

Pembuka

Assalamu 'alaikum warahmatullahi wabarakatuh

Kami menyusun buku **"Resep Oma Farida"** ini sebagai ungkapan kasih sayang kami kepada oma Farida Ganin Ali rahimahallah yang senang memasak, dan masakannya sangat digemari suami, anak, menantu dan cucu. Kami berharap buku kumpulan resep ini dapat bermanfaat buat kita semua, baik yang kenal oma maupun yang belum kenal, baik yang pernah mencicipi masakannya maupun yang belum pernah mencicipi. Buku ini tidak untuk dijual dan dapat disebarluaskan, insya Allah menjadi amal jariyyah bagi oma Farida Ganin Ali rahimahallah

Akhir kata kami mengucapkan Terimakasih. Selamat Mencoba dan Silahkan Menikmati.

Wassalamu 'alaikum warahmatullahi wabarakatuh

Kel. Anwar Sulaiman

Nila Turisa Riyanti & keluarga
Nelita Rise Rina & keluarga
Anita Indah Wati & keluarga
Juwita Yeni Imelda & Keluarga
Siti Chadijah Oktoviana & Keluarga
Anda Lusiati & Keluarga

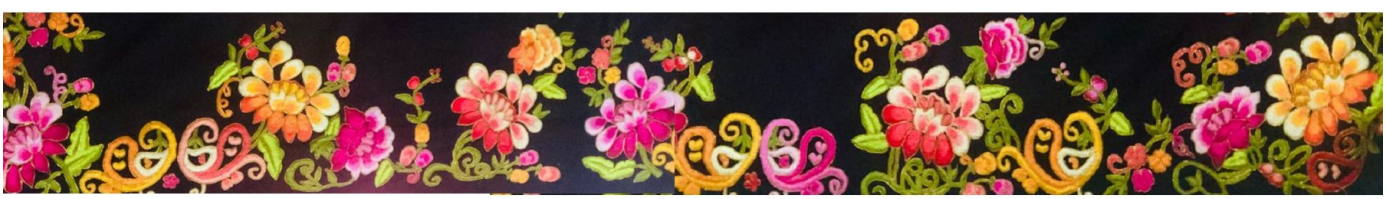


Table of CONTENTS

Rendang Paru	1	Asam Padeh Daging	15
Rendang Daging	2	Asam Padeh Ikan	16
Kalio Daging, Limpa, Hati	3	Pesmol Ikan Gurame	17
Gulai Otak	4	Perkedel Goreng	18
Gulai Telor, Tahu dan Tempe	5	Paru Goreng	19
Gulai Kambing	6	Udang Goreng	20
Gulai Ayam	7	Telor Dadar Cancang Kentang	21
Opor Ayam	8	Gulai Nangka	22
Dendeng & Kentang Balado	9	Sayur Buncis Tauco	23
Dendeng Kering Balado	10	Sayur Kacang Panjang Ikan	24
Ikan Lele Balado	11	Katan Sarikayo	25
Ikan Teri dan Pete Balado	12	Sarabi Kuah Padang	26
Telor Balado	13	Lapek Pisang	27
Udang dan Kentang Balado	14	Rujak Padang	28

ANEKA RENDANG

Rendang Paru - 1
Rendang Daging - 2





RENDANG PARU

Bahan

1. Paru : 1 Kg
2. Kelapa : 6 butir
3. Minyak goreng secukupnya

Bumbu

1. Bawang Putih : 250 gram (40 buah)
2. Bawang Merah : 250 gram (35 buah)
3. Jahe : 200 gram (20 cm jahe besar)
4. Langkoas : 200 gram (25 cm langkoas besar)
5. Kunyit : 5 gram (1 cm)
6. Kemiri : 10 gram (4 butir)
7. Sereh : 5 batang
8. Daun Jeruk : 6 lembar
9. Daun Kunyit : 2 lembar
10. Daun Salam : 3 lembar
11. Cabe Merah : 350 gram (selera)
12. Garam: 30 gram (2 sendok makan)

Cara Membuat

1. Paru direbus selama 1 jam dengan daun salam, sereh 2 batang (sebaiknya paru diikat). Selanjutnya potong paru kotak-kotak dadu ukuran 1,5 cm x 1,5 cm.
2. Bumbu-bumbu digiling sampai halus, kecuali sereh, daun jeruk dan daun kunyit.
3. Tumis bumbu halus di atas sampai matang (tidak bau langu), kemudian masukkan cabe (yang sudah digiling halus), sereh, daun jeruk, daun kunyit dan garam, masak sampai harum aromanya.
4. Buat santan 5000 ml dari 6 butir kelapa, kemudian masukkan santan ke kuali/penggorengan besar.
5. Masak santan sampai mendidih dan ke luar minyak. (kalau tidak diaduk akan pecah santan). Selanjutnya masukan tumisan bumbu halus di atas.
6. Setelah santan harum aromanya dan ke luar minyak cabe, masukkan paru yang sudah dipotong-potong. Masak terus dengan api sedang sampai rendang berwarna coklat, jangan lupa diaduk.
7. Setelah rendang berwarna coklat, masak dengan api kecil, aduk terus sampai warna hitam dan kering (sesuai selera). Rendang siap disajikan



RENDANG DAGING

Bahan

1. Daging kelapa/rendang : 1 Kg
2. Kelapa : 4-5 butir
3. Kacang jogo : 500 gram (selera)
4. Kentang kecil2 : 500 gram (selera)
5. Minyak goreng secukupnya

Bumbu

1. Bawang Putih : 250 gram (40 buah)
2. Bawang Merah : 250 gram (30 buah)
3. Jahe : 200 gram (20 cm jahe besar)
4. Langkoas : 200 gram (25 cm langoas besar)
5. Kemiri : 10 gram (4 butir)
6. Kunyit : 5 gram (1 cm)
7. Sereh : 5 batang
8. Daun Jeruk : 5 lembar
9. Daun Kunyit : 2 lembar
10. Cabe Merah : 350 gram (selera)
11. Garam: 30 gram (1 ,5 sendok makan)

Cara Membuat

1. Potong daging kotak-kotak pipih (ukuran selera).
2. Bumbu-bumbu digiling sampai halus, kecuali sereh, daun jeruk dan daun kunyit.
3. Tumis bumbu halus di atas sampai matang (tidak bau langu), kemudian masukkan cabe (yang sudah digiling halus), sereh, daun jeruk, daun kunyit dan garam, masak sampai harum aromanya.
4. Selanjutnya, masukkan daging yang sudah dipotong-potong ke tumisan bumbu di atas, masak sampai ke luar kaldu dan minyak cabe, lalu angkat dan diamkan.
5. Buat santan 5000 ml dari 4-5 butir kelapa, kemudian masukkan santan ke kuali/penggorengan besar.
6. Masak santan sambil diaduk-aduk sampai santan mendidih (kalau tidak diaduk akan pecah santan).
7. Selanjutnya, masukkan daging yang sudah berbumbu ke dalam santan yang sudah mendidih, masak terus (jangan lupa diaduk-aduk).
8. Apabila kuah santan sudah berwarna kuning kecoklatan, masukkan kentang (kentang yang sudah ditusuk garpu agar nanti bumbu dapat meresap), masak terus, jangan lupa diaduk-aduk.
9. Masukkan kacang, saat warna santan sudah kecoklatan dan sudah ke luar minyak santan. Masak terus dengan api sedang sampai rendang berwarna coklat, jangan lupa diaduk.
10. Setelah rendang berwarna coklat, masak dengan api kecil, aduk terus sampai warna hitam dan kering (selera). Rendang siap disajikan.

