

[EPSON C58 Reset Software](#)

January 29, 2008 – 12:51 am



Main features.

SSC Service Utility allow you to do many amazing things with Your Epson printer :

- 1) Work directly with CSIC in Epson Stylus printers cartridges.
 - 2) Reset or rewrite any chip using special addon device.
 - 3) Freeze internal ink counters.
 - 4) Reset internal ink counters even with empty cartridges.
 - 5) Separate cleaning of color and black heads for all Epson inkjet printers, powerful cleaning mode.
 - 6) Hot swapping of cartridges supported.
 - 7) Resetting of protection counter (even then it is already full).
- 😊 More then 100 different Epson printers supported

This allow many people with high printing demands to save some money (program works with both black and color cartridges).

Up to day this software works under Windows 95/98/ME/2K2/XP with both the LPT and USB printers.

NOTE ! You can lost Epson lifetime guarantee on print head by refilling ink cartridges!

Latest versions changes:

New in **4.30:**

- support for R270
- support for R240
- support for R340
- support for CX2800
- support for CX3900
- support for CX4900
- [support](#) for CX5900
- **support for C58/C59**
- support for RX640
- improved support for C2100/2200
- improved support for RX700
- improved support for R2400
- improved support for 785EPX/825/895/915
- some other improvements and bug fixes

Soto Lamongan

22 September, 2007

Bahan :

300 gram ayam kampung
1.500 ml air untuk merebus
1 cm lengkuas, memarkan
2 butir cengkih
1 tangkai serai, memarkan
garam secukupnya
minyak untuk menumis

Bumbu halus :

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 cm kunyit
2 cm jahe
1/2 sendok teh merica
1 1/2 sendok teh ketumbar
4 butir kemiri

Pelengkap :

100 gram taoge
50 gram soun, rendam
100 gram kol putih, iris halus
2 butir telur rebus, belah dua
1 sendok makan bawang putih goreng
jeruk nipis
sambal cabai rawit
kecap manis

Cara olah :

Rebus ayam bersama lengkuas, cengkih, serai, dan garam.

Sementara itu buat bumbu halus, kemudian tumis hingga harum, masukkan dalam rebusan ayam.

Angkat ayam kemudian suwir-suwir. Sisihkan.

Tata dalam mangkuk, taoge, soun, kol putih, ayam, telur rebus, dan tuangi dengan kuah.

Lengkapi dengan sambal cabai, kecap manis, jeruk manis, dan taburi dengan bawang putih goreng.

Untuk 5 porsi.

Arsip untuk 'Soto'Kelompok

[« Entri Sebelumnya](#)

[Soto Grombyang \(Pemalang\)](#)

21 April, 2008

Bahan:

500 gram daging sandung lamur, dipotong kotak2 cm
50 gram kelapa setengah tua, dikupas lalu diparut kasar
3 sendok makan taoco
2 lembar daun salam
3 batang serai, dimemarkan
1500 ml
5 sendok makan bawang goreng

Bumbu halus:

6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
4 buah kluwek diambil dagingnya
1 sendok makan + 2 sendok teh garam
3 sendok teh gula merah

[Baca entri selengkapnya »](#)

Ditulis dalam [Khas Daerah, Soto](#) | [4 Komentar »](#)

[Soto Mahakam \(Samarinda\)](#)

8 Februari, 2008

Bahan:

1 ekor ayam kampung
3.500 ml kaldu
1 batang seledri, diikat
5 butir bawang merah, diiris tipis
1 cm kayumanis
3 butir cengkeh
1/8 sendok teh pala bubuk
2 cm jahe, dimemarkan
5 cm tebu
2 sendok makan garam
2 sendok makan kecap manis

Bumbu halus:

10 butir bawang merah

5 siung bawang putih
150 gram kacang tanah sangrai
[Baca entri selengkapnya »](#)

Ditulis dalam [Khas Daerah, Soto](#) | [Tidak ada komentar »](#)

[Soto Mie Jakarta](#)

10 Oktober, 2007

Bahan :

kikil (atau daging tetelan)

Pelengkap :

Mie basah
Kol, iris tipis
Risol, potong sedang
tomat, iris tipis
daun seledri, iris halus
sambal rawit

Bumbu kuah :

merica
2 buah kemiri
2 siung bawang putih
4 siung bawang merah
seiris tipis jahe, keprek
1 lembar sereh
Garam

Cara membuat kuah :

1. Rebus kikil (daging tetelan) dengan air hingga daging empuk.
2. Haluskan merica, kemiri, bawang putih dan bawang merah.
3. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan jahe dan sereh.
4. Masukkan bumbu tumis kedalam rebusan tetelan (daging), masak hingga mendidih.

Cara membuat risol :

1. Rendam bihun dalam air panas hingga empuk, tiriskan dan sisihkan.
2. Haluskan bawang putih dan merica, tumis hingga harum.
3. Masukkan bihun, beri garam secukupnya, aduk-aduk hingga bihun layu. Angkat.
4. Siapkan kulit lumpia.
5. Beri bihun dan gulung kulit lumpia.
6. Goreng hingga kecoklatan.

Cara membuat sambal rawit :

1. Rebus cabe rawit hingga layu.
2. Ulek kasar.
3. Beri air dan air perasan jeruk limau.

Penyajian :

1. Susun mie basah, kol, risol dan tomat.
2. Siram dengan kuah plus dagingnya.
3. Taburi daun seledri dan beri sambal rawit.

Ditulis dalam [Khas Daerah, Soto](#) | [9 Komentar »](#)

SOTO AYAM AMBENGAN

26 September, 2007

Bahan :

1 ekor ayam
2 batang serai, memarkan
4 lembar daun jeruk purut
1.5 liter air
2 sdt garam
50 gram udang, goreng, haluskan
2 siung bawang merah, haluskan

Bumbu haluskan :

6 siung bawang putih
2 cm kunyit
1/2 sdt lengkuas bubuk
1 cm jahe
2 sdt merica bubuk
5 butir kemiri sangrai

Pelengkap :

200 gram soun, seduh air mendidih, tiriskan
3 batang daun bawang
3 batang daun seledri
5 butir telur, rebus, potong-potong membujur
Bawang goreng
Jeruk nipis
Sambal cabe rawit
Kecap manis sesuai selera
Poyah

Sambal haluskan :

15 cabe rawit, rebus
Garam secukupnya
Bumbu penyedap secukupnya

Cara membuat :

1. Ayam direbus bersama dengan serai, daun jeruk, dan garam hingga lunak.
2. Tiriskan ayam, goreng hingga kecoklatan lalu suwir-suwir.
3. Tumis bumbu halus sampai harum, lalu masukkan ke dalam kaldu.
4. Tumis bawang merah halus sebentar lalu campur dengan udang sampai harum, masukkan ke dalam kuah.
5. Sajikan soto dengan cara: taruh daging ayam, soun, daun-daunan, telur, ke dalam mangkuk. Siram dengan kuah. Beri perasan jeruk nipis. Taburi dengan bawang goreng dan poyah.

Cara membuat poyah :

Krupuk udang dicampur dengan bawang putih goreng, lalu dihaluskan dan ditambah dengan sedikit garam dan gula serta bumbu penyedap secukupnya.

Ditulis dalam [Ayam, Khas Daerah, Soto](#) | [2 Komentar »](#)

Soto Lamongan

22 September, 2007

Bahan :

300 gram ayam kampung
1.500 ml air untuk merebus
1 cm lengkuas, memarkan
2 butir cengkih
1 tangkai serai, memarkan
garam secukupnya
minyak untuk menumis

Bumbu halus :

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 cm kunyit
2 cm jahe
1/2 sendok teh merica
1 1/2 sendok teh ketumbar
4 butir kemiri

Pelengkap :

100 gram taoge
50 gram soun, rendam
100 gram kol putih, iris halus
2 butir telur rebus, belah dua
1 sendok makan bawang putih goreng
jeruk nipis
sambal cabai rawit
kecap manis

Cara olah :

Rebus ayam bersama lengkuas, cengkih, serai, dan garam.
Sementara itu buat bumbu halus, kemudian tumis hingga harum, masukkan dalam rebusan ayam.
Angkat ayam kemudian suwir-suwir. Sisihkan.
Tata dalam mangkuk, taoge, soun, kol putih, ayam, telur rebus, dan tuangi dengan kuah.
Lengkapi dengan sambal cabai, kecap manis, jeruk manis, dan taburi dengan bawang putih goreng.
Untuk 5 porsi.

Ditulis dalam [Khas Daerah, Soto](#) | [3 Komentar »](#)

Soto udang

15 September, 2007

Bahan:

750 g udang ukuran sedang
300 ml air
2 sdm minyak sayur
2 lembar daun jeruk purut
1 batang serai, ambil bagian yang putih
1 liter santan dari 1 butir kelapa kupas
2 batang daun bawang, iris halus
300 g taoge, buang akarnya, seduh air panas, tiriskan
150 g suun kering, seduh air mendidih, tiriskan

Bumbu, haluskan:

2 sdt ketumbar, sangrai
1 sdt merica butiran, sangrai
2 cm kunyit
2 cm jahe
1 cm temu kunci
5 butir bawang merah
2 sdt garam

Pelengkap:

sambal cabai rawit
emping goreng
bawang putih goreng

Cara membuat:

- Kupas udang, sisakan ekornya, belah punggungnya.
- Sangrai kulit dan kepala udang hingga kering dan berubah warna. Tuangi air dan didihkan selama 10 menit. Angkat dan sayang.
- Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum dan matang.
- Tuangi kaldu udang dan santan, didihkan.
- Masukkan udang, masak hingga berubah warna.
- Tambahkan daun bawang, didihkan kembali. Angkat.
- **Penyajian** : Taruh suun dan taoge dalam mangkuk-mangkuk saji.
- Tuangi kaldu berikut udangnya.
- Sajikan hangat bersama pelengkapanya.

Untuk 8 porsi.

