

RESEP INSPIRATIF DAN ANTIGAGAL

Sajian

PANDUAN MEMASAK & USAHA



EDISI RAMADAN 2



TOP TRIK SUKSES MEMBUAT KUE CUCUR

HAL. 13



HOW TO SELAI STROBERI HOMEMADE HAL. 8



MODIFIKASI PISANG GORENG TAKJIL MANIS & RENYAH HAL. 14



SAJI TEMATIK 12 TAKJIL SEGAR ANTIBOSAN

Saji Edisi 488/XVIII
14- 27 APRIL 2021
24 Halaman | Rp 17.000
(Rp 17.500 Luar P. Jawa, Bali, NTB, NTT)

ANEKA LAUK KERINGAN AWET DISIMPAN UNTUK SAHUR





Halo Sajiers,

Selain target beribadah yang lebih optimal di sepanjang bulan Ramadan, Sajiers tentu juga memiliki tujuan lain saat berpuasa. Selain memanfaatkan kesempatan ini untuk memilih asupan makanan yang lebih sehat, Sajiers juga bisa sekaligus menjalankan ibadah puasa sambil berdiet, lo.

Nah, agar tujuan baik selama Ramadan ini berjalan beriringan, SAJI turut memberikan inspirasi beragam menu khas Ramadan, mulai dari takjil hingga sajian utama untuk berbuka, juga menu sahur super praktis, sehingga Sajiers tak perlu repot menyiapkannya pada dini hari.

Salah satu menu sahur yang paling difavoritkan adalah lauk keringan yang memang awet disimpan, dan sekaligus sedap rasanya meski hanya disantap bersama sepiring nasi hangat saja. Agar Sajiers tak bosan menyantap lauk keringan yang itu-itu saja, SAJI sudah siapkan beragam inspirasi lauk keringan, yang selain mudah dibuat dengan bahan-bahan yang juga mudah didapat, lauk keringan yang Sajiers buat dijamin awet renyah dan tahan lama disimpan selama Ramadan.

Selain aneka lauk keringan, SAJI juga tetap menyediakan

inspirasi takjil manis dan segar yang bisa Sajiers hidangkan di meja makan untuk membatalkan puasa, agar energi yang sempat hilang selama berpuasa bisa kembali, dan Sajiers pun makin semangat untuk beribadah.

Oh ya, buat Sajiers yang memiliki tujuan menurunkan badan selama berpuasa, jangan lupa untuk memperbanyak asupan sayur dan buah kaya nutrisi, plus dibarengi olah raga, ya. Tak perlu olah raga yang terlalu berat. Berjalan kaki selama 30 menit atau nge-dance bersama pasangan, sahabat, atau si kecil di rumah saat senggang, sudah bisa membuat tubuh berkeringat, sekaligus menghangatkan dan mengakrabkan suasana di rumah. Selamat beribadah puasa untuk Sajiers yang menjalankannya.

#JadiKokidDapurSendiri
#RamadanAlaSASE

Salam,
Intan Y. Septiani
Editor in Chief

f Intan Yusans
@intanyusans



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

KREATIF MENGOLAH KACANG TANAH

Hanya dengan bahan kacang tanah yang sederhana, Sajiers bisa banget menyajikan beragam hidangan istimewa, lo! Apalagi di bulan Ramadan seperti sekarang ini, yang kerap membuat kita lapar mata ingin menyantap apa saja. Yuk, berkreasi mengolah kacang tanah!



SOSIS SOLO VARIASIKULIT & ISI

Ingin berbuka puasa dengan kue tradisional favorit? Yuk, buat Sosis Solo yang pasti jadi rebutan saat tersaji di meja makan. Sajiers pun bisa memvariasikan bahan kulit dan isinya, agar tak bosan menyantapnya. Buat ide jualan, pasti laku!



MANIS LEGIT SELAI STROBERI HOMEMADE

Membeli selai stroberi di mini market atau super market, tentu mudah sekali kita lakukan. Namun dengan membuatnya sendiri, selain Sajiers bisa semakin meningkatkan keahlian memasak, juga bisa dijadikan ide jualan selai homemade yang menjanjikan. Setelah jadi, campurkan Selai Stroberi dengan aneka sajian buatan Sajiers.

OLAHAN UBI JALAR KAYA NUTRISI BUAT IBU HAMIL

Sajiers tentu tahu, beragam jenis umbi-umbian memiliki kandungan nutrisi yang sangat kaya. Ubi jalar yang harganya sangat terjangkau dan mudah didapat, ternyata bisa membantu meningkatkan kekebalan tubuh karena mengandung vitamin C, B kompleks, zat besi, dan fosfor. Manfaatnya bagi tubuh pun cukup banyak, termasuk untuk ibu hamil.



Dapatkan Tabloid SAJI Edisi Terbaru Melalui:

Langganan:

 **GRIDSTORE**

Emagz:
 **Gamedia**
DIGITAL

Retail:
 **Gamedia.com**

EDISI MENDATANG

SAJI 489
(28 APRIL - 11 MEI 2021)
"EDISI LEBARAN 1"

SAJIAN UTAMA:
"CAKE LEBARAN ALA KUE KERING"
(CAKE NASTAR, CAKE PUTRI SALJU, CAKE LIDAH KUCING)

SAJI TEMATIK:
"14 INSPIRASI ANTARAN LEBARAN ISTIMEWA"

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 PUN YANG DIMUAT DI TABLOID SAJI DAPAT DIUMUMKAN, DIPERBANYAK, TERMASUK DIALIH WUJUDKAN KEMBALI DALAM FORMAT DIGITAL ATAU PUN NON-DIGITAL YANG TETAP MERUPAKAN BAGIAN DARI TABLOID SAJI.

Sedap
PADUAT KETERANGAN & SARI KULTUR

Saji
PILIHAN RESEP MENDAP

KOMPAS GRAMEDIA

EDITORIAL

EDITOR IN CHIEF
Intan Y. Septiani

KITCHEN TEST OFFICER
Gori Al Afghani
Resi Listiani

CULINARY OFFICER
Indri Indarti

DOCUMENTATION
Robertus A. Kristanto

PHOTO/VIDEOGRAPHER
Andrian Eka Saputra
Bambang Tetuko

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

PUBLISHING
GROUP DIRECTOR
Dahlan Dahi

DEPUTY GROUP DIRECTOR
Harry Kristianto

GROUP EDITORIAL DIRECTOR
Devy Q. Situmorang

BUSINESS
BRAND DIRECTOR
Narulita Widayanti

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:
subscribe@cc.kompasgramedia.com

MARKETING

MARKETING COMMUNICATION
Director Amarendra Adhipangetu

MARKETING COMMUNICATION MANAGER
Tiara Trihapsari

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

GRID NETWORK TOUCH REAL AUDIENCE

Kreasi Sayap Goreng AROMA KETUMBAR

Di bulan Ramadan, biasanya hidangan untuk berbuka puasa yang masih tersisa akan disantap kembali pada saat sahur. Nah, jika Sayap Goreng Aroma Ketumbar yang Sajiers masak masih tersisa usai berbuka, mari sajikan dalam aneka hidangan berbeda agar tak bosan saat menyantapnya di saat sahur!

Sayap Goreng Aroma Ketumbar



Untuk 8 porsi

8 siung bawang putih
6 btr bawang merah

Bahan:

600 gr sayap ayam, buang ujung-ujung jarinya
500 ml santan, dari 1 butir kelapa
2 lbr daun salam
2 btg serai, ambil bagian putihnya, memarkan
1 sdt garam
1/4 sdt merica bubuk
500 ml minyak, untuk menggoreng

Bumbu Halus:

3 btr kemiri, sangrai
1 sdm ketumbar

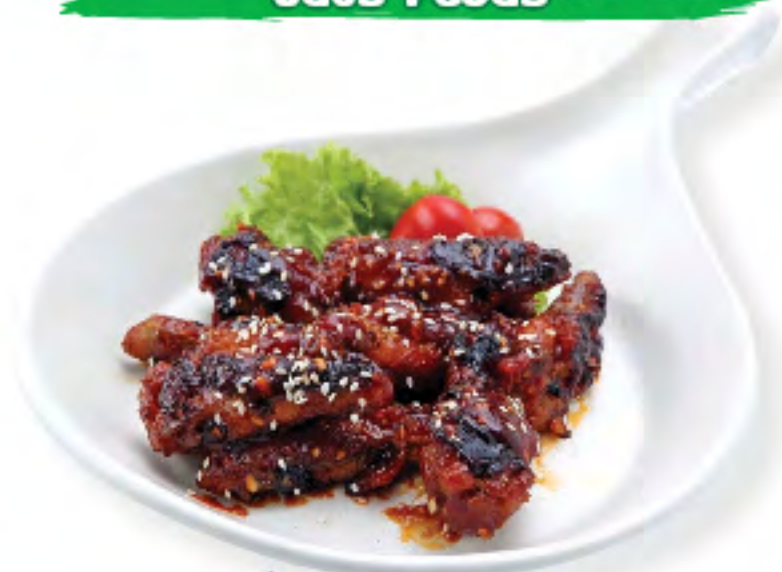
Cara Membuat:

1. Rebus santan, bumbu halus, daun salam, dan serai sampai mendidih. Masukkan sayap ayam. Aduk rata. Masak sampai sayap ayam matang.
2. Bubuhi garam dan merica bubuk. Masak di atas api kecil sambil sesekali diaduk sampai bumbu meresap dan santan mengering. Angkat.
3. Goreng sayap ayam di dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai matang. Angkat dan tiriskan.



Modifikasi

Sayap Panggang Saus Pedas



Untuk 4 porsi

Bahan:

1/2 resep SAYAP GORENG AROMA KETUMBAR, potong sayap jadi 2 bagian
3 siung bawang putih, cincang halus
2 sdm saus sambal
4 sdm saus tomat
1/2 sdt kecap inggris
3 sdt kecap manis
1/2 sdt garam
1/2 sdt gula pasir
1 sdt cabai bubuk
1 sdm minyak goreng
1 sdt wijen, sangrai

Cara Membuat:

1. Aduk rata bawang putih, saus sambal, saus tomat, kecap inggris, kecap manis, garam, gula pasir, cabai bubuk, dan minyak goreng.
2. Lumuri sayap ayam dengan campuran saus.
3. Panggang sayap ayam di atas wajan antilengket sampai harum dan bumbunya meresap.
4. Sajikan bersama taburan wijen sangrai.

Tumis Sayap Masak Pedas



Untuk 4 porsi

Bahan:

1/2 resep SAYAP GORENG AROMA KETUMBAR, potong sayap jadi 2 bagian
1 lbr daun salam
1 cm lengkuas, memarkan
3 lbr daun jeruk, buang tulang daunnya
1/2 sdt garam
1/4 sdt merica bubuk
1/2 sdt gula pasir
2 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Iris:

8 btr bawang merah
2 siung bawang putih
3 bh cabai merah keriting
1 bh cabai hijau besar
3 bh cabai rawit merah

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu iris bersama daun salam, lengkuas, dan daun jeruk sampai harum.
2. Masukkan sayap ayam. Aduk rata.
3. Bubuhi garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak di atas api sedang sambil diaduk sampai rata.

Sayap Ayam Kremes



Untuk 4 porsi

Bahan:

1/2 resep SAYAP GORENG AROMA KETUMBAR
500 ml minyak, untuk menggoreng

Bahan Kremesan:

4 siung bawang putih, haluskan
250 ml santan, dari 1/4 butir kelapa
200 ml air
120 gr tepung beras
25 gr tepung sagu
1/2 sdt garam
1/4 sdt merica bubuk

Bumbu Halus:

2 btr kemiri, sangrai
2 siung bawang putih
3 btr bawang merah
1 sdt ketumbar

Cara Membuat:

1. Kremesan, campur semua bahan kremesan dan bumbu halus. Aduk rata.
2. Panaskan minyak. Ciprat-cipratkan adonan kremesan ke dalam minyak panas. Kecilkan api. Kumpulkan kremesan ke arah tengah wajan.
3. Letakkan sayap ayam di bagian tengah dan atas kremesan.
4. Lipat bagian kiri dan kanan kremesan ke arah dalam hingga sayap ayam terbungkus rata. Goreng di atas api sedang sampai matang sambil dibalik. Angkat. Tiriskan.

Aneka Lauk Keringan AWET DISIMPAN UNTUK SAHUR

Menyiapkan menu sahur tentu tak bisa seheboh saat Sajiers menyiapkan menu untuk berbuka, yang bisa lebih komplet. Namun tenang, dengan resep-resep aneka lauk keringan ala SAJI, bersantap sahur kini tak perlu repot lagi. Selain praktis, juga sedap rasanya meskipun hanya disajikan dengan nasi hangat.



