BUKU MASAKAN INDONESIA



MUSTIKARASA

MEMO
98/Kabmen.

Kepada : Jth. Sekretaris Djendral
Dari : Menteri Pertanian
Perihal : Lembaga Teknologi Makanan

Sesuai suatu pembitjaraan saja dengan Presiden, maka supajalah Lembaga Teknologi Makanan nanti diberi tugas untuk menjusun suatu **kookboek** jang lengkap untuk seluruh Indonesia.

Maksud pokok ialah supaja kookboek itu merupakan penundjuk djalan bagi Rakjat Indonesia didaerah manapun, bagaimana bahan^2 makanan jang terdapat didaerahnja itu dapat diolah mendjadi makanan lezat jang berfaedah.

Umpamanja bagi Rakjat di Djawa Tengah bagaimana tjara-tjara mengolah daun ketela pohon, bagaimana tjara^2 mengolah daging itik; bagi Rakjat di Kalimantan Barat bagaimana tjara^2 mengolah daun gendjer ; bagi Rakjat di Djawa Barat bagaimana tjara^2 mengolah djagung ; bagi Rakjat di Djawa Timur bagaimana tjara^2 mengolah susu kambing/domba; dsb.

Sudah tentu Lembaga Penjelidikan Teknologi Makanan nanti tidak dapat menjelesaikan tugas ini tanpa kerdjasama dengan Instansi-instansi lain; umpamanja : Lembaga Makanan Rakjat Departemen Kesehatan, Pemerintah Daswati I dan II, berbagai Djawatan di Pusat dan di Daerah, SGKP^2 dan SKP^2, Pengarang-pengarang kookboeken Indonesia jang sudah ada dan tidak lupa saja sebut disini Organisasi-organisasi Wanita.

Djakarta, 12 Desember 1960
MENTERI PERTANIAN

ttd. Brig. Djen. dr. Azis Saleh

Tindasan :
1. Ketua B.P.D.P.
2. sdr. Sunardjo Atmodipurwo.
3. sdr. Harsono Hardjohutomo.

SAMBUTAN MENTERI KOORDINATOR PERTANIAN DAN AGRARIA

Keluarnja Buku Masakan Indonesia ini sesuai benar dengan pesatnja kemadjuan tingkat kebudajaan bangsa kita. Hampir semua penduduk dapat membatja dan karenanja mereka haus akan pengertian dan petundjuk jang dapat memberi manfaat bagi kehidupan sehari-hari.

Berthemakan „berdiri diatas kaki sendiri", terutama dibidang pangan, maka sedjak beberapa tahun jang lalu, Pemerintah melantjarkan usaha intensifikasi dan extensifikasi untuk meningkatkan produksi pangan, usaha mana terkenal sebagai usaha "swa sembada beras" jang kemudian mendjelma mendjadi usaha "swa sembada bahan makanan".

Penduduk Indonesia jang dalam tahun 1964 berdjumlah 103 djuta orang, pada pertengahan tahun 1965 akan berdjumlah 105.450.000. Produksi padi sadja, belum dapat mentjukupi djumlah konsumsi seluruh rakjat, sekalipun diusahakan kenaikan dengan djalan diatas.

Maka dari itu, Pemerintah telah mengambil suatu keputusan jang radikal revolusioner, jaitu merobah menu rakjat dari **beras melulu,** mendjadi beras, djagung, umbi²an, dll. bahan makanan jang tumbuh di Indonesia ditambah dengan ikan dan daging. Bahkan lebih dari itu, Lembaga Teknologi Makanan harus dapat "membuat" makanan baru dari bahan² jang ada di Indonesia. Seperti misalnja dinegara² lain dari bonggol trate dan rumput laut dapat dibuat makanan rakjat. Di Indonesiapun masih banjak sekali bahan² pertanian jang dapat menimbulkan bahan makanan jang sehat.

Seminar Gizi jang diadakan pada bulan Mei 1964, telah menentukan menu pedoman untuk karbohidrat seorang setahun sebagai berikut:

beras	82.1 kg.	
djagung	45.6 kg.	(equivalent beras)
umbi²an	18.3 kg.	(equivalent beras)
	146.0 kg.	

Produksi bahan makanan harus disesuaikan dengan pedoman menu rakjat diatas.

Untuk tahun 1965 direntjanakan produksi sebagai berikut:

padi	:	20,50	djuta	ton
djagung	:	6,40	"	" (pipilan)
umbi2an	:	15,00	"	" (umbi basah),

Ini dapat mentjapai kebutuhan dalam satu tahun, sesuai dengan menu pedoman dan dapat mengadakan persediaan jang lajak.

Karenanja sangat dirasakan kebutuhan masjarakat akan tjara² menggunakan bahan makanan dalam bentuk dan susunan jang mendjamin kesehatan badan.

Resep² jang terkumpul dalam buku ini asalnja dari daerah, dan telah diudji dalam "test kitchens" mengenai rasa dan tjara membuatnja, sehingga djika diikuti dengan saksama, akan dapat menghasilkan hidangan jang bermanfaat.

