

RESEP INSPIRATIF DAN ANTIGAGAL

Sajian

PANDUAN MEMASAK & USAHA

RESEP
TEMATIK:

“INSPIRASI ANTARAN
SPECIAL HARI RAYA
LEBARAN”

EDISI
LEBARAN
1

KREASI NUSANTARA
SEDAPNYA SAJIAN
DISANTAP DENGAN
KETUPAT

HAL. 10

HOW TO
MENTEGA
BUATAN SENDIRI
HAL. 8

SERIAL RESEP
KREASI LEZAT
RENDANG
HAL. 3

TOP TRIK
LAPIS LEGIT
MOKA PRUNES
HAL. 13

Saji Edisi 489/XVIII
28 APRIL - 11 MEI 2021
24 Halaman | Rp 17.000
(Rp 17.500 Luar P. Jawa,
Bali, NTB, NTT)

CAKE BERTABUR KUKIS SEMARAKKAN HARI RAYA





Halo Sajiers,

Benar-benar, enggak terasa, ya, sebentar lagi kita akan sampai di bulan Mei dan itu artinya Hari Raya Lebaran sudah di depan mata. Nah, untuk itu Tim Uji Dapur SAJI telah menyiapkan beragam hidangan spesial dengan cita rasa super sedap untuk Sajiers coba semua resepnya di rumah untuk merayakan Idul Fitri pada Mei mendatang.

Tentu saja persiapan menjelang Hari Raya penting dilakukan, agar Sajiers tidak terlalu repot pada saat hari H Lebaran. Agar suasana di rumah semakin hangat dan akrab menjelang Hari Raya, Sajiers bisa, lo, mengajak semua anggota keluarga untuk bersama-sama membersihkan rumah, sekaligus masuk ke dapur untuk mengolah berbagai sajian bersama-sama.

Salah satu yang bisa dilakukan bersama adalah membuat aneka cake spesial Lebaran. Kali ini, inspirasi cake-nya terbilang unik karena mengambil sentuhan kue kering legendaris yang pasti cita rasanya sudah tertinggal lama di lidah kita, seperti nastar, kastengel, dan lidah kucing.

Wah, sudah terbayang, kan, semarak dan serunya Hari Raya Lebaran kali ini, dengan adanya cake ala kue kering yang pasti langsung jadi favorit keluarga. Belum bisa bersilaturahmi ke rumah sanak saudara, kerabat, dan sahabat pun bisa Sajiers gantikan dengan mengirim mereka ragam antaran spesial buatan sendiri. Mereka yang menerima, pasti akan merasa terkesan.

Nah, bagi Sajiers yang menjalankan ibadah puasa, selamat menjalankan ibadah hingga Hari Raya Lebaran nanti. Selamat menyambut Idul Fitri yang selalu dinanti.

#JadiKokidiDapurSendiri
#RamadanAlaSASE

Salam,
Intan Y. Septiani
Editor in Chief

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

VARIASI ENAK OLAHAN PISANG

Pisang yang manis, tak hanya enak disantap langsung begitu saja. Sajiers pun bisa berkreasi membuat aneka hidangan enak dengan pisang, lo! Co-coo k untuk menu berbuka atau takjil, juga sajian spesial di Hari Raya Lebaran nanti.



KREASI RESEP MENTEGA BUATAN SENDIRI

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

TALAM EBI GURIHNYA BIKIN "NAGIH"

Kue tradisional yang satu ini memang pantas jadi favorit. Teksturnya lembut dan cita rasanya gurih, dengan taburan ebi di atasnya. Wah, membayangkannya saja sudah bikin pengen menyantapnya, ya! Yuk, sajikan Talam Ebi di Hari Raya Lebaran nanti! Keluarga pasti suka.

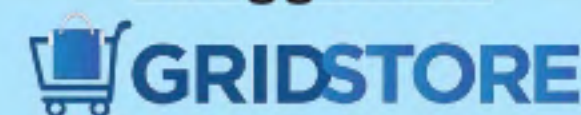


SERBA STEIK FAVORIT SI KECIL 12 BULAN+

Si kecil yang sudah berusia 12 bulan atau lebih, tentu sudah mulai bisa mengeksplorasi berbagai jenis bahan makanan. Nah, kali ini SAJI mengajak Sajiers untuk kreatif mengolah sumber protein hewani buat si kecil yang tentu semakin aktif. Dengan 3 resep serba steak antio san ini, si kecil pasti makin lahap makannya.

Dapatkan Tabloid SAJI Edisi Terbaru Melalui:

Langganan:



EDISI MENDATANG
SAJI 490
(12 - 25 MEI 2021)
"EDISI LEBARAN 2"

SAJIAN UTAMA:
"HIDANGAN SPESIAL LEBARAN
ALA TIMUR TENGAH"

SAJI TEMATIK:
"14 INSPIRASI FROZEN FOOD
PRAKTIS & AWET DISIMPAN"

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
MADANI LITERASI & HARI CULINARI

Saji
MAGAZINE KULINER

KOMPAS GRAMEDIA

GRID NETWORK TOUCH REAL AUDIENCE

EDITORIAL
EDITOR IN CHIEF
Intan Y. Septiani

KITCHEN TEST OFFICER
Qori 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: editorial.sajiansedap@gmail.com

PUBLISHING
GROUP DIRECTOR
Dahlan Dahi

DEPUTY GROUP DIRECTOR
Harry Kristianto

GROUP EDITORIAL DIRECTOR
Devy Q. 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:**
subscribe@o.c.kompasgramedia.com

MARKETING

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

Kreasi Lezat

SAJIAN RENDANG

Rendang termasuk salah satu makanan terenak di dunia. Selain lezat, rendang memiliki masa konsumsi sangat lama, sehingga awet disimpan dan pas buat menu sahur praktis. Agar tak bosan menyantapnya, Sajiers bisa berkreasi dengan rendang untuk disajikan pada saat sahur, juga Hari Raya Lebaran.



Rendang

Untuk 8 porsi

Bahan:

500 gr	daging gandik, potong melawan serat	5 bh	cabai merah besar
3 cm	lengkuas, memarkan	12 btr	bawang merah
3 btg	serai, ambil putihnya, memarkan	5 siung	bawang putih
1 lbs	daun kunyit, ikat simpul	3 cm	jahe
5 lbs	daun jeruk, buang tulang daunnya	1 sdt	merica
2 lbs	daun salam	3 sdt	ketumbar
2 bh	pekak		
2 cm	kayumanis		
1 1/2 sdt	garam		
3 sdt	gula merah		
60 gr	serundeng kelapa, haluskan		
600 ml	santan kental, dari 2 btr kelapa		
1500 ml	santan cair dari perasan santan kental		

Bumbu Halus:

4 btr	kemiri, sangrai
10 bh	cabai merah keriting

Cara Membuat:

1. Rebus santan cair bersama lengkuas, serai, daun kunyit, daun jeruk, daun salam, pekak, kayumanis, dan bumbu halus sampai harum.
2. Masukkan daging. Aduk sampai daging berubah warna. Bubuhi garam dan gula merah. Aduk rata. Masak di atas api kecil sambil diaduk perlahan hingga kuah mengental. Masukkan serundeng kelapa. Aduk rata. Kecilkan api.
3. Tuang santan kental. Masak di atas api kecil sambil diaduk hingga berminyak.

Modifikasi

Nasi Goreng Rendang



Untuk 3 porsi

Bahan:

1/4 resep	Rendang, suwir-suwir dagingnya
3 porsi	nasi putih
1 siung	bawang putih, cincang halus
1 sdm	kecap manis
1 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1 btg	daun bawang, iris
1 sdm	minyak, untuk menumis

Bahan Pelengkap:

1 sdm	bawang merah goreng
3 bh	telur mata sapi
20 gr	kerupuk

Cara Membuat:

1. Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan suwiran daging rendang bersama bumbunya. Aduk rata. Masukkan nasi. Aduk hingga nasi terbalut rata bumbu rendang.
2. Bubuhi kecap manis, garam, dan merica bubuk. Aduk rata.
3. Taburi daun bawang. Aduk menyebar. Sajikan bersama pelengkap.

Arem-Arem Rendang



Untuk 10 buah

Bahan:

250 gr	beras cuoci bersih
750 ml	santan, dari 1/2 butir kelapa
1 lbs	daun pandan, ikat simpul
1 btg	serai
1 1/2 sdt	garam
10 lbs	daun pisang, untuk membungkus

Bahan Isi (Aduk rata):

1/4 resep	Rendang, suwir-suwir dagingnya
100 gr	wortel, potong 1/2 x 1/2 cm
100 gr	kentang, potong 1/2 x 1/2 cm

Cara Membuat:

1. Rebus santan, daun pandan, serai, dan garam sampai mendidih. Masukkan beras. Aduk sampai santan meresap dan menjadi aron nasi.
2. Ambil selembar daun pisang. Sendokkan aron nasi. Beri isi suwiran daging rendang bersama bumbunya. Bentuk lonjong. Bungkus bentuk lontong. Semat kedua ujungnya dengan lidi.
3. Kukus di atas api sedang, 1 jam hingga matang.

Roti Bakar Rendang



Untuk 4 porsi

Bahan:

1/4 resep	Rendang, suwir-suwir dagingnya
8 lbs	roti tawar tebal
4 lbs	selada keriting
50 gr	margarin, untuk olesan

Cara Membuat:

1. Olesi rata roti tawar dengan margarin. Panggang di atas pan bergelombang. Balik hingga kedua sisinya kecoklatan. Angkat.
2. Ambil selembar roti. Olesi bumbu rendang. Letakkan selada di atasnya.
3. Taburi suwiran daging rendang di atasnya. Tutup dengan selembar roti lainnya yang juga sudah diolesi bumbu rendang.
4. Potong sesuai selera saat disajikan.

Cake Bertabur Kukis

SEMARAKKAN HARI RAYA

Hari Raya Lebaran identik dengan suguhan beragam kue kering favorit. Seperti nastar, kastengel, putri salju, hingga lidah kucing. Nah, agar Lebaran kali ini makin semarak, Sajiers bisa menyajikan cita rasa khas aneka kukis ke dalam sajian cake spesial Lebaran.



Putri Salju Pandan Roll Cake

Untuk 10 potong

Bahan Cake:

6 btr	telur
120 gr	gula pasir
1 sdt	emulsifier (SP/TBM)
40 gr	santan kental instan
120 gr	tepung terigu protein sedang
100 gr	margarin, lelehkan
1/2 sdt	pasta pandan

Bahan Olesan:

250 gr	buttercream
1/4 sdt	pasta pandan
50 gr	kacang tanah tanpa kulit, sangrai, cincang halus

Bahan Hiasan:

100 gr	kacang tanah tanpa kulit, sangrai, cincang
25 gr	gula donat
10 bh	putri salju pandan

Cara Membuat:

1. Cake, kocok telur, gula pasir, emulsifier, santan, dan tepung terigu sampai mengembang.
2. Masukkan margarin leleh dan pasta pandan sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
3. Tuang adonan ke dalam loyang 28x28x3 cm yang diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
4. Oven menggunakan api bawah pada suhu 190 derajat Celsius, 25 menit sampai matang.
5. Olesan, kocok buttercream dan pasta pandan hingga lembut. Masukkan kacang tanah. Aduk menyebarkan.
6. Olesi cake dengan sebagian bahan olesan. Gulung cake sambil dipadatkan.
7. Olesi seluruh bagian permukaan hingga sisi cake dengan sisa olesan. Taburi kacang tanah cincang. Ayak gula donat di atasnya. Hiasi dengan topping putri salju pandan. (Cr)

Nastar Layered Cake

Untuk 16 potong

Bahan Alas Cake:

120 gr	biskuit susu, haluskan (misal, Marie Regal)
60 gr	margarin, lelehkan

Bahan Cake:

6 btr	telur
100 gr	gula pasir
100 gr	tepung terigu protein sedang
20 gr	susu bubuk
15 gr	maizena
125 gr	margarin, lelehkan
1/2 sdt	pasta vanila

Bahan Crumble:

170 gr	margarin
200 gr	tepung terigu protein sedang
25 gr	maizena
20 gr	susu bubuk
150 gr	gula tepung
1/2 sdt	garam

Bahan Olesan:

300 gr	selai nanas siap pakai
250 gr	krim bubuk, kocok bersama 500 ml air dingin
125 gr	krim keju

Bahan Sirop (Aduk Rata):

150 ml	jus nanas siap minum
35 gr	gula pasir

Bahan Hiasan:

8 bh	nastar
------	--------

Cara Membuat:

1. Alas cake, campur biskuit susu dan margarin. Aduk rata. Ratakan di dalam ring kotak ukuran 18x18x7 cm yang sudah dialasi aluminium foil. Dinginkan.
2. Crumble, aduk semua bahan crumble sampai berbutir kasar. Oven menggunakan api bawah pada suhu 150 derajat Celsius, 30 menit. Sisihkan.
3. Olesan, kocok krim bubuk dan air dingin hingga mengembang. Sisihkan. Kocok krim keju hingga lembut. Tambahkan krim kocok sedikit-sedikit sambil diaduk hingga rata. Masukkan ke dalam plastik segitiga. Sisihkan.
4. Cake, kocok telur dan gula pasir sampai mengembang. Tambahkan tepung terigu, susu bubuk, dan maizena sambil diayak dan diaduk rata.
5. Masukkan margarin leleh dan pasta vanila sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
6. Tuang ke dalam 3 buah loyang ukuran 20x20x3 cm yang diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
7. Oven menggunakan api bawah pada suhu 180 derajat Celsius, 35 menit hingga matang. Sisihkan.
8. Semprotkan selai nanas di atas alas cake. Ratakan. Tutup dengan selimbar cake.
9. Olesi bagian atas cake dengan bahan sirop. Semprotkan selai nanas dan krim kocok secara bergantian. Ratakan. Tutup dengan selimbar cake lain. Olesi kembali bagian atas cake dengan bahan sirop. Semprotkan kembali selai nanas dan krim kocok secara merata di atasnya. Tutup kembali dengan selimbar cake lainnya.
10. Terakhir, olesi tipis seluruh permukaan cake dengan krim kocok. Tutupi dengan crumble secara merata. Hiasi atanya dengan 8 buah nastar. (Cr)



Lidah Kucing Custard Stroberi Cake

Untuk 16 potong

Bahan Krim Custard:

2 btr	kuning telur
100 gr	gula pasir
2 sdm	maizena, larutkan dengan 2 sdm air
300 ml	susu cair
1 sdm	tepung terigu protein sedang
75 gr	margarin
100 gr	krim keju
100 gr	krim bubuk, kocok bersama 200 ml air dingin
3 tetes	pewarna merah cabai
100 gr	stroberi segar, potong-potong 1x1 cm

Bahan Cake:

3 bh	kuning telur
25 gr	gula pasir
40 gr	tepung terigu protein rendah
3 bh	putih telur
1/8 sdt	garam
50 gr	gula pasir halus
150 gr	stroberi segar, potong-potong, untuk hiasan

Bahan Olesan:

1 sdm	jeli bubuk
1 sdm	gula pasir
100 ml	air

Bahan Hiasan:

30 bh	lidah kucing
-------	--------------

Cara Membuat:

1. Krim custard, kocok kuning telur dan gula selama 1 menit. Tambahkan larutan maizena dan kocok kembali selama 3 menit hingga pucat, kental, dan berjejak.
2. Masak susu dan tepung terigu di dalam panci di atas api sedang, sambil diaduk hingga hangat. Angkat. Tuang ke dalam campuran kuning telur sedikit-sedikit sambil diaduk.
3. Masak kembali di atas api kecil hingga mengental. Angkat. Tambahkan margarin. Aduk hingga larut dan merata. Tutup dengan plastic wrap. Dinginkan.
4. Kocok krim keju dan custard hingga rata. Tambahkan kocokan krim bubuk dan pewarna merah cabai. Kocok rata. Tambahkan potongan buah stroberi segar. Aduk rata. Dinginkan.
5. Cake, kocok kuning telur dan gula pasir hingga mengembang. Tambahkan tepung terigu sambil diayak dan diaduk rata. Sisihkan.
6. Kocok putih telur dan garam sampai setengah mengembang. Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok hingga mengembang.
7. Masukkan putih telur ke dalam campuran kuning telur sambil diaduk perlahan. Tuang ke dalam 2 buah loyang diameter 20 cm dan tinggi 3 cm, yang dialasi kertas roti tanpa diolesi margarin.
8. Oven menggunakan api bawah pada suhu 200 derajat Celsius, 7 menit hingga matang. Sisihkan.
12. Ambil selimbar cake. Semprotkan krim custard secara merata di atasnya. Tutup dengan cake lainnya.
13. Olesi permukaan cake dengan dengan sisa krim custard. Tutup bagian sisinya dengan lidah kucing. Tata potongan buah stroberi di atasnya. Oleskan bahan olesan. Sajikan dingin. (Cr)



Kastengel Roll Cake

Untuk 8 potong

Bahan:

5 bh	kuning telur
3 btr	telur
100 gr	gula pasir
65 gr	tepung terigu protein sedang
15 gr	maizena
10 gr	susu bubuk
110 gr	margarin, lelehkan
1/4 sdt	pasta vanila

Bahan Isi:

75 gr	krim bubuk, kocok bersama 150 ml air dingin
100 gr	keju cheddar, parut, oven hingga kering

Cara Membuat:

1. Kocok telur dan gula pasir sampai mengembang. Masukkan tepung terigu, tepung maizena, dan susu bubuk sambil diayak dan diaduk rata.
2. Tambahkan margarin leleh dan pasta vanila sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
3. Tuang adonan ke dalam loyang 26x26x3 cm yang diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
4. Oven menggunakan api bawah pada suhu 190 derajat Celsius, 20 menit sampai matang.
5. Olesi cake dengan sebagian kocokan krim bubuk. Gulung cake sambil dipadatkan. Olesi seluruh permukaan dan sisi cake dengan krim kocok. Taburi keju parut yang telah dioven.