ANEKA KALIO/GULAI

Kalio Daging, Limpa, hati - 3
Gulai Otak - 4
Gulai Telor, Tahu & Tempe - 5
Gulai Kambing - 6
Gulai Ayam - 7
Opor Ayam - 8



KALIO DAGING-LIMPA-HATI

Bahan

1. Daging kelapa : 500 gram (selera)
2. Limpa sapi : 500 gram (selera)
3. Hati sapi : 500 gram (selera)
4. Kelapa : 3 butir
5. Minyak goreng secukupnya

Bumbu

1. Bawang Putih : 150 gram (25buah)
2. Bawang Merah : 150 gram (18buah)
3. Jahe : 100 gram (10cm jahe besar)
4. Langkoas : 100 gram (12 cm langkoas besar)
5. Kunyit : 5 gram (1 cm)
6. Kemiri : 10 gram (4 buah)
7. Sereh : 3 batang
8. Daun jeruk : 5 lembar
9. Daun kunyit : 1 lembar
10. Cabe merah : 350 gram (selera)
11. Garam: 30 gram (1 sendok makan)

Cara membuat

1. Rebus hati dan limpa, daun salam, sereh sampai setengah matang.
2. Potong daging, limpa dan hati sesuai selera potongannya.
3. Bumbu-bumbu digiling sampai halus, kecuali sereh, daun jeruk dan daun kunyit.
4. Tumis bumbu halus di atas sampai matang (tidak bau langu), kemudian masukkan cabe (yang sudah digiling halus), sereh, daun jeruk, daun kunyit dan garam, masak sampai harum aromanya.
5. Selanjutnya, masukkan daging, limpa dan hati yang sudah dipotong-potong ke tumisan bumbu di atas, masak sampai ke luar kaldu dan minyak cabe, lalu angkat dan diamkan.
6. Buat santan 5000 ml dari 3 butir kelapa, kemudian masukkan santan ke kuali/penggorengan besar.
7. Masak santan sambil diaduk-aduk sampai santan mendidih (kalau tidak diaduk akan pecah santan).
8. Setelah itu masukkan daging, limpa dan hati yang sudah berbumbu, ke dalam santan di atas. Masak terus dengan api sedang, sambil diaduk sekali-kali sampai warna santan berwarna kekuning-kuningan.
9. Masak terus kalio dengan api kecil sampai warna kalio kecoklatan dan ke luar minyak2 santan. Angkat kalio setelah kalio berwarna coklat (sesuai selera). Kalio daging, limpa dan hati siap disajikan.

3



GULAI OTAK



Bahan

1. Otak sapi : 1 buah
2. Daun Mangkok : 15 lembar
3. Kelapa : 1 butir
4. Minyak goreng secukupnya

Bumbu

1. Bawang Putih : 100 gram (16buah)
2. Bawang Merah : 100 gram (12buah)
3. Jahe : 50 gram (5 cm jahe besar)
4. Langkoas : 50 gram (7cm langkoas besar)
5. Kunyit : 5 gram (1 cm)
6. Kemiri : 7 gram (2 buah)
7. Cabe merah : 100 gram (selera)
8. Garam : 15 gram (1,5 sendok teh)
9. Sereh: 2 batang
10. Daun jeruk : 3 lembar
11. Daun kunyit : 1 lembar

Cara Membuat

1. Otak di potong-potong (besar potongan selera tapi jangan terlalu kecil)
2. Cuci otak, angkat selaput yang menempel di otak tersebut (Otak diletakan di mangkok/baskom yg ada airnya dalam mencucinya)
3. Bumbu-bumbu digiling halus, kecuali sereh, daun jeruk & kunyit.
4. Tumis bumbu halus sampai matang (tidak bau langu), kemudian masukan cabe giling, daun2 dan garam, masak sampai harum aromanya.
5. Buat santan 1000 ml dari 1 butir kelapa yang sudah diparut.
6. Masak santan bersama tumisan bumbu halus di atas dengan api sedang, sampai santan ke luar minyak. (Note: santan diaduk terus sampai santan mendidih, karena kalau tidak diaduk akan pecah santan).
7. Setelah santan harum aromanya & ke luar minyak cabe, masukkan otak yang sudah dipotong-potong. Masak dengan api sedang sampai kuah gulai mulai mengental. Jangan lupa diaduk.
8. Setelah kuah gulai mengental, kecilkan api, masukan daun mangkok yg sdh diiris-iris, masak terus sampai daun mangkok layu, angkat gulai otak.

4

GULAI TELOR, TAHU, TEMPE



Bahan

1. Telor : 300 gram (5 butir)
2. Tempe : 1 bungkus
3. Tahu Putih kotak besar: 1 buah
4. Daun Mangkok : 15 lembar (selera)
5. Kelapa : 1/2 - 1 butir

Bumbu

1. Bawang Putih : 75 gram (12 buah)
2. Bawang merah: 75 gram (10 buah)
3. Jahe : 50 gram (5 cm jahe besar)
4. Kunyit : 5 gram (1 cm)
5. Kemiri : 7 gram (2 buah)
6. Cabe merah : 75 gram (selera)
7. Langkoas : 50 gram (7cm langkoas besar)
8. Garam : 15 gram (1,5 sendok teh)
9. Sereh: 2 batang
10. Daun jeruk : 3 lembar

Cara Membuat

1. Bumbu-bumbu digiling sampai halus, kecuali langkoas (dikeprek), sereh dan daun jeruk.
2. Tumis bumbu halus di atas sampai matang (tidak bau langu), kemudian masukkan cabe (yang sudah digiling halus), langkoas, sereh, daun jeruk dan garam, masak sampai harum aromanya, lalu angkat diamkan.
3. Buat santan 1500 ml dari 1 butir kelapa. Masak santan sambil diaduk-aduk sampai santan mendidih (kalau tidak diaduk akan pecah santan), lalu masukkan tumisan bumbu halus di atas, masak terus, jangan lupa diaduk-aduk.
4. Setelah santan harum aromanya & ke luar minyak cabe, masukkan telor (yg sdh direbus), tahu dan tempe (yg sdh dipotong-potong sesuai selera). Masak dengan api sedang, sampai kuah gulai mulai mengental. jangan lupa diaduk.
5. Setelah kuah gulai mengental, kecilkan api, masukan daun mangkok (yang sudah diiris-iris) masak sampai daun mangkok layu. Gulai telor, tahu, tempe tapak leman siap disajikan.