Para ahli masak dan pengolah makanan, dengan didampingi para ahli gizi, pertanian, perikanan, peternakan, kesedjahteraan keluarga dan kimia telah dapat mentjiptakan suatu karja, jang mudah dibatja dan mudah ditiru.

Banjak diantara resep² itu merupakan sesuatu jang baru, karena hingga kini tersimpan dipelosok tanah air kita sadja. Sekarang ia dapat dimiliki oleh chalajak ramai dan dengan demikian buku ini ikut serta menambah rasa harga menghargai antar daerah dan rasa persatuan antar suku.

Djakarta, 17 Agustus 1964
MENTERI KOORDINATOR
PERTANIAN DAN AGRARIA

SADJARWO S.H.

PENGANTAR MENTERI PERTANIAN

Pada tahun 1960 telah diusahakan oleh Menteri Pertanian Bapak Brigadir Djendral (waktu itu) dr. Azis Saleh untuk menerbitkan buku masakan. Maksud pokok diterbitkannja buku tersebut agar dapat digunakan sebagai penundjuk djalan bagi rakjat Indonesia, bagaimana bahan^2 makanan jang terdapat didaerah dapat diolah mendjadi makanan jang lezat.

Gagasan itu adalah baik, dan merupakan gagasan jang besar. Dan oleh karena itu pelaksanaannja perlu ditanggulangi oleh beberapa Departemen/Kementerian dan Instansi^{2}nja, maupun Organisasi Rakjat teristimewa Organisasi Wanita.

Atas dasar itulah, maka dengan Surat Keputusan Menteri Pertama no. 304/M.P./1961. tg. : 29/6/1961 dan no. 136/M.P./1962, tanggal : 15-10-1962 dibentuk Panitia Buku Masakan Indonesia jang bertjorak interdepartemental.

Didalam rangka penjusunan buku masakan tersebut, didalam maupun diluar kepanitiaan, Departemen Pertanian mempunjai kewadjiban untuk membantu semaksimal-maksimalnja. Untuk menjempurnakan tugasnja oleh Departemen Pertanian, jang semula bernama Kementerian Pertanian jang kemudian mendjadi Kompartimen Pertanian dan Agraria, Panitia tersebut telah diganti dengan Panitia Penjelesaian Buku Masakan Indoesia, jang bertugas menjempurnakan, menjusun pentjetakan, pendjualan dan menetapkan harganja (sk. no. 30/M.P./64 tg. 20-8-1964). Agar dengan demikian, buku masakan tersebut dapat disebarkan seluas-luasnja dan dimanfaatkan sebanjak-banjaknja oleh Rakjat Indonesia.

Kami menjadari kesulitan jang dihadapi oleh Panitia.

Berkali-kali, masa kerdja mereka harus diperpandjang untuk melandjutkan pekerdjaannja. Faktor komunikasi, faktor keuangan, bukan soal jang mudah untuk dapat diatasinja. Tetapi lebih dari itu, faktor besarnja tanggung djawab mereka, jang oleh karena menjadari manfaat buku ini untuk kepentingan nasional, maka mereka tidak mau gegabah. Sekalipun begitu, tidak berarti Panitia telah sempurna bekerdja. Djauh dari itu, kesalahan, kekurangan pasti ada.

Setiap perbuatan pasti ada kekurangan dan kesalahan, tetapi bukan maksudnja berbuat untuk mentjari kesalahan dan kekurangan.

sekali tidak diterima kembali dan djika ada jang diterima, mutu dari djawaban² itu sering tidak memuaskan.

Setelah satu tahun menunggu, Panitia hanja menerima sedikit nama² masakan, kebanjakan sudah dikenal, terutama oleh masjarakat Djawa.

Oleh karena itu, dalam tahun kedua dan ketiga (1962–1964), pengumpulan setjara ini ditambah dengan enquete susunan resep jang lengkap. Saluran diperluas dengan Djawatan-djawatan : Pendidikan, Pertanian, Perikanan, Kesehatan, dan lain² sebagainja. Penambahan ini terbukti agak lebih effectief, tetapi sifatnja masih tetap passief. Panitia masih senantiasa menunggu djawaban dari daerah, meskipun kontak pribadi dengan Pamong Pradja dan Kepala² Djawatan setempat dipererat dengan maksud untuk melantjarkan pekerdjakan. Banjak dari djawaban mutunja masih tetap rendah, sehingga kadang² perlu diadakan cooking-tests guna memeriksa kebenaran susunan resep jang diterima dan untuk mengadakan rekonstruksi dari bentuk resep jang kurang terang atau jang dianggap sangat menjeleweng dari aslinja.