Lemon Velvet Cake

Untuk 12 potong

Bahan:

125 gr	margarin
150 gr	tepung terigu protein rendah
1/2 sdt	baking powder
2 sdt	kulit jeruk lemon
100 ml	susu cair
200 gr	kuning telur, kocok lepas
1/2 sdt	pasta lemon
400 gr	putih telur
1/2 sdt	garam
200 gr	gula pasir halus

Bahan Olesan (Kocok Rata):

150 gr	krim bubuk
300 ml	air es
1 sdt	kulit jeruk lemon

Bahan Hiasan:

1 bh	lemon, iris tipis
------	-------------------

Cara Membuat:

1. Cake, panaskan mentega tawar sampai meleleh. Matikan api. Tambahkan tepung terigu, baking powder, dan kulit jeruk lemon.
2. Panaskan susu cair asal hangat. Tuang ke dalam kocokan kuning telur. Kocok rata. Tambahkan pasta lemon. Aduk rata. Tuang ke dalam campuran tepung terigu sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan. Sisihkan.



3. Kocok putih telur, garam, dan cream of tartar sampai setengah mengembang. Tambahkan gula pasir halus sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang. Masukkan campuran tepung terigu sedikit-sedikit ke dalam kocokan putih telur sambil diaduk perlahan.
4. Tuang ke dalam dua buah loyang diameter 22 dan tinggi 4 cm yang dialasi kertas roti, tanpa diolesi margarin. Letakkan di atas loyang lain yang lebih besar dan diberi sedikit air.
5. Oven menggunakan api bawah pada suhu 160 derajat Celsius, 40 menit hingga matang. Keluarkan kedua cake dari loyang.
6. Ambil selembar cake. Olesi bahan olesan. Tumpuk dengan cake lain. Lapisi seluruh permukaan cake dengan sisa olesan. Hiasi atasnya dengan irisan lemon.

Cake Kukus Balut Cokelat

Untuk 20 potong

Bahan:

6 btr	telur
350 gr	gula pasir
1/2 sdt	emulsifier (SP/TBM)
250 gr	tepung terigu protein sedang
20 gr	maizena
100 ml	minyak
130 ml	susu
1/4 sdt	garam
1/2 sdt	pasta cokelat

Bahan Hiasan:

200 gr	selai cokelat
250 gr	cokelat masak pekat, potong-potong, lelehkan
75 ml	susu

Cara Membuat:

1. Kocok telur, gula pasir, dan emulsifier sampai mengembang. Masukkan tepung terigu dan maizena sambil diayak dan dikocok perlahan.
2. Masukkan minyak, susu, dan garam sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan.
3. Ambil 1/2 adonan. Tambahkan pasta cokelat. Aduk rata. Sisa adonan biarkan putih.
4. Tuang adonan putih ke dalam loyang tulban diameter 24 cm yang diolesi tipis minyak.
5. Kukus di atas api sedang 20 menit sampai matang. Tuang adonan cokelat di atas adonan putih. Kukus kembali di atas api sedang 20 menit hingga matang.
6. Setelah dingin, olesi permukaan cake dengan selai cokelat hingga merata.
7. Panaskan susu. Masukkan cokelat masak pekat. Aduk hingga cokelat larut. Siramkan ke seluruh permukaan cake.



Banana Choco Cake

Untuk 12 potong

Bahan:

65 gr	margarin
65 gr	tepung terigu protein rendah
1/2 sdt	baking powder
80 gr	susu cair rasa pisang
1 btr	telur
100 gr	kuning telur, kocok lepas
200 gr	putih telur
1/4 sdt	garam
1/2 sdt	cream of tartar
100 gr	gula pasir
1/2 sdt	pasta pisang

Bahan Olesan:

100 gr	krim bubuk
1 sdt	pasta cokelat
100 gr	selai cokelat

Bahan Hiasan:

2 bh	pisang, iris serong
50 gr	gula pasir

Cara Membuat:

1. Olesan, kocok whippy bubuk bersama 200 ml air es dan pasta cokelat. Tambahkan selai cokelat. Aduk rata. Sisihkan.
2. Cake, lelehkan margarin. Matikan api. Tambahkan tepung terigu dan baking powder. Aduk sampai kalis. Angkat.
3. Panaskan susu dan pasta pisang asal hangat. Tuang ke dalam campuran telur. Kocok rata.
4. Tuang sedikit-sedikit ke dalam campuran tepung terigu sambil diaduk sampai licin. Sisihkan.
5. Kocok putih telur, garam, dan cream of tartar sampai setengah mengembang. Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
6. Masukkan campuran tepung terigu sedikit-sedikit ke dalam kocokan putih telur sambil diaduk perlahan.
7. Tuang adonan ke dalam dua buah loyang diameter 20 cm dan tinggi 4 cm. Letakkan loyang berisi adonan di dalam loyang lain yang lebih besar dan diberi sedikit air.
8. Oven menggunakan api bawah pada suhu 160 derajat Celsius, 40 menit sampai matang.
9. Ambil selembar cake. Olesi bahan olesan. Tumpuk dengan cake lain. Olesi seluruh permukaan cake dengan olesan. Tata pisang di atasnya. Taburi gula pasir di atas pisang.



Cake Lapis Buah

Untuk 12 potong

Bahan Cake:

5 btr	telur
100 gr	gula pasir
1 sdt	emulsifier (SP/TBM)
25 ml	susu cair
80 gr	tepung terigu protein sedang
25 gr	maizena
15 gr	susu bubuk
100 gr	margarin, lelehkan
1/4 sdt	pasta vanila

Bahan Olesan I:

250 gr	buttercream
75 gr	cokelat masak putih, lelehkan
100 gr	selai stroberi
150 gr	stroberi, potong-potong

Bahan Olesan II:

250 gr	buttercream
75 gr	cokelat masak putih, lelehkan
100 gr	selai mangga
150 gr	daging buah mangga, potong-potong

Bahan Topping:

300 gr	buttercream
100 gr	stroberi
1 bh	mangga, potong-potong
100 gr	jeruk kaleng, tiriskan

Cara Membuat:

1. Cake, kocok telur, gula pasir, emulsifier, dan susu cair sampai mengembang. Masukkan tepung terigu, maizena, dan susu bubuk sambil diayak dan dikocok perlahan.
2. Tambahkan margarin leleh sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
3. Tuang adonan ke dalam 2 buah loyang bulat diameter 22 cm dan tinggi 4 cm yang diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Oven dengan suhu 190 derajat Celsius, 25 menit sampai matang. Belah dua masing-masing cake. Sisihkan.
4. Olesan I, kocok buttercream, cokelat masak putih, selai mangga dan buah mangga sampai rata. Lakukan hal yang sama untuk bahan olesan II. Sisihkan.
5. Ambil selembar cake. Olesi bahan olesan I. Taburi stroberi. Tumpuk dengan cake lain. Olesi bahan olesan II. Taburi mangga. Lakukan menumpuk cake dan mengolesinya dengan bahan olesan I dan II sekali lagi.
6. Terakhir, olesi bahan topping ke seluruh permukaan cake. Hiasi atasnya dengan stroberi, potongan mangga, dan jeruk kaleng.



Variasi Enak OLAHAN PISANG

Pisang yang manis, tak hanya enak disantap langsung begitu saja. Sajiers pun bisa berkreasi membuat aneka hidangan enak dengan pisang, lo! Cocok untuk menu berbuka atau takjil, juga sajian spesial di Hari Raya Lebaran nanti.



Cake Pisang Selai Kacang

Untuk 6 porsi

Bahan:

- 2 bh pisang ambon, lumatkan
- 60 gr selai kacang
- 140 gr margarin
- 110 gr gula pasir halus
- 3 btr telur
- 150 gr tepung terigu protein sedang
- 1/2 sdt baking powder
- 30 gr kenari, iris
- 2 sdm gula tepung, untuk taburan

Cara Membuat:

1. Campurkan pisang ambon dengan selai kacang. Aduk rata. Sisihkan.
2. Kocok margarin dan gula pasir halus sampai lembut selama 7 menit. Masukkan campuran pisang dan selai kacang sedikit demi sedikit sambil dikocok rata.
3. Tambahkan telur satu per satu, bergantian dengan campuran tepung terigu dan baking powder sambil diayak dan dikocok rata.
4. Tuang adonan ke dalam loyang loaf 24x11x7 cm yang sudah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Taburi merata kenari di atasnya.
5. Oven menggunakan api bawah pada suhu 180 derajat Celsius, 40 menit sampai matang.
6. Sajikan oake bersama taburan gula tepung.

Kue Mata Roda

Untuk 32 buah

Bahan:

- 750 gr singkong, parut
- 200 gr gula pasir
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt vanili bubuk
- 1 tetes pewarna ungu
- 1 tetes pewarna merah muda
- 1 tetes pewarna kuning muda
- 4 bh pisang tanduk
- 4 lbr daun pisang, untuk membungkus

Bahan Taburan:

- 200 gr kelapa parut kasar
- 1/4 sdt garam
- 1 lbr daun pandan, ikat simpul

Cara Membuat:

1. Taburan, aduk rata bahan taburan. Kukus 15 menit. Angkat. Sisihkan.



2. Aduk rata singkong parut, gula pasir, garam, dan vanili bubuk.
3. Bagi adonan singkong menjadi 3 bagian. Satu bagian tambahkan pewarna ungu. Aduk rata. Satu bagian tambahkan pewarna merah muda. Aduk rata. Satu bagian lagi tambahkan pewarna kuning muda. Aduk rata.
4. Ambil daun pisang. Sendokkan adonan ungu, merah, dan kuning bersebelahan. Letakkan 1 buah pisang tanduk di atas adonan. Gulung adonan sambil dipadatkan. Bungkus adonan dengan daun pisang. Semat kedua ujungnya dengan lidi.
5. Kukus di atas api sedang, 40 menit sampai matang. Potong-potong.
6. Sajikan bersama bahan taburan.

Bolu Pisang

Untuk 20 buah

Bahan:

- 100 gr pisang ambon, haluskan
- 100 gr margarin
- 1 sdm susu kental manis putih
- 6 btr telur
- 150 gr gula pasir
- 1/4 sdt garam
- 2 sdt emulsifier (SP/TBM)
- 125 gr tepung terigu protein sedang
- 25 gr susu bubuk
- 1/2 sdt baking powder

Bahan Hiasan:

- 100 gr ookekat masak kuning, lelehan
- 30 gr ookekat masak pekat, lelehan



Cara Membuat:

1. Kocok margarin sampai putih dan ringan. Masukkan pisang ambon dan susu kental manis putih. Kocok rata. Sisihkan.
2. Kocok telur, gula pasir, garam, dan emulsifier sampai mengembang. Masukkan tepung terigu, susu bubuk, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
3. Tambahkan campuran margarin sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
4. Tuang ke dalam cetakan pisang. Kukus dengan api sedang 15 menit sampai matang. Biarkan dingin.
5. Celupkan bagian atasnya ke dalam lelehan ookekat masak kuning. Hias dengan ooretan ookekat masak pekat.



Pisang

Pisang merupakan buah tropis yang banyak tumbuh di kawasan dataran tropis basah, seperti Indonesia. Pisang pada umumnya memiliki kulit berwarna kuning ketika sudah matang, walaupun beberapa jenis pisang ada pula yang kulitnya tetap hijau atau jingga, kemerahan, hingga kehitaman setelah matang.

Tiap jenis pisang memiliki karakteristik yang berbeda. Misalnya pisang tanduk, memiliki tekstur padat dengan rasa manis dan segar, sehingga lebih cocok dijadikan bahan untuk hidangan yang proses memasaknya lebih lama dan tidak mudah hancur, misalnya kolak atau bahan isi kue tradisional.

Sementara pisang ambon yang memiliki aroma cukup tajam, dapat Sajiers manfaatkan untuk bahan membuat oake yang memiliki aroma pisang yang dapat tercium lebih harum sesuai oake keluar dari oven.

Lontong

GURIH, PADAT & PULEN

Selain ketupat, banyak juga orang Indonesia yang memilih menyajikan lontong untuk disantap bersama aneka sajian utama khas Lebaran di Hari Raya. Nah, untuk membuat lontong yang gurih, pulen, sekaligus padat isinya, yuk, segera praktikkan tips sukses membuat lontong ala SAJI!



Untuk 8 buah

Bahan:

500 gr beras, cuci bersih
1.000 ml air
1 sdt garam
8 lbr daun pisang, untuk membungkus

Cara Membuat:

1. Rebus air dan garam sampai mendidih. Masukkan beras. Aduk sampai meresap dan menjadi aron nasi. Angkat. Tumbuk sedikit aron nasi hingga agak lembut.
2. Ambil 1 lembar daun pisang. Masukkan daun ke dalam cetakan lontong. Isi cetakan berlapis daun dengan adonan aron nasi hingga 5/8 cetakan. Tutup bagian ujungnya dengan daun pisang. Tutup cetakan.
3. Letakkan cetakan lontong dengan posisi berdiri di dalam panci presto berisi air. Presto selama 20 menit hingga matang. Matikan api.
4. Diamkan dahulu lontong di dalam panci presto selama 20 menit. Tiriskan dan biarkan dingin di suhu ruang. Keluarkan lontong dari cetakan.



TIPS:

• AGAR LONTONG GURIH

Beri 1 sendok teh garam pada saat merebus beras di dalam air mendidih. Aduk beras hingga air meresap dan menjadi aron nasi.

• TUMBUK SEDIKIT ARON NASI

Tumbuk beras yang sudah menjadi aron nasi asal lembut saja, agar ketika matang hasilnya lontong menyatu dan tidak mudah pecah.

• GUNAKAN CETAKAN LONTONG

Meskipun Sajiers menggunakan cetakan lontong, tetap gunakan daun pisang sebagai pembungkus lontong dan tutup juga cetakan dengan daun pisang. Penggunaan cetakan lontong dapat lebih memudahkan Sajiers dalam membuat lontong, serta ukurannya menjadi sama dan seimbang.