Ditulis dalam [Menu Bulan Puasa, Soto, Udang](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Soto Betawi

15 Agustus, 2007

Bahan :

- BAHAN A :
- 2 1/2 lt santan encer (1 butir)
- 1/2 lt santan kental (kelapa setengah tua)
- 5cm kayu manis
- 5 lbr daun jeruk
- 2sdm minyak samin
- BAHAN B :
- 1/2 kg daging sengel
- 1/2 kg babat, urat, kikir (rebus empuk buang airnya)
- BAHAN C :
- 1 1/2 sdm ketumbar
- 1 1/2 jinten
- 2 1/2 merica
- 8 butir kemiri
- BAHAN D :
- 1 butir biji pala
- 30 siung bawang merah
- 18 siung bawang putih
- 2 ruas jahe
- 2 ruas lengkuas
- BAHAN E :
- 3 bh kentang rebus, kupas kulitnya dan goreng
- 3 buah tomat
- daun bawang
- jeruk limo
- bawang goreng
- emping
- kecap bango manis sedang

Cara membuat :

1. Masak santan encer sambil diaduk hingga mendidih
2. Masukkan daging masak samapi daging empuk (sekitar 2,5 jam, lalu tambahkan air 1 liter, jika pakai presto sekitar 12 menit tak perlu tambah air).
- 3 Sangrai bahan C, haluskan bersama dengan bahan D.
4. Tumis no. 3, gunakan minyak samin, masukan daun salam.
5. Masukkan no. 4 ke no. 2, tambahkan santan kental dan bahan A lainnya. Setelah mendidih, diamkan dengan api kecil selama 10 menit. Matikan apinya dan siap disajikan.
- 6 Sertakan bahan E untuk penyajiannya.

Recipe by : Kecap Bango.

Ditulis dalam [Khas Daerah](#), [Sapi](#), [Soto](#) | [2 Komentar »](#)

Soto Padang

29 Maret, 2007

Soto Padang mempunyai keunikan rasa dan selera. Dibandingkan dengan soto-soto lain, soto Padang mempunyai penggemar tersendiri

Bahan:

- 1 lb daging sapi (beef round)
- 2 baking potato goreng, potong kecil2
- 1 bungkus soun, rendam air panas sebentar
- daun seledri, iris halus
- bawang goreng
- kecap asin dan cuka secukupnya
- 2 lembar daun salam
- garam dan lada secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

- 1/2 medium onion
- 5 siung bawang putih
- 2 butir pala
- sambal oelek sepedasnya

Cara membuat:

1. Potong daging setebal 1 inch.
2. Rebus daging dalam air secukupnya beserta daun salam dan garam sampai setengah matang.
3. Sementara panaskan 2 sendok makan minyak, tumis bumbu yang sudah dihaluskan sampai baunya harum. Masukkan tumisan ini kedalam panci daging dan masak terus sampai daging matang. Kalau airnya berkurang bisa ditambahkan air secukupnya.
4. Angkat daging kemudian goreng sampai kering (dengan api kecil).

Menghidangkannya:

1. Atur soun, kentang, daging goreng yang sudah dipotong tipis, seledri dan bawang goreng di dalam mangkuk.
2. Beri kecap asin dan cuka kemudian siram dengan kuah soto yang hangat.
3. Dimakan dgn nasi hangat yg ditaburi kerupuk merah dan bawang goreng.

Ditulis dalam [Khas Daerah](#), [Sapi](#), [Soto](#) | [1 Komentar »](#)

[Soto Banjar](#)

23 Maret, 2007

Bahan :

- Ayam Kampung 1 ekor (tips: ayam betina dan jangan terlalu muda, yang montok)

- 1½ liter kaldu ayam

Dalam sebuah kain, bungkus dan ikat dengan rapi :

- 5cm kayumanis
- 3-4 butir kapulaga
- 4-6 butir cengkeh
- 3-4 butir bunga sisir
- ½-1 butir pala

Haluskan :

- 10 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- garam secukupnya
- merica secukupnya
- segenggam buah kenari yang sudah dikupas (tips: siram buah kenari dengan air panas, agar mudah terkelupas kulit kenari yang keras, buah kenari sebagai pengental kuah soto)

Pelengkap :

- Suun putih, rendam sampai lunak
- Telor bebek, rebus hingga matang
- Ketupat, potong tipis²
- Perkedel kentang
- 1 sdm kas-kas (sebagai penguat rasa)
- 2 sdm mentega yamin (agar kuah soto kuning dan sedap)
- 5 lembar daun ganti (sebagai pengharum kuah soto)
- bawang goreng
- daun seledri, potong tipis (jika suka)
- bumbu penyedap

Sambel : cabai rawit dikukus lalu haluskan dengan bawang putih dan garam, lalu goreng sampai matang, tambahkan beberapa sendok makan air, sesuai selera.

Cara Membuat Soto :

1. Rebus ayam bersama bumbu yang sudah diikat dengan kain
2. Tumis bumbu yang sudah dihaluskan sampai harum, lalu masukkan ke dalam rebusan ayam
3. Setelah ayam matang, ke dalam kuah soto, tambahkan kas-kas dan daun ganti
4. Masukkan bumbu penyedap
5. Masukkan mentega yamin hanya setelah mau mematikan api kompor
6. Suwir² ayam, jika pengen lebih gurih, ayam yang sudah disuwir² ditumis dengan mentega dan bumbu bawang putih, merica, garam, tumis sampai harum

7. Sajikan bersama ketupat, suun, telur yang diiris², perkedel kentang, jeruk nipis dan sambel.

Ditulis dalam [Ayam, Khas Daerah, Soto](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Soto Mie Udang

13 Januari, 2007

Bahan-bahan :

250 gr mie telur diseduh hingga cukup lunak
250 gr udang kupas sedang besarnya
150 gr tauge
8 buah tahu yang telah digoreng dipotong-potong
2 butir telur rebus
2 sdm bawang goreng
5 sdm bubuk kerupuk (kerupuk udang yang telah digoreng dihaluskan)
2 sdm bawang daun diiris halus
1 liter air kaldu udang (dari kulit udang direbus dengan api kecil
Minyak untuk menumis secukupnya.

Bumbu yang dihaluskan :

4 siung bawang putih
4 buah bawang merah
5 butir kemiri
1 sdm ketumbar dihaluskan
3 cm jahe
3 cm kunyit
1 sdt garam

Cara Membuat:

- Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum dan matang kemudian masukkan udang,tumis kembali hingga udang berubah warna.
- Rebus kaldu hingga mendidih kemudian masukkan tumisan bumbu dan udang ke dalamnya, masak hingga matang.
- Letakkan mie telur di dalam mangkok, tambahkan tauge, potongan tahu, udang, bubuk krupuk, bawang goreng daun bawang dan kuah soto.
- Sajikan panas-panas dan jika suka tambahkan air jeruk nipis atau cuka.

Ditulis dalam [Mie & Pasta, Soto](#) | [1](#)

COTO MAKASSAR

28 Desember, 2005

BAHAN:

500 gram daging sapi

500 gram babat, rebus matang

300 gram hati sapi, rebus matang

200 gram jantung sapi, rebus matang

5 batang serai memarkan

4 sm lengkuas memarkan

2 cm jahe memarkan

5 lembar daun salam

250 gram kacang tanah, goreng haluskan

2,5 liter air cuci beras/tajin

1 sdm bumbu kaldu bubuk rasa sapi

6 sdm minyak sayur

Haluskan :

10 siung bawang putih

8 butir kemiri sangrai

1 sdm ketumbar sangrai

1 sdt jintan sangrai

1 sdt garam dan 1 sdt merica butiran

Pelengkap : bawang goreng, irisan daun bawang dan irisan seledri, sambal taoco

Haluskan : 10 bawang merah, 5 siung bawang putih, 10 cabai keriting rebus sebentar, 100 gram taoco, tumis dengan 6 sdm minyak sayur hingga matang, haluskan tambahkan garam dan gula merah.

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging sapi, babat, hati dan jantung, beri serai, lengkuas, jahe dan salam setelah matang angkat, tiriskan, potong dadu. Jerohan sapi matang, potong dadu. Sisihkan.

2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, masukkan kedalam kaldu, tambahkan kacang tanah goreng, didihkan.

3. Penyajian, siapkan mangkuk, isi dengan daging dan jerohan beri kuahnya, taburi bawang goreng, irisan daun bawang dan seledri sajikan dengan buras dan sambal taoco.

4. Sajikan hangat.

Untuk : 6 orang

Ditulis dalam [Khas Daerah, Sapi, Soto](#) | [5 Komentar »](#)

Soto Pekalongan

26 Desember, 2005

Ukuran porsi: 5 orang

Bahan-bahan

Soto:

- 1 kilogram daging sapi sandung lamur
- 1500 cc air
- 1/2 sendok teh pala bubuk
- 2 lembar daun salam
- 50 gram taoco
- 1 cm lengkuas, memarkan
- 8 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 5 buah cabai merah, buang bijinya
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- 1 sendok teh garam
- 100 gram soun/bakmi kering
- 10 batang daun kucai, potong 1 cm
- 3 sendok makan bawang merah goreng
- 5 buah ketupat

Sambal rawit:

- 20 buah cabai rawit
- 1 sendok teh garam
- 1 sendok teh cuka
- 100 cc air matang

Cara membuat

Soto: didihkan air, lalu masukkan daging sapi, daun salam, lengkuas, dan pala bubuk, rebus hingga daging lunak. Angkat daging, potong berbentuk dadu, lalu masukkan kembali dalam kuah kaldu, tambahkan air secukupnya.

Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai merah, merica bubuk, dan garam, lalu tumis sampai harum.

Masukkan taoco, aduk rata, lalu tuangkan ke dalam kuah kaldu tadi, aduk rata, masak dalam panci tertutup dengan api kecil sampai bumbu meresap. Jika perlu boleh ditambah lagi dengan air.

Soun/mi goreng: rendam dalam air panas hingga lunak, tiriskan, lalu goreng hingga mengembang, angkat.

Potong-potong ketupat, letakkan dalam mangkuk, tuangi dengan soto, lalu taburi atasnya dengan soun/mi goreng, daun kucai, dan bawang merah goreng.

Sambal rawit: Rebus cabai rawit sebentar, tiriskan, haluskan, lalu tambahkan garam, cuka, dan air matang, aduk rata.