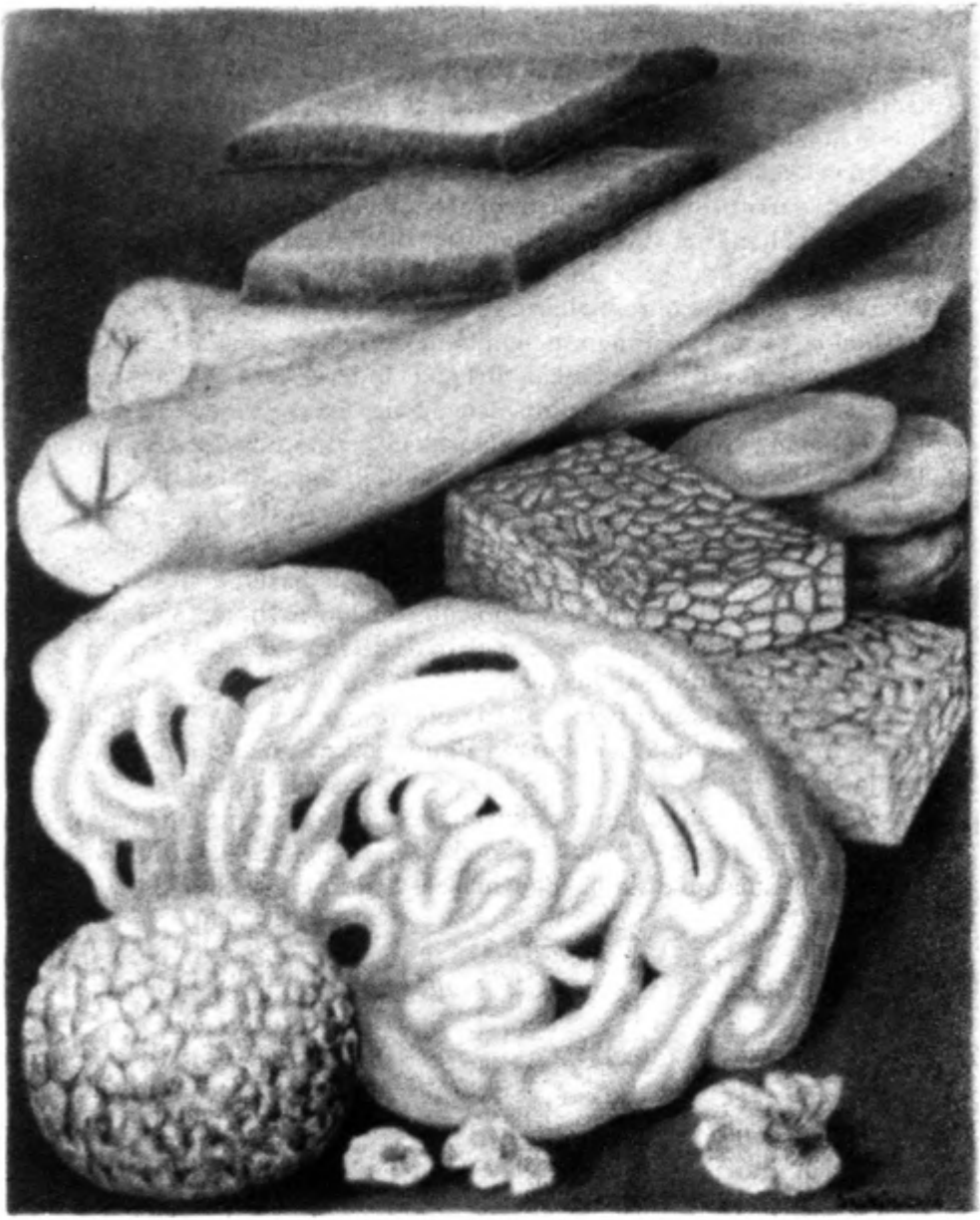
Tjara pengumpulan jang passief ini, segera didampingi oleh pengumpulan jang bertjorak aktief. Tiga sardjana muda Nutrition ditugaskan untuk mengumpulkan resep² masakan langsung dari sumbernja. Djika perlu diadakan cooking-tests setempat bersama ibu² jang memberi keterangan². System ini terbukti jang paling baik. Banjaknja resep jang terkumpul dengan djalan ini melebihi hasil enquete dan mutunja adalah djauh lebih tinggi.

Resep² jang diterima dengan djalan enquete dan djang dikumpulkan sendiri dengan survey, diolah setjara terpisah, untuk mendapatkan kontrole jang se-baik²nja, dan setelah mereka selesai semua, lalu dikirim pada Team Penjusun Isi Buku.

Team Penjusun Isi Buku mengadakan koreksi², membagi-bagi resep-resep dalam rubriek² tertentu, menulis keterangan² tentang istilah dan ukuran² jang dipakai, menjusun index dan isi buku, dan menjiapkan naskah untuk ditjetak.

Phase penghabisan (1964–1966) terdiri dari penjempurnaan naskah dan pentjetakan buku. Pekerdjaan ini diselenggarakan oleh Panitia Penjelesaian Buku Masakan Indonesia, jang menentukan nama, bentuk, djenis huruf, cover design, illustrasi, dsb.