5



GULAI KAMBING

Bahan

1. Daging/Iga Kambing : 1 kg
2. Bumbu kering Gulai Tjik Oneh (Bisa dibeli jl.Permata I No.2 Kampung Melayu. Atau pasar Mayestik tempat bumbu)
3. Kelapa : 2 butir
4. Rebung yang sudah diiris (selera)
5. Mentega secukupnya

Bumbu

1. Bawang Merah : 150 gram (18buah); (6 buah diiris-iris dan 12 buah buat bumbu halus)
2. Bawang Putih : 75 gram (12 buah)
3. Bawang Bombai : 100 gram (diiris-iris)
4. Jahe : 50 gram (5 cm jahe besar)
5. Langkoas : 50 gram (7cm langkoas besar)
6. Kunyit : 5 gram (1 cm)
7. Cabe merah : 300 gram (selera)
8. Garam: 30 gram (1 sendok makan)
9. Sereh : 2 batang
10. Daun jeruk : 4 lembar

Cara Membuat

1. Buat santan kental 1000 ml dan santan encer 2500 ml dari 2 butir kelapa.
2. Bumbu-bumbu digiling sampai halus, kecuali sereh dan daun jeruk
3. Daging kambing dipotong-potong (potongan selera) dilumuri dengan bumbu Tjik Oneh, selanjutnya diamkan 30 menit.
4. Tumis bumbu : goreng bawang merah dan bawang bombai, lalu masukan bumbu halus di atas, masak sampai matang (tidak bau langu), kemudian masukkan cabe (yang sudah digiling halus), sereh, daun jeruk dan garam, masak sampai harum aromanya.
5. Selanjutnya masukkan daging kambing yang sudah dibumbuin Tjik Oneh ke dalam tumisan bumbu di atas, langsung ungkap tambah sedikit air, lalu tutup. Ungkap kurang lebih selama 10 menit sampai keluar kaldu dan minyak cabe. Selanjutnya masukkan santan encer aduk terus sampai mendidih (jangan sampai pecah santan), masak terus dan diaduk-aduk.
6. Setelah daging kambing masak setengah matang, masukkan santan kental sambil diaduk terus sampai mendidih (jangan sampai pecah santan). Masukkan rebung yang sudah diiris dan dicuci dan direndam dgn air cucian beras (selera mau pakai rebung atau tidak). Masak terus dengan api kecil sampai daging kambing empuk, jangan lupa diaduk.
7. Angkat gulai kambing apabila daging sudah empuk dan kuah sudah mengental. Gulai kambing siap di saji.

GULAI AYAM

Bahan

1. Ayam : 1 ekor
2. Kelapa : 1 butir
3. Minyak goreng secukupnya

Bumbu

1. Bawang Putih : 75 gram (12 buah)
2. Bawang Merah: 75 gram (10 buah)
3. Jahe : 50 gram (5 cm jahe besar)
4. Langkoas : 50 gram (7 cm langkoas besar)
5. Kunyit : 5 gram (1 cm)
6. Kemiri : 7 gram (2 buah)
7. Cabe Merah : 100 gram (selera)
8. Garam : 15 gram (1,5 sendok teh)
9. Sereh : 2 batang
10. Daun jeruk : 3 lembar

Cara Membuat

1. Ayam di potong-potong (selera jumlah potongan).
2. Bumbu-bumbu digiling sampai halus, kecuali sereh dan daun jeruk.
3. Tumis bumbu halus di atas sampai matang (tidak bau langu), kemudian masukkan cabe (yang sudah digiling halus), sereh, daun jeruk dan garam, masak sampai harum aromanya, lalu angkat diamkan.
4. Buat santan 1500 ml dari 1 butir kelapa. Masak santan sambil diaduk-aduk sampai santan mendidih (kalau tidak diaduk akan pecah santan), lalu masukkan tumisan bumbu halus di atas, masak terus, jangan lupa diaduk-aduk.
5. Setelah santan harum aromanya & ke luar minyak cabe, masukkan ayam (yang sudah dipotong-potong), masak terus dengan api sedang.
6. Apabila daging ayam sudah mulai empuk, masak terus dengan api kecil, angkat gulai ayam apabila kuah gulai mengental dan daging ayam empuk. Gulai ayam siap disajikan



OPOR AYAM



Bahan

1. Ayam kampung : 1 ekor
2. Bumbu kering Opor Tjik Oneh (Bisa dibeli jl.Permata I No.2 Kampung Melayu. Atau pasar Mayestik tempat bumbu)
3. Kelapa : 1 butir
4. inyak goreng secukupnya

Bumbu

1. Bawang Merah: 75 gram (10 buah)
2. Bawang Putih : 60 gram (10 buah)
3. Jahe : 40 gram (5 cm jahe besar)
4. Langkoas : 40 gram (6 cm langkoas besar)
5. Kemiri : 10 gram (3 buah)
6. Garam : 15 gram (1,5 sendok teh)
7. Sereh : 1 batang
8. Daun jeruk : 3 lembar

Cara Membuat

1. Ayam dipotong-potong (potongan selera) dilumuri dengan bumbu Tjik Oneh, diamkan 30 menit.
2. Buat santan kental 500 ml dan santan encer 1500 ml dari 1 butir kelapa.
3. Bumbu-bumbu digiling sampai halus, kecuali sereh dan daun jeruk
4. Tumis bumbu halus, sereh, daun jeruk dan garam, masak sampai matang (tidak bau langu) harum aromanya.
5. Selanjutnya masukkan ayam yang sudah dibumbuin Tjik Oneh ke dalam tumisam bumbu di atas, langsung ungkap tambahkan air, selama 10 menit sampai keluar kaldu ayamnya. Kemudian tambahkan santan encer aduk terus sampai mendidih (jangan sampai pecah santan), masak dengan api sedang.
6. Setelah ayam masak setengah matang, masukkan santan kental, masak terus dengan api kecil, sampai ayam empuk, jangan lupa diaduk. Angkat ayam apabila sudah empuk. Opor ayam siap disajikan.