Kering Usus Mustafa

Untuk 482 gram

Bahan:
300 gr usus ayam, cuci, potong-potong
2 sdt air kapur sirih
1/2 sdt garam
5 siung bawang putih, haluskan
5 btr bawang merah, haluskan
75 gr kacang tanah, goreng
50 gr teri medan, seduh, goreng kering
8 lbr daun jeruk, buang tulangnya, iris halus
3/4 sdt garam
4 sdm gula merah
1 sdt air asam jawa, dari 1/2 sdt asam jawa dan 1 sdm air, larutkan
800 ml minyak, untuk menggoreng
2 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Pelapis (Aduk Rata):

75 gr tepung beras
50 gr tepung terigu
1/4 sdt baking powder
3/4 sdt garam
1/4 sdt merica bubuk

Bumbu Halus:

1/2 sdt terasi, bakar
6 btr bawang merah
2 siung bawang putih
6 bh cabai merah keriting
4 bh cabai merah besar
3 bh cabai rawit merah

Cara Membuat:

1. Lumuri usus ayam dengan campuran air kapur sirih dan garam. Diamkan 30 menit. Angkat dan cuci bersih.
2. Lumuri kembali usus ayam dengan bawang putih, bawang merah, dan garam. Aduk rata. Diamkan 15 menit.
3. Gulingkan usus di atas bahan pelapis.
4. Goreng usus di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api kecil sampai matang dan kering. Tiriskan.
5. Tumis bumbu halus dan daun jeruk di atas api kecil sampai harum dan kering. Bubuhi garam dan gula merah. Tambahkan air asam jawa. Aduk hingga mengental.
6. Masukkan usus, kacang tanah, dan teri. Aduk hingga terbalut rata. (Id)



Kering Tempe Tabur Abon

Untuk 475 gram

Bahan:
400 gr tempe, potong tipis lebar, goreng kering
75 gr mi telur, rebus, tiriskan, goreng kering
6 btr bawang merah, iris, goreng
3 siung bawang putih, iris, goreng
2 bh cabai merah besar, buang biji, iris halus, goreng
75 gr abon sapi siap pakai
2 lbr daun salam
1 cm lengkuas, memarkan
50 gr gula merah
1/2 sdt garam
25 ml air
4 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

3 bh cabai merah besar, buang biji
3 bh cabai merah keriting
4 btr bawang merah
3 siung bawang putih

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, dan lengkuas sampai harum.
2. Tambahkan gula merah, garam, dan air. Aduk-aduk sampai kental dan berambut.
3. Masukkan tempe, mi telur, bawang merah, bawang putih, dan cabai. Aduk-aduk sampai matang. Dinginkan di suhu ruang.
4. Tambahkan abon. Aduk rata. Simpan di dalam wadah/stoples berpenutup rapat. (Id)

Serundeng Ubi

Untuk 390 gram

Bahan:
500 gr ubi putih, iris korek api halus
2 sdt air kapur sirih
2 sdt garam
1.000 ml air

Bahan Serundeng:

150 gr kelapa parut kasar
30 gr ebi, seduh dengan air panas, sangrai, haluskan
2 lbr daun jeruk, buang tulang daunnya
1 btr serai, ambil bagian putihnya, memarkan
1 sdt garam
55 gr gula merah, sisir halus
1 sdm air asam, dari 1 sdt asam jawa dan 1 sdm air, larutkan
100 ml air
1 sdm minyak, untuk menumis
500 ml minyak, untuk menggoreng

Bumbu Halus:

5 bh cabai merah keriting
3 siung bawang putih
1 sdt ketumbar
3 bh cabai rawit merah

Cara Membuat:

1. Rendam irisan ubi di dalam air kapur sirih, garam, dan air. Diamkan 30 menit.
2. Tiriskan ubi dan cuci bersih. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api kecil sampai matang dan kering. Angkat dan tiriskan.
3. Serundeng, panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun jeruk, dan serai sampai harum.
4. Tambahkan parutan kelapa dan ebi. Bubuhi garam, gula merah, air asam, dan air asam. Aduk sampai kering. Angkat dan dinginkan di suhu ruang.
5. Campurkan serundeng dengan ubi yang telah digoreng. Aduk hingga rata. (Id)



Kering Pangsit Campur Bakso

Untuk 250 gram

Bahan:
12 lbr kulit pangsit, potong-potong 1x4 cm, goreng
5 bh bakso, iris tipis, goreng
4 bh cabai merah besar, buang biji, iris, goreng
2 lbr daun salam
1 cm lengkuas, memarkan
1 sdt gula merah, sisir
1 sdt garam
1 sdm air asam jawa, dari 1/2 sdm asam jawa dan 1 sdm air, larutkan
2 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

3 bh cabai merah keriting
3 bh cabai merah besar
7 btr bawang merah
3 siung bawang putih

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus, daun salam, dan lengkuas sampai harum.
2. Bubuhi gula merah, garam, dan air asam. Aduk sampai kental.
3. Masukkan kulit pangsit, bakso, dan cabai merah. Aduk sampai terbalut bumbu.



Kering Kentang Sambal Rujak

Untuk 250 gram

Bahan:

500 gr kentang, iris korek api
1 sdt air kapur sirih
1 sdt garam
650 ml air
200 gr tempe, iris korek api, goreng
2 bh cabai merah besar, buang biji, iris tipis, goreng
5 siung bawang putih, iris halus, goreng
3 lbr daun jeruk, buang tulang
1 1/4 sdt garam
80 gr gula merah, sisir
1 sdm air asam jawa, dari 1/2 sdm asam jawa dan 1 sdm air, larutkan
1 sdt minyak, untuk menumis
500 ml minyak, untuk menggoreng

Bumbu Halus:

5 bh cabai merah besar
3 bh cabai merah keriting
2 siung bawang putih



Cara Membuat:

1. Rendam kentang di dalam campuran air, air kapur sirih, dan garam selama 15 menit. Tiriskan. Cuci bersih.
2. Goreng kentang di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang hingga kering.
3. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus hingga harum. Bubuhi garam dan gula merah. Masak sambil diaduk hingga mengental. Tuang air asam jawa. Aduk rata.
4. Masukkan kentang, tempe, cabai, bawang, dan daun jeruk. Aduk sampai terbalut bumbu.

Kering Tahu Rebon

Untuk 230 gram

Bahan:

2 bh tahu takwa, potong 1x4 cm, goreng kering
25 gr rebon, seduh, goreng
2 sdm bawang merah goreng
6 bh mata petai, belah 2 bagian, goreng
2 lbr daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
1/4 sdt gula pasir
1/2 sdt garam
3 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

6 btr bawang merah
3 siung bawang putih
1/2 sdt ketumbar bubuk



Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, dan lengkuas sampai harum.
2. Bubuhi gula pasir dan garam. Aduk sampai larut.
3. Tambahkan tahu, rebon, bawang merah goreng, dan petai. Aduk sampai tahu terbalut bumbu.



Kering Campur Komplet

Untuk 560 gram

Bahan:

300 gr tempe, potong 4x1/2 cm, goreng sampai kering
200 gr tahu takwa, potong 4x1 cm, goreng kering
250 gr kentang, iris korek api, goreng
75 gr kacang tanah, goreng
4 bh cabai merah, iris serong, buang biji, goreng
75 gr teri jengki, goreng
4 lbr daun jeruk, iris
2 lbr daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
125 gr gula merah, sisir
50 ml air asam jawa, dari 2 sdt asam dan 50 ml air, larutkan

1 sdt garam
2 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

10 btr bawang merah
4 siung bawang putih
1 sdt ketumbar

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus, daun jeruk, daun salam, dan lengkuas sampai harum.
2. Masukkan gula merah, air asam jawa, dan garam. Aduk sampai kental.
3. Tambahkan tempe, tahu, kentang, kacang tanah, cabai merah, dan teri. Aduk sampai rata.



Kering Ikan Bulu Bumbu Merah

Untuk 560 gram

Bahan:

100 gr ikan bulu, cuci, goreng
1 bks mi telur, rebus, potong-potong, goreng
20 gr ebi, seduh, sangrai, haluskan
2 lbr daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
1 sdt kecap manis
1/2 sdt garam
2 sdt gula pasir
3 sdm bawang merah goreng
2 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

7 bh cabai merah keriting
3 bh cabai merah besar
4 btr bawang merah
6 siung bawang putih

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, dan lengkuas sampai harum.
2. Tuang kecap manis. Bubuhi garam dan gula pasir. Aduk rata.
3. Tambahkan mi, ebi, ikan buluh, dan bawang merah goreng. Aduk rata.

Kreatif Mengolah KACANG TANAH

Hanya dengan bahan kacang tanah yang sederhana, Sajiers bisa banget menyajikan beragam hidangan istimewa, lo! Apalagi di bulan Ramadan seperti sekarang ini, yang kerap membuat kita lapar mata ingin menyantap apa saja. Yuk, berkreasi mengolah kacang tanah!



1. Pecel Modium

Untuk 6 porsi

Bahan:

750 gr nasi putih

Bahan Pecel:

100 gr daun pepaya, rebus
100 gr kacang panjang, potong 3 cm, rebus

50 gr taoge, rebus sebentar
50 gr kembang turi, rebus
6 lbr kol, iris kasar, rebus
50 gr bayam, petiki, rebus
1 bh mentimun, belah 4 panjang, potong kotak
1 ikat daun kemangi, petiki

Bahan Sambal Kacang:

150 gr kacang tanah kulit, goreng, haluskan
300 ml air panas

Bahan Bumbu Halus Sambal Kacang:

4 bh cabai merah, goreng
3 bh cabai rawit, goreng
3 siung bawang putih, goreng
2 lbr daun jeruk, buang tulang daunnya
1/2 sdt terasi goreng
1 sdt asam jawa
3 sdm gula merah
1/2 sdm garam

Bahan Bacem Paru:

250 gr paru, rebus, potong 7x5 cm
200 ml air kelapa
2 lbr daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
1 sdm kecap manis

1 sdt garam
25 gr gula merah
1/2 sdt asam, larutkan dengan 1/2 sdm air
500 ml minyak, untuk menggoreng

Bahan Bumbu Halus Bacem Paru:

4 btr bawang merah
3 siung bawang putih
1/2 sdt ketumbar

Bahan Pelengkap:

100 gr rempeyek kedelai
6 sdm serundeng
150 gr orek tempe

Cara Membuat:

1. Bacem paru, campurkan bumbu halus, paru, air kelapa, daun salam, lengkuas, kecap manis, garam, gula merah, dan air asam. Aduk rata. Rebus paru dan bumbunya sampai matang dan meresap.
2. Goreng paru sebentar saja di dalam minyak yang sudah dipanaskan. Tiriskan.
3. Sambal kacang, aduk semua bahan bumbu halus, kacang tanah goreng, dan air panas sampai rata.
4. Sajikan nasi bersama sayuran rebus, siraman sambal kacang, bacem paru, dan pelengkap.

2. Bubur Jali Kacang Tanah

Untuk 6 porsi



Bahan:

100 gr biji jali, rendam semalaman
100 gr kacang tanah, kupas, rendam semalaman
3.000 ml air
3 lbr daun pandan, ikat simpul
125 gr gula pasir
1/2 sdt garam

Bahan Saus:

500 ml santan, dari 1 btr kelapa
1/2 sdt garam
2 lbr daun pandan, ikat simpul

Cara Membuat:

1. Rebus biji jali dan kacang tanah bersama daun pandan di dalam air sampai jali dan kacang lunak.
2. Tambahkan gula pasir dan garam. Masak sambil diaduk sampai kental. Sisihkan.
3. Saus, rebus semua bahan saus sambil diaduk sampai kental.
4. Sajikan bubur bersama saus.

3. Kue Kering Kacang Gula Palem

Untuk 825 gram



Bahan:

185 gr margarin
150 gr gula palem
1/4 sdt garam
1 bh kuning telur
175 gr tepung terigu protein sedang
15 gr susu bubuk
75 gr kacang tanah, kupas, cincang kasar, sangrai
50 gr corn flakes, cincang kasar

Cara Membuat:

1. Kocok margarin, gula palem, dan garam 2 menit. Masukkan kuning telur. Kocok rata.
2. Masukkan tepung terigu dan susu bubuk sambil diayak dan diaduk rata.
3. Tambahkan kacang tanah dan corn flakes. Aduk rata.
4. Sendokkan adonan bentuk bulat sebesar kelereng. Ratakan adonan dengan pinggiran sendok di atas loyang yang sudah diolesi tipis margarin.
5. Oven menggunakan api bawah pada suhu 140 derajat Celsius, 30 menit sampai matang dan kecekelatan

Kacang Tanah

Kacang tanah merupakan salah satu bahan makanan yang tergolong unik karena penggunaannya dalam memasak bisa untuk berbagai hidangan, baik yang bercita rasa manis maupun asin gurih.

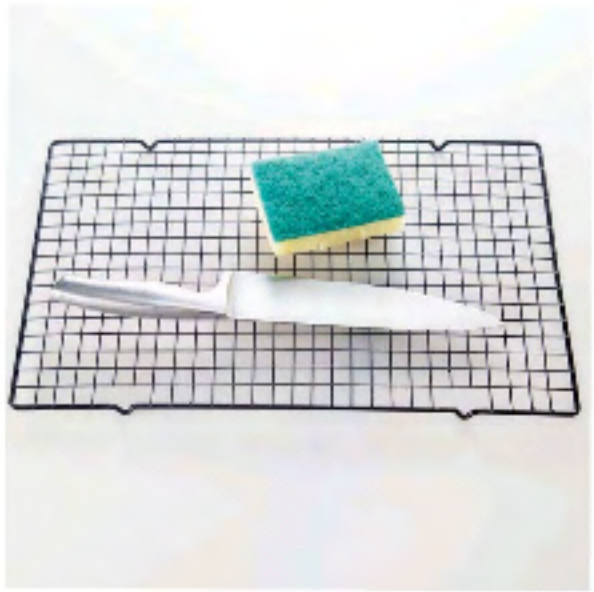
Bila kebanyakan jenis kacang-kacangan sangat terbatas penggunaannya, tidak demikian dengan kacang tanah yang justru lebih fleksibel. Selain itu, harganya pun sangat terjangkau dan mudah didapatkan di pasaran.

Kacang tanah paling umum diolah menjadi selai kacang atau sambal kacang, tetapi di Indonesia cukup banyak masakan khas Nusantara yang menggunakan tambahan kacang tanah, termasuk ditambahkan ke dalam adonan kue kering.



