea

 6 porsi

Bahan Kulit:

200 gr	tepung terigu protein tinggi
1/4 sdt	garam
1 btr	telur, kocok lepas
80 ml	air thai tea, dari 25 gr bubuk thai tea, rebus di dalam 150 ml air hingga mendidih
25 ml	minyak goreng
500 ml	minyak goreng, untuk merendam
25 gr	margarin, untuk olesan
1 sdm	minyak, untuk menggoreng

Bahan Topping:

100 gr	bubble siap pakai, rebus hingga lunak
50 gr	krim bubuk, kocok bersama 100 ml aires

Cara Membuat:

1. Kulit, campurkan tepung terigu dan garam.

- Masukkan telur. Uleni rata. Tuang air thai tea sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis. Tambahkan minyak goreng. Uleni sampai elastis.
2. Timbang adonan masing-masing 50 gr. Bulatkan tiap adonan. Rendam di dalam minyak goreng, 30 menit.
3. Pipihkan kulit. Giling tipis melebar. Olesi margarin. Gulung kecil-kecil memanjang. Bentuk bulat melingkar seperti obat nyamuk.
4. Panggang di atas pan antilengket yang sudah diolesi sedikit minyak, sambil ditekan menggunakan spatula. Balikkan adonan. Biarkan kedua sisinya matang dan berwarna kecokelatan.
5. Sajikan bersama topping.



Roti Maryam Red Velvet

 10 porsi

Bahan Kulit:

300 gr	tepung terigu protein tinggi
2 sdt	cokelat bubuk
1/4 sdt	garam
1 btr	telur, kocok lepas
150 ml	air
3/4 sdt	pewarna merah
50 ml	minyak goreng
500 ml	minyak goreng, untuk merendam
25 gr	margarin, untuk olesan
1 sdm	minyak, untuk menggoreng

Bahan Krim:

200 ml	susu cair
50 gr	gula pasir
100 gr	keju cheddar, parut halus
1 sdm	maizena, larutkan dengan 1 sdm air
100 gr	krim bubuk, kocok bersama 200 ml air es

Cara Membuat:

1. Krim, masak susu cair dan gula pasir sampai larut. Masukkan keju. Aduk sampai larut.

- Tambahkan larutan maizena. Aduk sampai meletup-letup. Angkat. Dinginkan.
2. Kocok krim sampai setengah mengembang. Tambahkan campuran susu yang sudah dimasak tadi, sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang. Sisihiikan.
3. Kulit, campur tepung terigu, cokelat bubuk, dan garam. Masukkan telur. Uleni rata. Tuang air dan pewarna merah sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis. Tambahkan minyak goreng. Uleni sampai elastis.
4. Timbang adonan masing-masing 50 gr. Bulatkan tiap adonan. Rendam di dalam minyak goreng, 30 menit.
5. Pipihkan kulit. Giling tipis melebar. Olesi margarin. Gulung kecil-kecil memanjang. Bentuk bulat melingkar seperti obat nyamuk.
6. Panggang di atas pan antilengket yang diolesi sedikit minyak, sambil ditekan menggunakan spatula. Balikkan adonan. Biarkan kedua sisinya matang dan berwarna kecokelatan.
7. Sajikan bersama siraman krim di atasnya.

ROTI MARYAM

Manis Nan Legit untuk Berbuka

Roti canai atau roti maryam yang disajikan dengan taburan gula pasir saja sudah enak, apalagi kalau disantap bersama semangkok kari kambing nan gurih. Nah, untuk inspirasi berbuka puasa Sajiers pada Ramadan kali ini, SAJI berikan inspirasi resep roti maryam bercita rasa manis nan legit.



Roti Maryam Siram Madu

 10 porsi

Bahan Kulit:

250 gr	tepung terigu protein tinggi
1/4 sdt	garam
1 btr	telur
75 gr	margarin
2 sdm	minyak
75 ml	air
75 gr	margarin, untuk olesan adonan
50 ml	minyak goreng, untuk olesan
100 ml	madu, untuk siraman

Cara Membuat:

1. Kulit, campurkan tepung terigu, garam, telur, margarin, minyak, dan air. Uleni hingga kalis.
2. Banting-banting adonan sampai elastis. Timbang

- masing-masing adonan 50 gr. Bulatkan tiap adonan. Diamkan 1 jam.
3. Lebarakan adonan di atas meja yang sudah diolesi minyak sampai tipis. Olesi adonan dengan margarin tidak beraturan. Gulung adonan memanjang. Bentuk bulat melingkar seperti obat nyamuk.
4. Panggang di atas pan antilengket yang diberi sedikit margarin, sambil ditekan menggunakan spatula.
5. Balikkan adonan. Biarkan kedua sisinya matang dan berwarna kecokelatan.
6. Sajikan bersama siraman madu.