Ditulis dalam [Khas Daerah](#), [Sapi](#), [Soto](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Soto Padang

26 Desember, 2005

Bahan:

600 gr daging 2 bh pekap 2 bh kapulaga 2 bh cengkeh 1 ltr air minyak untuk menggoreng

Bumbu perebus daging: 2 siung bawang putih 1 sdt ketumbar 1 sdt garam

Haluskan: 8 btr bawang merah 5 siung bawang putih 3 cm kunyit 2 cm lengkuas 2 btg sereh, ambil bagian putihnya memarkan 4 lbr daun jeruk 2 lbr daun salam garam dan merica

Cara membuat:· Rebus daging dalam bumbu perebus hingga empuk. Angkat dari kaldu, potong tipis dan goreng hingga renyah.· Tumis bumbu halus hingga harum masukkan kedalam kaldu, tambahkan cengkeh, kapulaga, daun jeruk, daun salam, sereh, garam dan merica. Masukkan daging kembali ke dalam kaldu dan didihkan.· Angkat dan sajikan dengan pelengkapnyanya :Ø 50 gr sounØ perkedelØ daun bawang, iris tipisØ jeruk nipisØ kerupuk merah

Ø sambal goreng.

Ditulis dalam [Khas Daerah, Sapi, Soto](#) | [1 Komentar »](#)

Soto Sumsum

26 Desember, 2005

Bahan:

- 5 siung bawang putih
- 1 ruas kunyit
- 1 ruas jahe
- 1 tangkai serai
- 2 lembar daun jeruk purut
- 1 liter air
- 400 gram sumsum sapi, dipotong-potong
- garam secukupnya
- 50 gram soun, rendam air lalu dipotong-potong
- 1 tangkai seledri, rajang halus
- bawang goreng secukupnya

Cara Membuat:

1. Haluskan bawang putih, kunyit, jahe. Tumis hingga harum. Tambahkan serai dan daun jeruk. Aduk-aduk sebentar. Tuangkan air. Aduk rata. Bubuhi garam dan merica.
2. Masukkan sumsum sapi dan rebus sampai sumsum matang.
3. Cara menyajikan. Atur soun dalam mangkuk, siram dengan kuah dan sumsum. Taburi seledri dan bawang goreng.

BAKSO CORNET MASAK KECAP

26 September, 2007

Bahan :

Bakso :

- 1 kaleng kornet (170 gr)
- 1 butir telur
- 2 sdm tepung terigu

Saus :

- 1 sdm minyak goreng
- 1/2 butir bawang bombay, potong 1/2 cm
- 6 sdm kecap manis

Cara olah :

1. Campur bahan bakso hingga rata, pulungi bulat2, jangan terlalu besar, kira kira sesuai selera.
2. Goreng bakso hingga matang kecoklatan, sisihkan,
3. Tumis bawang bombay sampai layu, tambahkan kecap manis, masukkan bakso, aduk rata, sajikan.

Ditulis dalam [Bakso](#) | [Tidak ada komentar »](#)

TUMIS BROKOLI BASO SAPI

16 September, 2007

BAHAN:

- 300 gr brokoli,
- 100 gr touge
- 200 gr daging sukiyaki
- 4 buah baso sapi, iris tipis
- 4 butir bawang merah, iris tipis
- 2 siung bawang putih, iris tipis
- 75 gr paprika merah, iris tipis memanjang
- 1 sdm saus tiram
- 1/2 sdm kecap inggris
- 1 sdm soy sauce
- 1/2 sdt garam
- 1 sdm gula pasir
- 2 sdm minyak untuk menumis
- 25 ml air matang

CARANYA:

1. Campur daging sukiyaki dengan kecap inggris selama 1 jam. Sisihkan.
2. panaskan minyak. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
3. Masukkan daging sukiyaki dan irisan baso, aduk-aduk dan masak hingga setengah matang.
4. Masukkan brokoli, touge dan paprika. Aduk rata.

5. Tambahkan air, kemudian saus tiram, soy sauce, garam dan gula pasir. Aduk rata.
6. masak hingga semua bahan matang. Angkat.
7. Sajikan.

Ditulis dalam [Bakso, Sapi](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Bakso Kepiting

15 September, 2007

Bahan:

½ kg udang, buang kulit, cincang halus

5 ekor kepiting, rebus ± 15 menit, ambil isinya

1 buah wortel, cincang halus

1 ikat daun bawang, iris halus

2 siung bawang putih, cincang halus

1 butir putih telur

½ sdt garam

1 sdm gula pasir

½ sdt merica

2 sdt minyak wijen

½ sdm kecap asin

4 sdm tepung maizena (jagung)

2 lembar kulit tahu

minyak secukupnya untuk menggoreng

Cara Membuat:

Campur semua bahan kecuali kulit tahu menjadi satu. Uleni hingga merata.

Bentuk adonan bakso bulat-bulat dengan diameter 2-3 cm. Kemudian bungkus bulatan bakso dengan kulit tahu.

Kukus bakso selama 15 menit. Angkat dan sisihkan.

Panaskan minyak banyak di dalam wajan dengan api besar.

Goreng kukusan bakso hingga berwarna kekuningan.

Angkat dan siap dihidangkan.

Untuk 15-20 bakso.

Ditulis dalam [Bakso](#), [Kepiting](#) | [Tidak ada komentar »](#)

BAKSO MALANG

20 April, 2007

BAHAN BAKSO:

350 gr daging sapi yang segar
50 gr tepung sagu
100 cc air es
1 butir telur
4 siung bawang putih
1/2 sdt merica
3 sdt garam

KUAH:

2 liter air
600 gr lutut sapi/tulang sapi
6 siung bawang putih
1/2 sdt merica
2 batang daun bawang, iris
3 sdt garam

PELENGKAP:

10 lembar kulit pangsit, goreng
150 gr mi kuning basah
10 tahu goreng, serong, toreh sedikit
Bawang goreng secukupnya
Sambal rebus

CARA MEMBUAT:

1. Buat bakso: haluskan bawang putih, merica, dan garam. Giling daging hingga halus. Campur dengan tepung sagu, bumbu halus, telur, dan air es. Aduk rata sambil dibanting-banting. Ambil 1/3 adonan untuk isian tahu.
2. Didihkan air, lalu matikan apinya. Buat bulatan bakso dua macam, satu besar dan satu kecil. Celupkan dalam rebusan air. Lakukan sampai habis.
3. Masak kembali hingga baksonya mengapung, angkat, tiriskan.
4. 1/3 adonan bakso masukkan dalam tahu. Kukus sebentar.
5. Buat kuah: haluskan bawang putih, merica, dan garam. Didihkan air, bumbu, dan tulang, masak hingga mendidih, saring. Taburi daun bawang, angkat.
6. Siapkan mangkuk, tata mi, bakso, dan tahu. Tuangi dengan kuahnya, taburi daun bawang, dan bawang goreng. Sajikan dengan pangsit goreng dan sambal rebus.

Untuk: 6 orang.

Ditulis dalam [Bakso](#), [Khas Daerah](#), [Sapi](#) | [8 Komentar »](#)

Bakso Goreng & Tumis Sayur Asin

2 April, 2007

Bakso Goreng

Bahan:

500 gr daging ayam cincang

200 gr udang, dicincang halus

2 daun bawang, diiris halus

3 putih telur

100 gr tepung sagu

1 1/2 sendok teh garam

1/2 sendok teh merica

1/4 sendok teh gula

Cara membuat:

Semua bahan dijadikan satu, aduk sampai rata. Panaskan minyak untuk menggoreng, cemplungkan adonan bentuk bulat-bulat. Goreng sampai masak dan kecoklatan. Tiriskan dan hidangkan.

Catatan: kalau mau lebih banyak putih telur juga boleh. Dicoba digoreng sedikit dulu, lalu cicipi. Kalau kurang kenyal bisa ditambahi sagu.

Tumis Sayur Asin

Bahan:

250 gr sayur asin

400 gr tahu

50 gr udang segar

200 gr taoge segar

500 cc air

1000 cc santan

2 sendok teh garam

1 sendok teh gula

Bumbu yang dihaluskan:

5-6 butir bawang merah, atau 1/2 bagian bawang bombay

2 buah cabai merah, atau 1/4 bagian bell pepper merah

Cara membuat:

1. Sayur asin dicuci bersih, lalu diiris. Tahu digoreng tapi jangan sampai terlalu kering. Udang segar dicuci bersih, buang kulitnya.

2. Bumbu yang sudah dihaluskan ditumis dengan 1-2 sendok makan minyak di panci yang cukup besar. Tumis sampai wangi, lalu masukkan udang, aduk sampai udang berubah warna. Tambahkan sayur asin dan air. Didihkan.
3. Masukkan santan, masak dengan api sedang sambil diaduk-aduk supaya santan tidak pecah. Didihkan lagi, lalu masukkan tahu goreng, garam dan gula. Cicipi. Setelah itu baru masukkan taoge. Hidangkan.

Catatan: dua masakan ini biasanya dihidangkan bersama dan dimakan dengan sambal ulek.

Ditulis dalam [Ayam, Bakso](#) | [1 Komentar »](#)

Bakso Loa Hoa

29 Maret, 2007

Bahan-Bahan :

50 gram ebi, rendam air hingga lunak, tumbuk halus
500 gram daging ayam, cincang halus
2 sendok makan tepung maizena
2 butir telur
2 sendok teh garam, 1 sdt lada bubuk,
1 sendok teh pelezat serbaguna rasa ayam
2 sendok makan bawang goreng, remas-remas
2 batang wortel, potong dadu
50 gram jamur kuping, rendam air dan iris halus
100 gram soun, rendam air hingga lunak, tiriskan, potong-potong

Bahan Kuah:

1,5 liter kaldu ayam
1 sendok makan margarine
3 siung bawang putih, memarkan
1 Cm jahe, memarkan
2 sendok teh garam dan 1 sdt merica bubuk

Bahan Pelengkap:

Irisan seledri
Tongcai
Irisan daun bawang
Saus sambal

Cara Mengolah :

1. Campur ebi yang telah ditumbuk halus dengan ayam cincang, aduk rata.
2. Masukkan tepung maizena, garam, merica, bumbu pelezat serba guna rasa ayam dan bawang goreng, aduk rata.
3. Tambahkan wortel, jamur dan soun, aduk rata.
4. Uleni hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.
5. Bentuk adonan sebesar bakso.
6. Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat.