Menjusun buku masakan untuk Indonesia dewasa ini, tidak dapat digolongkan pada pekerdjaan jang mudah. Kelemahan jang menjolok dalam pekerdjaan ini adalah belum adanja standardisasi, sehingga



1. Djadjan pasar



1. Tumpeng untuk Selamatan

BAGIAN I

URAIAN² JANG BERTALIAN DENGAN PEMASAKAN MAKANAN

BAHAN MAKANAN

oleh

Harsono Hardjohutomo

Bahan untuk dimasak dinamakan bahan makanan. Ini adalah hasil dari **Pertanian, Peternakan, Perikanan, Perkebunan dan Teknologi Makanan**.

Tiap pemasak makanan jang baik ingin mengetahui benar bagaimana tjaranja memilih dan membeli bahan makanan, bagaimana tjaranja menjimpan bahan itu dirumah, terutama kalau diharuskan membeli banjak sekaligus, bagaimana bahan tersebut dikerdjakan sebelum dimasak dan tentu sadja djuga bagaimana tjaranja memasak bahan itu sendiri.

Maka dari itu, buku ini, jang merupakan petundjuk bagi para pemasak makanan, didahului oleh suatu uraian serba singkat dan sederhana tentang bahan makanan, jang akan djadi objek utama dalam tiap pemasakan.

Masakan[2] makanan jang dihasilkan didapur dapat kita bagi-bagi dalam beberapa golongan, jaitu :

1. **Makanan utama,** djenis[2] masakan jang mendjadi pokok dari sesuatu menu, jang dibikin dalam kwantum jang paling banjak, teristimewa guna menghilangkan rasa **lapar.**
2. **Lauk-pauk,** djenis[2] masakan, jang mengiringi makanan utama tersebut diatas, untuk menimbulkan dan menambah selera untuk memakan.
3. **Djadjan,** djenis[2] masakan, jang dimakan sepandjang hari sebagai **hiburan,** tidak terbatas pada sesuatu waktu, tempat dan banjaknja jang dimakan. Effect terhadap pengurangan rasa lapar ada djuga, tetapi tidak mutlak. Sering djadjan itu menambah zat[2] makanan jang tidak ada atau kurang pada makanan utama dan lauk-pauknja.
4. **Minuman,** djenis[2] masakan jang mengandung unsur[2] guna menghilangkan rasa **haus,** disamping menghibur.

Untuk makanan utama dibutuhkan bahan[2] makanan jang banjak mengandung tepung, karena tepung itu mengenjangkan. Untuk lauk-pauk dibutuhkan bahan[2] makanan jang dapat membawa atau menimbulkan rasa lezat dan untuk djadjan dan minuman sering

dibutuhkan lagi beberapa djenis bahan makanan jang menjegarkan dan membawa atau menimbulkan aroma dan warna jang menarik.

Supaja uraian ini dapat mudah diikuti dan bagian²-nja dapat mudah ditjari, bahan makanan kami bagi dalam beberapa golongan.

Golongan I: Padi-padian.

Jang dimaksud dengan padi-padian adalah bahan makanan jang sekeluarga atau serupa dengan padi. Dalam istilah pengetahuan disebut **Gramineae**.

1. Padi

Dalam golongan Gramineae, **padi** menduduki tempat jang utama. Padi adalah buah dari pohon padi jang belum terkupas kulitnja. Djika kulit ini dibuang, maka dihasilkan **beras**.

Padi ditanam orang disawah, jang banjak airnja, akan tetapi dapat pula ditanam ditanah kering. Jang pertama dinamakan **padi sawah,** sedang jang lain dinamakan **padi gogo**.

Baik padi sawah maupun padi gogo ada jang tidak berbulu buahnja, dinamakan padi **tjere** atau padi **tjempa**. Padi jang buahnja ada bulunja ditanam orang disawah dan dinamakan padi **bulu**.

Jang pendek umurnja menempati tanah pertanaman selama 4 bulan, dinamakan padi **gendjah**, sedang jang menempati tanah pertanaman kira² 5 bulan, dinamakan padi **dalam.**

Jang dibeli dipasar untuk dimasak adalah beras. Beras jang didjual dipasar itu ada jang asalnja dari kampung, terkupas setjara ditumbuk dengan tangan atau dengan kintjir, dinamakan **beras tumbuk** atau **beras wuluh,** warnanja kotor karena masih tertjampur bekatul. Ada pula beras jang asalnja dari pabrik penggilingan beras, jang terkupas dalam mesin² ; beras ini dinamakan **beras giling**.

Djika menumbuk padi kurang ber-hati², maka akan banjak dihasilkan menir, jaitu petjahan beras jang ketjil². Semakin banjak menirnja, semakin djelek mutu dari beras itu. Beras tumbuk dapat dibikin bersih lagi dengan **disosoh**, jaitu ditumbuk sekali lagi, sehingga segenap **bekatul** dapat dihilangkan.

Beras giling ada jang tjuma dibuang kulitnja sadja, dinamakan beras **petjah kulit**, dan ada jang digosok sampai bersih, dinamakan beras **giling putih.** Dilihat dari sudut gizi, beras petjah kulit adalah lebih baik dari pada beras giling putih.