Roti Maryam Alo Martabak Manis

 10 porsi

Bahan Kulit:

250 gr	tepung terigu protein tinggi
1/4 sdt	garam
1 btr	telur
75 gr	margarin
2 sdm	minyak
75 ml	air
75 gr	margarin, untuk olesan adonan
50 ml	minyak goreng, untuk olesan
100 gr	meises, untuk isi

Bahan Topping:

100 gr	selai kacang
100 gr	permen cokelat
100 gr	keju parut

Cara Membuat:

1. Kulit, campurkan tepung terigu, garam, telur, margarin, minyak, dan air. Uleni hingga kalis.
2. Banting-banting adonan sampai elastis. Timbang masing-masing adonan 50 gr. Bulatkan tiap adonan. Diamkan 1 jam.
3. Lebarakan adonan di atas meja yang sudah diolesi minyak sampai tipis. Olesi adonan dengan margarin tidak beraturan. Taburi meises. Gulung adonan memanjang. Bentuk bulat melingkar seperti obat nyamuk.
4. Panggang di atas pan antilengket yang diberi sedikit margarin sambil ditekan menggunakan spatula.
5. Balikkan adonan. Biarkan sampai kedua sisinya matang dan berwarna kecokelatan.
6. Beri taburan topping seperti martabak manis.



Minggu Ke-1:

1 • DAUN KATUK MASAK TELUR PUYUH

- Bakwan Teri Jengki
- Tumis Ayam Jahe

2 • AYAM KUAH TONGSENG

- Tumis Terong Pedas
- Telur Pindang Oabai Hijau

3 • SAYUR TERUNG

- Ayam Bacoem
- Sambal Krecek Petai

4 • KAILAN TUMIS AROMA WIJEN

- Ayam Suwir Daun Jeruk
- Tumis Kembang Kol

Minggu Ke-2:

1 • SENGGEL MASAK NANAS

- Tumis Buncis Cabai Keriting
- Bakwan Tahu Kuning

2 • IKAN SELAR MASAK KECAP

- Oseng Kacang Panjang Ebi
- Sate Telur Puyuh

3 • TUMIS BUNOIS KACANG TOLO

- Ikan Fillet Asam Manis
- Bakwan Tahu Telur Puyuh

4 • SAMBAL GORENG KAPRI

- Gudeg Manggar Daun Singkong
- Oeker Masak Santan Kuning



1 • Daun Katuk Masak Telur Puyuh

Untuk 5 Porsi

Bahan:

- 2 ikat daun katuk, siangi daunnya
- 10 btr telur puyuh, rebus matang
- 1 sdm ebi, seduh, tiriskan, sangrai
- 6 btr bawang merah, iris
- 2 lbr daun salam
- 2 cm temu kunci
- 2 bh cabai merah besar, iris miring
- 2 sdt garam
- 1 1/2 sdt gula pasir
- 1.500 ml air

Cara Membuat:

1. Rebus air bersama ebi, bawang merah, daun salam, temu kunci, dan cabai sampai harum.
2. Masukkan daun katuk dan telur puyuh. Aduk rata.
3. Bubuhi garam dan gula pasir. Masak sambil diaduk sampai matang.

2 • Ayam Kuah Tongseng

Untuk 6 porsi

Bahan:

- 1 ekor ayam, potong 12 bagian
- 2 lbr daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan serai, ambil bagian putihnya, memarkan kol, potong kotak
- 6 btg daun bawang, potong 2 cm
- 3 bh tomat merah, potong-potong
- 9 btr bawang merah, iris tipis
- 8 bh cabai rawit merah, potong 2 cm
- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 2 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 5 sdm kecap manis
- 1.500 ml santan, dari 1 btr kelapa

- 3 cm kunyit, bakar
- 3 cm jahe
- 1 sdt ketumbar

Cara Membuat:

1. Rebus santan bersama bumbu halus, daun salam, lengkuas, dan serai sambil diaduk sampai mendidih dan harum. Sisihkan.
2. Panaskan minyak. Tumis bawang merah dan cabai rawit merah sampai harum. Masukkan ayam. Aduk hingga berubah warna. Tambahkan kol. Aduk sebentar.
3. Tuang rebusan santan. Bubuhi garam, merica bubuk, gula pasir, dan kecap manis. Aduk rata. Didihkan.
4. Masukkan daun bawang dan tomat. Aduk menyebar. Masak sampai matang.

Bumbu Halus:

- 5 siung bawang putih
- 10 btr bawang merah
- 7 btr kemiri, sangrai

3 • Sayur Terung

Untuk 6 Porsi

Bahan:

- 250 gr terung hijau, potong-potong
- 1 papan petai, belah dua, potong-potong
- 50 gr daun melinjo
- 2 lbr daun salam
- 2 btg serai, ambil bagian putihnya, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 3 bh cabai hijau, potong memanjang, bagi 2 bagian
- 50 gr daging tetelan
- 2 1/2 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt air asam jawa, dari 1/2 sdt asam dan 1 sdm air
- 500 ml santan kental, dari 1 butir kelapa
- 1.000 ml santan encer, dari sisa perasan santan kental
- 2 sdm minyak, untuk menumis

- 5 btr kemiri, sangrai
- 8 btr bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 bh cabai merah besar
- 2 sdt ketumbar

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, serai, dan lengkuas sampai harum. Tambahkan cabai hijau. Aduk sampai layu.
2. Masukkan tetelan. Aduk sampai berubah warna.
3. Tuang santan encer. Aduk rata. Masak sampai tetelan matang.
4. Masukkan terung, petai, dan daun melinjo. Aduk rata. Bubuhi garam, gula pasir, dan asam. Aduk sampai sayuran matang.
5. Tuang santan kental. Masak sambil diaduk hingga mendidih.