Membuat Kuah:

1. Panaskan margarine.

2. Tumis bawang putih hingga harum, masukkan ke dalam kaldu.
3. Tambahkan jahe, garam dan merica bubuk, didihkan.

Menyajikan Bakso:

1. Siapkan mangkuk, isi dengan bakso dan kuahnya lalu taburi dengan irisan seledri, daun bawang dan tongcai.
2. Sajikan hangat dengan saus sambal.
3. Disajikan Untuk : 6 Orang.

Ditulis dalam [Bakso, Masakan Luar negeri](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Steamboat Bakso Seafood

28 Februari, 2007

Bahan:

Bakso ayam, aduk rata:
100 g daging ayam cincang
50 g daging udang cincang
1 kuning telur ayam
1 sdm tepung terigu
1/2 sdt minyak wijen
1/2 sdt bawang putih parut
1/2 sdt merica bubuk

Pelengkap:

100 g daun seruni, potong-potong
250 g udang, kupas, sisakan ekornya
250 g cumi-cumi, bersihkan, potong-potong
100 g lettuce, sobek kasar

Kuah, aduk jadi satu:

800 ml kaldu
2 sdt bawang putih, parut
50 ml kecap asin
1 sdt merica bubuk

Saus: Bawang, aduk rata:

100 ml shoyu
2 siung bawang putih, cincang halus
1 sdm air jeruk nipis
2 sdt gula pasir

Cara membuat:

Bakso ayam: Aduk semua bahan hingga rata. Bentuk menjadi bola-bola. Kukus dalam kukusan panas hingga matang. Angkat.

Susun bakso ayam dan bahan-bahan lainnya dalam piring.

Didihkan Kuah. Masukkan bahan-bahan secara bertahap hingga mendidih.

Matangkan bahan sesuai selera.

Sajikan panas dengan Saus Bawang sebagai saus celupnya. **Untuk 5 orang.**

Ditulis dalam [Ayam, Bakso](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Sup Bakso Cumi

26 Januari, 2007

BAHAN BAKSO:

500 gram cumi, cuci bersih
5 sdm air kapur sirih
100 gram tepung sagu
1 putih telur
1 sdt garam

SUP:

1 sdm minyak goreng
3 siung bawang putih, cincang
3 buah udang sedang
2 liter air
3 cm jahe, memarkan
2 batang serai, memarkan
2 sdt garam, 1 sdt merica bubuk
1 ikat sawi hijau, potong-potong
50 gram soun, rendam air hingga lunak, tiriskan

Taburan: irisan daun bawang, seledri, dan bawang goreng

CARA MEMBUAT:

1. Bakso cumi: lumuri cumi dengan air kapur sirih, remas-remas, cuci bersih kembali, tiriskan.
2. Haluskan cumi, campur dengan tepung sagu, putih telur, dan garam, aduk rata hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.
3. Didihkan air, bentuk adonan cumi bulat-bulat, masak hingga mengapung, angkat. Masukkan dalam air es sebentar, angkat, tiriskan.
4. Sup: panaskan minyak, tumis bawang putih dan udang hingga harum, angkat. Didihkan air, masukkan tumisan udang, jahe, serai, garam, dan merica bubuk.
5. Setelah mendidih, masukkan bakso dan sawi hijau, masak sebentar, angkat.
6. Siapkan mangkuk, isi dengan soun, bakso, dan kuahnya, taburi daun bawang, seledri, dan bawang goreng. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

Ditulis dalam [Bakso, Cumi, Sop](#) | [1 Komentar »](#)

Bakso Sapi Kuah

11 Januari, 2007

Bahan:

Daging sapi giling 1/2 kg
Bawang putih 3 bh dihaluskan.
Tepung Sagu 50 gram
Garam secukupnya. (1 sdt)
Putih telur 1 bh

Sediakan:

Air panas/ mendidih 1 baskom
Air dingin/air es 1 baskom

Cara membuat BAKSO SAPI:

Campur semua bahan sampai teraduk rata dan tidak melekat. dengan menggunakan tangan dan sendok. Basahkan tangan dengan air, ambil campuran daging dengan tangan dan genggam dan keluarkan pencet ambil bulatan bakso dengan sendok dan celupkan ke air panas sampai mengapung lalu pindahkan ke air es selama 5 menit. Lakukan sampai semuanya selesai.

KUAH KALDU:

Siapkan kuah kaldu sapi tambahkan bumbu garam, merica, dan gula. Setelah dididih masukan bakso sapi tadi dan masak sebentar saja.

Sajikan: siapkan mangkok isi dengan bakmi atau bihun yang sudah direbus, tuangi kuah kaldu dan baksonya taburi seledri dan bawang merah goreng.

Ditulis dalam [Bakso, Sapi](#) | [1 Komentar »](#)

[Mie Ayam + Bakso](#)

26 Desember, 2005

Bahan-bahan:

1. Jamur merang 100 gr dipotong menurut selera
2. Ayam filley 100 gr dipotong menurut selera
3. Bawang bombay dicincang 4. Bawang putih dicincang 5. Jahe seruas jari 6. Minyak wijen 1 sendok makan 7. Kecap asin 8. Merica 1 sendok teh 9. Minyak sayur untuk menumis 10. Kecap manis secukupnya 11. Tepung maizena

Cara membuat:

Bawang bombay dan bawang putih ditumis sampai harum setelah itu masukan ayam setelah setengah matang masukan jamur dan jahe dan diamkan selama 10 menit lalu tambahkan dengan minyak wijen dan kecap asin dan kecap manis tambahkan air biarkan sampai matang terakhir masukan tepung maizena biar sedikit kental.

Untuk Bakso:

Cincang daging has 500 gr. campur daging yg telah dicincang dengan bawang putih yg telah dihaluskan dan tambahkan sedikit merica buat bulatan masukan kedalam air

menidih biarkan sampai mengambang dan angkat lalu tirikan demikian selanjutnya sampai adonan habis

Hidangan mie ayam bakso

Susun dimangkuk mie atau indomi yg telah direbus tambahkan daun bawang, bawang goreng, seledri diatasnya taruh tumisan ayam tadi dan tuang kuahnya bersama bakso siap untuk dihidangkan dengan saus dan sambal abc

Bakso 2

26 Desember, 2005

Bahan :

- 1 kg daging sapi (bagian paha belakang)
- 1 butir putih telur
- 1 ons es serut
- 100 gr tepung sagu
- 1 1/2 sdt garam
- 1 sdt lada bubuk
- 8 buah bawang putih dihaluskan
- 1/2 sdt Penza (membuat kenyal)

Cara Membuat:

- Campur jadi satu es dengan putih telur, garam, lada, bawang putih halus dan penza, campur rata.
- Campur kedalam daging aduk-aduk sambil ditambahkan tepung sagu, lakukan hingga daging benar-benar kalis.
- Bulatkan daging dengan cara : ambil daging dan letakkan dalam genggam tangan kemudian tekan genggam tangan hingga keluar daging dari sela ibu jari, ambil dengan sendok, masukkan ke dalam rebusan air , masak hingga bakso matang, lakukan hingga selesai.

Ditulis dalam [Bakso, Sapi](#) | [1 Komentar »](#)

Bakso

26 Desember, 2005

Bahan:

- 1 kg daging giling
- 40 gr garam
- gula (sesuai selera)
- 250 gram tepung tapioka
- 180 cc air matang
- 2 butir telur penderas bakso

- Bawang putih, merica (sesuai selera), bawang merah goreng. Dihaluskan.

Cara membuat:

1. Bawang putih, merica dan bawang merah goreng yang sudah dihaluskan dicampurkan dengan tepung tapioka, ditambah air.
2. Haluskan daging cincang dengan telur di food processor.
3. Masukkan tepung tapioka yang sudah dicampurkan dengan bahan2 yang dihaluskan.
4. Bulat2kan lalu di masak di air yang mendidih.

Arsip untuk 'Sate'Kelompok

Sate Mataram

15 September, 2007

Bahan:

250 gr daging sapi, potong dadu 2 x 2 cm
4 btr bawang merah, iris halus
4 siung bawang putih, iris halus
2 cm lengkuas
1 sdm asem jawa
75 ml air
garam secukupnya
10 - 15 bh tusuk sate

Cara membuatnya:

Bawang merah, putih dan lengkuas dihaluskan. Campur dengan asem dan air, aduk hingga rata. Siram campuran ke atas daging, remas-remas rata dan biarkan selama 30 menit. Tusuk daging ke tusukan sate dan bakar hingga matang. Sajikan dengan sambal kecap.

Ditulis dalam [Sapi, Sate](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Sate Lilit

15 September, 2007

Bahan:

500 gr daging sapi giling
10 ml air jeruk limau
100 ml santan kental
15 - 20 bh tusuk sate, rendam 1 jam dalam air sebelum digunakan.

Haluskan:

4 bh cabe merah
5 bh cabe rawit
2 sdm bawang merah goreng
1 sdt merica bulat

1/2 sdt gula
garam

Cara membuatnya:

Campur daging dengan bumbu halus, air jeruk dan santan hingga menjadi adonan yang kental. Padatkan adonan dan tusuk dengan tusuk sate hingga sepanjang 1/2 panjang tusuk sate. Bakar sate diatas bara api sambil dibolak-balik hingga sate matang dan berwarna kecoklatan.

Angkat dan sajikan.

Ditulis dalam [Sapi, Sate](#) | [1 Komentar »](#)

Sate Buntel

15 September, 2007

Bahan:

250 gram daging kambing, cincang
10 - 12 bh tusuk sate
Aluminium foil

Haluskan:

4 btr bawang merah
1/2 sdt ketumbar sangrai
garam dan merica

Sambal Kecap :

6 bh cabe rawit, iris bulat
6 bh bawang merah, iris halus
4 sdm kecap manis
kecap asin
1 bh 1 sdm jeruk limau, belah dua

Cara membuatnya:

Campur bumbu halus dengan daging kambing dan buatlah bulatan memanjang (menyerupai bakso tapi agak memanjang). Tusuk tiap bulatan dengan 1 tusuk sate lalu bungkus bulatannya dengan aluminium foil dan kukus hingga matang. Buang aluminium foilnya dan bakar atau panggang sebentar. Campur semua bahan untuk sambal kecap dan sajikan sate dengan sambal kecap.

