

ONDE-ONDE GURIH

BAHAN :

250 gram udang cincang
150 gram ayam cincang
2 siung bawang putih haluskan
1 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk
2 sdt gula pasir
1 putih telur
2 sdm tepung maizena
1 sdm daun ketumbar cincang
1 sdt minyak goreng
100 gram wijen putih
Minyak untuk menggoreng
Pelengkap : saus sambal, botolan atau mayonnaise



CARA MEMBUAT :

1		Campur udang dengan ayam, bawang putih, garam, merica dan gula pasir, aduk rata.
2		Masukkan putih telur, tepung maizena dan minyak goreng, aduk rata bagi adonan menjadi 16 bagian, bentuk bola dan simpan dalam lemari es selama 30 menit.
3		Panaskan minyak, lumuri bola-bola dengan wijen dan goreng hingga kecoklatan.
4		Sajikan hangat dengan saus sambal atau mayonnaise.

Untuk : 16 buah

SARIKAYA PEUYEUM

BAHAN :

300 gram tape singkong manis/peuyeum haluskan
5 butir telur
200 gram gula pasir
500 ml santan dari satu butir kelapa
1/4 sdt garam
Pasta pandan secukupnya
Daun pandan



CARA MEMBUAT :

1		Siapkan mangkuk kecil tahan panas sisihkan. Kocok telur bersama gula hingga larut, tuangkan santan, aduk rata, tambahkan garam dan pasta pandan aduk rata.
2		Tuangkan ke dalam mangkuk beri sepotong daun pandan, kukus selama 30 menit, angkat.
3		Hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari pendingin.

Untuk : 8 mangkuk

TAPE GORENG ISI KEJU



BAHAN :

500 gram tape singkong manis

100 gram keju cheddar parut

Adonan tepung

150 gram tepung terigu

250 ml susu cair

1/2 sdt baking powder

1 sdm gula pasir

1 butir telur

1/4 sdt garam

Minyak untuk menggoreng

Taburan : 100 gram gula bubuk campur dengan 1 sdm kayu manis bubuk

CARA MEMBUAT :

1		Tapai singkong haluskan dan bagi menjadi 20 bagian, bentuk bola dan isi dengan keju parut ditengahnya bulatkan kembali.
2		Adonan tepung : campur tepung terigu dengan susu cair, aduk rata tambahkan baking powder, gula pasir, telur dan garam aduk rata.
3		Panaskan minyak goreng, celupkan bola tape ke dalam adonan tepung dan goreng hingga kecoklatan angkat.
4		Setelah agak dingin beri taburan campuran gula bubuk dan kayu manis.

Untuk : 6 orang

PISANG KARAMEL ES KRIM

BAHAN :

200 gram gula pasir

150 ml air jeruk manis

6 buah pisang raja

1 kaleng buah appricot

1 liter es krim

Hiasan : krim kocok, stroberi segar dan daun mint



CARA MEMBUAT :

1		Panaskan gula pasir hingga menjadi karamel, masukkan air jeruk nipis, amsak hingga mengental.
2		Masukkan pisang, masak hingga pasang matang, angkat.
3		Siapkan mangkuk taruh pisang dan sausnya, appricot, es krim hias dengan krim kocok, stroberi dan daun mint.

Untuk : 6 orang

MADU MONGSO

BAHAN :

750 gram tapai ketan hitam manis
500 ml santan dari 1 butir kelapa
250 gram gula pasir
2 lembar daun pandan
Pelengkap : kertas minyak warna-warni



CARA MEMBUAT :

1. Kertas minyak potong ukuran 10 x 10 cm.
2. Masak santan bersama gula pasir dan daun pandan hingga mendidih.
3. Masukkan tapai ketan hitam, aduk rata dan masak hingga santan habis dan kelihatan berminyak angkat.
4. Cetak adonan sesendok makan, bulatkan dan bungkus dalam kertas minyak seperti permen.
5. Sajikan atau simpan dalam stoples.

Untuk : 750 gram

KACANG GORENG PEDES



BAHAN :

500 gram kacang
minyak untuk menggoreng
250 gram gula pasir
3 sdm air asam jawa pekat
Haluskan :
6 cabai merah besar
5 cabai rawit merah
5 siung bawang putih
3 butir bawang merah
1/2 sdt garam

CARA MEMBUAT :

1. Kacang tanah goreng matang, angkat dan sisihkan.
2. Panaskan wajan, masukkan gula pasir, air asam jawa dan bumbu yang dihaluskan, masak hingga mengental dan kelihatan seperti serabut, masukkan kacang goreng, matikan api dan aduk rata hingga dingin.
3. Sajikan.

Untuk : 500 gram

PERUT AYAM



BAHAN :

250 gram tepung terigu
80 gram gula pasir
1/4 sdt vanili bubuk
1/2 sdt baking powder
1/2 sdt ragi instant
2 butir telur
50 ml air kelapa
Minyak untuk menggoreng

CARA MEMBUAT :

1. Campur tepung terigu dengan gula pasir, vanili bubuk, baking powder dan ragi instant aduk rata.
2. Masukkan telur dan air kelapa, aduk hingga menjadi adonan yang kental, istirahatkan selama 30 menit.
3. Siapkan kantung plastik hias/segitiga isi dengan adonan secukupnya lubanggi secukupnya.
4. Panaskan minyak semprotkan adonan buat melingkar, seperti obat nyamuk, goreng hingga berwarna coklat keemasan angkat.
5. Sajikan hangat.

Untuk : 15 potong

ROTI ISI LAPIS LEGIT

BAHAN :
roti tawar, bentuk segiempat
legit secukupnya
sdm margarine atau mentega
cheddar parut secukupnya



6 iris
lapis
1
keju

CARA MEMBUAT :

1. Roti tawar bentuk segiempat olesi dengan margarine atau mentega potong empat bagian.
2. Potong lapis legit sesuai ukuran roti tawar.
3. Penyelesaian : ambil setangkup roti tawar yang telah dipotong, taruh irisan lapis legit ditengahnya dan taburi dengan keju cheddar parut, tutup.
4. Sajikan.

Untuk : 4 orang