Orang suka membeli beras giling, karena warnanja lebih menarik. Akan tetapi sebenarnja beras tumbuk itu lebih sehat, karena masih

banjak terbalut selaput **aleuron**, jang mengandung vitamin B1 atau **thiamin.**

Padi bulu menghasilkan beras jang **pulen** rasanja, sedang padi tjere, berasnja sering **pera** atau **merolok**, meskipun diantara padi **tjere** djuga terdapat djenis² jang berasnja **pulen.** Orang suka membeli jang merolok, karena jang pulen itu biasanja sangat ringkas, sedang jang merolok dapat menghasilkan lebih banjak nasi.

Beras ada jang **putih** warnanja dan ada jang **merah** atau **hitam.** Jang warnanja putih lebih disuka, karena jang merah itu agak kasar rasanja pada lidah dan jang hitam itu sering membawa rasa **sepet.** Beras merah ada djuga jang pulen akan tetapi sangat sukar untuk dipilih, mana jang merolok dan mana jang pulen.

Beras merah memberi djaminan pada pembeli, bahwa selaput aleuron jang berwarna merah, masih ada dan banjak. Beras putih jang warna dari selaputnja itu djuga putih, tidak dapat memperlihatkan keadaan itu setegas beras merah.

Djika pada beras putih ingin diketahui, apakah ia masih terbalut aleuron, dapat sedikit dari beras tersebut sebentar direndam dalam larutan 3 gram jodium, 10 gram kaliumjodida dan 1 liter air jang dientjerkan terlebih dahulu dengan air sebanjak 20 kali. Setelah direndam, beras diangkat dari larutan jodium dan ditjutji bersih.

Jodium memberi warna biru tua pada tepung. Djika tepung ini tertutup oleh selaput aleuron, tentu sadja tidak dapat terkena larutan jodium dan akan tetap berwarna putih. Beras jang tidak punja aleuron lagi tepungnja akan mudah terkena jodium, dan akan mendjadi biru tua warnanja. Djadi beras jang setelah dimasukkan larutan joium, warnanja jang paling putih, tergolong beras jang paling baik. Dan jang warnanja paling biru, termasuk beras jang terdjelek.

Dalam membeli beras hendaklah dilihat djuga apakah tidak ada warna lain jang ada pada beras, selain warna² jang telah diterangkan diatas tadi. Warna kelabu atau abu² menandakan, bahwa beras itu sudah pernah terkena air laut. Warna hidjau menandakan, bahwa padinja kurang tua dipetik.

Untuk menambah timbangan dan volume, beberapa pedagang beras suka memberi sedikir air pada berasnja. Beras sematjam ini dinamakan beras **seritan.** Djika diraba dengan tangan terasa lembab. Beras sematjam ini tergolong beras jang kurang baik.

Beras dari padi jang baru dipanen, akan berbau wangi. Dalam **penjimpanan**, bau ini lambat laun menghilang. Beras jang berbau **tjendawan**, menandakan kurang baik tjaranja menjimpan. Begitu djuga

beras jang menggumpal keras sehingga sukar dimasukkan tangan kedalamnja.

Sebaiknja beras itu disimpan didalam karung tertutup. Karung-karung ini ditempatkan didalam gudang berdjadjar-djadjar diatas papan dari kaju, jang letaknja kira² 15 cm dari permukaan lantai. Karung² itu tidak boleh menempel pada dinding gudang dan sebaiknja didjaga agar djarak antara karung dan tembok kira² ada 50 cm atau lebih. Lantai dan tembok dari gudang dapat menghantarkan lembab jang dapat merusak berasnja. Tempo² gudang itu supaja dapat dibuka, sehingga hawa dan tjahaja dapat masuk sebaik-baiknja. Ini dapat mengurangi serangan serangga. Untuk mendjauhkan tikus dari beras, sebaiknja tiap lobang ventilasi ditutup dengan kawat beranjam (gaas).

Dalam keadaan sedikit, beras dapat disimpan dalam peti kaju, jang dibagian dalam dilapisi lembaran seng dan diluar diberi kuntji jang baik. Kaleng² minjak tanah dapat djuga dipakai untuk menjimpan beras, asal berasnja sering dikeluarkan dan didjemur, supaja tidak lekas menggumpal mendjadi satu.

Selama beras itu disimpan, ia dapat diserang **kutu beras** dan **ulat beras.** Kutu beras membikin lobang² ketjil dalam butir² beras, sedang ulat beras membikin djaringan² antar butir, sehingga butir² itu menempel satu pada jang lain. Kedua djenis serangga ini sangat merugikan dan serangannja dapat dikurangi dengan sewaktu-waktu berasnja didjemur. Ada sementara orang jang menempatkan selembar daun legundi atau daun djeruk purut didalam karung beras, supaja bau dari daun² tersebut dapat mentjegah atau mengusir serangga dari beras.

Ada djenis beras jang melekat djika dimasak. Djenis ini dinamakan **ketan**. Meskipun ketan ini djuga mengenjangkan dan malahan membikin perut lama dalam keadaan kenjang, ketan tidak disuka sebagai makanan utama. Sebab ketan mengandung tepung jang sukar ditjernakan, sehingga tidak akan dapat memberikan energy sebaik beras biasa.