Ditulis dalam [Kambing, Sate](#) | [5 Komentar »](#)

Sate Jamur

15 Agustus, 2007

Jamur merang atau jamur kancing. Jamur merang tidak perlu dipotong namun kalau jamur kancing sebaiknya bagi dua atau empat. Potongan jamur (atau bulatan jamur) ini

kemudian ditumis matang dengan ulekan bumbu-bumbu :

ulek bawang merah,

bawang putih,

jahe lengkuas parut,

cabe merah sedikit.

Tumis jamur dan bumbu ulek ini, tambahkan garam

tusukan sate) kira-kira 5 s/d 7 jamur satu tusukan, dan atur di atas piring .

Tambahkan bumbu pecel (tanpa trasi) yang telah dimasak dengan air panas.

Tambahkan irisan kecil-kecil cabe rawit dan bawang merah mentah secukupnya. Kemudian tambahkan sari jeruk atau jeruk nipis (Lemon juga mentah).

Tambahkan sedikit kecap manis kalau perlu.

Sebaiknya bumbu sate disajikan sesuai dengan selera daerah masing-masing, seandainya bumbu pecel tanpa trasi tidak tersedia. Bisa juga bumbu kacang diganti dengan bumbu kecap yang diperkaya dengan irisan tomat, cabe rawit dan bawang merah mentah secara kecil. Cari kecap daerah kegemaran anda.

Ditulis dalam [Khas Daerah, Sate](#) | [1 Komentar »](#)

Sate Padang

29 Maret, 2007

Sate Padang sangat terkenal dan digemari oleh banyak orang. Dimana mana sepertinya ada warung sate yang menjual Sate ala Sumatera Barat ini

Ingredients:

- Daging 1/2 kg.
- Cabe 1/4 ons (tergantung kesukaan)
- Merica, ketumbar, jinten, masing"nya 1 st
- Jahe, junyit, sereh, lengkuas, masing"nya seibu jari.
- Daun kunyit, d.jeruk.
- Bawang merah 8 siung
- Bawang putih 4 siung
- 1/2 cangkir tepung beras, dan garam secukupnya.

Recipe Properties:

1. Semua bumbu, kecuali lengkuas, d.jeruk, & d.kunyit, dihaluskan
2. Rebus daging bersama bumbusemua bumbu, sampai matang
3. Angkat daging, lalu potong" kecil, dan tusuk dgn lidi sate.
4. Tepung beras dilarutkan dlm air lalu dimasukkan kedlam air rebusan daging, terus direbus sampai kental, seperti bubur.
5. Siramkan bumbu tsb diatas sate.
6. Dihidangkan hangat" bersama ketupat/lontong.

Ditulis dalam [Khas Daerah, Sapi, Sate](#) | [2 Komentar »](#)

Sate Pentul (Sumatera Selatan)

23 Maret, 2007

BAHAN :

- 500 gr daging sapi
- 6 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- ¼ st pala halus
- ¼ st ketumbar. Disangrai
- ¼ st jinten, disangrai
- garam, merica
- tusukan sate

BAHAN SAMBAL KECAP :

- 5 sm kecap manis
- 3 butir bawang merah
- 6 butir cabai rawit merah
- 2 buah jeruk limau

CARA MEMBUATNYA :

- Cincang daging sapi sampai halus.
- Haluskan bawang merah, bawang putih, ketumbar, dan jintan kemudian campurkan dgn pala halus.
- Aduk daging cincang dgn bumbu yg sudah dihaluskan beri garam dan merica secukupnya. Lalu buatlah bentuk bulat-2 sebesar kelereng, kemudian tusuk dgn tusukan sate dan jadikan beberapa buah tusuk sate.
- Bakar sate pentul di atas bara arang / api sampai sate matang . Sajikan bersama sambal kecap.
- Sambal kecap : Campurkan irisan bawang merah, cabai rawit, kecap manis dan air jeruk limau.

Ditulis dalam [Khas Daerah, Sapi, Sate](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Sate Kerang Daging Asap

26 Februari, 2007

Bahan:

40 buah tiram atau kerang darah
8 lembar daginga sap/beef bacon, potong selebar 2 cm
Tusuk satai
2 sdt bawang putih parut
3 sdt air jeruk nipis

1/2 sdt merica bubuk
1 sdt garam

Cara membuat:

Cuci bersih kerang atau tiram. Tiriskan.
Aduk tiram dengan bawang putih, jahe, jeruk nipis, merica dan garam hingga rata.
Diamkan selama 1 jam agar bumbu meresap.
Tusuki tiap 4 kerang dan 4 iris daging asap berselang-seling dengan tusuk satai.
Bakar di atas bara api sambil balik-balik hingga matang dan harum.
Sajikan dengan saus favorit sesuai selera. **Untuk 10 tusuk.**

Ditulis dalam [Kerang, Sate](#) | [Tidak ada komentar »](#)

SATE MANIS

11 Januari, 2007

Bahan :

600 g daging has dalam dipotong dadu
4 sdm kecap manis
4 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

5 buah bawang merah
4 siung bawang putih
5 cm lengkuas
2 sdm gula merah disisir
1 1/2 sdm ketumbar utuh disangan
1 1/2 sdt garam
1 kelereng asam

Cara Membuat :

- Lumuri daging dengan kecap manis, minyak goreng dan bumbu yang dihaluskan hingga tercampur rata, diamkan 20 menit atau lebih.
- Kemudian tusuk dengan tusuk sate dan dibakar hingga kecoklatan.
- Angkat, hidangkan panas-panas.

Ditulis dalam [Sapi, Sate](#) | [Tidak ada komentar »](#)

SATE BUMBU KEMIRI

26 Desember, 2005

Bahan :

- 500 gr daging has dalam
- 3 sdm kecap manis

- 3 sdm minyak goreng
- 1 sdm kecap asin
- Tusuk sate secukupnya

Bumbu yang dihaluskan :

- **3 buah bawang merah**
- **7 siung bawang putih**
- **8 butir kemiri yang sudah disangan**
- **3 cm lengkuas**
- **1 sdm ketumbar yang sudah disangan**
- **1 sdm gula merah**
- **1 sdt garam**

Cara Membuat :

- Potong daging bentuk dadu kemudian lumuri dengan kecap manis kecap asin, minyak goreng dan bumbu yang dihaluskan, diamkan 1/2 jam.
- Tusuk dengan tusukan sate kemudian bakar hingga matang.

Ditulis dalam [Sapi, Sate](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Sate Merah

26 Desember, 2005

Bahan :

- 300 g Usus sapi
- 200 g Daging shenkel sapi
- 200 g Paru-paru sapi
- 2 sdm Air asam
- 2 sdm Gula pasir
- 50 ml Minyak goreng
- 100 ml Air

Bumbu yang dihaluskan :

- 15 buah Cabe merah
- 3 butir Kemiri
- 2 cm Jahe
- 5 siung Bawang putih
- 1 sdt Garam

Cara membuat :

- Rebus usus, daging dan paru hingga empuk kemudian potong serasi buat sate, sisihkan.
- Tumis bumbu yang dihaluskan dengan menggunakan minyak goreng hingga harum dan matang.
- Kemudian masukkan gula pasir dan air asam, masak hingga menyerupai selai kemudian masukkan usus, daging dan paru.
- Tambahkan air, aduk hingga rata dan agak mengering.
- Setelah dingin, tusuk dengan tusuk sate kemudian dibakar

TIP :

- Agar usus tetap gurih, rebus usus dalam keadaan terikat kedua ujungnya.

Es Pallubutung (Makassar)

4 Oktober, 2007

Bahan:

6 buah pisang kepok, kupas kulitnya
 200 gr tepung beras yang masih baru
 2 sdm tepung sagu
 2500 cc santan dari 1 btr kelapa
 100 gr gula pasir
 1/2 sdt garam
 4 lbr dan pandan, simpulkan
 Bahan Pelengkap:
 Es serut
 Sirup pandan warna merah

Cara Membuat:

Masak semua bahan kecuali pisang dalam panci, hingga menjadi bubur. Aduk terus hingga bubur mengental. Angkat daun pandan dari bubur, masukkan potongan pisang rebus. Masak bubur sambil diaduk hingga padat, angkat. Letakkan bubur dalam mangkuk, tiap mangkuk berisi 1 buah pisang/lebih. Dinginkan dalam lemari es.

Cara Menghidangkan:

Bila ingin dihidangkan, tambahkan es serut dalam tiap mangkuk. Kemudian siram dengan 2-3 sdm sirup pandan, hidangkan.

Ditulis dalam [Khas Daerah, Minuman & Es](#) | [5 Komentar »](#)

Es puter kelapa muda

26 September, 2007

Bahan :

1. Rebus santan, gula, garam dan daun pandan hingga mendidih sambil diaduk terus.
2. Saring, dinginkan dalam suhu ruang. Beri warna pink.
3. Jika menggunakan esense, teteskan saat santan sudah dingin.
4. Campurkan kelapa muda yang sudah di kerok dan di potong2.
5. Masukkan dalam Freezer, selama beberapa jam, hingga permukaan membeku, tetapi dalamnya belum jadi es.
6. Aduk dengan mixer atau spatula, hingga bagian yang membeku bercampur rata kembali.
7. Simpan kembali dalam Freezer, lakukan step 5-6 beberapa kali, hingga es puter siap di sajikan.

Sajikan bersama potongan roti tawar, atau sepotong hunkwee gurih manis.

Ditulis dalam [Minuman & Es](#) | [1 Komentar »](#)

Strawbana Shakes

23 September, 2007

Bahan :

- 2 ons strawberry, potong kecil
- 2 buah pisang ambon, potong kecil
- 500 ml. susu cair dingin
- gula secukupnya

Cara olah :

1. blender semua bahan jadi satu.
2. saring bila perlu
3. taburi bubuk kayu manis dan hias dengan strawberry
4. Hidangkan, (simpen dalem kulkas dulu biar lebih adem).