• REBUS DI DALAM PANCI PRESTO

Agar lontong matang dalam waktu cepet, gunakan panci presto. Oukup dengan merebusnya selama 20 menit, lontong akan matang sempurna. Namun ingat, jangan langsung mengangkat lontong dari panci presto setelah matang. Biarkan dahulu di dalam panci selama 20 menit hingga dingin di suhu ruang. Lau tiriskan. Saat akan dihidangkan, keluarkan lontong dari dalam oetakan.

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

GRID NETWORK TOUCH REAL AUDIENCE

Saji



DAPATKAN RAGAM RESEP MASAKAN SECARA AMAN & NYAMAN DALAM TABLOID SAJI VERSI DIGITAL

Tersedia di:

G
Gamedia
DIGITAL

pressreader

GET IT ON
Google Play

Download on the
App Store

Mari Membuat MENTEGA SENDIRI



Percaya atau tidak, hanya dengan satu bahan saja, Sajiers bisa membuat butter atau mentega homemade sendiri, lo! Ingin tahu caranya? Yuk, segera ikuti cara membuatnya yang mudah ala SAJI! Selanjutnya, gunakan mentega homemade buatan Sajiers untuk membuat aneka kue kering lebaran dan beragam sajian super istimewa.

How To

Untuk 800 gram

Bahan:
2 liter krim kental

Cara Membuat:

1. Tuang krim kental dingin ke dalam food processor.
2. Haluskan hingga pecah dan terpisah air dan lemaknya. Saring.
3. Letakkan gumpalan krim kental di atas baskom. Tuang air ke dalam baskom. Buang airnya ketika isi baskom tampak mulai keruh. Ulangi menuang dan membuang air sebanyak 3-4 kali sampai airnya tidak keruh lagi.
4. Tutup adonan krim kental dengan plastic wrap. Diamkan selama 15 menit. Tambahkan garam. Aduk hingga rata.
5. Cetak adonan di dalam wadah bentuk kotak (bisa menggunakan cetakan es batu). Dinginkan. Keluarkan dari wadah ketika akan digunakan.



Saran Kami

Variasi Mentega Rempah

1. Mentega Peterseli

Tambahkan 3/4 sdt peterseli yang diincang kasar ke dalam 2 sdm mentega. Aduk rata.



2. Mentega Lada Hitam

Tambahkan 3/4 merica hitam kasar ke dalam 2 sdm mentega. Aduk rata.



3. Mentega Aroma Pala

Tambahkan 1 sdm pala bubuk ke dalam 2 sdm mentega. Aduk rata.



5. Mentega Pedas

Tambahkan 1 sdt cabai bubuk ke dalam 2 sdm mentega. Aduk rata.



7. Mentega Rempah Italia

Tambahkan 1/4 sdt oregano dan 1/8 sdt daun thyme ke dalam 2 sdm mentega. Aduk rata.



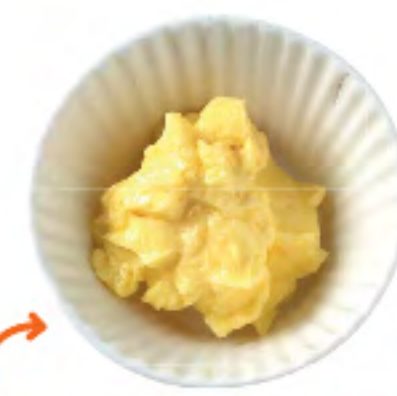
4. Mentega Bawang Putih

Tambahkan 1 siung bawang putih yang diincang halus ke dalam 2 sdm mentega. Aduk rata.



6. Mentega Jintan

Tambahkan 1/4 jintan bubuk ke dalam 2 sdm mentega. Aduk rata.



8. Mentega Keju Parmesan

Tambahkan 2 sdt keju parmesan bubuk ke dalam 2 sdm mentega. Aduk rata.



SEDAP GURIH AROMA MENTEGA

Dibandingkan margarin, mentega (butter) memiliki aroma lebih kuat dan harum. Tak heran jika hidangan yang diberi tambahan mentega akan lebih beraroma nan menggoda. Mari aplikasikan mentega buatan sendiri ke berbagai hidangan yang Sajiers olah di dapur tercinta!



Garlic Bread



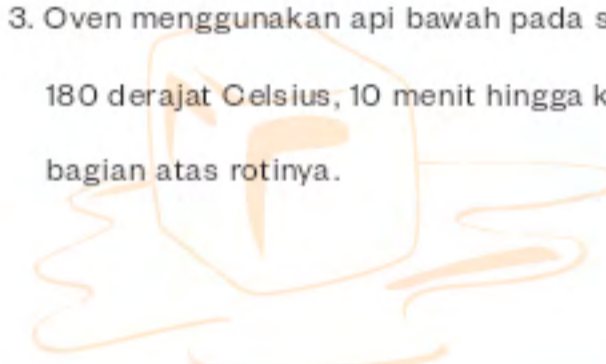
Untuk 12 buah

Bahan:

- 1 bh french toast, potong (bisa menggunakan roti tawar biasa)
- 2 sdm Mentega Bawang Putih (lihat SARAN KAMI)
- 1 1/2 sdm keju parmesan (bisa menggunakan keju cheddar yang parut halus)
- 1 sdt peterseli, cincang halus, peras

Cara Membuat:

1. Campurkan mentega, keju, dan peterseli. Aduk rata.
2. Oleskan ke atas french toast/roti tawar.
3. Oven menggunakan api bawah pada suhu 180 derajat Celsius, 10 menit hingga kering bagian atas rotinya.



Fruit Cake



Untuk 12 potong

Bahan:

- 125 gr coklat masak putih, lelehkan
- 150 gr fruit mix
- 350 gr Mentega (lihat HOW TO)
- 50 gr gula pasir halus
- 8 bh kuning telur
- 350 gr tepung terigu protein sedang
- 1/2 sdt baking powder
- 65 gr maizena
- 120 ml susu cair
- 7 bh putih telur
- 1/4 sdt garam
- 175 gr gula pasir halus
- 100 gr kacang mete, iris panjang, untuk taburan

Cara Membuat:

1. Cokelat masak putih dan gula pasir halus 7 menit sampai lembut. Masukkan coklat masak putih leleh. Kocok rata.
2. Tambahkan telur satu per satu, bergantian dengan sebagian tepung terigu sambil diayak dan dikocok rata.
3. Masukkan sisa tepung, baking powder, dan maizena sambil diayak, bergantian dengan menuang susu cair sambil dikocok rata. Tambahkan fruit mix. Aduk rata. Sisihkan.
4. Kocok putih telur dan garam sampai setengah mengembang. Masukkan gula pasir halus sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
5. Masukkan kocokan putih telur dan gula sedikit-sedikit ke dalam adonan cake sambil diaduk perlahan.
6. Tuang adonan ke dalam loyang loaf 26x10x7cm yang sudah diolesi mentega dan ditaburi tipis tepung terigu. Taburi kacang mete di atas adonan cake.
7. Oven menggunakan api bawah pada suhu 180 derajat Celsius, 50 menit sampai matang.



Chicken Kiev



Untuk 4 porsi

Bahan:

- 1 bh dada ayam, potong 2 bagian, belah 2
- 1/2 sdt kecap inggris
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt merica bubuk
- 100 gr Mentega Rempah Italia (lihat SARAN KAMI)
- 500 ml minyak, untuk menggoreng

Bahan Pencelup (Aduk Rata):

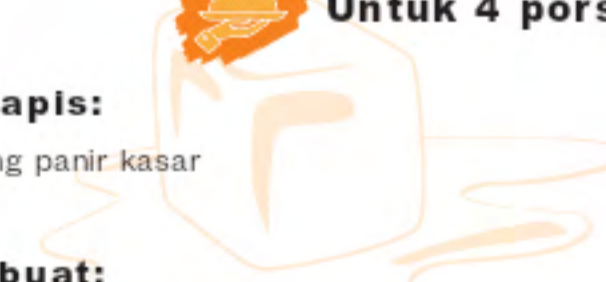
- 75 gr tepung terigu protein sedang
- 25 gr maizena
- 200 ml air es
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt merica bubuk
- 1 sdt bawang putih bubuk

Bahan Pelapis:

- 100 gr tepung panir kasar

Cara Membuat:

1. Ambil Mentega Rempah Italia. Bentuk lonjong. Simpan di dalam lemari es hingga beku. Sisihkan.
2. Lumuri ayam dengan kecap inggris, garam, dan merica bubuk. Diamkan 10 menit.
3. Ambil Mentega Rempah Italia yang sudah beku. Potong-potong. Ambil satu bagian dada ayam. Beri potongan Mentega rempah Italia di atasnya. Gulung dada ayam.
4. Celupkan ayam ke dalam campuran pencelup. Gulingkan di atas pelapis.
5. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai matang dan kecokelatan. Tiriskan.



Sedapnya Sajian DISANTAP DENGAN KETUPAT

Di luar momen Hari Raya Lebaran, kuliner khas Indonesia pun banyak yang cara bersantapnya disajikan dengan ketupat. Apa saja hidangan yang enak disajikan dengan ketupat? SAJI hadirkan 4 resepnya, yang bisa Sajiers hidangkan sebagai menu istimewa di meja makan.

KETUPAT KANDANGAN (KALIMANTAN SELATAN)



5 porsi

2 om lengkuas
1/4 sdt merica bubuk
1/2 sdt ketumbar bubuk
1/8 sdt jintan

Bahan Sambal:

5 bh cabai merah besar
6 bh cabai merah rawit
1 bh tomat merah
1/2 sdt terasi
1/4 sdt garam
1/4 sdt gula pasir
2 sdm minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

- Lumuri ikan dengan air asam jawa, garam, dan air jeruk nipis. Diamkan 45 menit. Panggang di atas bara api, sambil dibalik sampai matang. Sisihkan.
- Tumis bumbu halus, daun jeruk, dan serai sampai harum. Tuang santan. Masak sambil diaduk hingga mendidih.
- Masukkan ikan gabus. Masak hingga bumbu meresap. Angkat.
- Sambal, tumis cabai merah, cabai rawit, tomat, dan terasi sampai harum. Angkat. Taruh bahan sambal di atas oobek. Bubuhi garam dan gula. Haluskan.
- Sajikan ketupat bersama ikan kuah santan dan sambal.

Bahan:

5 bh ketupat, potong diagonal
600 gr ikan gabus, potong-potong
1/2 sdm air asam jawa, dari 1 sdt asam jawa dan 1 sdm air, larutkan
1 sdt garam
1 sdt air jeruk nipis
3 lbr daun jeruk, buang tulang daunnya
2 btg serai, memarkan
4 sdt garam
1/2 sdm gula pasir
1.500 ml santan, dari 1 btr kelapa
1 sdm bawang merah goreng, untuk taburan

Bumbu Halus:

2 om kunyit, bakar
4 btr kemiri, sangrai
1/2 sdt terasi, bakar
10 btr bawang merah
4 siung bawang putih
1 om jahe

KATUPEK SAYUA PADANG (SUMATERA BARAT)



8 porsi

5 bh cabai merah keriting
3 bh cabai merah besar
10 btr bawang merah
3 siung bawang putih
2 om jahe

Bahan Pelengkap:

8 bh ketupat
5 btr telur balado
100 gr kerupuk merah goreng
4 sdm bawang merah goreng, untuk taburan

Cara Membuat:

- Rebus daging di dalam 1.500 ml air sampai mendidih berkaldu. Ukur kaldunya 1.000 ml. Rebus kembali kaldu dan dagingnya.
- Tumis bawang merah, bumbu halus, daun salam, lengkuas, serai, dan daun jeruk sampai harum. Masukkan ke dalam rebusan daging.
- Tuang santan. Masak sambil diaduk sampai mendidih.
- Masukkanangka muda dan kacang panjang. Bubuhi merica, garam, dan gula merah. Masak sambil diaduk sampai matang.
- Tata ketupat di atas piring saji. Sajikan bersama sayur angka dan pelengkap.

Bahan:

250 gr daging sengkol, potong-potong
2 om
1.500 ml air
300 gr angka muda, potong-potong, rebus 1/2 matang
10 lonjorkacang panjang, potong 5 cm
5 btr bawang merah, iris halus
3 lbr daun salam
3 om lengkuas memarkan
2 btg serai, memarkan
3 lbr daun jeruk
1.000 ml santan, dari 1 btr kelapa
4 sdt garam
3 sdm gula merah sisir
1/4 sdt merica bubuk
4 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

2 om kunyit, bakar

TIPAT CATOK (BALI)



4 porsi

Bahan:

200 gr kacang panjang, potong 3 cm, rebus
100 gr taoge, rebus sebentar
2 bh mentimun, potong kecil
4 bh ketupat, potong-potong
2 bh tahu putih, goreng, potong-potong
50 gr kerupuk kanji goreng, untuk pelengkap
2 sdm bawang merah goreng, untuk taburan
2 sdm kecap manis, untuk penyajian

Bahan Bumbu Kacang:

200 gr kacang tanah goreng
2 sdm petis udang
4 bh cabai rawit
4 siung bawang putih
1 sdt garam
3 sdm gula merah, sisir halus

2 bh jeruk limau, peras, ambil airnya
100 ml air panas

Cara Membuat:

- Bumbu kacang, haluskan bawang putih dan cabai rawit hingga halus. Masukkan petis. Ulek rata.
- Tambahkan kacang goreng. Haluskan. Bubuhi garam dan gula. Ulek rata. Tuang air jeruk limau. Ulek rata. Tambahkan air panas. Aduk rata.
- Masukkan kacang panjang, taoge, mentimun, dan tahu. Aduk rata. Tambahkan ketupat. Aduk rata.
- Sajikan tipat catok bersama kerupuk kanji, taburan bawang merah, dan kecap manis.

KUPAT GLABET (TEGAL)



4 porsi

3/4 sdt garam
1/2 sdt gula pasir
500 ml minyak, untuk menggoreng
2 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus Sambal Goreng:

1/2 sdt terasi, goreng
4 btr bawang merah
2 siung bawang putih
6 bh cabai merah

Bahan Pelengkap:

4 bh ketupat, potong-potong
50 gr taoge, seduh, tiriskan
50 gr kerupuk mi kuning, goreng
100 gr kerupuk udang, goreng
2 sdm bawang goreng, untuk taburan
1 btg seledri, cincang, untuk taburan

Cara Membuat:

- Sayur kuning tempe, tumis bumbu halus, serai, dan daun salam sampai layu. Masukkan tempe yang sudah dijemur. Aduk rata.
- Tuang santan. Aduk rata. Bubuhi garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak di atas api kecil sambil diaduk sampai matang. Angkat. Sisihkan.
- Sambal goreng ayam dan telur, goreng ayam dan telur rebus secara bergantian sampai berkulit. Tiriskan.
- Tumis bumbu halus sampai harum. Tambahkan daun salam, lengkuas, serai, dan cabai. Aduk sampai layu. Masukkan ayam dan telur. Aduk rata.
- Tuang santan. Aduk rata. Bubuhi garam dan gula pasir. Masak di atas api kecil sambil diaduk hingga meresap.
- Sajikan ketupat bersama sayur tempe, sambal goreng ayam telur, dan pelengkap.