Sebelum beras dimasak, ia perlu dibuangi dahulu segala matjam kekotoran jang ada padanja, seperti batu² ketjil, kulit² padi atau butir² padi jang belum terkupas. Kemudian ia perlu ditjutji dengan air jang bersih untuk menghilangkan tanah dan lain² kekotoran jang dapat dibuang dengan air.

Dalam mentjutji beras ini, hendaknja diketahui, bahwa lebih banjak air dipakai dan lebih lama pentjutjian dikerdjakan, lebih banjak pula vitamin B_1 akan hilang. Sebab vitamin ini mudah melarut

dalam air. Dari itu dinasehatkan agar mentjutji beras itu didjalankan djangan terlalu lama, akan tetapi djuga djangan sampai berasnja masih terlalu kotor. Pada umumnja meremas remas beras dalam mentjutji ini djangan dikerdjakan terlalu bersemangat.

Air **pususan**, jaitu air tjutjian beras, mengandung vitamin B_3. Sebaiknja djangan dibuang begitu sadja, akan tetapi diminumkan pada ajam atau ternak lain atau dipakai guna menjirami tanaman dalam pot.

Dalam memasak beras, harus selalu diingat, bahwa vitamin B_3 lebih suka melarut dalam air jang panas dari pada dalam air jang dingin.

Kebiasaan membuang tadjin, jaitu rebusan nasi, supaja dibatasi atau dihilangkan sama sekali. Penggunaan air dalam menanak nasi supaja jangan sampai demikian rupa, sehingga terpaksa dibuang nanti dalam bentuk tadjin. Merebus beras dalam air menghasilkan **nasi liwet**, dan perebusan ini dinamakan me-liwet. Nasi liwet pada galibnja adalah lebih baik dari pada nasi jang dikukus. **Nasi kukus** kehilangan banjak vitamin B_1nja, karena air jang terbentuk dari uap, dan mengumpul pada bagian dalam dari tutup alat pemasak, menetes kembali meliwati nasi ke air jang ada dibawah nasi. Dengan demikian maka nasinja selalu tertjutji dengan air panas.

Jang paling baik ialah merebus nasi dalam pantji jang dapat ditempatkan didalam pantji lain jang berisi air. Air ini didihkan, dan panas dari air itu akan membikin nasinja matang. Ini jang dinamakan di **tim**. Hasilnja adalah nasi jang tidak kehilangan vitamin dan tidak kebakar disebelah bawah mendjadi **intip** seperti halnja dengan nasi liwet. Suhu diluar pantji nasi tidak akan dapat melebihi suhu air didih, sehingga tidak dapat ditimbulkan intip.

Banjaknja air jang dipakai untuk merebus nasi sematjam ini dapat diatur. Djika diinginkan nasi agak kering, boleh pakai air setinggi tebal djari diatas beras dan djika diingini nasi jang lembekan, boleh air itu ditambah. Kebanjakan air akan menimbulkan **bubur.**

Dari beras dan ketan dapat dibikin djadjan. Untuk ini butir² beras atau ketan biasanja ditumbuk halus atau setengah halus terlebih dahulu. Dengan djalan diragikan akan terbentuk **tape.** Tape ketan lazim dijual orang, lebih² tape ketan hitam.

Nasi dan ketan jang sudah masak dan dingin ditumbuhi **ragi** jang lalu mendjadi lunak dan manis berair, setelah disimpan **2 hari** lamanja. Ragi mengandung bibit djamur tape, jang oleh Boedijn dinamakan **Rizhopus glamidosporus.** Bibit djamur ini sengadja dibikin pada tepung beras jang dibasahkan dengan sedikit air bawang

putih, air kentjur dan air laos, dan kemudian didjemur kering.

Oleh endjima² dari djamur tersebut, tepung dari nasi dan ketan dirobah mendjadi gula jang manis.

Tape sering pula dipakai sebagai dasar bagi pembikinan **arak**.

2. Djagung

Djagung dipakai sebagai makanan utama dibeberapa daerah seperti di Madura, Sulawesi, dsb. Di lain² daerah djagung dipakai sebagai makanan utama dalam keadaan darurat. Semakin sedikit persediaan beras, semakin banjak djagung ditjampurkan pada beras. Djika beras tidak ada sama sekali, djagung dipakai sebagai gantinja. Kalau persediaan beras sudah tjukup kembali, maka djagung lalu tidak dipakai lagi.

Djagung adalah tanaman tanah kering, akan tetapi dapat djuga ditanam pada sawah sehabis panen padi. Ia tidak begitu banjak membutuhkan air sepandjang hidupnja, tidak sebanjak padi sawah. Umurnja didataran rendah tidak sepanjang umurnja padi. Ia hanja membutuhkan waktu 3 bulan untuk menghasilkan djagung jang tua, sedang padi 4 bulan.

Akan tetapi djika djagung itu ditanam dipegunungan, lebih-lebih jang tinggi letaknja dan dingin hawanja, ia baru dapat dipanen setelah umur 9 bulan.