Ditulis dalam [Minuman & Es](#) | [2 Komentar »](#)

Wedang Ronde

23 September, 2007

Bahan :

- 200 gr. tepung ketan
- 25 gr. tepung kanji
- 2 sdm. air kapur sirih
- 2 sdm. gula pasir
- 100 ml. air hangat
- pewarna merah dan hijau

isi :

100 gr. kacang tanah kupas sangrai + sedikit gula pasir diblender

wedang :

- 1 L air
- 225 gr. gula pasir

150 gr. jahe, kupas dan memarkan
5 lembar daun jeruk purut

Cara olah :

1. rebus bahan wedang sampai mendidih, saring.
2. aduk tepung ketan, tepung kanji, air kapur sirih, gula pasir dan air hangat sampai kalis.
3. bagi menjadi dua adonan, beri pewarna merah dan hijau.
4. bulatkan adonan sebesar kelereng, isi dengan bahan isian.
5. rebus dalam air mendidih hingga mengapung.
6. angkat bulatan yang terapung dan pindahkan ke air wedang.

Ditulis dalam [Minuman & Es](#) | [2 Komentar »](#)

Asinan Bogor

21 September, 2007

Bahan :

Untuk kuahnya :
Cabe giling (cabe segar yg di blender) banyaknya sesuai selera
Gula Pasir secukupnya
Asam Jawa secukupnya
Garam secukupnya
Cuka secukupnya

Asinan buah :

Mangga mengkal
Papaya mengkal
Bengkuang
Jambu air
Kedondong

Asinan sayur :

Tauge
Sawi asin khusus asinan (bisa dibeli dipasar tradisional dan supermarket)
Antanan (bagi yang suka dengan sayuran ini boleh ditambahkan)
Tahu
Mentimun

Cara olah :

Rebus semua bumbu kecuali cuka , biarkan hingga mendidih beberapa lama, angkat dan tiriskan, setelah dingin masukan cuka secukupnya. Masukkan potongan sayuran atau buah kedalam mangkuk , siramkan kuahnya ke mangkuk, bila ingin kuahnya lebih meresap kedalam buah dan sayuran, simpan dilemari es, lalu hidangkan.
Tuangkan sisa kuah asinan kedalam wadah atau botol yang bisa ditutup rapat, simpan dilemari es (bisa tahan hingga 1 bulan) sewaktu-waktu ingin makan asinan, tinggal potong2 buah atau sayuran masukkan ke mangkuk lalu siramkan kuah asinan, beri taburan kacang goreng dan..mmmm rasakan segarnya asinan bogor.

Ditulis dalam [Minuman & Es](#) | [1 Komentar »](#)

Pacri Nanas

20 September, 2007

Untuk : 6 orang

Bahan :

3 sendok makan minyak
350 cc air
1 1/2 sendok makan cuka
1 buah nanas, kupas, belah jadi 8, potong melintang ukuran 3/4 cm
3 buah cabai merah, iris serong
3 buah cabai hijau, iris serong
10 buah cabai rawit

Bumbu :

75 gram cabai merah
4 siung bawang putih
1/2 sendok teh garam
1/2 sendok teh gula pasir

Cara membuat :

Bumbu : haluskan cabai merah, bawang putih, garam, dan gula, lalu sisihkan.
Bahan : panaskan minyak, lalu masukkan bumbu yang telah dihaluskan, tumis hingga layu.
Masukkan air dan cuka, aduk rata, lalu masak hingga mendidih.
Masukkan nanas, aduk perlahan-lahan hingga rata, masak hingga mendidih, lalu tambahkan cabai merah, cabai hijau, dan cabai rawit, aduk sebentar, angkat, sajikan.

Ditulis dalam [Minuman & Es](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Rujak Cuka

18 September, 2007

Bahan :

Buah/sayur:
- kol iris tipis
- tauge
- bengkuang iris tipis
- nanas iris tipis
- pepaya iris tipis (biasanya gak pake)

Bumbu:

- cabe rawit merah
- gula pasir
- garam

- cuka
- air hangat

Cara olah :

Uleg cabe rawit, masukkan dalam wadah (aku milih pake wadah plastik), beri garam dan gula pasir, serta air hangat secukupnya. Tuang cuka sesuai selera. Aduk biar tercampur rata. Rasa yang muncul harus pedas (sesuai selera), asam, dan sedikit manis (sedikit saja lhoo).

Lalu masukkan buah2n dan sayur2an iris, aduk rata.

Masukkan lemari es.

Lebih enak dinikmati klo udah nginep semalam.

Ditulis dalam [Minuman & Es](#) | [1 Komentar »](#)

Jus Alpukat Nangka

16 September, 2007

Bahan :

2 buah alpukat susu (untuk campuran pengaduknya)

5 buah nangka

taburan coklat/meses

Gula

Cara membuat :

Blender alpukat, susu dan gula.

Potong dadu nangka

Setelah alpukat selesai masukan potongan nangka aduk

Selamat mencoba.

Ditulis dalam [Minuman & Es](#) | [6 Komentar »](#)

Jus melon

16 September, 2007

Bahan :

melon

Air

Gula

Cara membuat :

Ambil melon potong kotak-kotak beri air sedikit.
Bubuhi gula, kemudian blender.
Simpan dalam lemari es.

Ditulis dalam [Minuman & Es](#) | [2 Komentar »](#)

[Lassie Mangga](#)

16 September, 2007

Bahan :

1 buah mangga harum manis, potong-potong
100 ml air jeruk keprok/jeruk manis lainnya
200 ml yoghurt plain
1 sdm madu (bisa ditambah bila suka manis)
Es batu atau es serut secukupnya

Cara Membuat :

Blender semua bahan di atas.
Sajikan dengan gelas atau mangkok..
Selamat mencoba....

[Es Pallu Butung](#)

15 September, 2007

Bahan:

8 buah pisang raja/kepok yang tua, dikukus lalu dikupas

es batu, diserut

sirup merah

600 cc santan dari 1 butir kelapa

50 gr tepung beras

2 lembar daun pandan, dibelah dua lalu dibuat simpul

75 gr gula pasir

¼ sdt vanili

¼ sdt garam

Cara Membuat:

Cairkan tepung beras dengan sebagian santan sampai larut.

Sisa santan didihkan dengan gula pasir, daun pandan, vanili dan garam.

Tuang tepung cair, aduk sampai matang dan kental, angkat.

Pisang yang sudah dikukus dan dikupas, dipotong-potong dan letakkan dalam mangkok. Tuang bubur tepung beras lalu beri es batu serut dan sirup merah.

Untuk 4-5 mangkok.

Ditulis dalam [Minuman & Es](#) | [1 Komentar »](#)

[Es Doger](#)

15 September, 2007

BAHAN :

750 gram es batu diserut
200 gram kelapa muda, serut kasar
susu kental manis
200 gram tape singkong, potong kotak
100 gram ketan hitam rebus
50 gram pacar cina rebus

BAHAN SIRUP:

400 ml santan kental
200 ml sirup roozen
100 ml air

CARA MEMBUAT:

Rebus bahan sirup sampai mendidih lalu dinginkan. Masukkan serutan es dan kelapa muda. Aduk rata. Simpan dalam Freezer.

Sajikan es doger dengan irisan tape, 1 sendok makan ketan hitam, 2 sendok teh pacar cina, dan susu kental manis.

Untuk 4 porsi.

Ditulis dalam [Menu Bulan Puasa](#), [Minuman & Es](#) | [Tidak ada komentar »](#)

[Kopi Jeruk Hangat](#)

15 September, 2007

500 ml air
4 butir cengkih
1 buah jeruk lemon, kupas kulitnya
1/2 buah jeruk manis, kupas kulitnya
2 sdt kopi bubuk instan
5 sdm gula pasir halus
3 sdm Brandy, jika suka*)

Cara membuat:

- Didihkan air bersama cengkih. Angkat.
- Masukkan kulit jeruk lemon, kulit jeruk manis, kopi, dan gula pasir. Aduk hingga gula larut. Sisihkan hingga suam-suam kuku.
- Tuangi Brandy, aduk rata.
- Sajikan hangat.

Untuk 2 gelas @ 250 ml Kalori 138 per gelas:

*) Brandy: Sejenis minuman yang berasal dari hasil penyulingan buah anggur. Jika tidak ada dapat diganti dengan rum.

Ditulis dalam [Minuman & Es](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Jus Apel Jahe

15 September, 2007

Bahan:

500 g apel Malang, buang biji,
potong-potong 3 cm jahe segar, parut
8 lembar daun mint
1 sdm air jeruk nipis
100 g gula pasir
600 ml air soda manis
es batu

Cara membuat:

- Proses apel, jahe, daun mint, air jeruk nipis, dan gula pasir dalam blender hingga halus. Angkat.
- Tuangkan dalam gelas-gelas saji, tuangi air soda manis, aduk rata.
- Sajikan dingin dengan es batu.

Untuk 4 gelas.

Ditulis dalam [Menu Bulan Puasa](#), [Minuman & Es](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Kopi Bumbu

15 September, 2007

Bahan:

500 ml air
6 cm kayu manis
1 lembar daun pandan sobek-sobek, buat ikatan
1 sdm jahe segar, cincang
2 sdm kopi bubuk
50 g gula palem (atau menurut selera)
3-4 sdm susu kental manis

Cara membuat:

- Masak air dengan kayu manis, daun pandan dan jahe di atas api kecil selama kurang

- lebih 10 menit atau sampai mendidih. Tambahkan air bila air berkurang.
- Masukkan kopi dan gula, aduk dan masak sampai gula larut.
 - Tuang sambil disaring ke dalam cangkir, tambahkan susu kental manis.
 - Hidangkan.

Untuk 3 cangkir

Gula palem (gula semut), adalah gula merah yang sudah diproses lebih modern, bentuknya seperti gula pasir dan lebih bersih.