ANEKA BALADO

9. Dendeng & Kentang Balado
10. Dendeng Kering balado
11. Ikan (Lele) balado
12. Ikan Teri & Pete Balado
13. Telor Balado
14. Udang dan Kentang Balado





DENDENG & KENTANG BALADO

Bahan

1. Daging : 1 Kg (daging has dalam)
2. Kentang : 500 gram
3. Bawang Merah : 200 gram (24buah)
4. Cabe Merah : 250 gram (selera)
5. Cuka : 0,5 sendok teh
6. Minyak Goreng secukupnya

Catatan: cabe merah bisa cabe merah besar saja, bisa dicampur cabe merah besar dan keriting

Bumbu

1. Bawang Putih : 150 gram (22 buah)
2. Ketumbar : 10 gram (2 sendok makan)
3. Jahe : 60 gram (6 cm jahe besar)
4. Garam: 25 gram (1,5 sendok makan)
5. Sereh : 2 batang
6. Langkoas : 40 gram (5 cm langkoas besar)
7. Daun salam : 3 lembar

Cara Membuat

1. Daging diiris pipih (jangan tipis sekali)
2. Bumbu-bumbu digiling sampai halus, kecuali sereh, daun salam dan laos (dikeprek) dan tambahkan garam.
3. Selanjutnya, ungkap daging dengan air, bumbu halus di atas. Ungkap sampai daging empuk dan air ungkapan bumbu habis. Kalau daging belum empuk tambah sedikit air panas, masak kembali sampai empuk dengan api sedang.
4. Daging yang sudah empuk, siap untuk di goreng, sebelum digoreng, daging diketok-ketot biar pipih.
5. Goreng daging dengan api sedang, jangan sampai kering. Daging dendeng sudah siap disaji.
6. Selanjutnya, kentang dipotong-potong (bisa memanjang, bisa kotak-kotak), kemudian kentang digoreng dengan api sedang, jangan sampai kering.
7. Selanjutnya, cabe dan bawang digiling kasar (selera).
8. Siapkan minyak goreng panas, lalu masukkan cabe giling di atas, masak dengan api sedang sampai aroma cabe hilang, selanjutnya tambahkan garam dan cuka, masak dengan api kecil sampai bau cuka hilang, lalu angkat. Cabe siap disajikan.
9. Campurkan dendeng dan kentang yang sudah digoreng dengan cabe yang sudah matang. Dendeng dan kentang balado siap disajikan.



DENDENG KERING BALADO

Bahan

1. Daging : 1 Kg (daging gandik)
2. Cabe Merah : 250 gram (selera)
3. Bawang Merah: 150 gram (16buah)
4. Cuka : 3 sendok makan
5. Cuka : 0,5 sendok teh
6. Minyak Goreng secukupnya

Catatan: cabe merah bisa cabe merah besar saja, bisa dicampur cabe merah besar dan keriting

Bumbu

1. Bawang Putih : 150 gram (22 buah)
2. Merica : 5 gram (1 sendok teh)
3. Jahe : 60 gram (6 cm jahe besar)
4. Garam : 20 gram (1,5 sendok teh)

Cara Membuat

1. Daging diiris tipis-tipis pipih
2. Bumbu-bumu digiling sampai halus dan tambahkan garam.
3. Selanjutnya, ungkap daging dengan air, bumbu halus di atas dan cuka 3 sendok makan. Ungkap sampai daging empuk dan air ungkapan bumbu habis. Kalau daging belum empuk tambah sedikit air panas, masak kembali sampai empuk dengan api sedang.
4. Daging yang sudah empuk, siap untuk di goreng, sebelum digoreng, daging diketok-ketot biar pipih.
5. Goreng daging dendeng sampai kering, dengan api kecil. Dendeng siap disaji.
6. Selanjutnya, cabe dan bawang digiling kasar (selera).
7. Siapkan minyak goreng panas, lalu masukkan cabe giling di atas, masak dengan api sedang sampai aroma cabe hilang ,selanjutnya tambahkan garam dan cuka, masak dengan api kecil sampai bau cuka hilang, lalu angkat. Cabe siap disajikan.
8. Campurkan daging dendeng yang sudah digoreng dengan cabe yang sudah matang (dicampur saat akan disajikan, biar dendeng tetep garing). Dendeng kering balado siap disajikan.



IKAN (LELE) BALADO

Bahan

1. Ikan (sesuai selera): 1 kg
2. Jeruk nipis : 1-2 buah
3. Cabe Merah : 150 gram (selera)
4. Bawang Merah: 120 gram (15buah)
5. Garam : 5 gram (0,5 sendok teh)
6. Cuka : 0,5 sendok teh
7. Minyak goreng secukupnya

Catatan: cabe merah bisa cabe merah besar saja, bisa dicampur cabe merah besar dan keriting

Bumbu

1. Bawang Putih : 60 gram (10 buah)
2. Jahe : 40 gram (4 cm jahe besar)
3. Kunyit : 10 gram (1 cm)
4. Ketumbar : 5 gram (2 sendok makan)
5. Garam : 10 gram (1 sendok teh)

Cara Membuat

1. Ikan dibersihkan lalu dipotong-potong (sesuai selera), lalu diberi perasan jeruk nipis, kemudian diamkan 15 menit.
2. Bumbu-bumbu digiling sampai halus, selanjutnya bumbu dilumurin ke ikan yang sudah diberi jeruk nipis di atas. Diamkan 30 menit.
3. Goreng ikan dengan api sedang sampai kering (selera). Ikan goreng sudah siap disaji.
4. Selanjutnya, cabe dan bawang digiling kasar (selera).
5. Siapkan minyak goreng panas, lalu masukkan cabe giling di atas, masak dengan api sedang sampai aroma cabe hilang ,selanjutnya tambahkan garam dan cuka, masak dengan api kecil sampai bau cuka hilang, lalu angkat. Cabe siap disajikan.
6. Campurkan Ikan yang sudah digoreng dengan cabe yang sudah matang. Ikan balado siap disajikan.



IKAN TERI & PETE BALADO

Bahan

1. Ikan Teri Tawar Padang : 250 gram
2. Pete : 2 papan
3. Cabe Merah : 150 gram (selera)
4. Garam : 5 gram (0.5 sendok teh)
5. Cuka : 0,5 sendok teh
6. Minyak goreng secukupnya

Catatan: cabe merah bisa cabe merah besar saja, bisa cabe keriting saja, bisa dicampur cabe merah besar dan keriting (selera).