Bumbu Halus:

- 2 cm kunyit, bakar
- 1 sdt terasi, bakar

4 • Kailan Tumis Aroma Wijen

Untuk 6 Porsi

Bahan:

- 4 ikat kailan, potong-potong
- 50 gr ayam giling
- 1/2 bh bawang bombay, iris panjang
- 2 siung bawang putih, cincang kasar
- 1 1/2 sdm saus tiram
- 1 sdm saus tomat
- 1 sdt kecap ikan
- 1/2 sdt gula pasir
- 2 sdt minyak wijen
- 1 sdm wijen sangrai untuk taburan
- 2 sdm minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum.
2. Masukkan ayam giling. Aduk hingga berubah warna.
3. Tambahkan kailan. Bubuhi saus tiram, saus tomat, kecap ikan, kecap asin dan gula pasir. Masak hingga matang.
4. Menjelang diangkat, masukkan minyak wijen. Aduk rata.
5. Sajikan bersama taburan wijen sangrai.





1 Sengkel Masak Nanas

Untuk 8 Porsi

Bahan:

- 400 gr daging sengkel, potong kotak 2x2 cm
- 150 gr nanas, potong-potong
- 1 bh bawang bombay, iris panjang
- 3 siung bawang putih, cincang kasar
- 2 cm jahe, cincang halus
- 2 bh cabai merah, iris serong
- 3 bh tomat, blender halus
- 2 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap asin
- 1 btg daun bawang, potong 1 cm
- 1/4 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 1000 ml air
- 2 sdm minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang bombay, bawang putih, dan jahe sampai harum.
2. Masukkan daging. Aduk sampai berubah warna.
3. Tambahkan nanas, cabai merah, dan tomat. Bubuhi saus tiram, kecap asin, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
4. Tuang air secara bertahap. Masak sampai matang dan meresap.

2 Ikan Selar Masak Kecap

Untuk 6 Porsi

Bahan:

- 6 bh ekor ikan selar
- 1 sdm garam
- 1 sdt air jeruk nipis
- 6 bh bawang merah, iris
- 3 siung bawang putih, iris
- 3 bh cabai merah, iris
- 2 lbr daun salam
- 2 lbr daun jeruk, buang tulang daunnya
- 1 1/2 sdm kecap asin
- 1/2 sdm kecap ikan
- 1/4 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 250 ml air
- 1 btg daun bawang, potong 1 cm
- 500 ml minyak, untuk menggoreng

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan dengan garam dan air jeruk nipis. Diamkan 15 menit.
2. Panaskan minyak. Goreng ikan sampai matang.
3. Tumis bawang merah, bawang putih, cabai, daun salam, dan daun jeruk hingga harum.
4. Masukkan ikan. Aduk rata. Masukkan kecap asin, kecap ikan, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
5. Tuang air. Masak hingga matang dan meresap. Tambahkan daun bawang. Aduk rata. Sajikan.

3 Tumis Buncis Kacang Tolo

Untuk 5 Porsi

Bahan:

- 250 gr buncis, potong serong
- 75 gr kacang tolo, rebus matang
- 1 bh tomat, potong-potong
- 1 lbr daun salam
- 2 lbr daun jeruk, buang tulang daunnya
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 1 sdt kecap asin
- 3/4 sdt garam
- 1/2 sdt gula pasir
- 150 ml air
- 2 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Tumbuk Kasar:

- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 bh cabai merah

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu tumbuk kasar, daun salam, daun jeruk dan lengkuas hingga harum.
2. Masukkan tomat. Tumis sampai layu. Tambahkan buncis dan kacang tolo. Aduk rata.
3. Bubuhi kecap asin, garam, dan gula pasir. Aduk rata. Tuang air. Masak hingga sayuran matang.

4 Sambal Goreng Kapri

Untuk 5 Porsi

Bahan:

- 250 gr kapri, bersihkan
- 100 gr wortel, iris miring
- 100 gr kembang kol, potong per kuntum
- 2 lbr daun salam
- 1 btg serai
- 2 lbr daun jeruk, buang tulang daunnya
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 sdt garam
- 1/4 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 500 ml santan, dari 1/4 btr kelapa
- 2 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

- 7 btr bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 4 bh cabai merah
- 2 bh cabai merah keriting
- 1 bh tomat

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, serai, daun jeruk, dan lengkuas hingga harum.
2. Masukkan kapri, wortel, dan kembang kol. Aduk rata.
3. Bubuhi garam, merica bubuk dan gula pasir. Aduk rata.
4. Tuang santan. Masak sampai matang dan meresap.