Bahan Sayur Kuning:

200 gr tempe, potong kotak, jemur hingga layu
1 btg serai, memarkan
1 lbr daun salam
150 ml santan kental, dari 1/2 btr kelapa
1/2 sdt garam
1/4 sdt merica bubuk
1/2 sdt gula pasir
2 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus Tempe:

1 om kunyit, bakar
2 btr kemiri, sangrai
4 btr bawang merah
2 siung bawang putih
1 om jahe
1/2 sdt ketumbar
1/4 sdt pala bubuk

Bahan Sambal Goreng:

1/2 ekor ayam, potong 8 bagian
4 btr telur, rebus
1 om lengkuas, memarkan
1 btg serai, memarkan
2 lbr daun salam
4 bh cabai merah, iris halus, goreng
300 ml santan, dari 1/2 btr kelapa

Talam Ebi

GURIHNYA BIKIN "NAGIH"

Kue tradisional yang satu ini memang pantas jadi favorit. Teksturnya lembut dan cita rasanya gurih, dengan taburan ebi di atasnya. Wah, membayangkannya saja sudah bikin pengen menyantapnya, ya! Yuk, sajikan Talam Ebi di Hari Raya Lebaran nanti!



1. Talam Ebi Untuk 44 Buah

Bahan Taburan:

75 gr ebi, rendam di air panas, tiriskan, sangrai, haluskan
2 bh oabai merah besar, haluskan
2 siung bawang putih, haluskan
1/4 sdt garam
1 sdm seledri, oinoang
1 sdm minyak, untuk menumis
2 bh oabai merah, iris, goreng sebentar, untuk taburan

Bahan I:

100 gr tepung beras
50 gr tepung sagu
1 sdm gula pasir
1 sdt garam
600 ml santan hangat, dari 1 btr kelapa
2 sdm minyak goreng, untuk olesan

Bahan II (Aduk Rata):

250 ml santan, dari 1 btr kelapa
4 sdm tepung beras
1/2 sdt garam

Cara Membuat:

1. Bahan taburan, panaskan minyak. Tumis oabai merah dan bawang putih hingga harum.
2. Tambahkan ebi. Bubuhi garam dan gula pasir. Aduk rata. Masukkan seledri oinoang. Aduk rata. Sisihkan.
3. Bahan I, campurkan tepung beras, tepung sagu, gula pasir, dan garam. Aduk rata. Tuang santan. Aduk rata.
4. Tuang adonan ke dalam owoing plastik yang sudah diolesi minyak, hingga setinggi 2/3 oetakan.
5. Kukus di atas api sedang, 10 menit sampai setengah matang.
6. Tuang campuran bahan II di atas bahan I sampai memenuhi oetakan. Kukus kembali 10 menit sampai matang. Angkat.
7. Keluarkan talam dari owoing. Taburi tumisan taburan dia atasnya. Tambahkan irisan oabai merah goreng.



2. Talam Ebi Pedas Untuk 16 Potong

Bahan Taburan:

50 gr ebi, rendam di air panas, tiriskan, sangrai, haluskan
50 gr kelapa sangrai
3 bh oabai rawit merah, haluskan
2 siung bawang putih, haluskan
1/2 sdt garam
1/4 sdt gula pasir
1 sdm seledri, oinoang
1 sdm minyak, untuk menumis

Bahan I:

100 gr tepung beras
50 gr tepung sagu
1 sdm gula pasir
1 sdt garam
600 ml santan hangat, dari 1 btr kelapa
2 sdm minyak goreng, untuk olesan

Bahan II (Aduk Rata):

250 ml santan, dari 1 btr kelapa
4 sdm tepung beras
1/2 sdt garam

Cara Membuat:

1. Bahan taburan, panaskan minyak. Tumis oabai merah dan bawang putih hingga harum. Tambahkan ebi. Bubuhi garam dan gula pasir. Aduk rata.
2. Menjelang diangkat, masukkan seledri oinoang. Aduk rata. Sisihkan.
3. Bahan I, campurkan tepung beras, tepung sagu, gula pasir, dan garam. Aduk rata.
4. Tuang santan. Aduk rata. Tuang adonan ke dalam loyang yang sudah diolesi minyak.
5. Kukus di atas api sedang, 10 menit sampai setengah matang.
6. Tuang campuran bahan II di atas adonan bahan I. Kukus kembali 10 menit sampai matang.
7. Saat akan disajikan, potong-potong kotak talam. Taburi tumisan taburan di atasnya.



3. Talam Lapis Ebi Untuk 16 Potong

Bahan Taburan:

50 gr ebi, rendam di air panas, tiriskan, sangrai, haluskan
100 gr ikan pindang, suwir
2 bh oabai merah besar, haluskan
2 siung bawang putih, haluskan
1/2 sdt garam
1/4 sdt gula pasir
1 sdm seledri, oinoang
1 sdm minyak, untuk menumis

Bahan I:

100 gr tepung beras
50 gr tepung sagu
1 sdm gula pasir
1 sdt garam
600 ml santan hangat, dari 1 btr kelapa
2 sdm minyak goreng, untuk olesan

Bahan II (Aduk Rata):

250 ml santan, dari 1 btr kelapa
4 sdm tepung beras
1/2 sdt garam

Cara Membuat:

1. Bahan taburan, panaskan minyak. Tumis oabai merah dan bawang putih hingga harum. Tambahkan ebi dan ikan. Bubuhi garam dan gula pasir. Aduk sampai hampir kering.
2. Menjelang diangkat, masukkan seledri oinoang. Aduk rata. Sisihkan.
3. Bahan I, campurkan tepung beras, tepung sagu, gula pasir, dan garam. Aduk rata. Tuang santan. Aduk rata. Tuang adonan ke dalam loyang yang sudah diolesi minyak.
4. Kukus di atas api sedang, 10 menit sampai setengah matang.
5. Tuang bahan II di atas adonan bahan I. Kukus kembali 10 menit sampai matang. Dinginkan.
6. Saat akan disajikan, potong-potong kotak talam. Taburi tumisan taburan di atasnya.

BISA JUGA DIBUAT

4. TALAM TALAS AYAM EBI

Tambahkan 150 gr talas yang sudah dikukus dan dihaluskan ke dalam adonan bahan I pada resep Talam Ebi. Tambahkan juga 100 gr ayam giling ke dalam bahan taburan yang ditumis pada resep TALAM EBI.

5. TALAM AYAM TELUR ASIN

Tambahkan oinoangan 5 bh kuning telur asin ke dalam bahan taburan yang ditumis pada resep TALAM EBI.

6. TALAM EBI AROMA

Tambahkan irisan halus 1/2 btrg bunga kecombrang ke dalam bahan taburan yang ditumis pada resep TALAM EBI.

7. TALAM EBI AROMA TERASI

Tambahkan 1/2 sdm terasi yang sudah dibakar dahulu ke dalam bahan taburan yang ditumis pada resep TALAM EBI.

Sentuhan Segar BERBUMBU BELIMBING SAYUR

Untuk menghadirkan cita rasa gurih sekaligus segar pada masakan, Sajiern bisa menambahkan belimbing sayur atau belimbing wuluh sebagai bumbunya. Masakan apa saja yang makin sedap dan segar ditambahkan belimbing sayur? Mari sajikan untuk menyeimbangkan sajian serba lezat di momen Hari Raya!

Garang Asam

Untuk 8 porsi

Bahan:

1 ekor	ayam, potong 16 bagian
8 bh	belimbing sayur, potong-potong
4 bh	tomat hijau, potong-potong
8 bh	cabai rawit merah, potong serong
1 1/8 sdm	garam
1 sdm	gula pasir

1/2 sdt	merica bubuk
12 btr	bawang merah,
6 siung	bawang putih, iris tipis
16 lbr	daun pisang, untuk membungkus

Alasi plastik tahan panas food grade. Sendokkan campuran bahan di atas daun. Bungkus bentuk tum. Semat bagian atasnya dengan lidi.

3. Kukus di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang, 45 menit sampai matang.

Cara Membuat:

1. Aduk rata semua bahan.
2. Ambil dua lembar daun pisang.



Sambal Belimbing Sayur

Untuk 3 porsi

Bahan:

2 bh	cabai merah besar
8 bh	cabai merah keriting
6 bh	cabai rawit merah
6 btr	bawang merah
2 sdt	terasi, bakar
1 sdt	garam
1 sdt	gula merah sisir
5 bh	belimbing sayur, potong-potong

Cara Membuat:

1. Ulek rata cabai merah besar, cabai merah keriting, cabai rawit merah, bawang merah, terasi, garam, dan gula merah.
2. Tambahkan blimbing sayur. Ulek asal rata.



Pindang Bandeng

Untuk 8 porsi

Bahan:

2 ekor	ikan bandeng, bersihkan, potong 4 bagian	2 btg	serai, memarkan
1 sdt	air jeruk nipis	4 cm	kunyit, bakar, memarkan
1 sdt	garam	2 cm	jahe, bakar, memarkan
1.500 ml	air	3 cm	lengkuas, bakar, memarkan
10 btr	bawang merah, bakar, memarkan	1 1/2 sdm	air asam jawa, dari 1/2 sdm asam jawa dan 2 sdm air, larutkan
4 siung	bawang putih, bakar, memarkan	5 sdm	kecap manis
5 bh	cabai merah besar, bakar, potong 2 cm	6 bh	belimbing sayur, potong-potong
10 bh	cabai rawit utuh	1/2 sdm	garam
3 lbr	daun salam	1 sdt	gula pasir

Cara Membuat:

1. Lumuri bandeng dengan air jeruk dan garam. Diamkan 10 menit.
2. Didihkan air. Masukkan bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai rawit, daun salam, serai, kunyit, jahe, dan lengkuas. Masak di atas api sedang hingga bumbu harum.
3. Masukkan ikan. Bubuhi kecap manis, air asam jawa, garam, dan gula pasir. Tambahkan belimbing sayur. Masak sampai matang.



Belimbing Sayur

SEBUTAN LAIN

Di sebagian wilayah di Indonesia dikenal dengan sebutan belimbing wuluh atau belimbing buluh. Tanamannya diduga berasal dari Kepulauan Maluku. Pada perkembangannya, tanaman ini tumbuh bebas di sejumlah wilayah di Asia Tenggara dan Asia Selatan, seperti Indonesia, Filipina, Myanmar, Malaysia, hingga Sri Lanka.

PENGUNAAN

Tanaman dengan buah sangat masam ini kerap terlihat di pekarangan rumah. Buahnya sering digunakan sebagai bumbu masakan tradisional, manisan, hingga campuran ramuan jamu. Beberapa masakan tradisional yang menggunakannya sebagai bumbu masakan di antaranya garang asem, kuah asam padeh, pindang kuah asam, ikan kuah asam, atau sambal.

KHASIAT

Selain untuk bumbu masakan, belimbing sayur memiliki beragam manfaat bagi kesehatan dan kecantikan. Seperti mengobati diabetes, batuk, hipertensi, sariawan, sakit gigi, hingga jerawat.

CARA MENGERINGKAN

Belimbing sayur juga sering digunakan dalam kondisi yang telah dikeringkan, disebut asam sunti. Dikeringkan dengan cara dijemur di bawah terik matahari sambil dibolak-balik sampai layu dan berubah warna menjadi cokelat lalu ditaburi garam. Penjemuran bisa selama 2 minggu hingga benar-benar kering. Setelah kering, taruh di dalam wadah kedap udara dan simpan di dalam kulkas.



Lapis Legit Moka Prunes ISTIMEWA UNTUK HARI RAYA

Lapis legit merupakan cake yang sangat istimewa dan mewah. Bukan hanya cita rasanya yang super lezat dan legit, tapi juga cara membuatnya yang butuh kesabaran. Cake-nya terdiri dari beberapa lapisan yang sangat tipis dan terbuat dari bahan-bahan premium, dengan lebih banyak butter (mentega) dan kuning telur. Sangat pas disajikan pada momen spesial, seperti Hari Raya Lebaran. Nah, agar sukses membuatnya, Sajiers wajib mengikuti trik membuat lapis legit dari SAJI.



Lapis Legit Moka Prunes

Untuk 20 potong

Bahan:

75 gr	terigu protein sedang
150 gr	margarin, dinginkan
450 gr	mentega asin, dinginkan
2 sdm	kental manis putih
40 bh	(800 gr) kuning telur
400 gr	gula pasir halus
1/2 sdt	garam

15 gr	maizena
25 gr	susu bubuk
1 sdt	pasta moka
300 gr	buah prunes, pipihkan

Cara Membuat:

1. Kocok margarin dan mentega asin 15 menit sampai putih. Tambahkan kental manis. Kocok rata. Sisihkan.
2. Kocok kuning telur, gula pasir halus, dan garam sampai mengembang. Tuang ke dalam campuran margarin sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
3. Tambahkan terigu, maizena, dan susu bubuk sambil diayak dan diaduk rata.
4. Bagi adonan menjadi 2 bagian. Satu bagian ditambahkan pasta moka. Aduk rata. Satu bagian lagi biarkan putih.
5. Ambil 100 gr adonan moka. Tuang ke dalam loyang ukuran 20x20x7 cm yang sudah dialasi kertas roti, tanpa diolesi margarin. Ratakan adonan. Oven selama 5 menit menggunakan api atas pada suhu 190 derajat Celsius. Keluarkan dari oven. Tekan-tekan cake hingga merata.
6. Tuang kembali 85 gr adonan moka. Oven 5 menit menggunakan api atas. Tekan-tekan hingga merata sebelum menuang adonan di atasnya. Lakukan menuang adonan moka sampai 3 lapis.
7. Selanjutnya, tuang adonan putih di atas cake moka. Oven selama 5 menit menggunakan api atas. Tekan-tekan cake sebelum menuang adonan putih yang kedua.
8. Pada lapisan kedua, tata prunes di atasnya. Lakukan menuang adonan putih sebanyak 3 lapis.
9. Lalu bergantian kembali menuang adonan moka sebanyak 3 lapis.
10. Lakukan menuang adonan dan melapis antara adonan putih dan moka, masing-masing sebanyak 3 lapis lalu mengovennya menggunakan api atas selama 5 menit untuk setiap lapis, sampai semua adonan habis.

TRIK SUKSES MEMBUAT LAPIS LEGIT

Lapis legit kerap disebut sebagai oake peninggalan zaman Belanda, dengan nama lain spekoek. Padahal, kue ini justru tak akan Sajiers temukan di Negeri Kincir Angin. Bisa jadi lapis legit merupakan pengembangan dari spekoek atau kue lapis berbumbu rempah.

Selanjutnya, kreativitas nenek moyang kita lah yang kemudian menghasilkan oake nan legit dan kaya rasa ini. Pembuatan lapis legit juga membutuhkan banyak trik, lo. Tanpa mengikuti triknya, tekstur oake hanya akan seperti butter type oake saja. Syarat untuk membuat lapis legit yang enak, antara lain:

- Harus moist dan oily, tidak boleh kering.
- Teksturnya harus khas, tidak mirip sponge cake atau butter type oake.
- Tiap lapisannya harus tampak terlihat jelas dan lurus.
- Tiap lapisannya harus benar-benar tipis dan ketebalannya harus sama.

Nah, untuk menghasilkan lapis legit yang enak dan sempurna bentuknya, ada beberapa trik tertentu yang harus dan wajib Sajiers lakukan!

1. AGAR MOIST DAN OILY

- Perhatikan bahannya. Jumlah penggunaan margarin harus sedikit saja, dibandingkan butter (mentega). Atau, gunakan mentega saja.
- Tidak pula menggunakan putih telur, tetapi bagian kuning telurnya saja, yang mengandung banyak lemak.
- Pemanggangan pun harus dilakukan dengan suhu yang tepat agar oake tidak kering, mengingat lapisannya sangat tipis sehingga mudah mengering jika apinya terlalu besar.

2. AGAR TERCIPTA TEKSTUR YANG KHAS

Teknik pembuatannya harus benar, yakni dengan cara:

- Mentega harus dingin ketika dikocok agar tidak mencair selagi dikocok. Oleh karena proses pengocokannya berlangsung lama, maka mentega yang dikocok harus betul-betul berubah menjadi putih.
- Mencampur mentega dengan margarin akan sangat membantu proses pengocokan. Namun ingat, jumlah margarinnya tidak boleh banyak.
- Kuning telur dikocok secara terpisah dahulu, kemudian disatukan dengan mentega dan dikocok hingga mengembang.
- Langkah berikutnya, barulah menambahkan tepung terigu. Ingat, tahapan ini tidak boleh terbalik, ya!
- Pengadukan harus selalu dilakukan setiap kali Sajiers akan menuang adonan, agar adonan tidak menjadi terpisah.