Cara Membuat

1. Ikan teri dibuang kepalanya, lalu dicuci dan ditiriskan biar kering.
2. Goreng ikan teri dengan api sedang sampai kuning (jangan gosong). Ikan teri goreng siap disaji.
3. Selanjutnya, mengolah pete. Pete dibuang pinggirannya, lalu cuci. Kemudian pete dengan kulitnya diiris tipis-tipis. Goreng irisan pete dengan api sedang sampai kuning (jangan gosong). Pete goreng siap disaji.
4. Selanjutya, cabe digiling kasar (selera).
5. Siapkan minyak goreng panas, lalu masukkan cabe giling di atas, masak dengan api sedang sampai aroma cabe hilang ,selanjutnya tambahkan garam dan cuka, masak dengan api kecil sampai bau cuka hilang, lalu angkat. Cabe siap disajikan.
6. Campurkan Ikan teri dan pete yang sudah digoreng dengan cabe yang sudah matang. Teri pete balado siap disajikan

TELOR BALADO



Bahan

1. Telor : 250 gram (4 telor)
2. Cabe Merah : 100 gram (selera)
3. Bawang Merah : 75 gram (10buah) 3 buah diiris-iris dan 7 buat balado cabenya.
4. Tomat Merah : 1 buah
5. Garam : 5 gram (0,5 sendok teh)
6. Minyak goreng secukupnya.

Catatan: cabe merah bisa cabe merah besar saja, bisa dicampur cabe merah besar dan keriting

Cara Membuat

1. Telor direbus hingga matang, selanjutnya buang kulitnya.
2. Goreng telor dengan api sedang, sampai telur menguning. Telor goreng sudah siap saji.
3. Selanjutnya, cabe dan bawang digiling kasar (selera).
4. Siapkan minyak goreng panas, masukkan bawang merah yang sudah diiri-iris sampai menguning, lalu masukkan cabe giling di atas, masak dengan api sedang sampai aroma cabe hilang, selanjutnya tambahkan tomat (yang sudah digiling/diparut), garam dan cuka, masak dengan api kecil sampai bau cuka hilang, lalu angkat. Cabe siap disajikan.
5. Campurkan telor yang sudah digoreng dengan cabe yang sudah matang. Telor balado siap disajikani



UDANG & KENTANG BALADO

Bahan

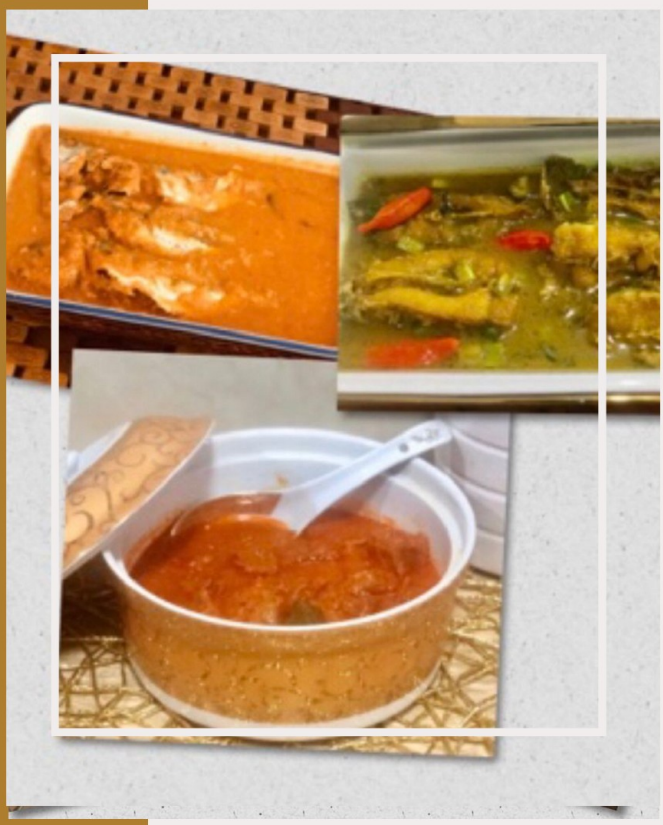
1. Udang : 500 gram
2. Kentang : 400 gram
3. Pete : 1 papan
4. Cabe Merah : 150 gram (selera)
5. Bawang Merah: 75 gram (14 buah)
6. Bawang Putih : 40 gram (5 buah)
7. Tomat Merah: 1 buah
8. Garam : 5 gram (0,5 sendok teh)
9. Cuka : 0,5 sendok teh.
10. Jeruk Nipis : 1 buah
11. Minyak goreng secukupnya.

Cara Membuat

1. Udang buang kepalanya lalu cuci. setelah itu belah punggungnya.
2. Selanjutnya, udang dibumbuin dengan bawang putih dan garam (yang sudah digiling halus), lalu kasih perasan jeruk nipis, diamkan kurang lebih 15 menit.
3. Kentang potong kotak-kotak dengan ukuran 2cm x 2cm, lalu goreng (jangan sampai kering).
4. Goreng udang yang sudah dibumbuin (goreng jangan terlalu kering).
5. Tumis bawang merah yang sudah digiling sampai harum baunya, lalu masukan petai, masukan cabe yang sudah digilling, sampai aroma cabe hilang (api jangan terlalu besar), lalu tambahkan tomat (yang sudah diparut) dan garam secukupnya, diaduk terus sampai aroma tomat hilang, masukan cuka dan angkat setelah bau cuka hilang, cabe balado siap.
6. Selanjunya, masukan udang dan kentang yang sudah digoreng ke cabe balado di atas. Udang kentang balado siap disajikan.

ANEKA ASAM PADEH / PESMOL

Asam Padeh Daging - 15
Asam Padeh Ikan - 16
Pesmol Ikan (Gurame) - 17



ASAM PADEH DAGING

Bahan

1. Daging Sandung Lamur 1 Kg

Bumbu

1. Bawang Putih : 150 gram (25buah)
2. Bawang Merah : 150 gram (18buah)
3. Jahe: 100 gram (10 cm jahe besar)
4. Langkoas : 100 gram (12 cm langkoas besar)
5. Kemiri : 7 gram (2 buah)
6. Asam kandis : 15 gram (5 buah besar)
7. Sereh : 3 batang
8. Daun Jeruk : 5 lembar
9. Cabe Merah : 350 gram (selera)
10. Garam: 30 gram (1 sendok makan)



Cara Membuat

1. Bumbu-bumbu digiling sampai halus, kecuali sereh, daun jeruk dan asam kandis.
2. Masak air 3000 ml sampai mendidih. Kemudian masukan bumbu halus di atas, cabe (yang sudah digiling), sereh, daun jeruk, asam kandis dan garam. Setelah air dan bumbu tersebu timbul buih-buih ke atas, masukan daging (daging masih potong besar2).
3. Setelah daging masak setengah matang, angkat daging dan potong-potong sesuai selera).
4. Kemudian masak kembali dengan api kecil, sampai daging empuk dan kuahnya kental. (Kalau daging belum empuk tambahkan air panas secukupnya). Asam padeh daging siap disajikan.