Cimory Yogurt Squeeze Praktis Penuhi Nutrisi Tubuh



Farell Sutantio selaku Presiden Direktur PT Cisarua Mountain Dairy (Cimory) mengatakan, "Dengan kemasan yang lebih convenient, Cimory Yogurt Squeeze cocok dikonsumsi berbagai kalangan karena lebih praktis dan tak perlu repot menggunakan sendok atau mangkuk. Cimory Yogurt Squeeze juga memiliki tekstur lembut, rasa yang creamy, dan kandungan manfaat nutrisi yang baik kebutuhan harian tubuh."

Cimory Squeeze telah tersedia di berbagai minimarket, supermarket, dan hipermarket di seluruh Indonesia dengan kisaran harga jual Rp 10 ribu-Rp 12 ribu. Untuk informasi lebih lanjut, dapat mengunjungi www.cimory.com, Instagram: @cimoryindonesia, Youtube: @cimoryindonesia, atau hubungi call centre Cimory di 021-589048888.



Pandemi Covid-19 yang melanda seluruh dunia berdampak pada perubahan perilaku konsumen Indonesia. Perubahan gaya hidup masyarakat di masa pandemi membawa pada kesadaran untuk memulai hidup lebih sehat. Hal ini terlihat dari gaya hidup yang mulai diterapkan, seperti berolahraga hingga mengonsumsi makanan kaya nutrisi, agar imunitas tubuh meningkat.

Meskipun banyak masyarakat melakukan pekerjaan dan aktivitas dari rumah, namun sebagian orang masih harus pergi bekerja ke kantor dan melakukan kegiatan di luar rumah. Makanan dan minuman bernutrisi, dengan kemasan kekinian yang dapat meningkatkan mood booster, serta harga terjangkau, menjadi hal yang diminati konsumen Indonesia.

Cimory Yogurt Squeeze, produk ready to drink memberikan inovasi cara baru menikmati yogurt dalam kemasan yang lebih mudah untuk digenggam, rasa yang enak, dan bernutrisi. Sebagai produsen susu dan yogurt, kali ini Cimory meluncurkan produk baru Cimory Yogurt Squeeze dalam kemasan pouch, dengan 6 varian rasa: Original, Strawberry, Blueberry, Peach, Honey, dan Aloe Vera.

Calon Dokter Asal Banten Gagas Inovasi Atasi Dampak Pandemi



Siapa sangka kekhawatiran akan Covid-19 yang menjadi pandemi global bisa menghadirkan kreativitas di benak anak muda. Saat makan siang sambil menonton berita tentang virus misterius yang merebak di Kota Wuhan, Tiongkok, di sebuah warteg, Arya Ananda Indrajaya Lukmana, mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia (FKUI), terus memikirkan potensi terjadinya pandemi di seluruh dunia.

Walaupun saat itu belum ada kejelasan tentang penyebabnya, tapi ia yakin jika sampai Covid-19 masuk Indonesia dampaknya akan membahayakan masyarakat dan negeri ini. Tak lama berselang, kekhawatiran Arya terbukti. Pandemi Covid-19 menjadi persoalan besar di seluruh dunia karena banyak negara terkena dampaknya.

Tidak terus larut dengan kekhawatirannya, Arya yang berlatar pendidikan bidang kedokteran dan memiliki ketertarikan pada teknologi digital, terpanggil membuat inovasi pencegah penyebaran Covid-19. Sadar akan pentingnya kolaborasi untuk mengatasi pandemi ini, ia mengajak rekan mahasiswa lintas jurusan, bekerja sama membuat aplikasi baru.

Aplikasi ini diberi nama EndCorona, hadir sebagai aplikasi edukasi pendeteksi dini kerentanan risiko terkena Covid-19. Usaha Arya dan kawan-kawannya tak sia-sia. Ide aplikasi EndCorona direspons dan disambut baik dosen dan dekan FKUI. Aplikasi EndCorona pun akhirnya berhasil diluncurkan dan diakses masyarakat sejak April 2020.

"Kami berharap EndCorona dapat membantu masyarakat agar selalu waspada, tidak panik, dan tetap mengikuti koridor protokol kesehatan yang berlaku, melalui edukasi di berbagai platform EndCorona," ujar Arya yang menerima apresiasi Semangat Astra Terpadu Untuk (SATU) Indonesia Awards 2020 kategori khusus Pejuang Tanpa Pamrih di Masa Pandemi, pada Oktober 2020 lalu.

Dengan aplikasi EndCorona, masyarakat bisa mengetahui apakah mereka rentan terkena Covid-19 atau tidak, dengan melakukan asesmen secara mandiri. Aplikasi ini memiliki beberapa kategori seperti "risiko rendah", "hati-hati", "rentan", atau "sangat rentan". Salah satu keunggulan aplikasi EndCorona adalah algoritma yang digunakan pada fitur asesmen pendeteksi gejala dan risiko telah melalui proses pengkajian oleh supervisor ahli, berdasarkan jurnal Ilmu Kedokteran di Indonesia dan internasional.