3. AGAR TIAP LAPISAN TERBENTUK CANTIK

- Pengovenan harus dilakukan sampai permukaan oake tampak berwarna kecokelatan dan bagian dalam oake matang.
- Maka, perlu pengaturan besarnya api dan jarak loyang terhadap api. Dengan kata lain, jarak loyang tidak terlalu jauh dan tidak terlalu dekat dengan api. Bila terlalu jauh, cake akan menjadi kering. Bila terlalu dekat, oake akan lekas menyokelat sebelum bagian dalamnya matang sempurna.
- Pengovenan dilakukan dengan api atas.
- Agar tiap lapisan menjadi lurus, begitu setiap lapisan matang, tekan-tekan oake dengan bagian bawah mug yang datar, agar setiap lapisan saling menempel sempurna, lurus, dan tidak berongga.

4. AGAR TIAP LAPISAN SAMA TEBAL

- Adonan harus dituang dengan cara ditimbang.
- Tahap ini paling sulit dilakukan jika menggunakan loyang khusus lapis legit yang bulat karena bagian bawah Loyang biasanya memiliki diameter lebih kecil daripada diameter bagian atasnya, sehingga jumlah adonan yang harus dituang menjadi berbeda.



5. MENYAJIKAN LAPIS LEGIT

- Lapis legit sebaiknya dipotong setelah didinginkan dahulu di suhu ruang, agar tekstur, aroma, dan kelembapan oake-nya menjadi pas.
- Sajikan dalam irisan tipis saja karena kue ini mengandung terlalu banyak lemak.

6. PENGEMBANGAN LAPIS LEGIT

- Lapis legit dapat dikembangkan dengan berbagai tambahan isi dan rasa.
- Misalnya, ditambahkan keju, ookekat, kenari, atau fruit mix dan buah kering lainnya.
- Cita rasanya pun bisa divariasikan dengan diberi tambahan bahan aromatik, seperti moka atau pandan.
- Perlu diperhatikan ketika menambahkan bahan isi, yakni harus diiris sekecil dan sepipih mungkin terlebih dulu agar tak mengganggu tekstur setiap lapisan cake-nya.

Peluang Usaha SAJI

Risoles tak hanya enak diisi dengan bahan yang gurih saja, lo. Dengan isi manis pun risoles pasti langsung jadi favorit. Sajiers bisa menjadikannya ide jualan frozen food hingga sajian istimewa untuk Hari Raya Lebaran nanti. Mari coba semua resepnya!

Hasil Survey

Variasi rasa risoles

88%
ASIN



12%
MANIS



Isi risoles manis favorit

69%
KEJU



14%
BUAH



13%
VLA



4%
SELAT



Isi risoles asin favorit

71%
AYAM



18%
KEJU



11%
SOSIS



Warna kulit risoles favorit

84%
KLASIK



14%
COKELAT



2%
HIJAU



Variasi toping favorit

63%
KEJU



33%
SAUS



4%
BUAH



Super Lezat

RISOLES ISI GURIH & MANIS



Untuk 12 buah

Risoles Ayam Jamur

Bahan Kulit:

300 gr tepung terigu protein sedang
1/2 sdt garam
1 btr telur, kocok lepas
1 btr kuning telur
600 ml susu cair
30 gr margarin, lelehkan
150 gr putih telur, untuk penเคลup
150 gr tepung roti kasar, untuk pelapis

Bahan Isi:

2 bh paha ayam atas bawah, buang tulangnya, potong 1x1 cm
150 gr jamur kancing, iris halus
2 bh wortel, potong kotak 1/2 cm, rebus
3 btr bawang merah, iris halus
2 siung bawang putih, cincang halus
1 sdt saus tiram
1/4 sdt garam
1/4 sdt merica bubuk
50 ml air
1 sdm minyak, untuk menumis
500 ml minyak, untuk menggoreng

Cara Membuat:

1. Isi, panaskan minyak. Tumis bawang merah dan bawang putih. Masukkan ayam. Aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan jamur kancing dan wortel. Bubuhi saus tiram, garam, dan merica bubuk. Aduk rata. Tuang air. Masak sambil sesekali diaduk hingga meresap. Dinginkan
3. Kulit, aduk rata telur, garam, susu cair, dan margarin.
4. Tuang campuran telur sedikit-sedikit sambil diaduk ke dalam tepung terigu yang sudah diayak. Aduk rata.
5. Buat dadar tipis-tipis di atas wajan datar antilengket diameter 14 cm. Lakukan mendadar sampai adonan habis.
6. Ambil selembar kulit dadar. Sendokkan bahan isi di atasnya. Lipat sisi kanan dan kiri kulit. Gulung.
7. Celupkan ke dalam putih telur. Gulingkan di atas tepung roti kasar hingga terbalut rata.
8. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai kuning keemasan. Tiriskan.

Risoles Diplomat Keju

Bahan:

500 ml susu cair
1 btr telur
1 bh kuning telur
1 sdt garam
200 gr tepung terigu protein sedang
1 sdm margarin, lelehkan
100 gr keju cheddar, parut

Bahan Isi:

200 ml susu cair
100 gr gula pasir halus
15 gr maizena
15 gr tepung terigu protein sedang
1 bh kuning telur
25 gr margarin
1/2 sdt pasta vanila
150 gr krim kocok, dari 50 gram krim bubuk dan 100 gram air es, kocok mengembang

Bahan Pencelup (Aduk Rata):

100 gr tepung terigu protein sedang
150 ml air

Bahan Pelapis:

200 gr tepung panir kasar

Cara Membuat:

1. Isi, campur susu cair, gula, maizena, dan tepung terigu. Aduk rata. Masak di atas api kecil sambil diaduk hingga meletup-letup. Matikan api. Aduk-aduk hingga uapnya hilang.
2. Tambahkan kuning telur. Aduk cepat. Nyalakan kembali api. Aduk hingga meletup-letup kembali. Tambahkan margarin dan pasta vanila. Aduk rata hingga margarin larut. Angkat. Dinginkan di suhu ruang.
3. Kocok lembut adonan isi. Tambahkan krim kocok. Kocok rata. Dinginkan di dalam lemari es.
4. Kulit, campurkan susu cair, telur, kuning telur, garam, dan margarin. Aduk rata. Tuang sedikit-sedikit ke dalam tepung terigu yang sudah diayak. Aduk rata hingga licin. Saring.
5. Tuang adonan ke atas wajan antilengket diameter 12 cm. Buat dadar tipis. Lakukan sampai adonan habis.
6. Ambil 1 lembar kulit, beri adonan isi. Taburi keju. Lipat kanan dan kiri kulit. Gulung.
7. Celupkan ke dalam pencelup. Gulingkan di atas tepung panir hingga terbalut rata. Bekukan.
8. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang hingga berkulit. Tiriskan dengan cara berdiri.



Untuk 16 buah

MODIFIKASI Risoles



Peluang Usaha SAJI



Risoles Ayam Jamur Keju

Tambahkan 75 gr keju cepat leleh parut ke dalam bahan isi pada resep Risoles Ayam Jamur.



Risoles Ayam Jamur Makaroni

Tambahkan 100 gr makaroni yang sudah direbus ke dalam bahan isi pada resep Risoles Ayam Jamur.



Risoles Ayam Jamur Oriental

Tambahkan 1/2 sdt angkak yang sudah diseduh 2-3 kali dengan air panas dan dihaluskan ke dalam bahan isi pada resep Risoles Ayam Jamur.



Risoles Ayam Jamur Pedas

Tambahkan 1 sdt cabai bubuk dan 2 bh cabai rawit iris ke dalam bahan isi pada resep Risoles Ayam Jamur.

Risoles Diplomat Nangka

Ganti bahan keju dengan potongan 200 gr nangka pada resep Risoles Diplomat Keju. Lipat kulit risoles bentuk kotak.



Risoles Diplomat Apel

Ganti bahan keju dengan potongan 200 gr apel malang pada resep Risoles Diplomat Keju. Lipat kulit risoles bentuk segitiga.



Risoles Diplomat Strawberry

Tambahkan 5 tetes pewarna merah muda ke dalam bahan kulit pada resep Risoles Diplomat Keju. Ganti keju pada bahan isi dengan 200 gr buah stroberi yang dilumatkan.



Risoles Diplomat Cokelat

Tambahkan 1 sdt pasta cokelat ke dalam bahan kulit pada resep Risoles Diplomat Keju. Ganti bahan keju dengan cincangan 100 gr cokelat masak pekat.



Serba Steak

FAVORIT SI KECIL 12 BULAN+

Si kecil yang sudah berusia 12 bulan atau lebih, tentu sudah mulai bisa mengeksplorasi berbagai jenis bahan makanan. Nah, kali ini SAJI mengajak Sajiers untuk kreatif mengolah sumber protein hewani buat si kecil yang tentu semakin aktif. Dengan 3 resep serba steak antibosan ini, si kecil pasti makin lahap makannya.

1. Steak Ayam Krispi Saus Jamur



2 porsi

Bahan:
200 gr dada ayam tanpa kulit dan tulang, belah dua melebar
2 sdm tepung terigu protein sedang
1 btr telur, kocok lepas, untuk pencelup
300 ml minyak, untuk menggoreng

Bahan Saus Jamur:

1 sdm margarin
50 gr bawang bombay, iris tipis
2 siung bawang putih, cincang halus
75 gr jamur kancing segar, iris tipis
1 sdt kecap inggris
1 sdt kecap manis
250 ml kaldu ayam
2 sdm tepung terigu
1/2 sdt garam
1/8 sdt merica bubuk bubuk
1/4 sdt gula pasir
1/8 sdt pala bubuk

Bahan Pelapis (Aduk Rata):

100 gr tepung terigu serbaguna
2 sdt maizena
1/2 sdt garam
1/8 sdt merica bubuk
1/4 sdt kaldu jamur

Bahan Pelengkap:

150 gr kentang, potong panjang, goreng
60 gr wortel, potong panjang 3 cm, rebus matang
60 gr buncis, potong 3 cm, rebus matang

Cara Membuat:

- Steak ayam, lumuri dada ayam dengan 2 sdm tepung terigu. Celupkan ke dalam bahan pencelup. Masukkan ke dalam bahan pelapis sambil diremas-remas.
- Goreng ayam di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang hingga matang dan kecokelatan. Angkat. Tiriskan.
- Saus, panaskan margarin. Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Masukkan jamur. Aduk rata hingga jamur layu. Masukkan terigu. Aduk hingga berbutir. Tuang kaldu secara perlahan dan bertahap sambil diaduk hingga licin.
- Bubuhi kecap inggris, kecap manis, garam, merica bubuk, gula pasir, dan pala bubuk. Aduk rata. Masak hingga meletup-letup. Angkat.
- Sajikan steak ayam bersama saus jamur dan pelengkap.

Estimasi Kandungan Gizi:

	Per Resep	Per Porsi
Energi	917,8 kkal	458,9 kkal
Karbohidrat	98,5 gr	49,2gr
Protein	65,5 gr	32,7 gr
Lemak	28,2 gr	14,1gr

2. Hamburger Steak



2 porsi

Bahan Steak:

175 gr daging sapi giling
10 gr tepung roti putih kasar
15 ml susu cair
30 gr telur, kocok lepas
1/2 sdt garam
1/4 sdt merica bubuk bubuk
1/4 sdt pala bubuk
125 gr bawang bombay, cincang halus, tumis dengan 2 sdt minyak hingga kecokelatan
2 sdm minyak goreng, untuk menumis

Bahan Saus:

1/3 bh bawang bombay, tumis
1 siung bawang putih cincang
1 sdm margarin
2 sdt kecap asin
50 ml kaldu ayam homemade
1/4 sdt garam
1/8 sdt merica bubuk
1/4 sdt gula pasir

Cara Membuat:

- Hamburger steak, campur tepung roti dengan susu cair. Biarkan sebentar.
- Aduk rata semua bahan steak dan 2/3 bagian bawang bombay yang sudah ditumis.
- Bagi 2 adonan steak sama besar. Bentuk oval. Pipihkan sedikit.
- Panaskan minyak. Panggang steak di atas pan antilengket, di atas api kecil sampai kecokelatan. Balikkan steak. Panggang sampai kedua sisinya matang. Angkat. Sisihkan.
- Saus, panaskan margarin. Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan 1/3 bagian bawang bombay yang sudah ditumis. Aduk rata.
- Tambahkan kecap asin dan kaldu ayam. Bubuhi garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak hingga mendidih. Sisihkan.
- Nasi, campurkan nasi dengan 1 sdt margarin. Aduk rata. Bagi nasi menjadi 2 bagian. Cetak menggunakan cetakan berbentuk me narik.
- Sajikan hamburger steak bersama saus, nasi, dan pelengkap.

Estimasi Kandungan Gizi:

	Per Resep	Per Porsi
Energi	852,6 kkal	426,3 kkal
Karbohidrat	41,7 gr	20,8 gr
Protein	47,3 gr	23,6 gr
Lemak	55,3 gr	27,6 gr

3. Steak Ikan Saus Tomat



2 porsi

Bahan:

200 gr ikan tenggiri fillet
1 sdm minyak goreng
1/2 sdt garam
1/8 sdt merica bubuk
1/4 sdt oregano

Bahan Kentang Tumbuk:

150 gr kentang (berat tanpa kulit), rebus, haluskan
75 ml susu cair
1 sdt margarin
1/4 sdt garam
1/8 sdt merica bubuk
1/8 sdt pala bubuk

Bahan Bayam Keju (Aduk Rata):

100 gr daun bayam, rebus 1 menit, tiriskan
25 gr keju cepat leleh, potong dadu 1/2 cm

Bahan Saus:

30 gr bawang bombay, potong dadu
1 siung bawang putih, cincang
1 sdt margarin
50 gr tomat merah, buang biji, seduh dengan air panas, kupas, cincang halus

2 sdm saus tomat
100 ml kaldu ayam
1/2 sdt gula pasir
1/2 sdt garam
1/8 sdt merica bubuk
1/2 sdt maizena, larutkan dengan 1 sdm kaldu ayam

Cara Membuat:

- Kentang tumbuk, campur semua bahan di dalam panci antilengket. Aduk rata hingga semua bahan lembut. Sisihkan.
- Saus, panaskan margarin, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum. Masukkan tomat dan saus tomat. Tuang kaldu. Bubuhi gula, garam dan merica bubuk. Masak di atas api kecil hingga tomat hancur dan menyatu dengan kaldu dan bumbu. Beri larutan maizena. Aduk hingga meletup-letup. Angkat. Sisihkan.
- Steak ikan, lumuri ikan dengan garam, merica, dan oregano. Diamkan di lemari es 15 menit.
- Panaskan minyak. Panggang ikan di atas wajan antilengket hingga kedua sisinya matang. Angkat.
- Sajikan steak ikan bersama kentang tumbuk, bayam keju, dan saus.

Estimasi Kandungan Gizi:

	Per Resep	Per Porsi
Energi	718,5 kkal	359,2 kkal
Karbohidrat	41,2 gr	20,6 gr
Protein	57,2 gr	28,6 gr
Lemak	35,2 gr	17,6 gr



SARAN MAKAN UNTUK BAYI MPASI (USIA 6 BULAN+)

Setiap resep selingan buah masing-masing dapat menghasilkan 2 porsi. Namun bila dirasa porsi masih terlalu banyak bagi bayi, Sajiers bisa membaginya menjadi 3 porsi, sehingga tabel nilai gizi pada tiap resep tinggal dibagi 3.