ASAM PADEH IKAN (KEMBUNG)



Bahan

1. Ikan kembung : 1 kg (ikan bisa diganti sesuai selera)

Bumbu

1. Bawang Putih : 60 gram (8 buah)
2. Bawang Merah: 75 gram (10 buah)
3. Jahe : 40 gram (4 cm jahe besar)
4. Langkoas : 40 gram (5 cm langkoas besar)
5. Kemiri : 5 gram (2 buah
6. Asam kandis : 7 gram (3 buah yg besar)
7. Sereh : 1 batang
8. Daun jeruk : 2 lembar
9. Cabe merah: 150 gram (40 buah)
10. Garam : 15 gram (1,5 sendok teh)

Cara Membuat

1. Bumbu-bumbu digiling sampai halus, kecuali sereh, daun jeruk dan asam kandis.
2. Tumis bumbu halus di atas dan tambahkan sereh, daun jeruk dan asam kandis dan garam, sampai aroma dan minyak bumbu ke luar, kemudian masukan 1000 ml air.
3. Setelah air dan bumbu tersebut timbul buih2 dan minyak cabe ke luar, masukkan ikan yg sdh dibersihkan. Kemudian masak dengan api kecil, sampai ikan empuk & kuahnya agak mengental

16

PESMOL IKAN (GURAME)



Bahan

1. Ikan Gurame : 1 kg (ikan bisa di ganti sesuai selera)
2. Jeruk nipis : 1 buah
3. Minyak goreng secukupnya

Bumbu

1. Bawang Merah : 40 gram (6 buah)
2. Bawang Putih : 35 gram (5 buah)
3. Ketumbar : 0,5 sendok makan
4. Jahe : 30 gram (3 cm)
5. Kunyit : 5 gram (2 cm)
6. Kemiri : 15 gram (4 buah)
7. Cabe Merah : 15 gram (4 buah)
8. Cabe Rawit Merah : 35 gram (10buah)
9. Sereh : 1 batang
10. Daun Jeruk : 4 lembar
11. Daun Bawang : 2 batang
12. Garam : 20 gram (1 sendok makan)

Cara Membuat

1. Bumbu-bumbu digiling sampai halus, kecuali sereh, daun jeruk, daun bawang dan cabe rawit.
2. Ikan gurame dibersihkan, lalu diberi perasan jeruk nipis dan garam (1 sendok teh) selanjutnya diamkan selama 15 menit.
3. Goreng ikan gurame jangn sampai kering
4. Tumis bumbu halus di atas, masukkan sereh, daun jeruk , masak sampai matang dan wangi (tidak bau langu), lalu masukkan air secukupnya, ikan yang sudah digoreng dan cabe rawit.
5. Setelah ikan matang, masukkan daun bawang yg telah di potong kecil-kecil. Pesmol Ikan Gurame siap disajikan.

17

ANEKA GORENGAN

18. Perkedel Jagung
19. Paru Goreng
20. Udang Goreng
21. Telor Dadar Cancang Kentang





PERKEDEL JAGUNG

Bahan

1. Bawang Putih : 55 gram (9 buah)
2. Cabe Merah: 20 gram (6 buah)
3. Garam : 10 gram (1 sendok teh)
4. Minyak goreng secukupnya

Bumbu

1. Jagung muda : 3 buah
2. Telor : 2 butir
3. Udang : 125 gram
4. Daun sledri : 10 gram (selera)

Cara Membuat

1. Jagung di sisir dari bonggolnya
2. Udang dikupas, pisahkan kulit dan dagingnya (kepala udang di buang).
3. Bumbu-bumbu digiling sampai halus, kemudian tambahkan daging udang yang telah dikupas di atas, lalu giling sampai halus.
4. Selanjutnya, masukan bumbu di atas ke jagung yang sudah disisir, sambil di aduk, agar bumbu merata (tekan dengan ulekan biar meresap bumbunya).
5. Kocok telor, lalu masukkan kocokan telor dan irisan daun seledri ke dalam jagung yang sudah berbumbu.
6. Selanjutnya kulit udang di gerus dan kasih air dikit, kemudian peras gerusan kulit udang, masukkan ke dalam campuran jagung berbumbu di atas (no.5). Pergedel jagung siap untuk di goreng.
7. Goreng pergedel satu persatu dengan sendok (selera besar kecilnya) sampai gorengan berwarna kuning, goreng dengan api sedang. Pergedel jagung siap disajikan.



PARU GORENG

Bahan

1. Paru : 1 Kg
2. Cuka : 3 sendok makan
3. Minyak Goreng secukupnya

Bumbu

1. Bawang Putih : 125 gram (20gram)
2. Jahe : 40 gram (4 cm jahe besar)
3. Merica : 5 gram (1 sendok teh)
4. Garam : 15 gram (1,5 sendok teh)

Cara Membuat

1. Paru direbus (sebaiknya diikat) sampai matang, dinginkan. Kemudian, paru diiris pipih tipis-tipis seperti dendeng.
2. Bumbu-bumbu digiling sampai halus.
3. Ungkap paru dengan bumbu halus, cuka dan sedikit air sampai air habis (ungkap dengan api kecil), angkat dan dinginkan.
4. Goreng paru yang sudah diungkap setengah matang sambil paru ditekan-tekan, goreng dengah api sedang. Selanjutnya, paru direndam dengan minyak goreng bekas gorengan paru minimal selama 12 jam.
5. Goreng paru yang sudah direndam dalam minyak selama 12 jam tersebut di atas, dengan minyak panas (bisa pakai minyak rendaman paru) sambil ditekan-takan parunya, goreng sampai kering (tidak gosong/sesuai selera), digoreng dengan api kecil. Goreng paru siap disajikan.