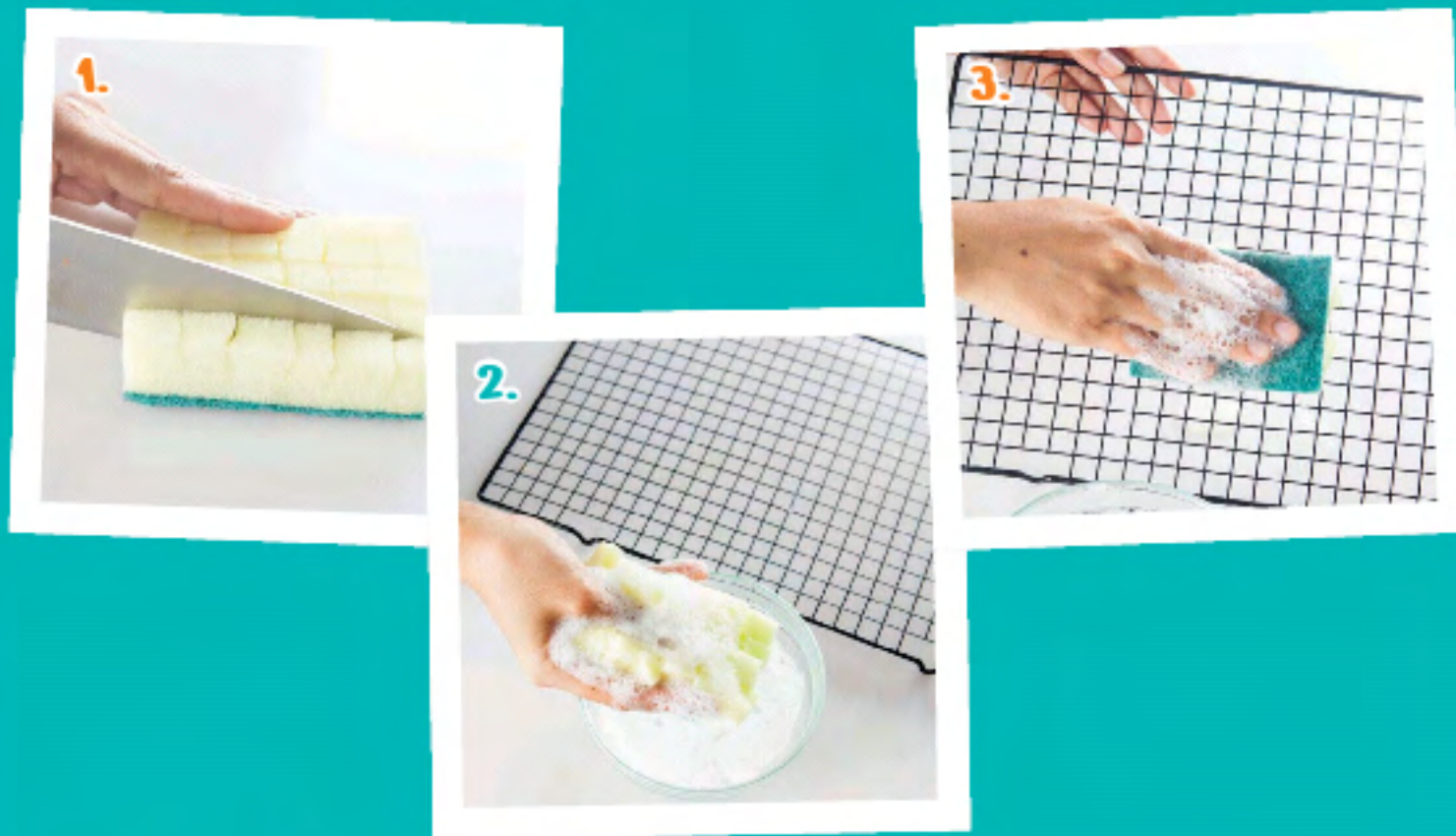
Trik Membersihkan COOLING RACK (RAK PENDINGIN KUE)

Sepanjang bulan Ramadan dan menjelang Hari raya Lebaran, Sajiers tentu banyak yang sibuk membuat aneka kue kering maupun cake. Nah, cooling rack atau rak pendingin menjadi salah satu alat yang kerap digunakan untuk mendinginkan aneka kue setelah keluar dari oven. Agar cooling rack milik Sajiers tetap awet dan tak mudah berkarat, serta tak berkerak dan meninggalkan lemak, tentu harus rajin dibersihkan. Begini cara mudah membersihkan cooling rack!



Alat dan Bahan:

- Spons pencuci piring
- Pisau tajam
- Cooling rack yang akan dibersihkan



Cara Membersihkan:

1. Potong-potong spons dari arah yang berwarna kuning ke arah yang berwarna hijau, namun jangan sampai putus.
2. Oelupkan spons ke dalam sabun pencuci piring.
3. Bersihkan cooling rack menggunakan spons bagian yang berwarna kuning sampai bersih dan kotoran yang menempel terlepas dari cooling rack.
4. Bilas cooling rack sampai benar-benar bersih di bawah air mengalir.
5. Angin-anginkan lalu lap sampai kering betul sebelum disimpan.

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

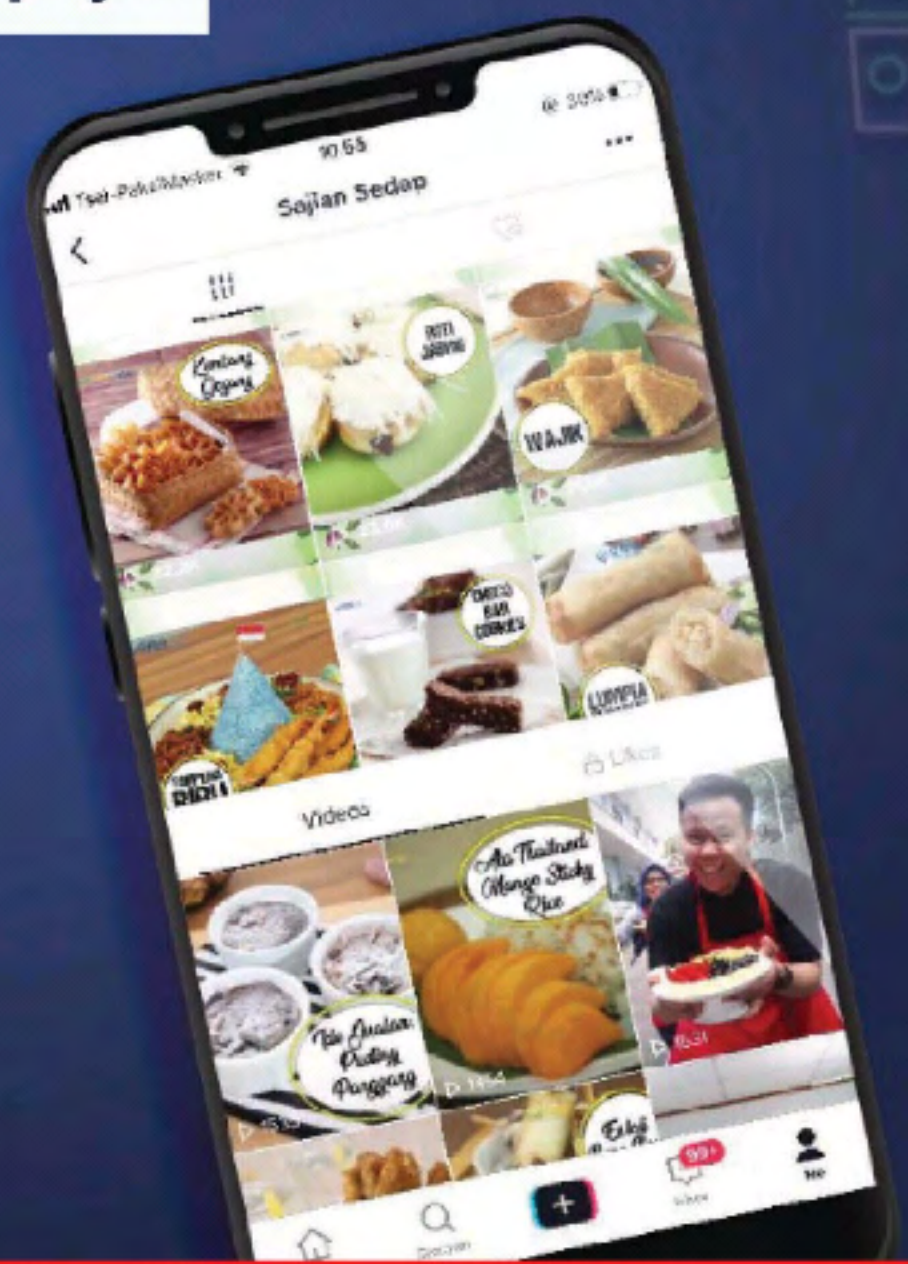
Belajar Masak Jadi Makin Seru & Bikin Ketagihan Bersama Tiktok Sajian Sedap

Follow sekarang untuk mendapatkan ribuan resepnya!



Follow
@sajiansedap

BEST
FOOD



Manis Legit

SELAI STROBERI HOMEMADE



Membeli selai stroberi di mini market atau super market, tentu mudah sekali kita lakukan. Namun dengan membuatnya sendiri, selain Sajiers bisa semakin meningkatkan keahlian memasak, juga bisa dijadikan ide jualan selai homemade yang menjanjikan. Setelah jadi, campurkan Selai Stroberi dengan aneka sajian buatan Sajiers.

How To

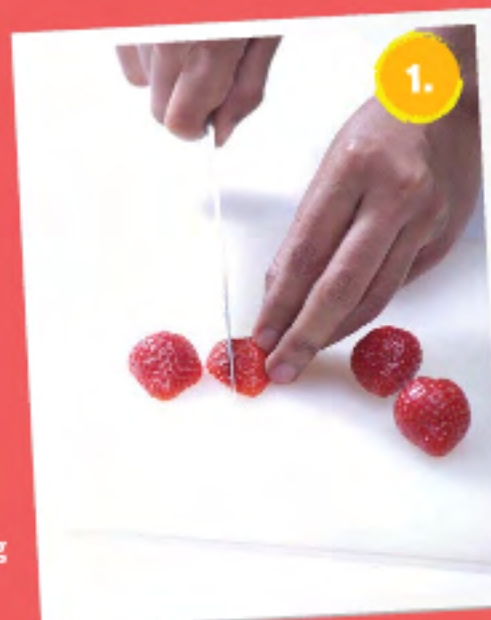
Untuk 450 gram

Bahan:

- 250 gr stroberi segar, potong-potong
- 100 gr pepaya muda, parut halus
- 100 gr gula pasir
- 200 ml air
- ¼ sdt jelly instan

Cara Membuat:

1. Potong kotak kecil buah stroberi.
2. Masak stroberi bersama gula pasir, air, dan pepaya muda sambil diaduk sampai kental.
3. Tambahkan jeli instan. Aduk sampai meletup-letup. Angkat. Dinginkan di suhu ruang.
4. Tuang ke dalam jar/botol selai.



Saran Kami

Variasi

SELAI STROBERI HOMEMADE



Selai stroberi untuk saus panna cotta.



Selai stroberi untuk campuran jeli.

Selai stroberi untuk olesan roti tawar.



Selai stroberi untuk topping cendol.

Selai stroberi untuk mengilatkan pai topping buah.



Selai stroberi untuk isi praline.



Selai stroberi untuk campuran aneka minuman.

Selai stroberi untuk campuran dan pemberi rasa buttercream.





KREASI

SELAI STROBERI HOMEMADE

Nah, setelah Sajiers berhasil membuat Selai Stroberi sendiri, kini saatnya Sajiers menyajikannya ke dalam aneka hidangan super sedap dengan sentuhan segar dari Selai Stroberi homemade.



1. Bakpao Stroberi

Untuk 15 buah

Bahan Kulit I:

225 gr	tepung terigu protein rendah
50 gr	tepung tangmien
1 1/2 sdt	ragi instan
1/2 sdt	baking powder
15 gr	susu bubuk
50 gr	gula tepung
1 bh	putih telur
100 ml	air es
20 gr	mentega putih
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	pewarna merah muda

Bahan Isi:

100 gr	Selai Stroberi (lihat HOW TO)
--------	-------------------------------

Cara Membuat:

1. Kulit, campur tepung terigu, tepung tangmien, ragi instan, baking powder, susu bubuk, dan gula tepung. Aduk rata.
2. Tambahkan putih telur dan air es sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis.
3. Masukkan mentega putih dan garam. Uleni sampai elastis.
4. Ambil 1/3 bagian adonan. Tambahkan pewarna merah muda. Uleni rata. Sisa 2/3 adonan biarkan putih.
5. Bentuk bulat masing-masing adonan. Diamkan 30 menit.
6. Kempiskan adonan. Giling tipis masing-masing adonan.
7. Tumpuk adonan merah muda di atas adonan putih. Giling bersamaan. Gulung.
8. Potong-potong adonan setebal 1 cm (25 gram). Pipihkan adonan. Beri isi Selai Stroberi. Bentuk mawar atau buah stroberi (sesuai selera).
9. Letakkan di atas loyang yang dilapisi kertas minyak. Diamkan 30 menit sampai mengembang.
10. Kukus bakpao 13 menit di atas api sedang sampai matang.

2. Brownis Stroberi

Untuk 10 potong

Bahan:

75 gr	margarin
200 gr	cokelat masak putih, potong-potong
2 btr	telur
50 gr	gula pasir
75 gr	tepung terigu protein sedang
1/4 sdt	baking powder
1 sdm	Selai Stroberi (lihat HOW TO)

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin. Matikan api. Tambahkan cokelat masak putih. Aduk sampai larut. Sisihkan dan biarkan mengental.
2. Kocok telur dan gula pasir 2 menit sampai rata dan asal kental.
3. Masukkan campuran margarin sedikit-sedikit sambil dikocok rata.
4. Tambahkan tepung terigu dan baking powder sambil diayak dan dikocok perlahan.
5. Ambil 1/3 adonan. Tambahkan Selai Stroberi. Aduk asal rata. Sisa 2/3 adonan biarkan putih.
6. Tuang adonan putih ke atas loyang 30x10x4 cm yang sudah diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
7. Tuang adonan stroberi di atas adonan putih. Ratakan.
8. Oven pada suhu 180 derajat Celsius, 35 menit sampai matang. Dinginkan.

3. Stroberi Yoghurt Pops

Untuk 5 buah

Bahan:

100 gr	Selai Stroberi (lihat HOW TO)
200 gr	yoghurt plain padat
100 ml	susu cair
10 bh	stroberi segar, iris tipis

Cara Membuat:

1. Aduk rata Selai Stroberi, yoghurt, dan susu cair.
2. Tata irisan buah stroberi di dalam oetakkan es loli. Tuang campuran susu cair, selai stroberi dan yoghurt.
3. Bekukan.