Ditulis dalam [Minuman & Es](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Es Durian

15 September, 2007

BAHAN:

- 1 L santan dari 1 butir kelapa parut
- 50 g cokelat masak pekat
- 100 ml krim kental
- 600 g daging buah durian tanpa biji, bekukan daging buah durian dalam freezer hingga saat disajikan.
- 1000 g es serut

Sirop gula, rebus hingga kental:

- 300 g gula pasir
- 200 ml air

CARA MEMBUAT:

- Didihkan santan sambil aduk-aduk supaya tidak pecah. Angkat, biarkan dingin. Sisihkan.
- Lelehkan cokelat masak, tambahkan krim kental, aduk rata. Angkat.
- Ambil durian beku, masukkan ke dasar gelas saji. Tambahkan sirop gula, tuangi santan, dan tambahkan es serut.
- Tuangi cokelat leleh. Sajikan dingin.

Untuk 6 porsi.

Ditulis dalam [Menu Bulan Puasa](#), [Minuman & Es](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Kolak Sari Kelapa

15 September, 2007

BAHAN:

- 200 g selai kacang halus (creamy peanut butter)
- 750 ml air matang
- 50 g gula pasir
- 2 helai daun pandan, simpulkan, sobeksobek
- 100 ml santan dari 1/4 butir kelapa parut
- 1 sdt tepung beras, larutkan dengan sedikit air matang
- 200 g sari kelapa (nata de coco), siap pakai, tiriskan
- 200 g (12 buah) putu mayang, siap pakai

CARA MEMBUAT:

- Campur selai kacang dengan air matang sedikit-sedikit sambil aduk hingga tercampur rata.
- Masukkan gula pasir, daun pandan dan santan. Masak di atas api kecil sambil aduk rata dan mendidih.
- Tambahkan larutan tepung beras, aduk rata. Didihkan dan masak hingga kental. Angkat.
- Dalam gelas saji, susun 50 g nata de coco dan 3 buah putu mayang. Tuangi kuah.
- Sajikan.

Ditulis dalam [Menu Bulan Puasa](#), [Minuman & Es](#) | [Tidak ada komentar »](#)

[Asinan betawi](#)

14 September, 2007

Ingredients:

- Timun 1 buah, buang bijinya, iris
- wortel 1/2 buah, rajang juliane
- mangga muda 2 buah, rajang halus
- kol 5 lembar, rajang halus
- toge 50 gr
- kacang tanah goreng (sbg tambahan)

Bahan kuah

- air 500 ml
- 2 blok gula jawa
- asem
- cuka 2 sdm
- bawang putih 3 buah, keprek
- cabe 10 buah, haluskan
- garam sedikit

Directions:

1. Rebus semua bahan kuah sampe tinggal 1/2 airnya, cicipi rasanya pokoknya kudu asem, manis dan pedes
2. Campur dengan bahan sayuran dan rendam dengan kuahnya, simpan min dalam kulkas 3 jam.

Ditulis dalam [Minuman & Es](#) | [3 Komentar »](#)

[Es Krim Kelapa Muda](#)

14 September, 2007

Bahan - bahan :

- 100 ml air kelapa muda
- 700 ml susu segar
- pewarna merah muda
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 3 kuning telur ayam, kocok
- 200 g daging kelapa muda, keruk halus
- 100 ml krim kental

Cara membuat :

Campur air kelapa dan susu. Aduk rata.

Beri beberapa tetes pewarna merah muda, aduk rata. Jerangkan di atas api kecil sambil aduk hingga panas.

Tuangi larutan maizena, aduk hingga kental dan mendidih.

Ambil sedikit adonan, aduk dengan kuning telur. Tuangkan kembali ke dalam adonan.

Masak hingga mendidih. Angkat, aduk-aduk hingga uapnya hilang dan menjadi hangat.

Tambahkan kelapa muda dan krim aduk rata. Tuangkan ke dalam wadah.

Simpan dalam freezer hingga setengah beku. Keluarkan, aduk rata.

Simpan kembali dalam freezer hingga beku.

Sendoki dalam gelas-gelas saji. Sajikan dingin.

Untuk 6 gelas.

Ditulis dalam [Menu Bulan Puasa](#), [Minuman & Es](#) | [1 Komentar »](#)

Jus Jeruk Tomat

11 September, 2007

Bahan:

100 ml air jeruk manis

5 buah tomat merah dipotong kotak2

1 buah jeruk lemon diambil airnya

5 sdm madu

Caranya:

Masukin potongan tomat, air jeruk manis n air jeruk lemon,

trus diblender. Sajikan lebih nikmat didinginkan di kulkas terlebih dulu.

‘met mencoba.....:)

Susu Teh rasa Cengkeh

11 September, 2007

Bahan :

1. Susu kental manis secukupnya

2. 2 bks teh celup

3. Cengkeh 10 btng

Cara membuatnya :

1. Masak air yang diisi dgn 2 bks teh celup dan 10 btng cengkeh sampai mendidih

2. Siapkan susu kental manis di dalam wadah

3. Lalu masukkan air campuran tadi lalu aduk sampai rata (buang bekas teh celup tersebut, cengkehnya boleh dicampurkan)

4. Hidangkan hangat atau dicampur dengan potongan es batu (sesuai selera)

(Kusumawati Handayani - DKI Jakarta).

Ditulis dalam [Menu Bulan Puasa](#), [Minuman & Es](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Es Pepaya Ceria

11 September, 2007

Bahan :

Buah pepaya
2 sdm Air jeruk nipis
500 mlSantan
150 gr Gula pasir

Cara Membuat :

BUah pepaya disiapkan dengan menggunakan melon scope, sisihkan. Kemudian didihkan air santan tambahkan gula pasir dan air jeruk nipis. Setelah mendidih masukkan pepaya tadi. Jangan terlalu lama, asal masuk saja. Hidangkan saat berbuka puasa dengan tambahan es batu. HHmmmmm segarrrr. Selamat mencoba.

(Wiwit Ria Yunianti - Balikpapan).

Ditulis dalam [Menu Bulan Puasa](#), [Minuman & Es](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Es Rujak

11 September, 2007

Bahan :

1 ons jambu air
1/4 kg kedondong
2 bh timun
1 bh ubi
1 bh mangga muda
1 bh bengkoang
1 bh nanas

Bumbu dihaluskan :

6 bh cabe merah
1 sdm terasi
1 ons kacang tanah goreng
1 ons ebi sangrai
1/4 kg gula merah

Cara membuat :

1. Parut semua buah-buahan kecuali nanas.
2. Potong kecil-kecil nanas seperti dadu.

3. Masukkan buah parut, nanas dan bumbu yang sudah dihaluskan secukupnya. Kocok hingga rata. Atau jika ingin membuat dalam jumlah banyak sekaligus, tuang bumbu dan buah-buahan, dan aduk hingga rata.
4. Tuang rujak ke dalam wadah dan untuk mendapatkan bentuk yang cantik bekukan dalam freezer.
5. Es rujak dapat tahan selama 7 hari.

Ditulis dalam [Menu Bulan Puasa, Minuman & Es](#) | [Tidak ada komentar »](#)

[Es Sirsat Kolang Kaling](#)

11 September, 2007

Bahan :

75 ml sirup sirsat

400 ml air es

100 gr sirsat

50 gr es batu

50 gr kolang kaling

Cara membuat :

Blender sirsat dengan sedikit air hingga halus. Masukkan sisa air dan sirup sirsat aduk hingga rata. Sajikan dengan es batu dan kolang kaling.

(By : Khoirul Abidin - Gresik).

Ditulis dalam [Menu Bulan Puasa, Minuman & Es](#) | [Tidak ada komentar »](#)

[Teh Belimbing Segar](#)

16 Agustus, 2007

Bahan

- 3 kantong teh celup
- 1 buah belimbing segar
- ½ potong nenas segar
- 4 buah es batu
- 1 sdm susu kental manis
- 1 sdm madu
- 2 sdm gula pasir

Cara Membuat

Teh sirup : seduh teh dalam 100 ml air mendidih selama 5 menit, tambahkan gula pasir, aduk rata, dinginkan

Blender nenas, belimbing, susu kental manis, madu, es batu dan 50 ml air selama 3 menit Siapkan gelas saji yang tinggi, tuang jus belimbing nenas kemudian teh sirup secara perlahan

melalui pinggir gelas
Hias atasnya dengan potongan belimbing, cherry dan daun mint
Hidangkan dingin, untuk 1 gelas .

Ditulis dalam [Minuman & Es](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Bajigur

16 Agustus, 2007

Bahan

1 liter cipati hencer
150 gr gula beureum disiksik lembut
1 sdt kopi
cai herang haneut sagelas
1 lembar kertas saringan kopi
1 sdt vanilla essence
Gula bodas kanggo ngaamisan
Kolang kaling

Ngadamelna

1. Tinyuh kopi dina cai haneut, saring nganggo kertas saringan
2. Campur cipati, gula beureum, cikopi, vanilla, sareng kolang kaling, godogkeun, kucek ngarah cipati teu mudal
3. Tambah gula bodas mun kurang amis
4. Dileueut panas², saring heula memeh kana gela...

Ditulis dalam [Minuman & Es](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Wedang Jahe

16 Agustus, 2007

Bahan

2 liter air
2 batang serai yang putihnya, memarkan
250 gr jahe, kupas memarkan
gula pasir secukupnya

Cara membuat

1. Didihkan air bersama serai dan jahe
2. Bubuhkan gula, cicipi
3. Simmer, alias biarkan di bawah titik didih sampai disajikan...