TEKS: INTANYS; FOTO: DOK. PT ASTRA; DOK. PT CIMORY | VISUAL: ANITA O.

GRID NETWORK TOUCH REAL AUDIENCE

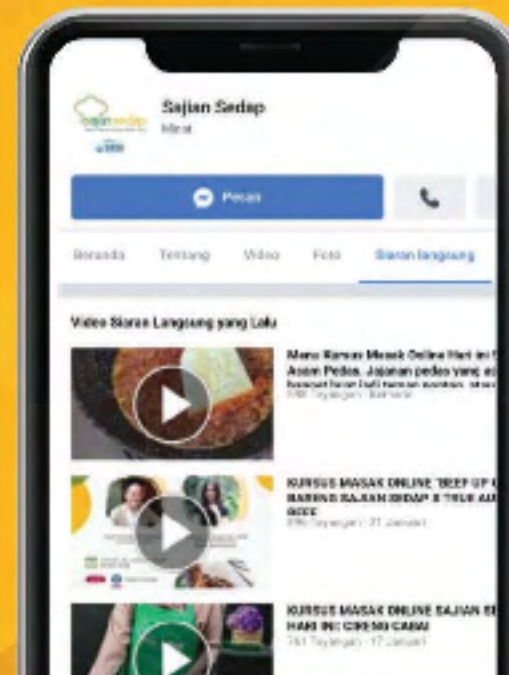
Isajiansedap
Resep Masak Lengkap, Mudah, Teruji

Mudah diakses & praktis untuk dipraktikkan

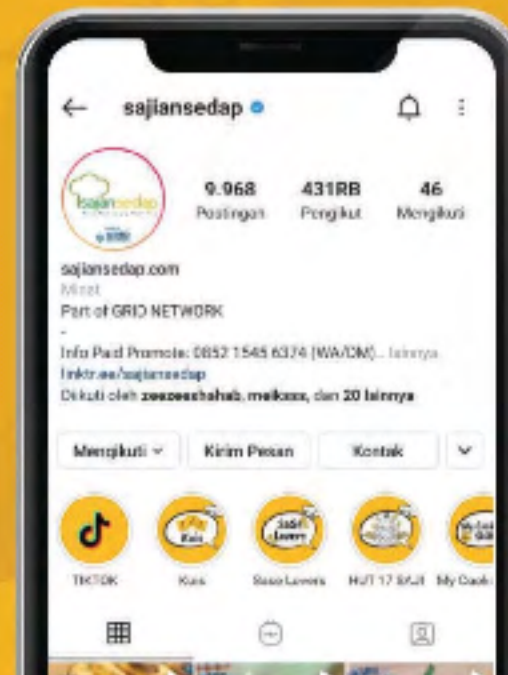
"Ikuti kami di media sosial **Sajian Sedap**, dan dapatkan resep memasak terupdate dan terlengkap."



Sajian Sedap



sajiansedap



Sajian Sedap



Sajian Sedap

www.Sajiansedap.com

Sajji

PANDUAN MEMASAK & USAHA

RESEP TEMATIK

KREASI KUE KERING
3 METODE
IDE UNTUK BERJUALAN



KREASI KUE KERING

Sajiansedap.ID

SAJI EDISI 487 - TH XVIII | 31 MARET - 13 APRIL 2021

SAJI TEMATIK

3 METODE KUE KERING

Bagi Sajiers pemilik usaha kuliner atau bahkan baru memulai, berjualan kue kering jelang Hari Raya Lebaran akan menjadi peluang usaha yang menjanjikan. Yuk, coba 3 metode kue kering ala SAJI!



Kue Kering Susu
Glasur Kacang

Kue Kering Susu Glasur Kacang

Untuk 680 gram

Bahan:

175 gr	margarin
100 gr	gula tepung
1 btr	telur
1/4 sdt	garam
300 gr	tepung terigu protein rendah
65 gr	susu bubuk

Bahan Topping:

1 bh	putih telur
100 gr	gula tepung

1/4 sdt	air jeruk nipis
25 gr	selai kacang krimi

Cara Membuat:

1. Kocok margarin dan gula tepung 3 menit. Tambahkan telur dan garam. Kocok rata.
2. Masukkan tepung terigu dan susu bubuk sambil diayak dan diaduk rata.
3. Giling adonan setebal 1/2 cm. Plong menggunakan cetakan bulat. Plong kembali bagian tengahnya dengan cetakan bulat ukuran lebih kecil. Tata di atas loyang kue kering yang sudah

diolesi tipis margarin.

4. Oven menggunakan api bawah pada suhu 150 derajat Celsius, 25 menit sampai matang.
5. Topping, kocok putih telur sampai setengah mengembang. Tambahkan gula tepung sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang. Tambahkan air jeruk dan selai kacang. Kocok rata. Masukkan ke dalam plastik segitiga, tanpa spuit.
6. Semprotkan melingkar-lingkar topping di atas kue kering. Oven kembali kue kering, sebentar saja sampai topping glasur kering.