Gurih Berkuah Hitam SEDAP UNTUK SAJIAN BERBUKA

Berbuka bersama seluruh anggota keluarga, tentu sangat menyenangkan. Suasana di meja makan tentu semakin hangat dan akrab. Nah, agar Sajiers tak bosan menyantap sajian berbuka yang itu-itu saja, mari coba hidangkan aneka sajian berkuah hitam yang gurih dan lezat ala SAJI!

1. GABUS PUCUNG



6
porsi

2 bgt daun bawang, potong 1 cm
2 sdm bawang merah goreng, untuk taburan
3 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

4 btr kemiri, sangrai
2 cm kunyit, bakar
4 bh keluak, ambil isinya, seduh
10 btr bawang merah
6 slung bawang putih
6 bh cabai rawit merah

Bahan Pelengkap:

2 sdm bawang merah goreng, untuk taburan

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan gabus dengan air jeruk nipis, bawang putih, jahe, ketumbar bubuk, garam, dan air. Diamkan 20 menit. Goreng ikan gabus sampai matang. Tiriskan.
2. Kuah, panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, lengkuas, daun jeruk, dan serai sampai harum. Tambahkan tomat. Aduk sampai layu.
3. Masukkan air, garam, lada, dan gula pasir. Aduk rata. Masak sampai matang. Tambahkan ikan gabus dan daun bawang. Aduk rata. Angkat.
4. Sajikan bersama taburan bawang merah goreng.

Bahan:

3 ekor ikan gabus, masing-masing potong 2 bagian
1 sdt air jeruk nipis
3 slung bawang putih, haluskan
2 cm jahe, haluskan
1/2 sdt ketumbar
1 sdt garam
100 ml air
500 ml minyak, untuk menggoreng

Bahan Kuah:

2 lbr daun salam
3 cm lengkuas, memarkan
5 lbr daun jeruk, buang tulang daunnya
2 bgt serai, ambil bagian putihnya, memarkan
1 bh tomat, potong-potong
1.000 ml air
3 sdt garam
5 sdt gula pasir
1/2 sdt merica bubuk

2. RAWON



6
porsi

7 bh keluak, ambil isinya, seduh
8 btr bawang merah
3 slung bawang putih

Bahan Pelengkap:

150 gr taoge pendek
1 bgt daun bawang, potong-potong
1 sdm bawang merah goreng, untuk taburan
50 gr kerupuk udang goreng

Bahan:

400 gr daging tetelan, potong 3x3 cm
2.000 ml air
10 lbr daun jeruk, buang tulang daunnya
2 bgt serai, ambil bagian putihnya, memarkan
2 cm lengkuas
1 bgt daun bawang, potong 1 cm
4 sdt garam
1 sdm gula pasir
1 sdt merica bubuk
2 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

3 btr kemiri, sangrai
2 cm kunyit, bakar

Cara Membuat:

1. Rebus daging sampai setengah matang. Ambil kaldunya 1.750 ml. Rebus kembali sampai mendidih.
2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun jeruk, serai, dan lengkuas sampai harum. Tambahkan daun bawang. Aduk rata. Tuang ke dalam air kaldu rebusan daging.
3. Bubuhi garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak di atas api kecil sampai matang.
4. Sajikan bersama pelengkap.

3. BANDENG KUAH PUCUNG



6
porsi

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun jeruk, dan serai sampai harum. Masukkan bandeng. Aduk hingga berubah warna.
2. Tuang santan encer. Aduk rata. Bubuhi garam, gula pasir, dan santan kental. Masak di atas api kecil sampai matang.
3. Menjelang diangkat, masukkan daun bawang. Aduk menyebar.

Bahan:

2 ekor bandeng ukuran sedang, masing-masing potong 3 bagian
10 lbr daun jeruk, buang tulang daunnya
3 bgt serai, ambil bagian putihnya, memarkan
800 ml santan encer, dari sisa perasan santan
400 ml santan kental, dari 1 btr kelapa
3 1/2 sdt garam
3 sdt gula pasir
1 bgt daun bawang, potong 1 cm
2 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

3 bh keluak, ambil isinya, seduh
2 cm kunyit, bakar
4 btr kemiri, sangrai
6 btr bawang merah
3 slung bawang putih
1/4 sdt merica bubuk

4. BRONGKOS



6
porsi

Bahan:

300 gr daging sandung lamur, potong 1,5x1,5 cm
125 gr kacang tolo, rebus hingga matang
350 gr labu siam, potong kotak
150 gr buncis, potong 2 cm
2 lbr daun salam
2 lbr daun jeruk purut
2 cm lengkuas, memarkan
1.500 ml santan, dari 1 1/2 btr kelapa
5 sdt garam
6 sdt gula pasir
2 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

5 bh keluak, ambil isinya, seduh
3 btr kemiri, sangrai
8 btr bawang merah
3 bh cabai merah besar
2 cm kenour
2 cm jahe
1 sdm ketumbar

Cara Membuat:

1. Rebus daging di dalam 1.000 ml air sampai empuk. Ambil kaldunya 500 ml. Sisihkan.
2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, daun jeruk purut, dan lengkuas sampai harum.
3. Masukkan daging. Aduk hingga daging terbalut bumbu.
4. Tuang kaldu dan santan. Bubuhi garam dan gula. Masak sambil diaduk sampai mendidih.
5. Tambahkan kacang tolo, labu siam, dan buncis. Masak sampai bumbu meresap.

Sosis Solo

VARIASI KULIT & ISI

Ingin berbuka puasa dengan kue tradisional favorit? Yuk, buat Sosis Solo yang pasti jadi rebutan saat tersaji di meja makan. Sajiers pun bisa memvariasikan bahan kulit dan isinya, agar tak bosan menyantapnya. Buat ide jualan, pasti laku!



1. Sosis Solo

Untuk 15 Buah

Bahan Kulit:

2 btr telur ayam, kocok lepas
200 ml santan, dari 1/4 btr kelapa
1/4 sdt garam
2 sdm tepung terigu protein sedang

Bahan Isi:

150 gr daging sapi giling
1 btr telur, kocok lepas
50 ml santan, dari 1/4 btr kelapa
3/4 sdt garam
3/4 sdt gula pasir

Bumbu Halus:

2 btr kemiri, sangrai
3 btr bawang merah
1 siung bawang putih
1/2 sdt ketumbar
1/8 sdt jintan

Cara Membuat:

1. Aduk rata semua bahan kulit. Buat dadar tipis-tipis di atas wajan datar kecil yang diolesi sedikit minyak. Sisihkan.
2. Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan daging. Aduk sampai berubah warna. Tuang santan. Bubuhi garam, dan gula pasir. Masak sampai meresap. Angkat.
3. Campur tumisan daging dan telur. Aduk rata. Ambil selembar kulit dadar. Beri tumisan isi. Lipat dan gulung kulit.
4. Kukus di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang, 15 menit sampai matang. Dinginkan.
5. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang asal kecokelatan. Tiriskan.



2. Sosis Solo Daging Suwir Rendang

Untuk 15 Buah

Bahan Kulit:

75 gr tepung terigu
1 btr telur, kocok lepas
225 ml santan, dari 1/4 butir kelapa
1/4 sdt garam
500 ml minyak, untuk menggoreng

Bumbu Halus:

2 btr kemiri, sangrai
7 bh cabai merah keriting
2 bh cabai merah besar
8 btr bawang merah
3 siung bawang putih
1 cm jahe
1 sdt ketumbar

Cara Membuat:

1. Didihkan santan encer bersama bumbu halus, lengkuas, serai, daun kunyit, asam kandis, garam, dan merica bubuk sambil diaduk sampai mendidih.
2. Masukkan daging. Aduk rata dan masak sampai santan meresap. Tuang santan kental. Masak di atas api kecil sambil diaduk hingga berminyak dan kering, sampai dagingnya tersuwir suwir. Angkat.
3. Kulit, aduk rata tepung terigu, telur, santan, dan garam. Buat dadar tipis-tipis di atas wajan datar diameter 12 cm yang diolesi sedikit minyak.
4. Ambil selembar kulit dadar. Beri isi suwiran daging. Lipat dan gulung kulit.
5. Kukus di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang, 15 menit sampai matang. Dinginkan.
6. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai kecokelatan. Tiriskan.

Bahan Isi:

250 gr daging gandik, potong-potong
250 ml santan kental, dari 1 butir kelapa
750 ml santan encer, dari sisa perasan santan lengkuas, memarkan serai, ambil bagian putihnya, memarkan daun kunyit
1 btr asam kandis
1/2 sdt garam
1 sdt merica bubuk



3. Sosis Solo Ayam Hijau

Untuk 15 Buah

Bahan Kulit:

3 btr telur ayam, kocok lepas
200 ml santan, dari 1/4 btr kelapa
1/4 sdt garam
100 gr tepung terigu protein sedang
50 ml air bayam, dari 2 ikat bayam dan 100 ml air, blender, saring

Bahan Isi:

150 gr daging ayam giling
1 btr telur
50 ml santan, dari 1/4 btr kelapa
3/4 sdt garam
3/4 sdt gula pasir

Bumbu Halus:

2 btr kemiri, sangrai
3 btr bawang merah
1 siung bawang putih
1/2 sdt ketumbar
1/8 sdt jintan

Cara Membuat:

1. Aduk rata bahan kulit. Buat dadar tipis-tipis di atas wajan datar kecil yang diolesi sedikit minyak. Sisihkan.
2. Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan daging. Aduk sampai berubah warna. Tuang santan. Bubuhi garam, dan gula pasir. Masak sampai meresap. Angkat.
3. Campur tumisan daging dan telur. Aduk rata. Ambil selembar kulit dadar. Beri tumisan isi. Lipat dan gulung Kulit.
4. Kukus di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang, 15 menit sampai matang. Dinginkan.
5. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai kecokelatan. Tiriskan.

BISA JUGA DIBUAT

4. SOSIS SOLO PANIR

Tambahkan 150 gr tepung panir kasar sebagai bahan pelapis pada resep Sosis Solo. Ganti bahan daging giling dengan daging ayam giling pada bahan isi.

5. SOSIS SOLO AYAM PEDAS

Tambahkan 3 bh cabai rawit merah pada resep Sosis Solo. Ganti bahan daging giling dengan daging ayam giling pada bahan isi.

6. SOSIS SOLO AYAM JAMUR

Ganti bahan air bayam hijau dengan santan pada resep Sosis Solo Ayam Hijau. Tambahkan juga 5 lbr jamur kuping yang sudah dipotong-potong ke dalam bahan isi. Aduk rata.

7. SOSIS SOLO ISI AYAM KUNING

Tambahkan 2 cm kunyit ke dalam bumbu halus pada resep Sosis Solo. Ganti bahan daging giling dengan daging ayam giling pada bahan isi.

Sedap Beraroma

BERBUMBU DAUN KARI

Daun kari atau daun salam koja, termasuk bumbu dapur yang cukup sering digunakan pada aneka masakan tradisional Indonesia. Kendati ukuran daunnya kecil, namun dapat menghadirkan aroma masakan super sedap menggoda.

Kari Ayam

Untuk 6 porsi

Bahan:

1 ekor	ayam, potong 16 bagian
4 siung	bawang putih, iris halus
6 btr	bawang merah, iris halus
1 cm	kayumanis
1 bh	pekak
1 btr	cengkih
1 btr	kapulaga, memarkan
1 btg	serai, memarkan
1 lbr	daun pandan, buat simpul
2 btg	daun kari (salam koja), petiki daunnya
13/4 sdt	garam
1 1/2 sdt	gula pasir
700 ml	santan, dari 1 btr kelapa
2 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

50 gr	kelapa parut, sangrai
2 btr	kemiri, sangrai
3 cm	kunyit, bakar
1/4 sdt	jintan, sangrai
1/4 sdt	adas, sangrai
8 bh	cabai merah keriting
2 cm	jahe
1 sdt	ketumbar
1/4 sdt	pala bubuk

Cara Membuat:

1. Lumuri ayam dengan 1/2 sdt garam, 1/4 sdt merica bubuk, dan bumbu halus. Diamkan di dalam lemari es selama 15 menit hingga bumbu meresap.

2. Panaskan minyak. Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan ayam. Masak sambil diaduk hingga berubah warna.
3. Tambahkan kayumanis, pekak, cengkih, kapulaga, serai, daun pandan, dan daun kari. Aduk rata.
4. Tuang santan sedikit-sedikit sambil diaduk rata. Bubuhi garam dan gula pasir. Aduk rata. Masak sambil diaduk hingga mendidih dan matang.



Ayam Tangkap

Untuk 6 porsi

Bahan:

1 ekor	ayam, potong 30 bagian
500 ml	air
4 lbr	daun pandan, potong 4 bagian
4 btg	daun kari (salam koja), petiki daunnya
1/2 sdm	air asam, dari 2 sdt asam jawa dan 1 sdm air, larutkan
2 sdt	garam
1/2 sdt	merica bubuk
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Daun Pengharum:

2 lbr	daun pandan, potong kecil-kecil
-------	---------------------------------

8 btg	daun kari (salam koja), petiki daunnya
3 lbr	daun jeruk, buang tulang daunnya
1 lbr	daun kunyit, potong kecil
4 bh	cabai hijau besar, belah 2 memanjang

Bumbu Halus:

5 cm	kunyit, bakar
8 btr	bawang merah
3 siung	bawang putih
3 bh	cabai rawit merah
3 cm	jahe

Cara Membuat:

1. Rebus ayam bersama bumbu halus, daun pandan, daun salam koja, air asam, dan garam di atas api kecil sampai matang. Sisihkan.
2. Goreng semua bahan daun pengharum di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang, sampai daun layu dan kering.
3. Masukkan ayam ke dalam minyak panas. Goreng sampai berkulit. Tiriskan.
4. Sajikan ayam bersama taburan daun pengharum.