Untuk dapat dipakai sebagai makanan utama, djagung minta dipetik tua benar, lalu didjemur kering didalam kelobotnja. Sesudah itu, bidji² djagung dipisahkan dari djanggelnja dan ditumbuk setengah halus, mendjadi **beras djagung**. Bagian² jang lunak dari bidji djagung, seperti **lembaga** dan tepung jang lunak dibuang, ditinggalkan bagian bidji jang keras. Jang lunak itu dinamakan **bekatul djagung**. Kulit dari bidji djagung melekat benar pada beras djagung, sehingga sukar untuk dibuang semua. Menimbulkan rasa kasar pada lidah kalau dimakan. Berasnja sendiri menghasilkan nasi jang agak kering, sekalipun sebelum dimasak direndam dahulu dalam air satu malam.

Djagung ada jang **putih** warna bidjinja, dan ada djuga jang **kuning** dan ungu. Jang berwarna kuning mengandung banjak zat jang dapat menghasilkan vitamin A djika dimakan. Zat ini dinamakan **karotin.** Jang putih dan jang ungu sama sekali tidak mengandung zat ini. Untuk dibikin beras, disuka jang putih warnanja, akan tetapi djagung kuningpun dipakai djuga. Warna putih dipilih, karena mirip dengan warna beras biasa. Djika warna kuning mengganggu perasaan, ia dapat ditutup dengan bumbu², umpamanja dibikin nasi goreng, nasi kebuli

dsb., jang warna bumbunja djuga kuning.

Djagung dapat dibeli dalam keadaan tua bersama kelobotnja. Dapat djuga dibeli dalam keadaan terkupas dan djuga dalam keadaan butir² lepas dari djanggelnja. Jang belakangan ini dinamakan djagung **pipilan.** Djagung pipilan tidak tahan disimpan lama, karena lembaga dari bidji sudah tidak terlindungi lagi oleh bidji² jang berdekatan, sehingga mudah diserang oleh serangga.

Djagung dapat djuga dibeli dipasar dalam bentuk beras. Djuga beras djagung tak dapat disimpan lama.

Jang sangat baik untuk disimpan adalah djagung dalam kelobotnja. Pandjangnja kelobot dipilih jang lebih dari djanggelnja, sehingga dapat menutup bidji² djagung dengan sempurna. Sebab ada djenis² djagung jang kelobotnja diputjuk selalu terbuka. Ini kurang baik untuk disimpan lama. Djagung dalam kelobot ditaroh diatas tungku dapur, supaja terbalut creosoot dari hasap jang keluar dari tungku. Creosoot ini membantu mengawetkan djagung. Dalam keadaan terang tjuatja, djagung dalam kelobot disimpan diatas rak diluar rumah.

Djagung pipilan kering dan beras djagung sebaiknja disimpan dengan tjara jang sama dengan beras padi. Djuga bahan makanan ini mudah diserang bubuk dan serangga lain.

Djika mau dimasak, beras djagung perlu ditjutji bersih dahulu dan kalau mungkin disosoh lagi, untuk menghilangkan kulit dari bidji. Sebaiknja beras djagung direndam dalam air kapur selama satu malam sebelum dimasak.

Beras djagung dapat diliwet dan dapat pula dikukus seperti beras padi. Dari djagung dapat dibikin berdjenis djenis djadjanan, baik jang memakai dasar tepungnja, maupun jang memakai dasar bidjinja. Jang sangat muda dipakai untuk sajuran, jang setengah tua direbus atau dibakar untuk langsung dimakan.

Djuga dari nasi djagung dapat dibikin tape jang enak rasanja, sekalipun tidak banjak tape sematjam ini didjumpai orang. Bidji djagung djika diketjambahkan dapat meragikan beberapa djenis minuman, diantaranja **bier.**

Djika bidji djagung jang tua itu digosongkan, lalu ditumbuk halus, ia dapat mentjegah timbulnja bau dan rasa tengik pada ikan jang diawet. Djuga beras padi punja chasiat sematjam ini.

Dibanding dengan padi, maka djagung mengandung lebih banjak minjak, jang dapat diambil untuk bahan penggoreng.

Dari bidji djagung sering dibikin tepung djagung. Warna dari

tepung ini agak kuning, karena banjak mengandung bekatul. Gluten terdapat sedikit, sehingga adonan jang dibikin dari tepung djagung tidak mudah berkembang. Karena banjak mengandung lemak, tepung djagung itu lekas mendjadi penguk. Tepung djagung terkenal dengan nama "Maizena".

3. Tjantel

Di Jogjakarta, tjantel tempo-tempo dipakai djuga sebagai makanan utama. Hal ini dapat dilihat didaerah Kulonprogo. Bidji tjantel asalnja dari pohon tjantel jang tergolong tanaman jang sangat tahan kering. Kalau djagung membutuhkan air hudjan sadja untuk tumbuh dengan baik, maka tjantel hanja tjukup dengan air jang ada didalam tanah sadja.

Seperti djagung, ia hanja memerlukan waktu 3 bulan sadja untuk menghasilkan buah jang tua.