Kue Kering
Cokelat Milo

Kue Kering Cokelat Milo

Untuk 400 gram

Bahan:

175 gr	margarin
100 gr	gula tepung
1bh	kuning telur
275 gr	tepung terigu protein rendah
50 gr	maizena
1/2 sdt	baking powder
30 gr	susu bubuk cokelat
1/2 sdt	cokelat pasta

Bahan Glasur:

1/2 bh	putih telur
125 gr	gula tepung
1/4 sdt	air jeruk nipis
3 tetes	pewarna merah
3 tetes	pewarna kuning
3 tetes	pewarna hijau

Cara Membuat:

1. Kocok margarin dan gula tepung 3 menit. Tambahkan kuning telur. Kocok rata.
2. Masukkan tepung terigu, baking powder, dan susu bubuk cokelat sambil diayak dan diaduk rata.
3. Giling adonan setebal 1/2 cm. Cetak

bentuk alfabet. Tata di atas loyang kue kering yang sudah diolesi tipis margarin.

4. Oven menggunakan api bawah pada suhu 150 derajat Celsius, 20 menit sampai matang.
5. Glasur, kocok putih telur sampai setengah mengembang. Masukkan gula tepung sedikit-sedikit sambil dikocok hingga rata. Tambahkan air jeruk nipis. Aduk rata.
6. Bagi adonan glasur menjadi 4 bagian. Masing-masing tambahkan pewarna. Aduk rata. Sisanya biarkan putih.
7. Hiasi kue kering dengan topping glasur empat warna.



Kukis Kenari Wijen

Hasil 600 gram

Bahan:

100 gr	kenari, cincang halus
25 gr	wijen, sangrai
125 gr	margarin
1/4 sdt	garam
100 gr	gula tepung
50 gr	selai kacang
2 bh	kuning telur
150 gr	tepung terigu protein rendah
35 gr	maizena
30 gr	susu bubuk
1/2 sdt	baking powder

Bahan Olesan:

2 bh	kuning telur
1 sdm	wijen, untuk taburan

Cara Membuat:

1. Kocok margarin, garam, dan gula tepung 4 menit. Masukkan selai kacang. Kocok rata. Tambahkan kuning telur. Kocok rata. Tambahkan kenari dan wijen. Aduk rata.
2. Masukkan campuran tepung terigu, maizena, susu bubuk, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
3. Giling adonan setebal 1/2 cm. Cetak bentuk bunga. Tata di atas dalam loyang kue kering yang sudah diolesi tipis margarin.
4. Oven menggunakan api bawah pada suhu 140 derajat Celsius, 15 menit.
5. Keluarkan dari oven. Olesi permukaan kue kering dengan kuning telur. Taburi wijen.
6. Oven kembali 15 menit hingga matang.



Kukis Vanila Havermut

Hasil 525 gram

Bahan:

75 gr	havermut, blender halus
175 gr	margarin
100 gr	gula tepung
1/4 sdt	garam
1 bh	kuning telur
1/2 sdt	vanila pasta
200 gr	tepung terigu protein rendah
20 gr	susu bubuk
1/2 sdt	baking powder

Bahan Isi (Aduk rata):

100 gr	cokelat masak putih, lelehkan
50 gr	selai kacang

Cara Membuat:

1. Kocok margarin, gula tepung, dan garam 2 menit. Tambahkan kuning telur. Kocok rata.
2. Masukkan havermut. Aduk rata. Tambahkan campuran tepung terigu, susu bubuk, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
3. Guling tipis adonan. Cetak bulat diameter 4 cm. Tata di atas loyang kue kering yang sudah diolesi tipis margarin.
4. Oven menggunakan api bawah pada suhu 140 derajat Celsius 25 menit sampai matang. Dinginkan.
5. Oleskan bahan isi di atas kue kering. Tangkupkan dengan kue kering lain.



Kukis Kelapa Cokelat

Hasil 560 gram

Bahan:

150 gr	margarin
80 gr	gula tepung
1 bh	kuning telur
175 gr	tepung terigu protein sedang
25 gr	susu bubuk
20 gr	cokelat bubuk
1/2 sdt	baking powder
50 gr	kelapa kering, blender halus
100 gr	cokelat masak putih, lelehkan
1 sdm	gula pasir kasar
2 tetes	pewarna hijau

Cara Membuat:

1. Kocok margarin dan gula tepung 30 detik. Tambahkan kuning telur. Kocok rata.
2. Masukkan tepung terigu, susu bubuk, cokelat bubuk, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata. Tambahkan kelapa kering. Aduk rata.
3. Pipihkan adonan setebal 1/2 cm. Cetak bentuk oval. Tata di atas loyang kue kering yang sudah diolesi tipis margarin.
4. Oven menggunakan api bawah pada suhu 150 derajat Celsius, 20 menit sampai matang.
5. Celupkan miring sebagian kue kering ke dalam cokelat masak putih. Taburi gula pasir yang diaduk rata bersama pewarna hijau. Biarkan mengering.