Untuk bayi usia 6 bulan, pemberian MPASI sebaiknya dilakukan bertahap. Di awal bisa diberikan selingan buah sebanyak 2-3 sendok makan setiap kali makan. Jadwal makan si kecil disarankan 2 kali dalam sehari, di sela pemberian ASI setiap 2-3 jam sekali (sekehendak bayi ingin menyusu).

Misalnya, pukul 06.00 ASI, 09.00 MPASI (selingan buah). Dilanjutkan pukul 12.00 ASI, 15.00 ASI, 18.00 MPASI (selingan buah), dan pukul 21.00 ASI. Seiring waktu dan perkembangan usia bayi, frekuensi pemberian MPASI bisa ditingkatkan, dari 2x dalam sehari menjadi 3x dalam sehari. Artinya, setelah selama 1-2 minggu mendapatkan MPASI pertama dan bayi sudah mengalami penyesuaian, berikutnya bisa ditambahkan porsi.



Serabi Oncom Pedas

 9 buah

Bahan Serabi:

500 ml	santan, dari 1/2 btr kelapa, sisihkan sisa parutan kelapanya
200 gr	tepung terigu protein sedang
1/2 sdt	garam
1 btr	telur ayam, kocok lepas
1 sdt	baking powder

Bahan Topping:

200 gr	oncom, bakar, cincang kasar
1 btg	serai, memarkan
2 bh	cabai rawit merah, iris
1 sdt	garam
1/2 sdt	gula merah
1/4 sdt	merica bubuk
100 ml	santan, dari 1/4 btr kelapa
2 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

2 btr	bawang merah
1 siung	bawang putih
1 cm	kencur
4 bh	cabai merah keriting

Cara Membuat:

1. Topping, tumis bumbu halus dan serai sampai harum. Tambahkan cabai rawit. Tumis sampai layu. Masukkan oncom. Bubuhi garam, gula, dan merica. Tuang santan. Masak sampai santan meresap dan kering. Aduk rata. Sisihkan.
2. Panaskan cetakan serabi dari tanah liat. Beri parutan kelapa. Aduk-aduk parutan kelapa sampai berminyak. Angkat dan buang parutan kelapa.
3. Serabi, rebus santan sambil diaduk sampai mendidih. Angkat. Biarkan hangat.
4. Aduk rata tepung terigu, garam, dan telur. Tuang santan hangat sedikit-sedikit sambil dikepok-kepok dengan kecepatan rendah selama 20 menit. Diamkan adonan 30 menit. Tambahkan baking powder. Aduk rata.
5. Tuang satu sendok sayur adonan ke dalam cetakan serabi yang sudah dipanaskan di atas api besar. Biarkan sampai berlubang-lubang. Kecilkan api. Taburi bahan topping. Tutup cetakan serabi dan biarkan adonan matang. Sajikan hangat.



Serabi Ala Pizza

 15 buah

Bahan:

200 gr	tepung terigu protein sedang
2 btr	telur ayam
2 sdt	ragi instan
325 ml	santan, dari 1 btr kelapa, sisihkan sisa parutan kelapanya
1/4 sdt	garam
2 sdm	minyak, untuk olesan

Bahan Topping:

1 siung	bawang putih, cincang halus
100 gr	daging giling
50 gr	wortel, potong kotak kecil, rebus
1 bh	tomat, buang biji dan kulitnya, cincang halus
75 gr	saus tomat
3/4 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
3/4 sdt	gula pasir
100 ml	air
1 sdm	minyak, untuk menumis
75 gr	keju cepat leleh, parut, untuk taburan

Cara Membuat:

1. Topping, panaskan minyak. Tumis bawang putih hingga harum. Tambahkan daging giling. Masak hingga berubah warna.
2. Masukkan wortel dan tomat. Bubuhi saus tomat, garam, merica, dan gula. Aduk rata. Tambahkan air. Masak hingga kental dan bumbu meresap. Angkat. Sisihkan.
3. Aduk tepung terigu, telur, dan ragi instan. Tuang santan sedikit-sedikit sambil dikepok-kepok selama 15 menit. Bubuhi garam. Aduk rata. Diamkan adonan 1 jam.
4. Panaskan cetakan serabi dari tanah liat. Beri parutan kelapa. Aduk-aduk parutan kelapa sampai berminyak. Angkat dan buang parutan kelapa.
5. Tuang adonan ke dalam cetakan serabi. Biarkan sampai berlubang-lubang dan 3/4 matang. Kecilkan api.
6. Oleskan tumisan topping di atas serabi. Taburi keju cepat leleh di atasnya. Tutup cetakan. Biarkan adonan matang dan keju meleleh. Sajikan hangat.

VARIASI FAVORIT Serabi & Toppingnya

Hanya diberi topping gula merah sisir atau tumisan oncom saja, serabi sudah enak dan gurih rasanya. Apalagi jika Sajiers mengombinasikannya dengan bahan lain sebagai topping plus siraman sausnya. Pas buat ide jualan selama Ramadan sebagai menu takjil hingga suguhan istimewa di hari Raya nanti.



Serabi Siram Mayo

 12 buah

Bahan:

200 gr	tepung terigu protein sedang
2 btr	telur
2 sdt	ragi instan
325 ml	santan, dari 1 btr kelapa, sisihkan sisa parutan kelapanya
1/4 sdt	garam

Bahan Topping:

2 bh	sisir sapi, iris
2 bh	daging burger, potong-potong
15 btr	telur

Bahan Saus Mayo (Aduk Rata):

100 gr	mayonaise
50 gr	kental manis
1/2 sdt	garam

1/8 sdt	merica bubuk
1 sdt	air jeruk nipis

Cara Membuat:

1. Panaskan cetakan serabi dari tanah liat. Beri parutan kelapa. Aduk sesekali sampai parutan kelapa berminyak. Angkat dan buang parutan kelapa.
2. Serabi, aduk tepung terigu, telur, dan ragi instan. Tuang santan sedikit-sedikit sambil dikepok-kepok selama 15 menit.
3. Tambahkan garam. Aduk rata. Diamkan adonan selama 1 jam.
4. Panaskan kembali cetakan serabi. Tuang adonan. Biarkan sampai adonan berlubang-lubang. Kecilkan api. Taburi bahan topping. Tutup cetakan serabi dan biarkan adonan matang.
5. Sajikan bersama siraman saus mayo.



Serabi Daging Lada Hitam

 10 buah

Bahan:

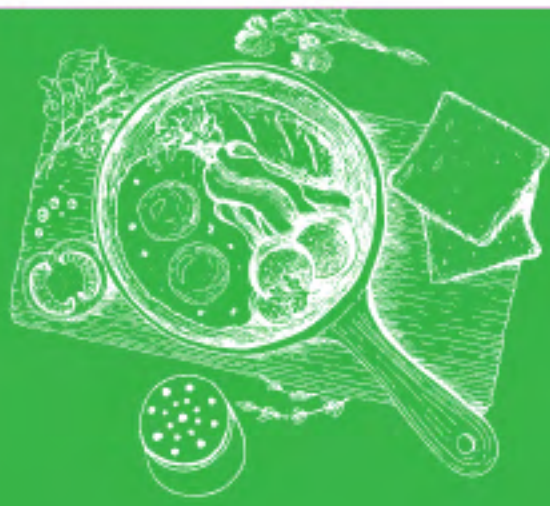
200 gr	tepung terigu protein rendah
1/2 sdt	garam
1 btr	telur, kocok lepas
500 ml	santan hangat, dari 1/2 btr kelapa, sisihkan sisa parutan kelapanya
1 sdt	baking powder

Bahan Topping:

2 siung	bawang putih, cincang
50 gr	daging sapi giling
50 gr	kentang, potong kotak kecil, goreng
1/2 sdm	kecap manis
1/2 sdm	saus tiram
1/2 sdt	garam
1/2 sdt	merica hitam kasar
1/4 sdt	gula pasir
1 sdm	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Topping, tumis bawang putih hingga harum. Tambahkan daging giling. Aduk hingga berubah warna. Masukkan kentang. Bubuhi kecap manis, saus tiram, garam, merica hitam kasar, dan gula pasir. Aduk rata. Masak hingga matang. Angkat, sisihkan.
2. Panaskan cetakan serabi dari tanah liat. Beri parutan kelapa. Aduk-aduk parutan kelapa sampai berminyak. Angkat dan buang parutan kelapa.
3. Campur tepung terigu, garam, telur, dan santan sedikit-sedikit sambil diuleni dan dikepok-kepok 20 menit. Diamkan adonan 30 menit. Sisihkan.
4. Masukkan baking powder. Aduk rata.
5. Ambil 1 sendok sayur adonan. Tuang ke dalam cetakan serabi. Biarkan berlubang-lubang. Kecilkan api. Taburi tumisan topping. Tutup cetakan dan biarkan adonan matang. Sajikan hangat.



Minggu Ke-1:

- 1**
- BAWAL BAKAR SIRAM KEOAP
 - Tumis Kacang Panjang Jagung Pipil
 - Tahu Masak Petis

- 2**
- PEPES SAYAP AYAM
 - Kentang Lado Mudo
 - Sop Se nerek

- 3**
- SAYUR GODOG TAHU
 - Ayam Goreng Kalasan
 - Tempe Bacoem

- 4**
- TEMPE GORENG BUMBU GUDEG
 - Tongkol Asap Masak Keombrang
 - Sup Jamur Brokoli

Minggu Ke-2:

- 1**
- DAGING KUAH TOMAT
 - Baby Buncis Tumis Ebi
 - Rolade Tahu Asam Manis

- 2**
- NILA GORENG SAMBAL PLEOING
 - Sayur Asem Kacang Merah
 - Sambal Hijau Petai

- 3**
- BAKWAN MISOA
 - Ayam Oah Rebung
 - Tumis Kembang Tahu Kapri

- 4**
- SUP JAMUR KEMBANG KOL
 - Omelot Kentang Jamur
 - Bakwan Daun Singkong



1

Bawal Bakar Siram Kecap

Untuk 3 Porsi

Bahan:

3 ekor	ikan bawal air tawar, kerat-kerat
2 sdt	air jeruk nipis
1 sdt	garam
3 btg	serai, memarkan
5 lbr	daun jeruk, buang tulang daunnya
2 sdt	garam
2 sdm	gula merah sisir
250 ml	air
1 1/2 sdm	air asam jawa, dari 2 sdt asam jawa dan 2 sdm air, larutkan
50 ml	minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

3 cm	kunyit, bakar
3 btr	kemiri, sangrai
10 btr	bawang merah
3 siung	bawang putih
6 bh	cabai merah keriting
1 cm	jahe

Bahan Sambal Kecap (Aduk rata):

1 bh	tomat, potong kotak kecil
5 btr	bawang merah, iris-iris
5 bh	cabai rawit merah, iris-iris
5 sdm	kecap manis

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan bawal dengan air jeruk nipis dan garam. Sisihkan.
2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, serai, dan daun jeruk sampai harum. Bubuhi garam dan gula merah. Aduk rata. Tuang air. Masak sampai mengental. Angkat.
3. Lumuri ikan bawal dengan bumbu tumis dan air asam jawa. Diamkan 30 menit sampai bumbu meresap.
4. Bakar ikan sambil dibolak-balik dan diolesi sisa bumbu sampai harum dan matang.
5. Sajikan ikan bakar bersama sambal kecap.

3

Sayur Godog Tahu

Untuk 16 Porsi

Bahan:

2 siung	bawang putih
5 lonjor	kacang panjang, potong 3 cm
100 gr	wortel, potong-potong
3 lbr	kol, potong-potong
150 gr	labu siam, potong-potong
6 bh	tahu kulit segitiga, potong 2 bagian
1 lbr	daun salam
2 cm	lengkuas, memarkan
4 bh	cabai hijau besar, iris serong
5 1/2 sdt	garam
2 sdm	gula merah
1.250 ml	santan, dari 1/2 btr kelapa
4 sdm	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, dan lengkuas sampai harum.
2. Masukkan cabai hijau. Aduk sampai setengah layu.
3. Tuang santan, masak sampai mendidih. Tambahkan kacang panjang, wortel, kol, labu siam, dan tahu.
4. Bubuhi garam dan gula merah. Masak sampai mendidih dan semua bahan matang.

Bumbu Halus:

2 btr	kemiri, sangrai
1/2 sdt	terasi, bakar
5 btr	bawang merah



2

Pepes Sayap Ayam

Untuk 5 Porsi

Bahan:

10 bh	sayap ayam, potong dua bagian
25 ml	santan kental dari 1/4 btr kelapa
2 lbr	daun salam, sobek-sobek
6 cm	jahe, iris tipis
6 cm	lengkuas, iris tipis
6 btg	serai, ambil bagian putihnya, potong-potong
14 bh	cabai rawit merah
10 btg	daun kemangi, petiki daunnya
2 bh	tomat, iris tipis
2 1/2 sdt	garam
5 lbr	daun pisang, untuk membungkus

Cara Membuat:

1. Aduk bumbu halus, sayap ayam, garam, dan santan kental. Diamkan 15 menit.
2. Ambil daun pisang. Tata daun salam, jahe, lengkuas, serai, dan cabai rawit merah. Sendokkan ayam, daun kemangi, dan tomat. Bungkus pepes. Semat kedua ujungnya dengan lidi.
3. Kukus di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang 30 menit sampai matang.

Bumbu Halus:

6 btr	kemiri, sangrai
3 cm	kunyit, bakar
5 btr	bawang merah
2 siung	bawang putih
2 cm	jahe

4

Tempe Goreng Bumbu Gudeg

Untuk 4 Porsi

Bahan:

200 gr	tempe, potong-potong
300 ml	santan, dari 1/4 btr kelapa
1 lbr	daun salam
2 cm	lengkuas, memarkan
2 1/2 sdm	gula merah
1 sdt	garam
1 sdt	ketumbar
1/4 sdt	jintan
1 sdt	asam jawa
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Cara Membuat:

1. Rebus santan, bumbu halus, daun salam, lengkuas, gula merah, dan asam jawa sampai mendidih.
2. Tambahkan tempe. Masak sambuil diaduk sampai santan dan bumbu meresap.
3. Goreng tempe di atas api sedang sampai matang dan keokelatan. Tiriskan.

Bumbu Halus:

2 btr	kemiri, sangrai
4 btr	bawang merah
2 siung	bawang putih



1 Daging Kuah Tomat

Untuk 5 Porsi

Bahan:

- 300 gr daging sapi, potong kotak
- 3 siung bawang putih, cincang halus
- 2 cm jahe, memarkan
- 3 bh tomat, potong-potong
- 150 gr sawi asin, potong-potong
- 1 1/4 sdt garam
- 1/2 sdt gula pasir
- 1/4 sdt merica bubuk
- 1 sdm kecap ikan
- 1.500 ml air
- 1 sdt minyak wijen
- 2 sdm minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang putih dan jahe sampai harum.
2. Tambahkan daging sapi. Aduk sampai berubah warna. Masukkan tomat. Aduk sampai layu.
3. Tambahkan sawi asin. Aduk rata.
4. Bubuhi garam, gula pasir, merica bubuk, dan kecap ikan. Aduk rata. Tuang air. Masak sampai matang.
5. Menjelang diangkat, tambahkan minyak wijen. Aduk rata.

2 Nila Goreng Sambal Plecing

Untuk 2 Porsi

Bahan:

- 700 gr ikan nila, bersihkan, kerat-kerat
- 1/2 sdt merica
- 3/4 sdt garam
- 50 ml air
- 500 ml minyak, untuk menggoreng

Bumbu Halus:

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

Bahan Sambal:

- 1 bh tomat, cincang kasar
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt gula pasir
- 75 ml minyak goreng, untuk menumis

Bumbu Halus:

- 2 sdt terasi, goreng
- 6 btr bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 8 bh cabai merah keriting
- 3 bh cabai merah besar
- 3 bh cabai rawit merah

Cara Membuat:

1. Campur rata bumbu halus, garam, gula pasir dan air. Lumuri ikan nila dengan campuran bumbu hingga terbalut rata. Diamkan 30 menit.
2. Goreng ikan di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang. Tiriskan.
3. Sambal, panaskan minyak. Tumis bumbu halus sampai harum. Tambahkan tomat. Bubuhi garam dan gula pasir. Aduk sampai matang. Angkat.
4. Sajikan ikan bersama sambal plecing.