Gulai Telur Puyuh

Untuk 5 porsi

Bahan:

25 bh	telur puyuh, rebus, kupas
6 btr	bawang merah, iris tipis
1 bh	pekak
2 cm	kayumanis
3 btg	daun kari (salam koja), petiki daunnya
800 ml	santan, dari 1 btr kelapa
2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	gula pasir

1/2 sdt	asam jawa dan 1 sdm air, larutkan
1 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

3 cm	kunyit, bakar
1 sdm	ketumbar
1/2 sdt	adas manis
3 siung	bawang putih
2 cm	jahe
3 bh	cabai merah besar
6 bh	cabai merah keriting

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang merah, bumbu halus, pekak, kayumanis, sampai harum. Aduk rata.
2. Tambahkan telur dan daun kari. Aduk sampai daun layu.
3. Tuang santan. Bubuhi garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
4. Masak di atas api kecil sampai matang dan kental. Tambahkan air asam. Aduk rata.



Daun Kari (Salam Koja)

KARAKTERISTIK

Daun kari atau disebut juga daun salam koja merupakan daun rempah asli India (Asia Selatan), yang sejak lama dimanfaatkan masyarakat suku Melayu di Sumatera dan Aceh untuk memasak. Dalam keadaan mentah, aroma daun kari tercium "langu". Aromanya akan berubah ketika dimasak.

Daun kari berwarna hijau tua, berukuran kecil dan membulat, mirip daun belimbing, namun lebih kecil lagi. Daun kari segar mudah layu dan aromanya lekas hilang jika sudah kering. Pohon kari tergolong kecil, rata-rata hanya memiliki ketinggian maksimal 4-6 meter saja.

PENGGUNAAN

Daun kari bisa Sajiers dapatkan di pasar-pasar tradisional atau pasar modern. Banyak digunakan di sejumlah masakan tradisional khas Melayu, terutama hidangan berkuah. Di antaranya kari, gulai, dan laksa. Pada masakan khas Aceh yang tidak berkuah, daun kari digunakan sebagai rempah kering, seperti pada sajian Ayam Tangkap.

CARA SIMPAN

Jika masih memiliki sisa stok daun kari di dapur, Sajiers bisa menyimpannya dengan cara menjemurnya dahulu langsung di bawah sinar matahari hingga agak layu. Lalu campurkan daun kari dengan sedikit minyak hingga terserap ke dalam pori-pori daun dan simpan di dalam wadah kedap udara.



Kue Cucur Klasik

Untuk 11 Buah

Bahan:

- 230 ml air
- 125 gr gula merah
- 2 lbr daun pandan, ikat simpul
- 125 gr tepung beras
- 30 gr tepung terigu protein sedang
- 1/4 sdt garam

Cara Membuat:

1. Rebus air, gula merah, dan daun pandan sampai gula larut. Saring. Diamkan hingga hangat kuku.
2. Campurkan tepung beras, tepung terigu, dan garam. Tuangkan larutan gula sedikit-sedikit sambil diuleni.
3. Setelah adonan mengental, keplok-keplok selama 30 menit (menggunakan telapak tangan) sambil terus dituangi larutan gula sedikit demi sedikit sampai habis. Diamkan adonan 40 menit.
4. Panaskan 4 sdm minyak di atas api kecil di dalam wajan cekung kecil. Tuang adonan cucur. Siram-siram adonan dengan minyak panas sampai mengembang dan berserat.
5. Tusuk bagian tengah adonan menggunakan tusuk sate, sambil diputar-putar sehingga adonan dik bagian dalam yang masih mentah keluar. Siram-siram adonan sampai matang.
6. Balikkan adonan sebentar. Angkat. Tiriskan.

Sukses Membuat Kue Cucur MENGEMBANG & BERSERAT

Kue tradisional yang satu ini, tak hanya unik bentuknya, tapi juga unik teksturnya. Cara membuatnya tak bisa dibilang mudah, tapi juga enggak terlalu sulit, asalkan Sajiers tahu triknya. Nah, agar Kue Cucur buatan Sajiers dapat mengembang dan berserat sempurna, yuk, ikuti tahap demi tahapnya dari SAJI!

PEMILIHAN BAHAN

• GULA MERAH

Pilihlah gula merah yang bagus kualitasnya, yaitu yang berwarna okekat pekat. Selain akan memberikan warna kue ouour yang lebih gelap, rasa manisnya pun lebih legit. Perhatikan juga rasa manis gula merah yang tidak boleh terlalu asam (sebab ada gula merah tertentu yang asam rasanya), tidak tengik, dan tidak banyak kotoran. Maka dari itu, setelah direbus cairan gula merah harus disaring untuk menghilangkan kotoran sehingga kue ouour hasilnya tidak berbintik-bintik.

• TEPUNG BERAS

Gunakan tepung beras yang masih baru dan berkualitas baik, agar hasil kue ouour berserat dan tidak bau apek. Penggunaan tepung beras pada resep akan menghasilkan kue ouour yang bertekstur lembut. Jika ditambahkan tepung terigu, tekstur kue ouour hasilnya akan menjadi lebih kenyal.

• DAUN PANDAN

Rebus daun pandan yang sudah diikat simpul bersama gula merah, hingga cairan gula beraroma pandan.

• MINYAK GORENG

Gunakan minyak goreng yang masih baru untuk menggoreng adonan ouour, supaya hasil kue ouour tidak terasa tengik saat disantap.

PENGOLAHAN

1. Oleh karena menggunakan tepung beras, maka cairan gula merah harus dituang selagi masih panas ke dalam adonan secara bertahap (sedikit demi sedikit). Tujuannya, agar adonan tercampur rata, tidak bergerindil, dan hasilnya kue ouour jadi lembut namun berserat.
2. Saat mencampurkan bahan tepung dengan cairan gula merah untuk pertama kalinya, bisa menggunakan mikser. Tujuannya, akan lebih mempermudah proses pencampuran di antara kedua bahan kering dan cair ini.
3. Setelah bahan tepung dan cairan gula merah dicampurkan, adonan harus dikeplok-keplok menggunakan telapak tangan (dipukul-pukul) sesuai dengan waktu yang dianjurkan di dalam resep atau minimal 15 menit agar hasil kue ouour berserat.

PEMATANGAN

1. Goreng adonan ouour di dalam wajan kecil yang agak cekung, agar bagian tengah adonan ouour bisa menggunung.
2. Gunakan wajan besi dan minyak yang sudah dipanaskan terlebih dahulu agar adonan ouour jadi mengembang dan berserat.
3. Oleh karena minyak yang digunakan tidak terlalu banyak, sesudah setengah bagian adonan tampak berserat, siram-siram adonan selama menggoreng agar matangnya merata.
4. Jika minyak tampak mulai berkurang, tambahkan lagi minyak dengan takaran seperti awal menggoreng, sampai adonan matang.
5. Setiap akan menuangkan adonan berikutnya, minyak harus dipanaskan kembali sesaat. Lakukan hal yang sama ketika akan menggoreng adonan kue ouour, sampai adonan habis.
6. Saat adonan kue ouour sudah mulai setengah matang, tusuk bagian tengah adonan dengan tusuk sate agar adonan yang belum matang di bagian dalam bisa keluar dan matang. Dengan cara ditusuk seperti ini, selain untuk mematangkan adonan bagian dalam, juga untuk memudahkan menggoyang adonan agar matang secara merata.
7. Setiap akan menuangkan adonan ke dalam wajan, jangan lupa untuk mengaduk-aduk adonan terlebih dahulu di dalam wadah.



Peluang Usaha SAJI

Membuat pisang goreng yang sukses, tak hanya terletak pada pisangannya yang manis saja, tapi juga pada cara Sajierns membuat lapisan tepungnya. Nah, agar pisang goreng berbalut tepung buatan Sajierns super renyah dengan kremesan yang crunchy, yuk, ikuti triknya!

Hasil Survey

Pisang Goreng yang Lebih Disukai

67%
PISANG GORENG
KREMES



17%
PISANG GORENG
MADU

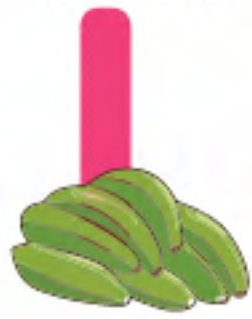


16%
PISANG
GORENG KIPAS



Pisang yang Cocok Dijadikan Pisang Goreng

65%
PISANG KEPOK



17%
PISANG RAJA



11%
PISANG TANDUK



7%
PISANG ULU



Penyajian Pisang Goreng yang Disukai

67%
TOPING MANIS



28%
POLOS



5%
DENGAN
SAMBAL

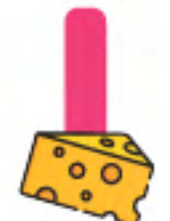


Toping Pisang Goreng Manis yang Disukai

53%
COKELAT



38%
KEJU



9%
GULA MERAH



Alasan Membeli Pisang Goreng

59%
HARGA
TERJANGKAU



34%
PENYAJIAN
HANGAT



4%
LOKASI
MUDAH DI
JANGKAU



3%
KEMASAN
MENARIK



Pisang Goreng SAJIAN BERBUKA MANIS & RENYAH



Pisang Goreng Kipas



Untuk 10 buah

Bahan:

10 bh pisang uli
500 ml minyak, untuk menggoreng

Cara Membuat:

1. Iris tipis pisang, jangan sampai putus bagian pangkalnya. Lebarkan hingga membentuk kipas.

Bahan Pencelup (Aduk rata):

200 gr tepung terigu protein sedang
75 gr tepung beras
1 btr telur
20 gr gula pasir
1/4 sdt garam
1/4 sdt baking powder
300 ml air

2. Celupkan ke dalam adonan pencelup.

3. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang, sambil adonan pencelupnya dioiprat-oipratkan ke dalam minyak. Goreng hingga matang sambil dibalik. Angkat. Tiriskan.



Pisang Goreng Selimut



Untuk 10 buah

Bahan:

10 bh pisang raja, belah dua tidak putus
500 ml minyak, untuk menggoreng

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak goreng di atas api sedang.
2. Aduk semua bahan kremesan hingga rata. Tuang 2 sendok sayur adonan kremesan ke dalam minyak panas. Biarkan kremesan mengapung. Kecilkan api.
3. Satukan kremesan secara perlahan dengan cara mendorongnya menggunakan spatula kayu, hingga membentuk persegi panjang. Biarkan kremesan sampai setengah kering dan menyatu/berkumpul.

Bahan Pencelup (Aduk rata):

125 gr tepung terigu protein sedang
1/4 sdt garam
165 ml air
1 sdm gula tepung

4. Celupkan pisang ke dalam adonan pencelup. Letakkan pisang di bagian tengah atas kremesan. Gulung pisang dengan kremesan menggunakan spatula kayu hingga terbalut. Goreng sampai matang. Angkat. Tiriskan.

Bahan Kremesan:

500 ml susu cair
120 gr tepung beras
60 gr tepung sagu tani
1/4 sdt garam
1 bh kuning telur

MODIFIKASI Pisang Goreng



Peluang Usaha SAJI



Pisang Goreng Cimplung Keju

Potong-potong bulat pisang dan tambahkan parutan keju ke dalam resep PISANG GORENG KIPAS.

Pisang Goreng Keju Kremes

Tambahkan keju parut ke dalam bahan kremesan pada resep PISANG GORENG SELIMUT.



Pisang Goreng Kacang Cokelat

Selipkan cokelat serut ke dalam pisang yang sudah diiris kipas tidak putus. Gulingkan pisang di atas kacang tanah cincang sebelum digoreng pada resep PISANG GORENG KIPAS.

Pisang Goreng Kremes Srikaya

Sajikan pisang goreng pada resep PISANG GORENG SELIMUT dengan selai sarikaya.



Pisang Goreng Balut Panir

Balut dahulu pisang dengan tepung panir setelah dicelupkan ke dalam larutan pencelup pada resep PISANG GORENG KIPAS sebelum digoreng. Sajikan bersama taburan cokelat serut.

Pisang Goreng Kremes Kinca

Sajikan pisang goreng pada resep PISANG GORENG SELIMUT bersama saus kinca (gula merah).



Pisang Goreng Cokelat Pipih

Pipihkan pisang pada resep PISANG GORENG KIPAS sebelum digoreng. Sajikan bersama coretan cokelat leleh di atasnya.

Pisang Goreng Kremes Karamel

Balut dahulu pisang dengan karamel sebelum digoreng pada resep PISANG GORENG SELIMUT.



Olahan Ubi Jalar

KAYA NUTRISI BUAT IBU HAMIL



Sajiers tentu tahu, beragam jenis umbi-umbian memiliki kandungan nutrisi yang sangat kaya. Ubi jalar yang harganya sangat terjangkau dan mudah didapat, ternyata bisa membantu meningkatkan kekebalan tubuh karena mengandung vitamin C, B kompleks, zat besi, dan fosfor. Manfaatnya bagi tubuh pun cukup banyak, termasuk untuk ibu hamil. Di antaranya membantu mengatasi peradangan, bronchitis dan asma, meredakan artritis, juga baik bagi pencernaan. Nah, agar tak bosan makan ubi jalar, yuk, kreasikan dengan 3 resep ala SAJI untuk ibu hamil.

1. Klepon Ubi Jalar



12 buah

Bahan:

- 2 bh ubi jalar ukuran sedang, bersihkan, kukus, kupas, timbang 250 gr, haluskan
- 200 gr tepung ketan putih
- 50 gr tepung beras
- 150 ml air
- 1/4 sdt garam
- 2 lbr daun pandan, ikat simpul
- 150 gr gula merah, sisir, untuk isi

Bahan Pelapis (Aduk Rata & Kukus):

- 200 gr kelapa parut, kukus
- 1/4 sdt garam

Cara Membuat:

1. Campurkan ubi jalar yang telah dihaluskan, tepung ketan, tepung beras, air, dan garam hingga kalis dan bisa dipulung. Timbang masing-masing adonan 15 gram.
2. Ambil adonan, pipihkan. Beri isi sedikit gula merah. Bulatkan.
3. Rebus bola-bola klepon di dalam air yang sudah dididihkan di atas api sedang hingga mengapung dan matang. Tiriskan.
4. Gulingkan klepon di atas kelapa parut yang sudah dikukus bersama garam.