Kukis Kacang Vanila

Hasil 450 gram

Bahan:

150 gr	margarin
1/4 sdt	garam
75 gr	gula tepung
1 bh	kuning telur
1/2 sdt	pasta vanila
200 gr	tepung terigu protein sedang
1 sdt	baking powder
25 gr	maizena
20 gr	susu bubuk

Bahan Isi (Aduk rata):

50 gr	cokelat masak pekat, lelehkan
25 gr	selai kacang krimy

Bahan Hiasan:

50 gr	cokelat masak putih, lelehkan
-------	-------------------------------

Cara Membuat:

1. Kocok margarin, garam, dan gula tepung 3 menit.
2. Tambahkan kuning telur dan pasta vanila. Kocok sampai lembut.
3. Masukkan tepung terigu, baking powder, maizena, dan susu bubuk sambil diayak dan diaduk rata.
4. Giling tipis adonan kue. Cetak menggunakan cetakan bulat bergerigi. Tata di atas loyang yang sudah diolesi tipis margarin.
5. Oven menggunakan api bawah pada suhu 140 derajat Celsius, 30 menit sampai matang. Dinginkan.
6. Olesi kue kering dengan bahan isi. Tumpuk dengan kue kering yang lain. Biarkan mengering. Coret-corek bagian atasnya dengan cokelat masak putih.



Kue Semprit Greentea

Untuk 450 gram

Bahan:

175 gr	margarin
100 gr	gula tepung
1 tetes	esens greentea
2 bh	kuning telur
300 gr	tepung terigu protein rendah
1/2 sdt	baking powder
40 gr	maizena
1 sdt	greentea bubuk
25 gr	almond slice

Cara Membuat:

1. Kocok margarin dan gula tepung 1 menit. Tambahkan esens greentea dan kuning telur. Kocok rata.
2. Masukkan tepung terigu, baking powder, maizena, dan greentea bubuk sambil diayak dan diaduk rata.
3. Masukkan adonan ke dalam kantong plastik segitiga. Semprot memanjang 7 cm menggunakan spuit bergerigi di atas loyang yang sudah diolesi tipis margarin. Letakkan almond slice di ujungnya.
4. Oven menggunakan api bawah pada suhu 150 derajat Celsius, 20 menit hingga kering.



Semprit Bawang Putih

Untuk 250 gram

Bahan:

150 gr	margarin
1/4 sdt	garam
1 btr	telur
150 gr	tepung terigu protein rendah
30 gr	maizena
20 gr	susu bubuk
1/2 sdt	baking powder
1 sdm	bawang putih bubuk
1/2 sdt	kaldu ayam bubuk
1 sdt	wijen, untuk taburan

Cara Membuat:

1. Kocok margarin dan garam sampai lembut 2 menit. Tambahkan telur. Kocok rata.
2. Masukkan tepung terigu, maizena, susu bubuk, baking powder, bawang putih bubuk, dan kaldu ayam bubuk sambil diayak dan diaduk rata.
3. Masukkan kantong plastik segitiga yang diberi spuit.
4. Semprot memanjang 5 cm di atas loyang yang sudah diolesi tipis margarin. Tabur wijen di salah satu ujungnya.
5. Oven menggunakan api bawah pada suhu 140 derajat Celsius, 25 menit sampai kering.



Sus Kering Bawang Paprika

Untuk 375 gram

Bahan:

250 ml	air
100 gr	margarin
1/4 sdt	garam
1/2 sdt	kaldu ayam bubuk
125 gr	tepung terigu
1 sdt	paprika bubuk
1 sdt	bawang putih bubuk
1 sdt	baking powder
4 btr	telur
75 gr	keju, parut, angin-anginkan, cincang kasar

Cara Membuat:

1. Panaskan air, margarin, garam, dan kaldu ayam sampai mendidih. Matikan api. Masukkan tepung terigu. Aduk rata.
2. Nyalakan api. Masak sebentar sampai kalis. Angkat dan biarkan hangat.
3. Masukkan telur satu per satu, paprika bubuk, bawang putih bubuk, dan baking powder sambil dikocok rata. Tambahkan keju parut cincang. Aduk rata.
4. Masukkan adonan ke dalam kantong plastik segitiga. Semprotkan bentuk bulat menggunakan spuit di atas loyang yang sudah diolesi tipis margarin.
5. Oven menggunakan api bawah pada suhu 200 derajat Celsius, 15 menit.
6. Turunkan suhunya menjadi 130 derajat Celsius. Oven kembali 20 menit, sampai kering.



Kastengel Semprit Aroma Jeruk

Untuk 500 gram

Bahan:

220 gr	margarin
50 gr	keju oles
1/2 sdt	garam
1/2 sdm	kulit jeruk parut
120 gr	keju cheddar parut
2 bh	kuning telur
325 gr	tepung terigu protein rendah
25 gr	maizena
25 gr	susu bubuk
1/4 sdt	baking powder

Cara Membuat:

1. Kocok margarin, keju oles, garam, dan kulit jeruk 4 menit sampai lembut. Masukkan telur. Kocok rata. Tambahkan keju parut. Aduk rata.
2. Masukkan tepung terigu, maizena, susu bubuk, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
3. Masukkan adonan ke dalam kantong plastik segitiga. Beri spuit polos di ujungnya. Semprot bentuk bulat di atas loyang yang sudah diolesi tipis margarin.
4. Oven menggunakan api bawah pada suhu 140 derajat Celsius, 30 menit sampai matang.