UDANG GORENG



Bahan

1. Udang Galah / Jerbung Jumbo : 600 gram
2. Air : 500 ml (2 gelas)
3. Mentega secukupnya

Bumbu

1. Bawang Putih : 35 gram (6 buah)
2. Kunyit : 15 gram (2 cm)
3. Jahe : 30 gram (3 cm jahe besar)
4. Garam : 5 gram (0,5 sendok teh

Cara Membuat

1. Udang dibelah pungungnya, buang serat hitamnya lalu cuci bersihkan.
2. Bumbu-bumbu digiling sampai halus.
3. Ungkap/rebus udang dengan bumbu halus, air dan garam, ungkap sampai airnya habis.
4. Selanjutnya, goreng udang dengan mentega sampai matang. Goreng udang siap disajikan. Sebaiknya udang digoreng, ketika hendak makan

TELOR DADAR CANCANG KENTANG



Bahan

1. Telor bebek : 3 butir
2. Cabe : 15 gram (4 buah)
3. Bawang Merah : 30 gram (4 buah)
4. Kentang : 50 gram
5. Garam : 5 gram (0,5 sendok teh)
6. Minyak Goreng secukupnya

Cara Membuat

1. Iris bawang merah
2. Cabe merah giling kasar
3. Campur bahan-bahan: telor bebek, irisan bawang, cabe yang sudah digiing halus, kentang yang sudah dicancang halus, dan garam, lalu kocok sebentar dengan garpu.
4. Goreng campuran telor di atas dengan minyak panas, lalu tutup, setelah setengah matang (buka tutupnya) balik gorengan telor, masak sampai berwana kuning tua, masak dengan api sedang

21

ANEKA SAYUR

22. Gulai Nangka
23. Sayur Buncis Tauco
24. Sayur Kacang Panjang Ikan





GULAI NANGKA

Bahan

1. Tulang Iga : 250 gram
2. Nangka : 1200 gram
3. Kelapa : 1 butir
4. Minyak goreng secukupnya

Bumbu

1. Bawang Putih: 125 gram (20 buah)
2. Bawang Merah: 125 gram (14buah)
3. Jahe : 40 gram (4 cm jahe besar)
4. Langkoas : 50 gram (5 cm langkoas besar)
5. Kunyit : 5 gram (1 cm)
6. Kemiri : 7 gram (2 butir)
7. Cabe Merah : 150 gram (selera)
8. Garam : 15 gram (1,5 sendok teh)
9. Sereh : 2 batang

Cara Membuat

1. Rebus tulang iga sampai empuk (tulang iga bisa di ganti dengan daging sandung lamur).
2. Nangka dipotong kecil-kecil (selera), cuci dan rendam di air (agar nangka tetap segar).
3. Bumbu-bumbu digiling sampai halus, kecuali sereh.
4. Tumis bumbu halus di atas sampai matang (tidak bau langu), kemudian masukkan cabe (yang sudah digiling halus), sereh dan garam, masak sampai harum aromanya, lalu angkat diamkan.
5. Selanjutnya, apabila tulang Iga sudah empuk, masukkan nangka dan bumbu yang sudah ditumis, kasih air, masak sampai nangka menyatu dengan bumbu (warna nangka kemerahan karena bumbu)
6. Buat santan 1000 ml dari 1 butir kelapa. Masukkan santan ke dalam sayur nangka di atas, sambil diaduk-aduk sampai santan mendidih (diaduk agar tidak pecah santan), masak terus dengan api sedang.
7. Apabila sayur nangka di atas kuahnya sudah mengeluarkan minyak, masak terus dengan api kecil sampai kuah gulai mengental. Gulai nangka siap disajikan.

SAYUR BUNCIS TAUCO

Bahan

1. Daging sandung lamur: 250 gram
2. Buncis : 500 gram
3. Kelapa : 1 butir
4. Tekokak (rimbang) : 250 gram
5. Tempe : 1 bungkus sedang
6. Tauco : 100 gram (1,5 sendok makan)
7. Garam : 10 gram (1,5 sendok teh)
8. Cabe Hijau kriting : 50 gram (10buah)
9. Minyak goreng secukupnya

Bumbu

1. Bawang Merah : 60 gram (9 buah) (2 buah diiris-iris dan 7 buah buat bahan bumbu giling)
2. Bawang Putih : 30 gram (4 buah) (1 buah diiris-iris dan 3 buah buat bumbu giling)
3. Jahe : 40 gram (4 cm jahe besar)
4. Lengkoas : 40 gram (4cm langkoas besar)
5. Sereh : 1 batang
6. Daun salam: 3 lembar

Cara Membuat

1. Bumbu-bumbu digiling sampai halus kecuali langkoas, sereh dan daun salam
2. Buncis diiris serong, bawang merah 4 buah dan 1 buah bawang putih diiris-iris, lengkoas di keprek, cabe hijau diiris serong, tempe dipotong kotak kecil-kecil.
3. Buat santan 750 ml dari 1 butir kelapa.
4. Rebus daging sampai empuk (sisakan air kaldunya, digunakan saat menumis), setelah daging empuk, potong-potong daging.
5. Tumis bumbu : goreng bawang merah dan bawang putih, lalu masukan bumbu halus di atas, masak sampai matang (tidak bau langu), kemudian masukkan tauco, lengkoas, sereh, daun salam, cabe hijau dan garam, masak sampai harum aromanya.
6. Selanjutnya, masukkan daging yang sudah dipotong-potong, buncis, tekokang, tempe dan kaldu daging ke tumisan bumbu di atas, lalu tutup hingga mendidih. Kemudian masukkan santan, masak terus dengan api sedang sambil diaduk-aduk sampai santan mendidih (diaduk biar tidak pecah santan).
7. Setelah santan mendidih, masak dengan api kecil sampai sayur buncis taucho masak. Sayur buncis tauco siap disajikan.





SAYUR KACANG PANJANG IKAN

Bahan

1. Ikan Gurame : 1 ekor (selera, ikan bisa diganti ikan apa saja)
2. Kelapa : 1 butir
3. Combrang/Onjek : 2 batang
4. Kacang Merah/Jogo : 500 gram
5. Kacang Panjang : 10 batang
6. Jeruk Nipis : 1 buah
7. Garam : 20 gram (10 gram buat ikan dan 10 gram buat bumbu)

Bumbu

1. Bawang Merah : 75 gram (10buah)
2. Bawang Putih : 40 gram (6 buah)
3. Jahe : 50 gram (5 cm)
4. Langkoas : 40 gram (4 cm)
5. Kunyit : 5 gram (1 cm)
6. Kemiri : 10 gram (4 buah)
7. Asam Kandis : 10 gram (4 buah)
8. Cabe Merah : 50 gram (12buah)
9. Sereh : 1 batang
10. Daun Kunyit : 2 lembar
11. Daun Jeruk : 5 lembar

Cara Membuat

1. Bumbu-bumbu digiling sampai halus, kecuali sereh, daun jeruk, daun kunyit dan asam kandis.
2. Ikan gurame dibersihkan, lalu diberi perasan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit.
3. Buat santan 700 ml dari 1 butir kelapa.
4. Tumis bumbu halus di atas, masukkan, sereh, daun kunyit dan daun jeruk, masak sampai matang (tidak bau langu), lalu masukkan cabe yang sudah digiling dan asam kandis, tambahkan air sedikit, masak sampai harum aromanya.
5. Masukkan 700 ml santan ke dalam tumisan bumbu di atas sambil diaduk-aduk sampai santan mendidih (diaduk agar tidak pecah santan), masak terus dengan api sedang, sampai santan mengeluarkan minyak santan dan cabe.
6. Setelah santan mengental, masukkan kacang merah , onjek, kacang panjang dan ikan gurame yang sudah digoreng, masak terus dengan api kecil sampai ikan matang. Sayur kacang panjang ikan siap disajikan.