Ditulis dalam [Minuman & Es](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Capucino Mousse

20 April, 2007

Bahan-Bahan :

100 gr gula pasir
125 cc susu cair

125 cc kopi instan yang telah dilarutkan
150 gr milk cooking chocolate, lelehkan
200 cc whipping cream
40 gr gelatin putih, larutkan dengan air panas
60 cc air panas, untuk melarutkan gelatin
3 butir telur yang dipisah putih dan kuningnya

Cara Mengolah :

1. Kocok kuning telur dan gula dalam mangkuk hingga lembut. Tambahkan susu cair
2. Pindahkan ke panci kecil dan masak di atas api sedang hingga mendidih
3. Matikan api, diamkan sebentar hingga uap panasnya hilang.
4. Kemudian tambahkan kopi instan, cokelat masak, gelatin yang telah dilarutkan dengan air panas dan whipping cream, aduk hingga tercampur rata.
5. Kocok putih telur hingga kaku, kemudian masukkan ke dalam campuran susu, kopi dan cokelat, aduk perlahan hingga semua tercampur rata.
6. Tuangkan ke mangkuk atau gelas, dinginkan hingga kaku dan siap untuk dihidangkan.
7. Hias dengan cokelat serut

Ditulis dalam [Minuman & Es](#) | [1 Komentar »](#)

Jus Semangka

20 April, 2007

Bahan-Bahan :

600 gram semangka tanpa biji, cincang
125 ml air jeruk manis
125 ml air jeruk lemon
75 gram gula kastor
150 gram strawberi segar, bersihkan, belah-belah

Cara Mengolah :

1. Campur semangka, air jeruk dan gula.
2. Blender hingga halus.
3. Simpan dalam lemari pendingin hingga dingin benar.
4. Masukkan belahan strawberi.
5. Tuang dalam gelas-gelas saji.
6. Sajikan segera.

Ditulis dalam [Minuman & Es](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Sekoteng

8 April, 2007

Bahan:

Kacang tanah 100 gram, goreng minyak sedikit, lalu buang kulit arinya.
Kacang Hijau 100 gram, rebus.
Roti tawar 3 lbr, potong dadu.
Biji delima 100 gram, rebus sampai lunak.

Air wedang Jahe: Air 1 lt direbus dengan jahe 1 bh yang diiris tipis, tambahkan gula pasir dan gula jawa 1/2 bh., lalu saring.

Sajikan: Dalam mangkok beri kuah wedang., berikan 1 sdm biji delima, 1sdm kacang hijau, dan kacang tanah, taburi roti.

Paling enak diminum saat musim hujan ...hangat!

Puding Kelapa Muda

8 April, 2007

Bahan 1 :

- agar-agar satellite besar warna putih 1 pak
- air kelapa muda + air tawar biasa
- gula
- 2 helai daun pandan
- 1 buah kelapa muda keruk isinya

Bahan 2 :

- 1 pak agar-agar hijau
- kara santan
- gula
- 2 helai daun pandan
- nata the coco

Cara membuatnya :

- Campur bahan 1 kecuali daging kelapa muda, masak hingga mendidih
- lalu taruh di cetakan.. masukkan daging kelapa muda,
- biarin hingga agak mengeras
- Campur bahan 2 kecuali nata the coco, masak hingga mendidih
- lalu taruh di atas bahan 1 yang udah ada di cetakan.. masukkan nata the coco
- biarin hingga agak dingin.. masukkan ke dalam kulkas..

(sumber : catri.blogsome.com)

Ditulis dalam [Minuman & Es, Non Kolesterol](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Susu Kedelai

8 April, 2007

Caranya membuatnya:

- kacang kedelai dicuci bersih
- direndam maksimal 6 jam (kira2 volume kacang kedelai 2x lipat dari sebelum di rendam)
- tiriskan
- diblender dengan campuran air (sedikit banyaknya air waktu pencampuran ini akan

menentukan kental atau cairnya susu kedelai)

- disaring dengan menggunakan kain, sebaiknya kain putih hero karena akan menghasilkan susu yang lebih bersih.
- didihkan di atas api sambil terus diaduk
- pada saat didihkan dapat ditambahkan perasa misalnya jahe, gula, bubuk coklat, dkk.
- jangan lupa menambahkan sedikit garam.
- susu siap dihidangkan

nb. kalau mau awet boleh disimpan di kulkas atau kalau senang minum hangat disimpan di dalam termos.

selamat mencoba..

(sumber : catri.blogsome.com)

Ditulis dalam [Minuman & Es, Non Kolesterol](#) | [14 Komentar »](#)

Teh Talua (Minang)

29 Maret, 2007

Bahan untuk Satu Gelas :

- 1 Butir telur ayam kampung atau telur bebek
- 2 – 3 sendok makan gula pasir
- Teh bubuk
- 1 iris jeruk nipis

Cara membuatnya :

Telur yang kita gunakan hanya bagian kuningnya saja. Telur dicampurkan dengan 2-3 sendok gula pasir (hal ini tergantung dari tingkat kemanisan yang kita butuhkan). Kuning telur dan gula ini di aduk sampai kembang, adukan berubah warna jadi putih. Menurut sebagian orang diaduk pakai kayu rotan yg dibelah ujungnya adukan jadi sempurna, sehingga menambah kenikmatan tersendiri. Sementara kita menyiapkan air mendidih dan ditambahkan teh yang cukup kental. Setelah adukan tadi jadi putih, adukan disiram dengan air teh yang mendidih tersebut. Untuk menghilangkan bau amis tambahkan air perasan seiris jeruk nipis. Teh telur sudah dapat dinikmati, biasanya ini minuman disediakan pagi hari atau malam hari.

Ditulis dalam [Khas Daerah, Minuman & Es](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Ubek Cido (Minang)

29 Maret, 2007

Minuman ko biaso dipakai untuk mengembalikan tau memulihkan tanago, setelah ba karajo kareh, apo di sawah, di kebun, di pelabuhan, di kantuu, di mano sajo, termasuk mempelai yang berbulan madu nan acok karajo kareh tiok malan. selamaik mencubo.

Ingredients:

ciek karambi mudo, diambiak air nyo. kuniang talua (ayam, itiak, bebek dsb, tapi jan talua gajah lo, madu, vanile, kulik kayu manih.

Recipe Properties:

caro mambueknyo: kocok kuniang talu tu sampai mambuih hinggo agak ka putiahan. sesudah itu dimasukkan ke dalam galeh nan lah berisi duo sendok madu labah. kocok jo tangan, tau jo blender. setelah itu masukkan vanile secukupnyo (sa titik duo titik), n tambah saketek kulit kayu manis (se iris dua iris). kocok ka sadonyo dalam galeh tau blender.

Ditulis dalam [Khas Daerah](#), [Minuman & Es](#) | [Tidak ada komentar »](#)

ES KOPI

29 Maret, 2007

Bahan :

- 1 sdm kopi instan
- 2 sdm air panas
- 250 ml susu cair dingin
- 3 sdm es krim vanila
- 1 sdt coklat bubuk
- 3 sdm es batu

Cara membuat:

- Kopi dilarutkan dengan air panas, campur dengan susu cair dingin, aduk rata, tambahkan 2 sdm es krim vanila dan es batul lalu blender semuanya hingga berbuih.
- Tuang kedalam gelas tinggi, tambahkan lagi diatasnya 1 sdm es krim vanila, taburi coklat bubuk secukupnya sambil diayak diatas es krim.
- Siap disantap.

(Kiriman **Ibu Yani**
Bung Permai A2/1-Makassar).

Ditulis dalam [Minuman & Es](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Teh Telur

26 Februari, 2007

Bahan:

- 250 ml air teh panas pekat
- 50 ml susu kental manis
- 1 sdm gula pasir

1 butir kuning telur
whipped cream secukupnya

Cara Membuatnya:

1. Campur semua bahan, kemudian kocok hingga halus dan larut.
2. Hidangkan dengan whipped cream.

Ditulis dalam [Minuman & Es](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Cinnamon Hot Chocolate

26 Februari, 2007

Bahan:

400 ml susu sapi segar
5 cm kayu manis
1 sdm cokelat bubuk
20 g dark cooking chocolate, cincang
Topping:
Krim kocok
Cokelat bubuk

Cara membuat:

Rebus susu dan kayu manis hingga mendidih.
Masukkan cooking chocolate dan cokelat bubuk. Aduk hingga cokelat larut.
Angkat, saring.
Tuang ke dalam 2 buah cangkir/mug.
Beri Toppingnya. Sajikan segera.

Untuk 2 cangkir.

Ditulis dalam [Minuman & Es](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Salad Buah

15 Januari, 2007

Bahan :

½ Buah Pepaya Kecil
1 Buah Nanas
½ Buah Melon
¼ Buah Semangka
100 mg Keju Craft (diparut)
6 Sdm Mayonaise
2sdm Gulapisir
1 Sdm Tepung Maizena
1 Sdm Mentega
½ Gelas Belimbing Air

1 sd Teh cabai Bubuk (Bila Suka)

Cara Membuat:

1. Potong Pepaya, dan nanas sebesar dadu (1cm x 1 cm)
2. Buat Bulat-bulatan dengan sendok Koktail untuk semangka dan melon

Cara Membuat Saus:

1. Campur semua bahan kecuali mayonaise , lalu masak diatas api kecil sambil terus diaduk-aduk.
2. Angkat setelah mendidih Bila sudah dingin campurkan mayonaise.

Penyajian :

1. Tempatkan buah-buahan yang sudah dipotong dalam wadah
2. Bubuhi Atasnya dengan Keju Parut
3. Dan terakhir sajikan dengan saus.

Untuk : 10 Porsi

Ditulis dalam [Minuman & Es](#) | [1 Komentar »](#)

Susu Teh rasa Cengkeh

15 Januari, 2007

Bahan :

1. Susu kental manis secukupnya
2. 2 bks teh celup
3. Cengkeh 10 btng

Cara membuatnya :

1. Masak air yang diisi dgn 2 bks teh celup dan 10 btng cengkeh sampai mendidih
2. Siapkan susu kental manis di dalam Pitcher
3. Lalu masukkan air campuran tadi ke dalam Pitcher lalu aduk sampai rata (buang bekas teh celup tersebut, cengkehnya boleh dicampurkan)
4. Hidangkan hangat dan tuangkan ke Giant Tumbler atau dicampur dengan potongan es batu (sesuai selera).

Ditulis dalam [Minuman & Es](#) | [Tidak ada komentar »](#)

Es sarang burung leci

13 Januari, 2007

Bahan :

- 1 kaleng leci
- 2 pak agar-agar putih
- 300 gr gula pasir
- biji selasih secukupnya

500 CC air
cara membuat :

- Tuangkan 2 pak agar-agar, gula dan air ke dalam panci dimasak sampai mendidih.
- Setelah itu tuangkan cairan agar-agar ke Pak N Stor. Diamkan sampai membeku.