Estimasi Kandungan Gizi:

	Per Resep	Per Porsi
Energi	2035 kkal	169,5 kkal
Karbohidrat	401,8 gr	33,4 gr
Protein	28,9 gr	2,4 gr
Lemak	35,5 gr	2,9 gr

2. Kolak Ubi Jalar



6 porsi

Bahan:

- 400 gr ubi jalar, kupas, potong 2x2 cm
- 200 gr pisang kepok (berat tanpa kulit), iris serong
- 100 gr kolang-kaling, buang matanya, cuci bersih
- 150 gr gula pasir
- 150 gr gula merah, iris halus
- 1/2 sdt garam
- 3 lbr daun pandan
- 1.000 ml air
- 500 ml santan, dari 1 btr kelapa

Cara Membuat:

1. Rebus air, gula pasir, gula merah, garam, dan daun pandan hingga gula larut dan aroma harum pandan cukup terasa. Saring.
2. Didihkan kembali air gula. Masukkan ubi dan pisang.
3. Setelah ubi dan pisang hampir matang, masukkan kolang-kaling lalu tuang santan. Aduk rata.
4. Masak hingga semua bahan sampai matang. Angkat. Sajikan hangat atau dingin.

Estimasi Kandungan Gizi:

	Per Resep	Per Porsi
Energi	2242,5 kkal	373,7 kkal
Karbohidrat	452,6 gr	75,43 gr
Protein	17 gr	2,8 gr
Lemak	51,4 gr	8,6 gr

3. Kefimus Ubi Goreng Isi Keju



14 buah

Bahan:

- 3 bh ubi jalar ukuran sedang, bersihkan, kukus, kupas, timbang 350 gr, haluskan
- 40 gr tepung tapioka
- 30 gr gula pasir
- 1/4 sdt garam
- 500 ml minyak, untuk menggoreng

Bahan Isi:

- 100 gr keju cheddar, parut
- 75 gr gula merah, sisir

Cara Membuat:

1. Campurkan ubi kukus, tepung tapioka, gula pasir, dan garam. Aduk hingga rata dan kalis.
2. Timbang masing-masing adonan 40 gr. Pipihkan adonan. Beri sejumput keju parut dan gula merah. Bentuk lonjong. Lakukan mengisi adonan hingga semua bahan habis.
3. Goreng adonan ketimus di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang hingga matang dan kuning keemasan.
4. Angkat dan tiriskan. Sajikan hangat.

Estimasi Kandungan Gizi:

	Per Resep	Per Porsi
Energi	2012,5 kkal	143,75 kkal
Karbohidrat	238,2 gr	17,01 gr
Protein	47,1 gr	3,3 gr
Lemak	100,2 gr	7,16 gr



Singkong Saus Durian



7 porsi

Bahan:	25 gr wijen, sangrai, untuk taburan
750 gr	singkong, kupas kulit, potong-potong 1 1/2 cm
1/2 sdt	garam
2 lbr	daun pandan
1.750 ml	air
175 gr	gula pasir

Bahan Saus:	
500 ml	santan kental, dari 1 btr kelapa
200 gr	daging durian medan
1/2 sdt	garam
2 lbr	daun pandan
1 sdm	tepung sagu dan 2 sdm air, larutkan, untuk pengental

- Cara Membuat:**
1. Rebus singkong, garam, daun pandan di dalam 1.750 ml air sampai empuk di atas api kecil.
 2. Tambahkan gula pasir. Masak terus sambil diaduk sampai mengental. Angkat.
 3. Saus, rebus santan kental, durian, garam, dan daun pandan sambil diaduk sampai mendidih.
 4. Kentalkan dengan larutan tepung sagu. Masak sampai meletup-letup.
 5. Sajikan singkong dengan siraman saus dan taburan wijen sangrai.



Cup Singkong Thailand Tabur Keju



8 porsi

Bahan:	
500 ml	air bunga telang, dari 100 bh bunga telang, rebus bersama 500 ml air, saring airnya
800 gr	singkong, kupas kulit, potong-potong 1 1/2 cm
1/2 sdt	garam
2 lbr	daun pandan
1.500 ml	air
200 gr	gula pasir
100 gr	keju, parut, untuk taburan

Bahan Saus:	
500 ml	santan kental, dari 1 btr kelapa
1/2 sdt	garam
2 lbr	daun pandan
1 sdm	tepung sagu, larutkan dengan 2 sdm air

- Cara Membuat:**
1. Rebus singkong di dalam 1.500 ml air bersama garam dan daun pandan sampai matang dan empuk.
 2. Tuang air bunga telang dan tambahkan gula pasir. Masak terus sambil diaduk sampai mengental. Angkat.
 3. Saus, rebus santan kental, garam, dan daun pandan sambil diaduk sampai mendidih.
 4. Kentalkan dengan larutan tepung sagu. Masak sambil diaduk sampai meletup-letup.
 5. Sajikan singkong di dalam cup bersama siraman saus. Taburi keju.

SINGKONG THAILAND

Aneka Saus Buat Berbuka

Tekstur empuknya singkong Thailand yang mudah banget dibuat ini, bisa Sajiers modifikasi penyajiannya dengan siraman aneka saus nan legit. Pas buat takjil manis untuk berbuka puasa.



Singkong Thailand Original



10 porsi

Bahan:	50 gr wijen, sangrai, untuk taburan
1 kg	singkong, kupas kulit, potong-potong 1 1/2 cm
1 sdt	garam
2 lbr	daun pandan
2.000 ml	air
200 gr	gula pasir

Bahan Saus:	
500 ml	santan kental, dari 1 btr kelapa
1/2 sdt	garam
2 lbr	daun pandan
1 sdm	tepung sagu dan 2 sdm air, larutkan, untuk pengental

- Cara Membuat:**
1. Rebus singkong, garam, dan daun pandan di dalam 2.000 ml air sampai matang dan empuk di atas api kecil.
 2. Tambahkan gula pasir. Masak terus sambil diaduk sampai mengental. Angkat.
 3. Saus, rebus santan kental, garam, dan daun pandan sambil diaduk sampai mendidih.
 4. Kentalkan dengan larutan tepung sagu. Masak sampai meletup-letup.
 5. Sajikan singkong dengan siraman saus dan taburan wijen sangrai.



Singkong Talas Topping Mangga



12 porsi

Bahan:	
500 gr	singkong, kupas kulit, potong-potong 1 1/2 cm
500 gr	talas pontianak, kupas, potong-potong
1 sdt	garam
2 lbr	daun pandan
2.000 ml	air
150 gr	gula pasir
3 bh	mangga, kupas, potong-potong

Bahan Saus:	
500 ml	santan kental, dari 1 btr kelapa
1/2 sdt	garam
2 lbr	daun pandan
1 sdm	tepung sagu dan 2 sdm air, larutkan, untuk pengental
50 gr	wijen, sangrai, untuk taburan

- Cara Membuat:**
1. Rebus singkong, talas, garam, daun pandan di dalam air sampai matang dan empuk di atas api kecil.
 2. Tambahkan gula pasir. Masak terus sambil diaduk sampai mengental. Angkat.
 3. Saus, rebus santan kental, garam, dan daun pandan sambil diaduk sampai mendidih.
 4. Kentalkan dengan larutan tepung sagu. Masak sampai meletup-letup.
 5. Sajikan singkong talas dengan siraman saus, taburan wijen sangrai, dan potongan mangga.



Minggu Ke-3:

- 1 • TONGKOL MASAK GURIH
• Pepes Tahu Aroma Kemangi
• Tumis Daun Labu dan Taoge Pedas
- 2 • SUP BAKSO TONGCAI
• Balado Kentang dan Buncis
• Perkedel Tempe Gurih
- 3 • TEMPE GORENG KELAPA
• Sayur Asem Kacang Merah
• Ikan Ekor Kuning Goreng Sambal Hijau
- 4 • TUMIS REBUNG TELUR PUYUH
• Bakwan Jagung dan Jamur
• Orek Tahu Bumbu Keap

Minggu Ke-4:

- 1 • AYAM SANTAN MERAH
• Tumis Tahu Cuciwis
• Perkedel Kacang Tolo
- 2 • DAGING GORENG BUMBU PALA
• Tumis Pokoy Taoco
• Lodeh Terung Hijau
- 3 • OTE-OTE REBON
• Ikan Asam Padeh
• Tumis Sawi Putih dan Otak-otak
- 4 • TERI JENGI KUAH KUNING
• Tempe Tumis Daun Jeruk
• Bakwan Buncis Bumbu Ketumbar



1 Tongkol Masak Gurih

Untuk 6 Porsi

Bahan:

500 gr	ikan tongkol, potong-potong		
2 lbr	daun salam		
1 bgt	serai, memarkan		
300 ml	santan, dari 1/4 btr kelapa		
1 sdt	garam		
1/4 sdt	merica bubuk		
1/2 sdt	gula pasir		
2 bgt	daun kemangi, petiki		
2 sdm	minyak, untuk menumis		

Bumbu Iris:

2 btr	kemiri, sangrai		
5 btr	bawang merah		
3 siung	bawang putih		
4 bh	cabai merah keriting		
1 cm	jahe		

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu iris, daun salam dan serai sampai harum.
2. Masukkan tongkol. Aduk sampai berubah warna.
3. Tuang santan. Aduk rata. Bubuhi garam, merica, dan gula pasir.
4. Masak di atas api kecil sambil sesekali diaduk sampai meresap.
5. Tambahkan daun kemangi. Aduk menyebar. Biarkan sebentar lalu angkat.

3 Tempe Goreng Kelapa

Untuk 16 Porsi

Bahan:

300 gr	tempe, iris ukuran 5x8x1/2 cm		
--------	-------------------------------	--	--

Bahan Pencelup:

1 bgt	daun bawang, iris tipis		
4 bh	cabai rawit merah, iris tipis		
75 gr	kelapa parut kasar		
75 gr	tepung terigu		
25 gr	tepung beras		
250 ml	air		
1/2 sdm	garam		
1/2 sdt	merica		
1/4 sdt	gula pasir		
500 ml	minyak, untuk menggoreng		

Bumbu Halus:

2 btr	kemiri, sangrai		
1 cm	kunyit, bakar		
2 siung	bawang putih		
1 sdt	ketumbar		

Cara Membuat:

1. Pencelup, aduk rata daun bawang, cabai rawit merah, kelapa parut, tepung terigu, tepung beras, air, garam, merica, gula pasir, dan bumbu halus.
2. Celupkan irisan tempe ke dalam larutan pencelup.
3. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sambil dibalik sampai matang. Angkat. Tiriskan.



2 Sup Bakso Tongcai

Untuk 6 Porsi

Bahan:

8 bh	bakso sapi, masing-masing belah 2 bagian		
100 gr	wortel, iris serong		
1 1/2 sdm	tongcai		
3 lbr	sawi putih, iris		
25 gr	kapri, potong serong 2 bagian		
4 siung	bawang putih, cincang halus		
1/4 bh	bawang bombay, potong panjang		
1 cm	jahe, cincang halus		
1/4 sdt	merica bubuk		
1 sdm	garam		
1/2 sdm	gula pasir		
1.500 ml	air		
1 bgt	daun bawang, potong serong		
1 sdm	minyak, untuk menumis		

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang putih, bawang bombay, dan jahe sampai harum. Tuang air. Didihkan.
2. Masukkan bakso sapi, wortel, dan tongcai. Masak sampai setengah matang di atas api sedang.
3. Bubuhi merica bubuk, garam, dan gula pasir. Aduk rata.
4. Masukkan sawi putih dan kapri. Masak sampai matang. Tambahkan daun bawang. Aduk rata.

4 Tumis Rebung Telur Puyuh

Untuk 5 Porsi

Bahan:

10 btr	telur puyuh rebus, kupas, goreng berkulit		
200 gr	rebung, rebus, potong-potong		
1 lbr	daun salam		
2 cm	lengkuas, memarkan		
2 bh	tomat hijau		
50 gr	daun melinjo		
200 ml	air		
1/2 sdm	garam		
1/4 sdt	merica bubuk		
3/4 sdt	gula pasir		
3 sdm	minyak, untuk menumis		

Bumbu Tumbuk Kasar:

5 btr	bawang merah		
3 siung	bawang putih		
8 bh	cabai hijau besar		
5 bh	cabai hijau keriting		

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu tumbuk kasar, daun salam, lengkuas, dan tomat hijau sampai harum.
2. Masukkan rebung. Aduk rata. Tambahkan telur puyuh. Bubuhi garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
3. Tuang air. Masak sampai mendidih. Tambahkan daun melinjo. Aduk menyebar. Masak sampai kuah mengental.



1 Ayam Santan Merah

Untuk 6 Porsi

Bahan:

- 6 bh hati ayam
- 6 bh ampela ayam
- 200 gr usus ayam, bersihkan
- 1500 ml santan encer, dari 1 btr kelapa
- 5 lbr daun jeruk, buang tulang daunnya
- 2 lbr daun kunyit
- 2 btg serai, memarkan
- 2 bh asam kandis
- 2 sdt ketumbar
- 2 1/2 sdt garam
- 1 1/2 sdt gula pasir
- 200 gr kelapa parut kasar, sangrai

Bumbu Halus:

- 2 cm kunyit, bakar
- 100 gr cabai keriting
- 50 gr cabai merah besar
- 10 btr bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 cm jahe
- 3 cm lengkuas

Cara Membuat:

1. Satukan hati dan ampela. Ikat dengan usus ayam. Sisihkan.
2. Rebus santan, bumbu halus, daun jeruk, daun kunyit, serai, dan asam kandis sampai harum dan mendidih sambil diaduk.
3. Masukkan hati ampela ayam yang sudah diikat usus ayam. Bubuhi ketumbar, garam, dan gula pasir. Masak di atas api kecil sambil diaduk sampai mendidih kembali.
4. Tambahkan kelapa sangrai. Masak sampai matang dan santan meresap.