ANEKA CEMILAN

Katan Sarikayo - 25
Sarabi Kuah Padang - 26
Lapek Pisang - 27
Rujak Buah Padang - 28





KATAN SARIKAYO

MEMBUAT KATAN

Bahan

1. Beras ketan putih : 500 gram
2. Kelapa : 1/2 butir (jadikan 300 ml santan kental)
3. Garam : 5 gram (0,5 sendok teh)
4. Daun pandan: 2-3 lembar

Cara Membuat

1. Rendam beras ketan putih selama 2 jam.
2. Kukus beras ketan & daun pandan sampai setengah matang (kurang lebih sekitar 20 menit).
3. Selanjutnya tambahkan santan kental dan garam ke beras ketan di atas, sedikit-sedikit sambil diaduk-aduk.
4. Kemudian kukus kembali beras ketan yang sudah diberi santan di atas. Kukus kurang lebih selama 20-30 menit. Katan siap disajika)

MEMBUAT SARIKAYO

Bahan

1. Telor ayam Kampung : 6 butir
2. Telor Bebek : 2 butir
3. Gula aren : 225 gram
4. Kelapa : 1 butir (jadikan 450 ml santan kental)
5. Garam : 5 gram
6. Kayu manis bubuk:0,25 sendok teh atau kayu manis batang 3 cm
7. Daun pandan : 4-5 lembar

Cara Membuat

1. Campurkan santan kental, garam, kayu manis, dan daun pandan, lalu diaduk dengan sendok biar tercampur aromanya, lalu diamkan.
2. Telor ayam dan bebek dikocok tidak sampai mengembang.
3. Masukan gula aren yang sudah diiris-iris/parut ke campuran telor di atas, kocok/aduk sampai rata.
4. Selanjutnya, masukan campuran santak kental di atas, aduk sampai rata. Adonan sarikayo selesai.
5. Tuangkan adonan sarikayo ke wadahnya (wadah selera), lalu kukus 25-30 menit (saat ngukus dandang sudah panas). Sarikayo siap disajikan.

SARABI KUAH PADANG



MEMBUAT SARABI

Bahan

1. Tepung beras : 500 gram
2. Kelapa sedang tuanya : 1 butir (jadikan santan kental 500 ml)
3. Air Kelapa : 250 ml
4. Gula pasir : 30 gram (selera, bisa pakai bisa tdk)
5. Banking powder: 0,5 sendok teh (selera, bisa pakai bisa tidak)
6. Garam : 8 gram (0,75 sendok teh)

Cara Membuat

1. Masak sebentar santan kelapa dengan garam sambil diaduk-aduk tidak sampai mendidih, angkat dan diamkan.
2. Campur tepung beras, banking powder sambil diaduk. Masukkan air kelapa sedikit-dikit ke campuran tepung beras, sambil diaduk-aduk hingga adonannya halus dan tidak bergumpal.
3. Selanjutnya masukkan santan kelapa yang sudah dimasak di atas, ke adonan tepung sambil diaduk-aduk. Setelah adonan kecampur dengan baik, tambahkan banking powder, tutup adonan dan diamkan adonan 30 menit. Adonan siap dimasak.
4. Masak adonan ke cetakan sarabi sampai adonan mengembang matang. Sarabi siap disajikan.

MEMBUAT KUAH SANTAN

Bahan

1. Kelapa sedang tuanya : 1 butir (jadikan santan kental 600 ml)
2. Gula aren : 175 gram (selera)
3. Garam : 5 gram (0,5 sendok teh)
4. Maizena: 5 gram (1 sendok makan)
5. Daun pandan : 2 lembar

Cara Membuat

1. Campurkan santan kelapa, gula aren, garam dan daun pandan.
2. Masak campuran santan sambil diaduk-aduk sampai mendidih. Selanjutnya tambahkan tepung maizena yang sudah dicampur dengan sedikit air (50 ml), aduk terus sampai mengental, lalu angkat. Kuah sarabi siap disajikan.

LAPEK PISANG



Bahan

1. Pisang kepok matang : 1000 gram
2. Kelapa parut : 250 gram
3. Tepung beras : 200 gram
4. Gula Aren : 150 gram (selera)
5. Garam : 1 sendok teh
6. Daun pisang secukupnya

Cara Membuat

1. Pisang kepok dihancurkan sampai lembut.
2. Masukan kelapa parut sedikit-dikit kedalam hancuran pisang, sambil diaduk-aduk sampai rata.
3. Selanjutnya masukan tepung beras sedikit-dikit sambil diaduk ke campuran pisang kelapa di atas sampai rata.
4. Masukan gula aren yang sudah diiris-iris ke dalaman adonan di atas, sedikit-dikit sambil diaduk- aduk sampai rata. Adonan lapek sudah siap dibungkus.
5. Bungkus dengan daun pisang adonan lapek 1-2 sendok. Selanjutnya kukus lapek kurang lebih selama 40 menit. Lapek siap disajikan.

RUJAK BUAH PADANG



Bahan

1. Buah-buah rujak (selera)
2. Kacang Tanah: 150 gram
3. Gula merah : 300 gram
4. Cabe rawit : 35 gram (10 buah)
5. Cabe merah : 25 gram (6 buah)
6. Asam jawa : 10 gram
7. Bawang putih : 10 gram (2 buah)
8. Garam : 10 gram (selera)
9. Terasi bubuk : 3 gram (0,25 sdt)
10. Air : 300 ml (1 gelas)

Cara Membuat

1. Kacang tanah digoreng hingga matang. Setelah dingin, kacang digiling kasar.
2. Ulek cabe merah, cabe rawit, bawang putih, terasi dan garam, sampai halus, tambahkan gula merah dan asam jawa ulek sampai rata. Selanjutnya masak dengan air ulekan bumbu sambil diaduk-aduk sampai mendidih dan sudah tidak bau cabe lagi.
3. Selanutnya, masukkan kacang ke dalam bumbu rujak yang dimasak di atas, sambil diaduk-aduk sampai mengental. Setelah bumbu rujak kental, angkat. Bumbu rujak siap disajikan.
4. Potong buah-buah dan sajikan.

Selamat Menikmati



ditulis dan dimasak ulang oleh @dapurandung.bynila