3 Bakwan Misoo

Untuk 12 Buah

Bahan:

- 100 gr misoa, seduh, potong-potong
- 100 gr tepung terigu
- 30 gr tepung beras
- 2 sdm tepung sagu
- 50 gr buncis, iris halus
- 1 btg daun bawang, iris tipis
- 1 btr telur, kocok lepas
- 1/2 sdm garam
- 1/4 sdt merica
- 1/2 sdt ketumbar bubuk
- 1/4 sdt kaldu ayam bubuk
- 100 ml air
- 500 ml minyak, untuk menggoreng

Bumbu Halus:

- 3 btr bawang merah
- 2 siung bawang putih

Cara Membuat :

1. Campur tepung terigu, tepung beras, sagu. Aduk rata.
2. Masukkan bumbu halus, buncis, daun bawang, telur, garam, merica, ketumbar, kaldu ayam bubuk dan air. Aduk rata. Tambahkan misoa. Aduk rata.
3. Sendokkan adonan ke dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang.
4. Goreng di atas api sedang sampai matang. Tiriskan.

4 Sup Jamur Kembang Kol

Untuk 6 Porsi

Bahan:

- 200 gr kembang kol, potong per kuntum
- 4 siung bawang putih, cincang halus
- 1/4 bh bawang bombay, cincang halus
- 100 gr jamur kancing
- 50 gr kapri
- 1 bh tomat merah, potong-potong
- 1/2 sdm kecap ikan
- 3 1/4 sdt garam
- 1/4 sdt merica bubuk
- 1/2 sdm gula pasir
- 1/2 sdt pala bubuk
- 1 btg daun bawang, iris serong
- 1 btg seledri, iris, untuk taburan
- 1.800 ml air
- 2 sdm minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum.
2. Tuang air. Masak hingga mendidih. Masukkan kembang kol, kapri, dan tomat. rata.
3. Bubuhi kecap ikan, garam, merica bubuk, gula pasir, dan pala bubuk. Aduk rata. Masak sampai matang dan mendidih.
4. Tambahkan daun bawang. Aduk menyebar.
5. Sajikan bersama taburan seledri.

Luncurkan Sekolah Bisnis Kuliner Foodizz Dukung Bisnis Kuliner Indonesia



Nah, Foodizz hadir untuk memberi edukasi dan mempersempit jarak dengan meluncurkan program edukasi terbaru, Sekolah Bisnis Kuliner."

Program ini, lanjut Rex, memungkinkan para peserta memperoleh akses di ekosistem bisnis kuliner, seperti ilmu bisnis secara teori, koneksi partnership, investor, vendor, teknologi, hingga perizinan pemerintah, dengan pendampingan dari para advisor yang ahli di bidangnya.

Turut hadir Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia, Sandiaga Uno, meresmikan Sekolah Bisnis Kuliner by Foodizz. Beliau mengatakan, "Industri kuliner merupakan salah satu penopang ekonomi yang mampu membuka banyak lapangan pekerjaan di Indonesia. Foodizz telah berkolaborasi bersama Kemendikbud RI memberi edukasi bisnis kuliner di beberapa wilayah di Indonesia. Saya berharap, Sekolah Bisnis Kuliner bisa mencetak pebisnis kuliner di Indonesia yang mampu bersaing di pasar global."

Sekolah Bisnis Kuliner dapat diikuti secara online dan offline selama 6 bulan, terdiri dari 4 bulan program kelas dan 2 bulan mentoring secara intensif. Tak hanya peserta di area Bandung dan sekitarnya yang bisa mengikuti Sekolah Bisnis Kuliner, tapi dari berbagai wilayah di Indonesia dapat mengikutinya secara online. Pada kesempatan kali ini, Foodizz memberi beasiswa total senilai Rp 100 juta bagi para calon pelaku bisnis yang ingin mengikuti Sekolah Bisnis Kuliner.



Sebagai perusahaan di bidang teknologi edukasi yang berfokus pada pendidikan bisnis kuliner di Indonesia, Foodizz meluncurkan Sekolah Bisnis Kuliner. Yakni program pembelajaran berbasis kurikulum terpadu dan dapat diikuti berbagai kalangan yang ingin memulai bisnis kuliner secara intensif dan komprehensif, baik dari skala pemula sampai lanjutan.

Sebagai wujud peningkatan kualitas pengetahuan bagi para peserta, Foodizz memperkenalkan dua penasihat terbaru: Budi Satria Isman & Yuzak M Yahya, yang sudah tak asing di ekosistem bisnis kuliner Indonesia.

Rex Marindo, CEO Foodizz, mengatakan "Selama perjalanan saya dan teman-teman Foodizz, kami melihat masih ada jarak cukup jauh yang menyebabkan terjadinya kegagalan bisnis kuliner akibat kurangnya ilmu pengetahuan yang komprehensif dan menyeluruh.

YJI, PERKI, dan NOC Indonesia Keluarkan Buku Saku Cara Tepat Bersepeda



World Health Day yang diperingati setiap tanggal 7 April, dijadikan momentum oleh Yayasan Jantung Indonesia (YJI) sebagai pengingat akan pentingnya menjaga kesehatan jantung. Penyakit jantung masih merupakan ancaman dunia nomor 1. Di Indonesia, berdasarkan data Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018, setidaknya 15 dari 1.000 individu di Indonesia menderita penyakit jantung.

Untuk itu, penting bagi kita meningkatkan kesadaran tentang penyakit jantung. Menurunkan beban penyakit jantung dapat dimulai dengan langkah sederhana, seperti meluangkan waktu untuk berolahraga teratur. Sejumlah studi mengungkapkan, olahraga selama 30 menit sehari dapat mengurangi risiko terkena penyakit jantung.

"Meningkatnya penderita penyakit jantung di Indonesia tak terlepas dari

perubahan gaya hidup masyarakat. Salah satunya, kemajuan teknologi yang membuat segalanya serba mudah dan membuat kita minim bergerak dan kurang berolahraga", ujar Esti Nurjadin, Ketua Umum YJI.

Ada beragam jenis olahraga yang bisa dilakukan, salah satunya bersepeda, yang belakangan ini marak di masyarakat. Bersepeda termasuk kegiatan olahraga yang menyenangkan dan bermanfaat bagi kesehatan jantung.

Namun sebelum bersepeda, hendaknya kita benar-benar mempersiapkan diri dengan baik, terutama kondisi tubuh untuk mencegah terjadinya cedera. Untuk itu YJI, PERKI, dan NOC Indonesia mengeluarkan buku saku "Cara Tepat Bersepeda untuk Kesehatan Jantung" yang berisikan tentang tips bersepeda untuk kesehatan jantung.

Di dalam buku saku ini dijelaskan tips jantung sehat bagi para pesepeda, skrining awal saat bersepeda, sampai cara bersepeda agar tak berisiko terjadi serangan jantung. "Buku saku yang membahas mengenai kegiatan bersepeda dan kesehatan jantung ini diharapkan bisa dijadikan panduan dasar bagi masyarakat untuk berolahraga, khususnya bersepeda dengan teratur demi kesehatan khususnya kesehatan jantung mereka," tutup Esti.



Untuk menyambut Ramadan 1442 H, Thai Alley, restoran Thailand premium di Indonesia yang telah bersertifikasi halal dari MUI, meluncurkan program "Berbuka Sambil Sedekah (Berkah)", sekaligus memperkenalkan menu baru GorThai dan JaPaThai.

Program Berkah merupakan program sosial selama bulan Ramadhan, yang mana untuk setiap pembelian 1 menu di Thai Alley, akan disumbangkan Rp 1.000 kepada anak yatim piatu. Mutia, Marketing Executive Thai Alley, menyatakan, "Program Berkah telah dilakukan secara berkesinambungan, sesuai visi holding company Thai Alley, Baldman Asia, yakni "Delivering Happiness Through Your Bellies".

Menu GorThai adalah gorengan khas Thailand dan JaPaThai atau jajanan pasar khas Thailand diperkenalkan sebagai

Program "Berkah" Thai Alley di Ramadan 1422 H

menu alternatif untuk berbuka puasa selama Ramadan. Untuk memudahkan pada konsumen, GorThai dan JaPaThai bisa dipesan melalui Ddnein, take away, GoFood, GrabFood, ShopeeFood atau WhatsApp melalui 0822 1000 9825

Dengan masih berlangsungnya pandemi Covid-19 di Indonesia, Thai Alley ikut beradaptasi pada kondisi ini dengan menjalankan ketat Protokol 3K (Kebersihan, Kesehatan, Keamanan) bagi seluruh pegawainya dan pengunjung.



SUNNYGOLD Luncurkan 3 Produk Baru



PT Malindo Food Delight, anak perusahaan PT Malindo Feedmill, Tbk (1997), bergerak di bisnis pakan ternak, pembibitan ayam, peternakan ayam pedaging serta makanan olahan. Sejak 2013 PT Malindo Food Delight telah memproduksi makanan olahan berbasis daging ayam, seperti nugget, karage dan sosis yang berpabrik di Cikarang, Bekasi, Jawa Barat.

Situasi pandemi Covid-19 mendorong kita untuk menjaga kesehatan dan daya tahan tubuh. Penting pula mengonsumsi pangan aman dan sehat dari protein hewani, seperti daging dan telur ayam agar imunitas tubuh meningkat.

Merespons situasi ini, SunnyGold pada pada 3 April lalu secara virtual

meluncurkan 3 varian baru: SunnyGold Karage Jahe Merah, SunnyGold Nugget Pedas dan SunnyGold Nugget Sayuran. SunnyGold Karage Jahe Merah terbuat dari daging paha ayam dan jahe merah segar. Jahe merah memiliki banyak manfaat seperti anti inflamasi, anti oksidan, dan meningkatkan daya tahan tubuh. Cocok dikonsumsi disituasi pandemi seperti saat ini.

SunnyGold juga meluncurkan variasi nugget rasa pedas, SunnyGold Nugget Pedas. Sensasi pedasnya luar biasa, asli terasa di setiap gigitan karena diberi potongan cabai asli. Sedangkan SunnyGold Nugget Sayuran terbuat dari daging ayam pilihan dengan 3 jenis sayuran sehat wortel buncis dan jagung manis. Produk ini cocok buat si kecil yang kurang suka sayuran.

Pada kesempatan virtual peluncuran produk baru SunnyGold ini, dihadiri Aryo Puntodewo (GM Business Development), Erwin Richard N (GM Sales & Marketing), Geordie Mudita (Plant Manager PT Malindo Food Delight).



Saji

RESEP TEMATIK

14 INSPIRASI ANTARAN
SPECIAL HARI RAYA LEBARAN

PANDUAN MEMASAK & USAHA



ANTARAN LEBARAN

Sajiansedap.ID

SAJI EDISI 489 - TH XV/III | 28 APRIL - 11 MEI 2021

SAJI TEMATIK

ANTARAN LEBARAN ISTIMEWA

Kendati Lebaran tahun ini masih diliputi pandemi, namun kehangatan Hari Raya tetap dapat terasa ketika Sajiers mengirim kerabat, sahabat, dan tetangga antaran Lebaran spesial buatan Sajiers.



Selada
Pengantin

Selada Pengantin

Untuk 5 porsi

Bahan Bola Candil:

- 12 lbr daun selada, potong-potong
- 100 gr taoge, rendam di dalam air yang diberi sedikit garam
- 6 lbr kol, buang tulangnya, iris halus
- 1 bh bengkoang ukuran kecil, potong korek api besar
- 2 bh mentimun, potong setebal 1/2 cm

- 1 bh tahu cina, goreng, potong kotak
- 1 bh kentang, rebus 1/2 matang, goreng berkulit, potong-potong
- 6 bh kerupuk mi kuning

- 400 ml air panas

Cara Membuat:

1. Saus, blender kacang tanah dan ebi sampai halus. Sisihkan.
2. Blender cabai merah keriting, cabai merah besar, cabai keriting, terasi, gula merah, dan garam. Campurkan dengan blenderan kacang. Aduk rata.
3. Tuang air panas sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai licin dan kental. Tambahkan cuka. Aduk rata.
4. Sajikan sayuran, potongan tahu, kentang, dan kerupuk bersama sambal kacang.

Bahan Sambal Kacang:

- 400 gr kacang tanah, sangrai
- 15 btr ebi, seduh, sangrai
- 2 sdt terasi, bakar
- 70 gr gula merah, sisir halus
- 12 bh cabai merah keriting
- 4 bh cabai merah besar
- 5 bh cabai keriting
- 2 sdt garam
- 3 1/2 sdt cuka



Ayam
Taliwang

Ayam Taliwang

Untuk 10 porsi

Bahan:

- 1 ekor ayam, belah 2 tak putus
- 1 sdt air jeruk limau
- 2 sdt garam
- 400 ml santan, dari 1/2 btr kelapa
- 3/4 sdt gula merah, sisir
- 3 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

- 5 btr kemiri, sangrai
- 1 sdt terasi, goreng
- 12 btr bawang merah
- 7 siung bawang putih
- 4 bh cabai merah besar
- 8 bh cabai merah keriting

Cara Membuat:

1. Lumuri ayam dengan air jeruk limau dan garam. Bakar di atas bara sampai setengah matang.

2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus sampai harum. Tuang santan. Tambahkan gula merah. Aduk rata. Masak sampai mendidih.
3. Masukkan ayam. Masak di atas api kecil sampai santan dan bumbu meresap.
4. Bakar kembali ayam sambil diolesi sisa bumbu sampai harum.



Pepes Nila Bumbu Woku

Untuk 3 porsi

Bahan:

3 ekor	ikan nila, ukuran agak besar
2 sdt	air jeruk nipis
500 ml	air
1 lbr	daun kunyit, iris tipis
1 lbr	daun pandan, iris tipis
6 lbr	daun jeruk, buang tulangnya, iris tipis
6 btg	kemangi, petiki
2 btg	daun bawang, iris tipis
2 btg	serai, ambil putihnya, iris halus
2 sdt	garam
1 sdt	gula pasir
16 bh	cabai rawit merah utuh
6 lbr	daun pisang, untuk membungkus

Bumbu Halus:

5 btr	kemiri, sangrai
2 cm	kunyit, bakar
5 bh	cabai merah besar
3 bh	cabai merah keriting
2 cm	jahe
2 bh	tomat

Cara Membuat:

1. Aduk rata ikan, air jeruk, dan bumbu halus. Diamkan 30 menit.
2. Tuang air sedikit-sedikit. Bubuhi garam, gula pasir, dan cabai rawit. Aduk rata. Masak sampai bumbu meresap.
3. Ambil 2 lbr daun pisang. Beri sepotong ikan dan tambahkan bumbu irisannya. Bungkus pepes. Semat kedua ujungnya dengan lidi.
4. Kukus di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang, 35 menit sampai matang.



Ayam Bakar Bumbu Rujak

Untuk 8 porsi

Bahan:

1 ekor	ayam, belah 2 tak putus
1 sdt	garam
1 sdm	air asam jawa, dari 1 sdt asam jawa dan 1 sdm air, larutkan
2 lbr	daun salam
2 btg	serai, memarkan
1/2 sdt	garam
1 sdm	gula merah, sisir
500 ml	santan, dari 1 btr kelapa
2 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

4 btr	kemiri, sangrai
10 btr	bawang merah
4 siung	bawang putih
8 bh	cabai merah keriting
4 bh	cabai merah besar
2 cm	jahe

Cara Membuat:

1. Lumuri ayam dengan garam dan air asam. Diamkan 20 menit.
2. Tumis bumbu halus, daun salam, dan serai sampai harum. Masukkan ayam. Aduk sampai berubah warna. Bubuhi garam dan gula merah. Aduk rata.
3. Tuang santan secara bertahap. Masak sambil diaduk sampai matang dan meresap.
4. Bakar kembali ayam sambil diolesi sisa bumbu sampai harum dan kecokelatan.