Bahan:

- 400 gr daging has dalam
- 1/2 sdt pala bubuk
- 1 sdt kecap inggris
- 1/2 sdt kecap manis
- 50 gr bawang bombay, iris panjang
- 3 sdm saus tomat
- 1/2 sdt kecap inggris
- 1/2 sdt kecap manis
- 3/4 sdt garam
- 1/4 sdt merica bubuk
- 400 ml air
- 2 sdt maizena, larutkan dengan 1 sdm air, untuk pengental
- 3 sdm margarin

Cara Membuat:

1. Lumuri daging dengan pala bubuk, kecap inggris, dan kecap manis. Tusuk-tusuk dengan garpu. Diamkan 30 menit.
2. Goreng daging menggunakan margarin yang sudah dipanaskan. Balikkan daging setiap 2 menit. Lakukan 3 kali membalik. Angkat. Potong-potong daging setebal 1 cm. Sisihkan.
3. Tumis bawang bombay dengan sisa mentega bekas menggoreng daging. Masukkan campuran saus tomat, kecap inggris, dan kecap manis. Aduk rata. Bubuhi garam dan merica bubuk. Aduk rata. Tuang air. Biarkan mendidih.
4. Masukkan irisan daging. Tutup wajan. Masak di atas api kecil sampai matang. Menjelang diangkat, kentalkan dengan larutan maizena. Aduk sampai meletup-letup.



3 Ote Ote Rebon

Untuk 12 Buah

Bahan:

- 50 gr udang rebon
- 175 gr tepung terigu protein sedang
- 35 gr tepung beras
- 1 sdm tepung sagu
- 1/2 sdt baking powder
- 1 sdm seledri, iris
- 50 gr kol, iris halus
- 75 gr jamur tiram, sobek-sobek
- 2 btr telur
- 200 ml air
- 1 sdt garam
- 1/4 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt kaldu ayam bubuk
- 500 ml minyak, untuk menggoreng

Bumbu Halus:

- 3 siung bawang putih
- 1/2 sdt ketumbar

Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, tepung beras, tepung sagu, baking powder, seledri, kol, dan jamur tiram. Aduk rata.
2. Masukkan telur, air, bumbu halus, garam, merica bubuk, dan kaldu ayam bubuk. Aduk rata.
3. Panaskan sendok sayur di dalam minyak.
4. Tuang adonan ke dalam sendok sayur. Taburi udang rebon.
5. Celup-celupkan adonan ke dalam minyak sampai terlepas dari sendok sayur. Goreng di atas api sedang sampai matang. Tiriskan.

4 Teri Jengki Kuah Kuning

Untuk 6 Porsi

Bahan:

- 150 gr teri jengki, buang kepala
- 75 gr kacang tolo kering, rendam 1 jam, rebus 1/2 matang
- 2 lbr daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 1 lbr daun kunyit, buang tulang daunnya, ikat simpul
- 600 ml santan encer, dari 1/2 btr kelapa
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt gula pasir
- 1/2 sdt kaldu ayam bubuk

Bumbu Halus:

- 3 cm kunyit, bakar
- 6 btr bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 3 bh cabai merah besar
- 1 cm jahe
- 1 sdt ketumbar
- 1/4 sdt merica

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, lengkuas, dan daun kunyit sampai harum.
2. Masukkan teri jengki. Aduk sampai berubah warna. Masukkan kacang tolo. Aduk rata.
3. Bubuhi garam, gula pasir, dan kaldu ayam bubuk. Aduk rata.
4. Tuang santan. Dididihkan di atas api sedang sampai sekecil diaduk sampai semua bahan matang.

Fatigon Promuno Dukung Perlindungan Vaksinasi COVID-19



mungkin melakukan tugas ini secara eksklusif tetapi kita harus melakukannya secara inklusi bersama semua teman-teman," kata Budi saat peluncuran Grab Vaccine Centre di Banten beberapa waktu lalu.

Kolaborasi yang terbangun ini merupakan gerakan bersama antara pihak pemerintah daerah, TNI/POLRI dan sektor swasta. Tersedianya pendaftaran vaksinasi COVID-19 melalui aplikasi Grab sangat memudahkan masyarakat untuk bisa tersentuh vaksinasi COVID-19. Kalbe turut serta menyukseskan vaksinasi dengan pemberian Fatigon Promuno Imunomodulator 4 Herbal Asli, untuk melengkapi perlindungan terhadap COVID-19 kepada setiap peserta vaksin.

Head of Consumer Health PT Kalbe Farma Tbk., Feni Herawati, menjelaskan, Kalbe melalui Fatigon Promuno memberi dukungan paket Imunomodulator 4 Herbal Asli di dua kota pelaksana vaksinasi COVID-19, yakni Bandung dan Tangerang Selatan. "Kalbe melalui Fatigon Promuno mendistribusikan 10 ribu paket suplemen kepada para penerima vaksin. Kalbe menyadari pentingnya masyarakat untuk "Lengkap Terlindungi" sehingga mampu #SukseskanVaksinasi," ujar Feni.



Program vaksinasi COVID-19 Tahap I dan Tahap II di Indonesia dilaksanakan pada medio Januari-April 2021. Untuk mendukung efektivitas dan optimalisasi pelaksanaan vaksinasi, serta pemberian perlindungan kepada masyarakat, Pemerintah Indonesia menggandeng berbagai pihak, termasuk sektor swasta.

Menjawab hal ini, Kalbe melalui Fatigon Promuno bersama Grab berkolaborasi mendukung suksesnya program vaksinasi, yang salah satunya diselenggarakan di Sport Jabar Archamanik, Bandung yang berlangsung pada 16-18 April 2021.

Menteri Kesehatan Republik Indonesia, Budi Gunadi Sadikin, mengatakan, "Saya hanya bisa melakukan tugas ini bersama-sama. Kementerian Kesehatan tiak

Sei'Tan Sei Wagyu Kekinian



Sei'Tan menambah daftar pilihan daging se'i yang makin digemari para pencinta kuliner (foodies) di Tanah Air. Sejak hadir pada 1 Februari 2021 lalu, Sei'Tan berhasil menorek perhatian foodies, khususnya di kawasan Jakarta dan sekitarnya. Menggunakan daging sapi wagyu, hingga akhir Maret 2021 Sei'Tan berhasil membuat ratusan ribu pengabdii Sei'Tan "ke-Sei'Tan-an".

Sei'Tan merupakan salah satu merek dari Legit Group berkonsep cloud kitchen, yang menyediakan makanan pesan antar (delivery) dan pesan ambil (pick up), dengan berbagai keunggulan dan keunikan. Keunggulan utamanya terletak pada daging sapi wagyu pilihan yang diproses selama 3 hari dengan bumbu pilihan dan diasap dengan kayu rambutan hingga bumbunya meresap, dagingnya empuk, lembut dan sensasi harum dagingnya yang smokey.

Satu paket Sei'Tan berisi nasi pulen, irisan se'i daging sapi wagyu pilihan

dengan porsi cukup besar, telur barendo gurih renyah, sayur daun singkong kecombrang, dan 4 pilihan sambal spesial: andaliman, rica-rica, matah, dan belimbing wuluh.



Monica Evanti Andriani, Chief Marketing Officer (CMO) Sei'Tan, mengatakan, "Sei'Tan adalah olahan daging wagyu premium yang lembut dengan 4 pilihan sambal fresh, yang sensasi pedasnya pas dan lebih kaya rasa khas Nusantara. Aroma daging asapnya yang smokey berpadu dengan sambalnya, sehingga membuat pengabdii Sei'Tan makin ke-Sei'Tan-an. Pelanggan juga bisa memesan sambal terpisah atau sambal campur, menyesuaikan selera saat menikmati #EinaknyaSei'Tan. Tujuan kami, memanjakan lidah foodies, tapi tetap mempertahankan cita rasa asli khas se'i."

Hingga kini, Sei'Tan sudah "gentayangan" di 12 titik di Jakarta dan Tangerang, agar makin mudah dijangkau. Lokasinya terletak di kawasan Gandaria, Pondok Indah, Oilandak, Gunawarman, Kemang, Thamrin, Setiabudi, Puri Indah, Pluit, Kelapa Gading, Karawaci, dan Alam Sutera. Dalam waktu dekat Sei'Tan akan "gentayangan" di titik baru di Jakarta.

Memahami para pengabdii Sei'Tan membutuhkan layanan praktis dan mudah, Sei'Tan juga bisa dipesan via Grab Food dan Go-Food. Satu porsi Sei'Tan bisa dinikmati seharga Rp 45 ribu/porsi. Demi terus memanjakan pengabdii Sei'Tan, tersedia berbagai promo menarik yang bisa dilihat di akun Instagram @SeiTan.id.





TEKS: INTANYS, FOTO: DOK. FATIGON; DOK. SEITAN | VISUAL: ANITA O.

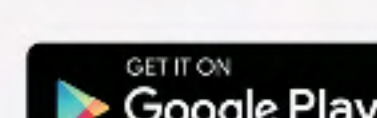



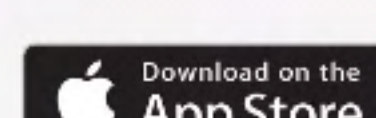
Saji

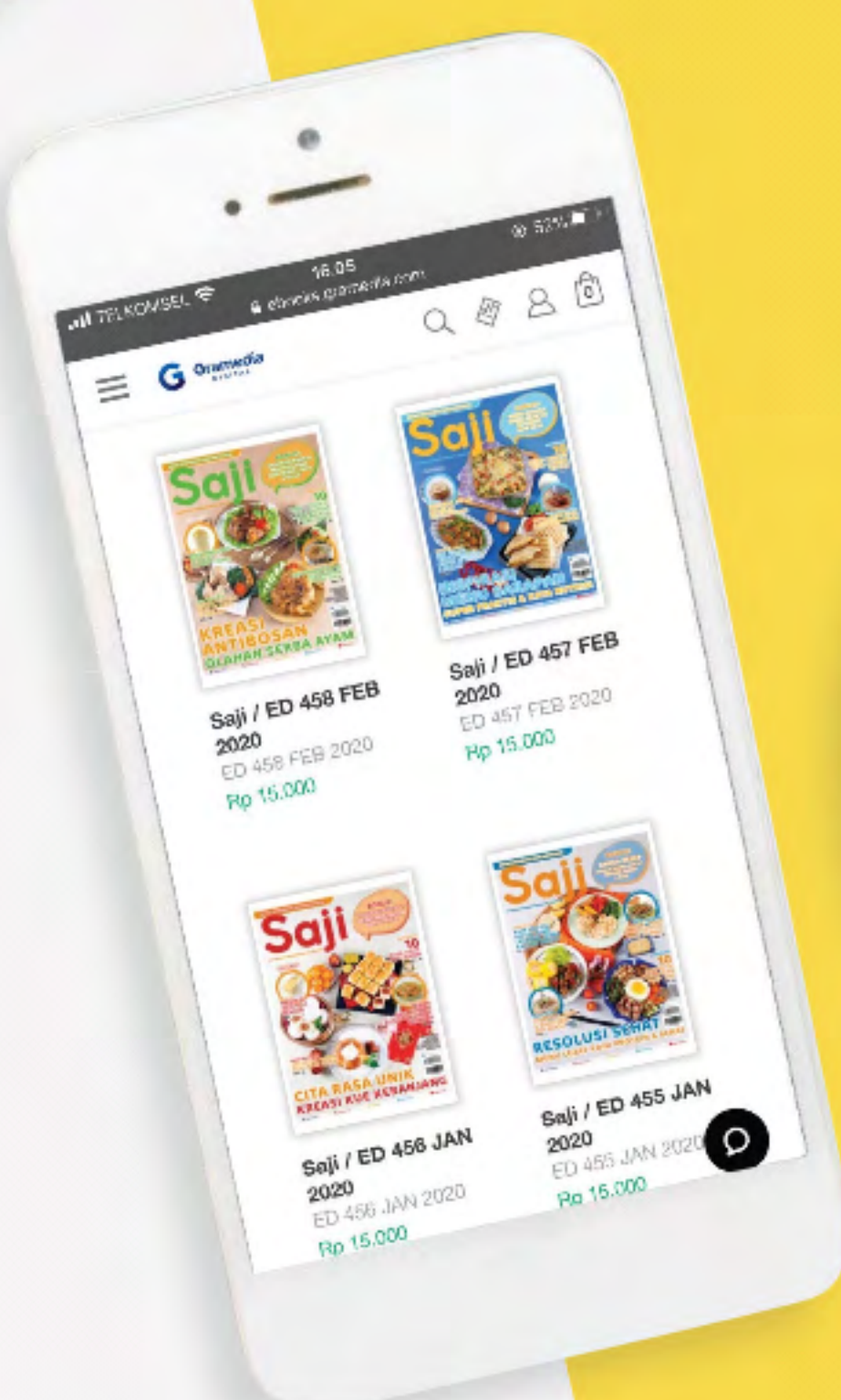
SUBSCRIBE EMAGZ SAJI SEKARANG! UNTUK PENGALAMAN MEMASAK YANG LEBIH PRAKTIS

















Saji

RESEP TEMATIK

RAGAM HIDANGAN BERBUKA SEGAR
(ANEKA DESSERT, PUDING & MINUMAN)

PANDUAN MEMASAK & USAHA



HIDANGAN BERBUKA

Sajiansedap.ID

SAJI EDISI 488 - TH XVIII | 14 - 27 APRIL 2021

SAJI TEMATIK

SAJIAN BERBUKA MANIS & SEGAR

Setelah seharian berpuasa, Sajiers tentu perlu mengembalikan energi yang hilang. Maka, penting mengawali berbuka puasa dengan yang manis dan segar agar Sajiers kembali semangat beribadah.