Putri Salju Jahe

Untuk 680 gram

Bahan:

150 gr	margarin
300 gr	gula tepung
1 bh	kuning telur
50 gr	jahe parut
100 gr	kacang tanah, blender halus
200 gr	tepung terigu protein rendah
30 gr	maizena
20 gr	susu bubuk
1/4 sdt	baking powder
100 gr	gula tepung, untuk taburan

Cara Membuat:

1. Kocok margarin, dan gula tepung 40 detik. Tambahkan kuning telur. Kocok rata.
2. Masukkan jahe parut. Kocok rata. Tambahkan kacang tanah halus. Aduk rata.
3. Masukkan tepung terigu, maizena, susu bubuk, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
4. Ambil (pulung) sedikit adonan. Bentuk seperti bulan sabit. Tata di atas loyang yang sudah diolesi tipis margarin.
5. Oven menggunakan api bawah pada suhu 140 derajat Celsius, 35 menit sampai matang.
6. Selagi panas masukkan kue kering ke dalam plastik berisi gula tepung. Kocok perlahan hingga kue kering terbalut rata gula tepung.



Kukis Mint Kelapa

Untuk 510 gram

Bahan:

150 gr	margarin
100 gr	gula tepung
1/4 sdt	garam
1 bh	kuning telur
250 gr	tepung terigu protein sedang
50 gr	kelapa kering
3 tetes	pewarna hijau
2 tetes	esens mint

Cara Membuat:

1. Kocok margarin, gula tepung, dan garam 30 detik. Tambahkan kuning telur. Kocok rata.
2. Masukkan tepung terigu sambil diayak dan diaduk rata. Tambahkan kelapa kering. Aduk rata.
3. Bagi adonan menjadi 2 bagian. Satu bagian tambahkan pewarna hijau dan esens mint. Aduk rata. Sisa adonan biarkan putih.
4. Ambil (pulung) masing-masing sedikit adonan hijau dan putih. Bentuk bulan sabit.
5. Gulingkan di atas kelapa kering hingga terbalut rata. Tata di atas loyang yang sudah diolesi tipis margarin.
6. Oven menggunakan api bawah pada suhu 150 derajat Celsius, 30 menit sampai matang.



Kukis Thumbprint Kacang

Untuk 580 gram

Bahan:

200 gr	margarin
1/2 sdt	garam
75 gr	gula tepung
1 bh	kuning telur
100 gr	selai kacang creamy
200 gr	tepung terigu protein rendah
30 gr	maizena
25 gr	susu bubuk
1/2 sdt	baking powder
150 gr	kacang tanah, cincang kasar
100 gr	rice crispy

Bahan Glasur:

1 bh	putih telur
125 gr	gula tepung
1/2 sdt	air jeruk lemon

Cara Membuat:

1. Kocok margarin, garam, dan gula tepung 2 menit. Tambahkan kuning telur dan selai kacang creamy. Kocok rata.
2. Masukkan tepung terigu, maizena, susu bubuk, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
3. Pulung adonan bentuk bulat. Gulingkan di atas campuran kacang tanah cincang dan rice crispy. Tata di atas loyang yang sudah diolesi tipis margarin. Tekan bagian tengahnya menggunakan jempol.
4. Oven menggunakan api bawah pada suhu 140 derajat Celsius, 30 menit sampai matang.
5. Glasur, kocok putih telur sampai setengah mengembang. Tambahkan gula tepung. Kocok kaku. Masukkan air jeruk lemon. Kocok rata.
6. Semprotkan glasur ke bagian tengah kue kering. Oven kembali sebentar hingga glasur kering.



Kue Kering Balut Oreo

Hasil 470 Gram

Bahan:

150 gr	margarin
1/4 sdt	garam
100 gr	gula tepung
1 bh	kuning telur
175 gr	tepung terigu protein rendah
20 gr	maizena
25 gr	susu bubuk
1/2 sdt	baking powder

Bahan Pelapis:

10 keping Oreo tanpa krim, blender halus

Bahan Pencelup:

50 gr cokelat masak putih, lelehkan

Cara Membuat:

1. Kocok margarin, garam, dan gula tepung 2 menit. Masukkan kuning telur. Kocok rata.
2. Masukkan tepung terigu, maizena, susu bubuk, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
3. Pulung adonan bentuk lonjong 6 cm. Gulingkan di atas Oreo halus. Tata di loyang yang sudah diolesi tipis margarin.
4. Oven menggunakan api bawah pada suhu 150 derajat Celsius, 25 menit sampai matang.
5. Celupkan salah satu ujung kue ke dalam bahan pencelup. Biarkan mengering.