Rolade Daging Telur

Untuk 6 porsi

Bahan:

400 gr	daging giling
200 gr	ayam giling
100 gr	kulit ayam, cincang halus
2 sdm	bawang goreng, remahkan
2 lbr	roti tawar tanpa kulit, sobek-sobek
50 ml	susu cair hangat
3 btr	telur
2 1/2 sdt	garam
1/2 sdt	merica bubuk
1 sdt	pala bubuk
30 gr	putih telur, untuk pencelup
150 gr	tepung panir, untuk pelapis
6 bh	telur rebus

Bahan Pelengkap:

200 gr	wortel, belah 4, potong 4 cm, rebus
150 gr	buncis, potong 5 cm, rebus

Cara Membuat:

1. Rolade, campurkan daging giling, ayam giling, kulit ayam, bawang merah, roti tawar, susu cair hangat, telur, garam, merica bubuk, dan pala bubuk. Aduk rata.
2. Letakkan adonan rolade di atas selembar plastik tahan panas food grade atau daun pisang. Tata 6 buah telur rebus di atas adonan rolade. Gulung sambil dipadatkan. Puntir kedua ujung plastik.
3. Kukus di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang, 20 menit sampai matang. Angkat. Dinginkan di suhu ruang.
4. Celupkan ke dalam putih telur. Gulingkan di atas tepung panir hingga terbalut rata. Goreng di dalam minyak sampai kecokelatan. Tiriskan.
5. Potong-potong rolade. Sajikan bersama pelengkap.



Ikan Mas Bumbu Pesmol

Untuk 4 porsi

Bahan:

4 ekor	ikan mas, kerat-kerat badannya
1 sdt	air jeruk nipis
1 sdt	garam
10 bh	cabai rawit hijau
1 bh	tomat, potong-potong
2 lbr	daun jeruk, buang tulang daunnya
1 btg	serai, ambil putihnya
2 lbr	daun salam
1 sdt	garam
1 sdt	gula pasir
500 ml	air
500 ml	minyak, untuk menggoreng
2 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

8 btr	kemiri, sangrai
6 cm	kunyit, bakar

12 btr	bawang merah
6 siung	bawang putih
2 cm	jahe

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan mas dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan 15 menit.
2. Goreng ikan hingga matang. Tiriskan.
3. Tumis bumbu halus, daun jeruk, serai, dan daun salam hingga harum. Tambahkan tomat dan cabai rawit. Masak sampai layu.
4. Masukkan ikan. Bubuhi garam dan gula pasir. Aduk rata.
5. Tuang air. Masak sampai bumbu meresap.



Coffe Roll Cake

Untuk 12 potong

Bahan:

5 bh	kuning telur
50 gr	gula pasir halus
120 gr	tepung terigu protein sedang
3 bh	putih telur
60 gr	gula pasir

Bahan Vla (Isi):

20 gr	maizena
1/4 sdt	garam
75 gr	gula pasir
200 ml	susu cair
1 bh	kuning telur
1 sdm	margarin
1/2 sdt	pasta vanilla
100 gr	krim bubuk dan 200 gr air es,

	kocok mengembang
1 sdt	kopi instan, larutkan dengan 1
	sdm air panas
1/4 sdt	moka pasta

Cara Membuat:

1. Kocok kuning telur dan gula pasir hingga lembut. Masukkan tepung terigu sedikit-sedikit sambil diaduk rata. Sisihkan.
2. Kocok putih telur hingga setengah mengembang. Masukkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok hingga mengembang.
3. Masukkan adonan putih telur secara bertahap ke dalam adonan kuning telur. Aduk rata.
4. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga. Semprotkan diagonal di atas loyang 26x26x3 cm yang sudah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Oven menggunakan api bawah pada

- suhu 180 derajat Celsius, 20 menit. Biarkan dingin di suhu ruang. Sisihkan.
5. Vla, campur maizena, garam, dan gula pasir sampai rata. Masukkan susu cair. Aduk rata.
 6. Masak di atas api kecil sambil diaduk sampai kental dan meletup-letup. Matikan api. Masukkan kuning telur. Aduk cepat. Nyalakan kembali api. Aduk sampai meletup-letup kembali.
 7. Tambahkan margarin dan pasta vanilla. Aduk hingga larut. Dinginkan adonan vla sambil ditutup plastik.
 8. Kocok lembut vla. Tambahkan krim kocok. Kocok rata. Masukkan larutan kopi dan moka pasta. Kocok hingga tercampur rata.
 9. Oleskan vla ke seluruh permukaan cake. Gulung cake sambil dipadatkan. Simpan cake di lemari es selama 1 jam. Potong-potong saat akan disajikan.



Cake Lapis Pandan Kelapa

Untuk 20 potong

Bahan:

6 bh	kuning telur
3 bh	putih telur
80 gr	gula pasir
75 gr	tepung terigu protein sedang
15 gr	maizena
15 gr	susu bubuk
1/2 sdt	baking powder
100 gr	margarin, lelehkan
1/4 sdt	vanilla pasta

Bahan Topping:

100 ml	susu cair
250 gr	cokelat masak putih, potong-potong
1/8 sdt	pasta pandan

Bahan Isi:

75 gr	gula pasir
150 ml	air
2 sdm	sirop coco pandan
2 sdm	maizena dan 2 sendok makan air, larutkan
100 gr	cokelat masak putih, potong-potong
4 gr	agar-agar bubuk
150 gr	krim bubuk, kocok dengan 300 ml air es
100 gr	kelapa muda, keruk, cincang kasar

Cara Membuat:

1. Cake, kocok kuning telur, putih telur, dan gula pasir sampai mengembang. Tambahkan tepung terigu, maizena, susu bubuk, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
2. Masukkan margarin leleh dan vanilla pasta sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
3. Tuang adonan ke dalam dua buah loyang 24x24x4 cm yang diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Oven menggunakan api bawah pada suhu 190 derajat Celsius, 20 menit sampai matang. Sisihkan.
4. Isi, rebus air dan gula pasir sambil diaduk sampai mendidih. Kentalkan dengan larutan maizena. Masak di atas api kecil sambil diaduk sampai meletup-letup.
5. Masukkan potongan cokelat masak putih. Aduk sampai larut. Tambahkan agar-agar bubuk. Aduk sampai larut. Biarkan hangat.
6. Tuang sedikit-sedikit adonan isi ke dalam kocokan krim sambil diaduk perlahan. Tambahkan sirop coco pandan dan kelapa muda. Aduk rata.
7. Tuang 1/2 bagian adonan isi ke atas cake. Ratakan. Tumpuk dengan cake lain. Tuang kembali bahan isi. Bekukan.
8. Topping, panaskan susu cair. Matikan api. Masukkan potongan cokelat masak putih. Aduk sampai larut. Tambahkan pasta pandan. Tuang ke atas cake. Dinginkan.



Mango Chiffon Cake

Untuk 12 potong

Bahan:

65 gr	tepung terigu protein rendah
15 gr	maizena
1/2 sdt	baking powder
20 gr	gula pasir halus
50 gr	minyak goreng
50 ml	susu cair
1 sachet	(15gr) minuman serbuk sari buah mangga (misal, Nutrisari Mangga)
2 sdt	pewarna makanan kuning tua
4 bh	kuning telur, kocok lepas
4 bh	putih telur
1/4 sdt	garam
75 gr	gula pasir

Bahan Olesan:

100 ml	susu cair
200 gr	cokelat masak putih, potong-potong
25 gr	margarin
1/4 sdt	esens mangga
1 bh	mangga, potong kotak

Cara Membuat:

1. Olesan, panaskan susu cair. Matikan api. Masukkan potongan cokelat masak putih, margarin, dan esens mangga sambil diaduk sampai larut. Dinginkan. Sisihkan.
2. Ayak tepung terigu, maizena, dan baking powder. Tambahkan gula pasir halus. Aduk rata. Sisihkan.
3. Campurkan minyak goreng, susu cair, dan sari mangga. Aduk rata. Tuang sedikit-sedikit ke dalam campuran tepung terigu sambil diaduk rata. Tambahkan kuning telur. Aduk rata. Sisihkan.
4. Kocok putih telur dan garam sampai setengah mengembang. Masukkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang. Tuang sedikit-sedikit ke dalam campuran tepung terigu sambil diaduk perlahan.
5. Tuang adonan ke dalam loyang kotak 26x26x3 cm yang dialasi kertas roti, tanpa diolesi margarin.
6. Oven menggunakan api bawah pada suhu 170 derajat Celsius, 30 menit sampai matang. Dinginkan.
7. Olesi cake dengan bahan olesan. Tata potongan mangga di atasnya. Gulung cake sambil dipadatkan. Oleskan sisa bahan olesan ke permukaan cake.



Chocolate Cashew Cake

Untuk 8 potong

Bahan:

6 bh	kuning telur
3 bh	putih telur
100 gr	gula pasir
50 gr	tepung terigu protein sedang
25 gr	cokelat bubuk
1/2 sdt	baking powder
100 gr	margarin, lelehkan
1/2 sdt	pasta cokelat

Bahan Krim I (Kocok Rata):

150 gr	krim bubuk
200 ml	air es
1 sdt	pasta cokelat

Bahan Krim II (Kocok Rata):

75 gr	krim bubuk, kocok bersama 150 ml air es
50 gr	selai kacang

Bahan Pelengkap:

150 gr	kacang mete, sangrai, cincang kasar
150 gr	cokelat masak susu, cincang kasar

Cara Membuat:

1. Cake, kocok kuning telur, putih telur, dan gula pasir sampai mengembang. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
2. Masukkan margarin dan pasta cokelat sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
3. Tuang adonan ke dalam tiga buah loyang diameter 18 cm dan tinggi 4 cm, yang diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
4. Oven menggunakan api bawah pada suhu 190 derajat Celsius, 25 menit hingga matang. Keluarkan cake dari loyang.
5. Ambil selembar cake. Olesi krim I. Taburi kacang mete. Tumpuk dengan cake lain. Olesi krim II. Taburi cokelat masak susu. Tumpuk lagi dengan cake lainnya.
6. Terakhir, olesi semua permukaan cake dengan sisa krim I. Taburi kacang mete dan cokelat masak susu di atasnya.



Lychee Coco Pudding

Untuk 16 potong

Bahan:

2 1/2 sdt	agar-agar bubuk
1/2 sdt	jelly instan
70 gr	gula pasir
500 ml	susu cair
50 ml	sirop leci
200 gr	leci kaleng, tiriskan

Bahan Puding Kelapa Muda:

1 bks	agar-agar bubuk
1 1/2 sdt	jelly instan
100 gr	gula pasir
100 ml	sirop coco pandan
100 gr	kelapa muda, keruk lebar
1.000 ml	air

Cara Membuat:

1. Aduk rata agar-agar, jelly instan, gula pasir, dan susu cair. Masak di atas api kecil sambil diaduk hingga mendidih. Angkat.
2. Masukkan sirop leci. Aduk rata. Tuang ke dalam cetakan tulban. Biarkan beku. Lepaskan dari cetakan. Sisihkan.
3. Puding kelapa muda, rebus air sampai mendidih.
4. Aduk rata agar-agar bubuk, jelly instan, dan 50 ml air. Tuang ke dalam air mendidih. Aduk rata. Tambahkan gula pasir dan sirop coco pandan. Aduk rata. Masak di atas api kecil sambil diaduk sampai mendidih. Angkat.
5. Tuang puding kelapa ke dalam tulban hingga setengah tinggi cetakan. Biarkan setengah beku.
6. Masukkan kembali puding leci di atasnya. Tambahkan kelapa muda. Tuang sisa puding kelapa muda di atasnya. Dinginkan. Sajikan bersama leci.



Puding Neapolitan

Untuk 8 buah

Bahan Puding I:

400 ml	susu cair
1 bks	agar-agar bubuk
40 gr	gula pasir
3 bh	putih telur
1/4 sdt	garam
60 gr	gula pasir
1/8 sdt	pasta vanila
1/8 sdt	pasta stroberi
10 keping	biskuit susu

Bahan Puding II:

200 ml	susu cair
10 gr	cokelat bubuk
25 gr	cokelat masak pekat, potong-potong
1/2 bks	agar-agar bubuk
15 gr	gula pasir
50 gr	putih telur
1/8 sdt	garam
30 gr	gula pasir

Cara Membuat:

1. Puding I, rebus susu cair, agar-agar bubuk dan gula pasir sambil diaduk sampai meletup-letup. Angkat. Sisihkan.
2. Kocok putih telur dan garam sampai setengah mengembang. Masukkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
3. Tuang rebusan puding I sedikit-sedikit ke dalam kocokan putih telur sambil dikocok rata. Bagi adonan puding I menjadi 2 bagian.
4. Satu bagian tambahkan pasta stroberi. Aduk rata. Satu bagian lagi tambahkan pasta vanila. Aduk rata.
5. Tuang puding stroberi ke dalam loyang loaf 23x10x7. Tata biskuit susu di atasnya. Tuang adonan vanila. Tata kembali biskuit susu di atasnya. Sisihkan.
6. Puding II, lakukan hal yang sama seperti puding I. Tuang adonan puding II ke atas adonan putih. Bekukan.



Palm Cheese Cookies

Untuk 450 gram

Bahan:

150 gr	margarin
1/4 sdt	garam
60 gr	gula palem
1 bh	kuning telur
75 gr	keju cheddar, parut, angin-anginkan
25 gr	kelapa kering
150 gr	tepung terigu protein rendah
25 gr	maizena
25 gr	susu bubuk
100 gr	gula palem, blender, untuk pelapis

Cara Membuat:

1. Kocok margarin, garam, dan gula palem. Tambahkan kuning telur. Kocok rata.
2. Masukkan keju parut. Aduk rata. Tambahkan kelapa kering. Aduk rata.
3. Masukkan tepung terigu, maizena, dan susu bubuk sambil diayak dan diaduk rata.
4. Pulung adonan. Bentuk lonjong. Letakkan di atas loyang kue kering yang diolesi sedikit margarin.
5. Oven menggunakan api bawah pada suhu 140 derajat Celsius, 40 menit hingga matang. Gulingkan di atas gula palem hingga terbalut rata.



Lidah Kucing Choconilla

Untuk 350 gram

Bahan:

160 gr	margarin
50 gr	gula pasir halus
100 gr	tepung terigu protein rendah
25 gr	maizena
20 gr	susu bubuk
4 bh	putih telur
1/8 sdt	garam
50 gr	gula pasir halus
1/4 sdt	pasta cokelat
1/4 sdt	pasta vanila

Cara Membuat:

1. Kocok margarin dan gula pasir 10 menit sampai lembut.
2. Kocok putih telur dan garam sampai setengah mengembang. Tambahkan gula sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang. Tambahkan tepung terigu, maizena, dan susu bubuk sambil diayak dan diaduk rata.
3. Masukkan ke dalam campuran margarin sedikit-sedikit, bergantian dengan memasukkan campuran tepung sambil diaduk perlahan.
4. Bagi adonan menjadi 2 bagian. Satu bagian tambahkan pasta vanila. Aduk rata perlahan. Sisanya tambahkan pasta cokelat. Aduk rata perlahan.
5. Masukkan masing-masing adonan ke dalam kantong plastik segitiga.
6. Semprotkan adonan cokelat di atas loyang lidah kucing yang diolesi mentega putih. Semprotkan adonan vanila mengelilingi adonan cokelat. Bentuk motif menggunakan tusuk gigi. Lakukan menyemprot adonan dengan warna sebaliknya.
7. Oven menggunakan api bawah pada suhu 140 derajat Celsius, 20 menit sampai matang.