Kolak Candil
Pandan Suji

Kolak Candil Pandan Suji

Untuk 10 porsi

Bahan Bola Candil:

125 gr	tepung ketan
25 gr	tepung sagu
1/4 sdt	garam
25 gr	gula pasir
1/2 sdt	air kapur sirih
50 ml	air daun suji, dari 25 lb daun suji dan 1 lb daun pandan, blender
50 ml	air hangat
1/8 sdt	pasta pandan

Bahan Kolak

2000 ml	air
350 gr	gula merah, sisir halus
5 lb	daun pandan
150 gr	labu kuning, potong-potong
2 bh	pisang tanduk, potong miring
1 sdt	garam
200 gr	kolak kaling, potong 2 bagian
5 bh	angka, potong-potong
100 gr	kelapa muda, keruk lebar
1000 ml	santan, dari 1 1/2 butir kelapa

Cara Membuat:

1. Bola candil, campurkan tepung ketan, tepung sagu, garam, gula pasir, dan air kapur sirih. Aduk rata.
2. Tuang air daun suji, pasta pandan, dan air hangat sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis.

3. Ambil sedikit adonan. Bentuk bola-bola sebesar kelereng. Lakukan sampai adonan habis.
4. Rebus bola-bola candil di dalam air mendidih sampai matang dan terapung. Tiriskan.
5. Kolak, rebus air, gula merah, dan daun pandan sampai larut. Angkat dan saring.
6. Rebus kembali air gula merah yang sudah disaring sampai mendidih. Masukkan labu kuning. Masak sampai matang.
7. Tambahkan pisang tanduk, kolak kaling, kelapa muda, dan angka. Bubuhi garam. Masak di atas api kecil sampai air gula meresap.
8. Tuang santan. Masak sambil diaduk sampai mendidih.



Bubur Sumsum
Moci Gula Merah

Bubur Sumsum Moci Gula Merah

Untuk 8 porsi

Bahan Bubur:

1000 ml	santan, dari 1 butir kelapa
50 ml	air daun suji, dari 15 lb daun suji dan 3 lb daun pandan, blender
100 gr	tepung beras
1/2 sdt	garam
50 gr	gula pasir
100 gr	kacang hijau, rendam, rebus hingga merekah

Bahan Saus Gula Merah:

250 gr	gula merah, sisir
250 ml	air
2 lb	daun pandan, ikat simpul

Bahan Moci:

200 gr	tepung ketan
275 ml	air
1/4 sdt	garam
50 gr	gula pasir

Cara Membuat:

1. Moci, aduk semua bahan moci sampai gula larut. Letakkan adonan di dalam pinggan tahan panas. Kukus selama 30 menit. Ambil sedikit adonan. Bentuk bulat. Sisihkan.

2. Bubur, campur santan, air daun suji, tepung beras, garam, dan gula pasir. Aduk rata. Masak sambil diaduk sampai meletup-letup dan matang.
3. Tambahkan kacang hijau. Aduk rata. Angkat. Sisihkan.
4. Saus gula merah, rebus air, gula merah, dan daun pandan hingga mendidih dan mengental. Angkat. Sisihkan.
5. Saus santan, rebus santan, garam, dan daun pandan sambil diaduk-aduk sampai mendidih dan matang.
6. Sajikan bubur bersama moci, siraman santan dan saus gula merah.

Kreasi Nikmat SAJIAN MENU TAKJIL



Es Rujak Buah Wong Coco Nata De Coco

Untuk 30 Porsi

Bahan:	
500 gr	jeruk bali bersih (dari 1 1/2 kg jeruk bali)
500 gr	bengkuang, iris korek api
500 gr	mangga muda, iris korek api
250 gr	jambu merah, parut panjang
250 gr	nanas bersih (dari 1 kg nanas utuh), iris panjang
75 gr	kacang tanah goreng, cincang, untuk taburan
750 gr	es serut, untuk penyajian
300 gr	WONG COCO NATA DE COCO RASA COCOPANDAN

Bahan Bumbu:	
1.500 ml	air
200 gr	gula pasir
2 1/2 sdm	cuka

Bumbu Halus:	
75 gr	cabai merah besar, buang bijinya
7 bh	cabai rawit merah
25 gr	ebi, sangrai

- Cara Membuat:**
1. Rebus air dan bumbu halus sampai mendidih.
 2. Masukkan gula pasir. Masak sampai mendidih.
 3. Tambahkan cuka. Aduk rata. Angkat. Dinginkan.
 4. Masukkan buah-buahan dan WONG COCO NATA DE COCO RASA COCOPANDAN. Simpan dalam lemari es.
 5. Sajikan bersama es serut dan taburan kacang tanah.



Puding Busa Wong Coco Dugan

Untuk 15 Potong

Bahan I:		Bahan II:	
400 ml	susu cair	500 ml	air
1 bks	agar-agar bubuk	50 gr	gula pasir
1 sdt	jeli bubuk	1 sdt	jeli bubuk
1/2 sdm	sirup stroberi	1/4 sdt	garam
50 gr	gula pasir putih telur	150 gr	WONG COCO DUGAN
3 bh	garam		
1/4 sdt	gula pasir		
50 gr	pewarna merah muda		
2 tetes			

- Cara Membuat:**
1. Bahan I, rebus susu cair, agar-agar bubuk, jeli bubuk, dan gula pasir sampai meletup-letup. Tambahkan sirup stroberi dan pewarna merah muda. Aduk rata. Sisihkan.
 2. Kocok putih telur dan garam sampai setengah mengembang. Masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil dikocok hingga mengembang. Tuang rebusan puding sedikit-sedikit ke kocokan telur. Kocok rata.
 4. Tuang rebusan puding ke loyang segitiga hingga setengah tinggi cetakan. Biarkan setengah beku.
 5. Bahan II, rebus air, gula pasir, jeli bubuk, dan garam sampai meletup-letup. Tambahkan WONG COCO DUGAN. Aduk menyebar.
 6. Tuang adonan susu di atas puding busa. Dinginkan. Sajikan.



Puding Jeruk Nipis Wong Coco Aloe Vera

Untuk 10 Potong

Bahan:	
1.300 ml	air
150 ml	air WONG COCO ALOE VERA RASA LEMON
1 bks	agar-agar bubuk
2 sdt	jeli bubuk
200 gr	gula pasir
1 bh	jeruk nipis, ambil airnya
100 gr	WONG COCO ALOE VERA RASA LEMON
2 sdt	selasih, rendam, tiriskan
2 tetes	pewarna hijau muda

- Cara Membuat:**
1. Campur air, air WONG COCO ALOE VERA RASA LEMON, agar-agar bubuk, jeli bubuk, dan gula pasir. Masak sambil diaduk hingga mendidih.
 2. Tambahkan air jeruk nipis. Aduk rata.
 3. Bagi 2 bagian. Satu bagian tambahkan selasih. Satu bagian tambahkan pewarna hijau muda.
 4. Tuang sebagian puding selasih ke dalam gelas puding. Biarkan setengah beku. Tuang puding jeruk nipis, biarkan setengah beku.
 5. Lakukan 2 kali. Tata WONG COCO ALOE VERA RASA LEMON. Dinginkan. Sajikan.

KEBAIKAN SERAT ALAMI
ADA DI SEGARNYA



Bubur Kurma Wong Coco Nata de Coco

Untuk 5 Porsi

Bahan:	
300 gr	kurma, dibuang bijinya, iris halus
300 ml	air WONG COCO NATA DE COCO RASA COCOPANDAN
500 ml	santan, dari 1/2 btr kelapa parut
75 gr	tepung beras
75 gr	gula merah, sisir halus
200 gr	WONG COCO NATA DE COCO RASA COCOPANDAN
200 gr	cincau hijau, potong-potong

Bahan Saus:	
600 ml	santan, dari 1/2 butir kelapa parut
25 gr	gula pasir
1/2 sdt	garam
2 lbr	daun pandan, ikat

4 sdm tepung beras dan 50 ml air, larutkan, untuk pengental

Cara Membuat:

1. Blender kurma bersama air WONG COCO NATA DE COCO RASA COCOPANDAN hingga lembut, saring. Campur kurma bersama santan, tepung beras, dan gula merah. Aduk rata.
2. Masak sampai mendidih dan meletup-letup. Angkat dan sisihkan
3. Saus, rebus santan, gula pasir, garam, dan daun pandan sambil diaduk-aduk sampai mendidih.
4. Kentalkan dengan larutan tepung beras. Aduk sampai meletup-letup. Sisihkan.
5. Sajikan bubur kurma bersama WONG COCO NATA DE COCO, cincau hijau, dan sausnya.



Es Lengkeng Jahe Wong Coco Nata De Coco

Untuk 4 Porsi

Bahan:	
1 kg	lengkeng
350 ml	air lengkung kaleng
5 cm	jahe, bakar, kupas, memarkan
500 ml	air
2 bks	sari jeruk instan
2 sdm	gula pasir
1 sdm	selasih, rendam
200 gr	es serut
400 ml	soda tawar dingin

200 gr WONG COCO NATA DE COCO RASA COCOPANDAN

Cara Membuat:

1. Rebus air, air lengkung, dan jahe di atas api kecil sampai mendidih dan harum. Angkat.
2. Masukkan sari jeruk instan dan gula pasir. Aduk sampai larut. Dinginkan.
3. Tata lengkung dan selasih di dalam gelas. Beri rebusan sari jeruk.
4. Tambahkan es serut, soda tawar dingin dan WONG COCO NATA DE COCO RASA COCOPANDAN



Alpukat Sagoo Wong Coco Dugan

Untuk 4 Porsi

Bahan:	
4 bh	alpukat
500 ml	susu evaporasi
250 gr	kental manis
100 gr	sagu mutiara
2 bh	alpukat, potong-potong
50 gr	keju cheddar, parut
1000 ml	air
200 gr	WONG COCO DUGAN

Bahan Agar:	
1/2 bks	jeli bubuk plain
60 gr	gula pasir
2 sdt	agar-agar plain
4 tetes	pewarna hijau
500 ml	air

Cara Membuat:

1. Agar, masukkan gula, agar-agar, jeli bubuk, dan pewarna hijau ke dalam panci. Aduk hingga rata. Tambahkan air. Masak hingga mendidih.
2. Masukkan ke dalam loyang ukuran 24x12x4 cm. Tunggu hingga dingin dan mengeras. Potong-potong dengan ukuran 2x2 cm.
3. Alpukat. Blender alpukat sampai halus. Sisihkan.
4. Rebus air. Masukkan sago mutiara. Masak hingga matang.
5. Campur susu evaporasi dan kental manis. Aduk hingga rata.
6. Siapkan wadah ukuran 250 ml. Masukkan alpukat, sago mutiara, WONG COCO DUGAN, potongan alpukat, dan campuran susu.
7. Tambahkan parutan keju cheddar dan potongan alpukat.

WONG COCO

KEBAIKAN SERAT ALAMI
ADA DI SEGARNYA

WONG COCO Dugan MANGGO STRAWBERRY
WONG COCO Dugan STRAWBERRY
WONG COCO Aloe Vera LEMON FLAVOUR
WONG COCO Aloe Vera LEMON FLAVOUR

www.wongcoco.com f wongcoco.id @ wongcoco.id



Puding Selai Kacang Cincou

Untuk 20 potong

Bahan I:

300 ml air
1/2 sdm kopi instan
50 gr gula pasir
3/4 sdt agar-agar bubuk
1/2 sdt jeli instan bubuk

Bahan II:

500 ml susu cair
1/2 bks agar-agar bubuk
3/4 sdt jeli instan bubuk
70 gr gula pasir
50 gr selai kacang
100 gr cincou hitam, potong kotak 1/2 cm

Cara Membuat:

1. Bahan I, rebus air, kopi instan, gula pasir, agar-agar bubuk, dan jeli bubuk sambil diaduk sampai mendidih.
2. Tuang adonan bahan I ke dalam cetakan muffin oval. Biarkan setengah beku.
3. Bahan II, rebus susu cair, agar-agar bubuk, jeli bubuk, dan gula pasir sambil diaduk sampai mendidih.
4. Masukkan selai kacang dan potongan cincou. Aduk selai kacang hingga larut.
5. Tuang adonan bahan II di atas bahan I. Dinginkan.



Puding Sedot Mangga Yogurt

Untuk 17 buah

Bahan:

1.750 ml susu cair
150 gr daging buah mangga, haluskan
1 bks agar-agar bubuk
100 gr gula pasir
3 tetes pewarna kuning muda
1/8 sdt esens mangga
150 ml yogurt mangga cair

Cara Membuat:

1. Puding, campurkan susu cair, mangga yang sudah dihaluskan, agar-agar bubuk, dan gula pasir sampai rata.
2. Masak bahan puding sambil diaduk hingga mendidih.
3. Tambahkan pewarna kuning dan esens mangga. Aduk-aduk hingga hangat.
4. Tuang adonan puding ke dalam botol-botol kecil. Dinginkan.
5. Tambahkan yogurt mangga di atas puding. Dinginkan.



Es Jeli Melon Squash

Untuk 4 gelas

Bahan Jeli:

300 ml air
1/2 bks jeli instan bubuk
100 ml sirop leci
1/8 sdt garam

Bahan Sirop:

2 sdm sirop melon
300 ml soda water

Bahan Pelengkap:

200 gr melon, keruk bulat
1 sdt selasih, seduh dengan air hangat, tiriskan
500 gr es batu

Cara Membuat:

1. Jeli, rebus 300 ml air, jeli instan bubuk, sirop leci, dan garam sampai mendidih.
2. Tuang adonan jeli ke dalam loyang ukuran 16x16x4 cm. Biarkan beku. Potong-potong.
3. Tuang potongan jeli ke dalam gelas saji. Sajikan bersama sirop, soda water, dan bahan pelengkap



Es Nanas Bola Jeli

Untuk 3 gelas

Bahan:

250 gr daging buah nanas, potong-potong
150 gr semangka kuning, potong-potong
25 gr jeli siap pakai
200 ml sari jeruk
1/4 sdt garam
2 sdm gula pasir
250 ml minuman bersoda
200 gr es batu

Cara Membuat:

1. Blender nanas, semangka, sari jeruk, garam, dan gula sampai lembut.
2. Tambahkan jeli siap pakai dan tuang minuman bersoda. Aduk rata.
3. Sajikan dengan es batu.