Bidji tjantel punja kulit tipis jang tidak begitu mudah dibuang. Bidji² jang telah tersosoh, didjemur kering, lalu ditumbuk halus. Dengan pertjikan air, tepung dapat diglintiri mendjadi butir² ketjil, dan dapat dikukus hingga masak. Setelah itu ia didjemur lagi mendjadi **akel-akel**, jang dapat disimpan lama.

Setiap waktu dibutuhkan, akel-akel dapat dikukus seperti nasi. Dalam keadaan masak, tjantel melekat seperti ketan, dari itu sering hanja dipakai sebagai bahan untuk djadjan sadja.

Golongan II : Umbi-umbian.

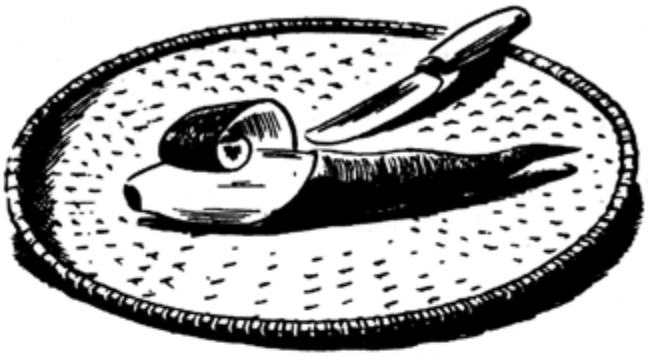
Jang dinamakan umbi-umbian adalah bahan makanan jang terdiri dari akar, rhizoma dan batang jang tumbuh didalam tanah. Mereka merupakan alat² penimbunan tepung. Karena itu umbi sering dipakai sebagai makanan utama atau dipakai sebagai pengganti beras.

1. Ubi kaju

Didalam golongan umbi-umbian, ubi kaju menduduki tempat jang utama. Djenis² jang tertanam ditanah air kita adalah banjak sekali, jang pada umumnja dapat dibagi dalam dua djenis, jaitu djenis **manis** dan djenis **pahit**.

Dasar dari penggolongan ini diletakkan pada kadar **glycosida** jang diberi nama **linamarin.** Ubi kaju jang kadarnja linamarin lebih dari 100 g/kg dinamakan djenis pahit, sedang jang kadarnja kurang dari 50 g/kg dinamakan djenis manis.

Linamarin memang membawa rasa pahit. Djika diuraikan dalam



Tjara mengupas ubi kaju

perut manusia, ia akan menimbulkan asam **hydrocyan.** Asam ini mempengaruhi pernafasan sedemikian rupa, sehingga orang jang memakan dapat mati karena kekurangan **oxigen.** Korban peratjunan ubi kaju ini terdapat paling banjak diantara kaum intelek di kota-kota.

Sebab orang didesa banjak jang sudah tahu, bagaimana tjaranja menghindarkan diri dari bahaja peratjunan ini, sedang kaum ibu dikota belum mengetahuinja.

Maka dari itu perlu diadakan penerangan, agar peratjunan ubi kaju tidak sering terulang.

Sajang kita belum dapat mengetahui dari bentuk umbi, warna daun dan warna umbi, mana jang berbahaja dan mana jang tidak. Kita baru dapat mengetahuinja setelah mengadakan test jang memakan waktu sedikitnja 6 djam. Test ini mudah dikerdjakan sendiri dirumah, dengan menggantungkan **kertas pikrat** jang warnanja **kuning** diatas air jang mengandung parutan umbi dari ubi kaju, dalam bedjana jang tersumbat. Oleh suatu endjima, linase, jang ada didalam daging umbi, linamarin diuraikan sehingga terlepas asam hidrocyan. Asam ini dalam bentuk uap, melalui kertas pikrat jang kuning tadi. Oleh asam hidrocyan, asam pikrat dirobah mendjadi **asam pikramat** jang warnanja **merah tua.** Semakin banjak hidrocyan, semakin merah warna dari kertas tersebut.

Tjara ini bagus sekali, akan tetapi memakan waktu begitu lama, sehingga tidak praktis untuk kaum ibu jang berbelandja dipasar.

Sebaiknja dipilih sadja ubi kaju jang sudah lama ditjabut dari tanah. Karena dalam waktu tersebut, semua ratjun diharap sudah hilang menguap. Setelah dikupas dan dipotong-potong, umbi supaja ditjutji baik-baik dengan air selama mungkin, karena glycosida

mudah dilarutkan dalam air. Dengan seketika direbus, endjima linase dimatikan dan glycosida tidak dapat diuraikan. Daun ubi kaju tidak mengandung glycosida.

Djangan membeli ubi kaju jang berbau langu dan berasa sangat pahit.

Umbi ubi kaju hanja tahan disimpan **3 hari** sadja. Sesudah itu ia menghitam dan mendjadi pahit.

Gaplek dibikin dengan mendjemur belahan umbi jang telah terkupas hingga kering. Dalam proces pembikinan jang lama itu, semua glycosida telah hilang. Sebagai gaplek, ia tahan disimpan **3 bulan** lamanja. Sesudah itu ia rusak karena bubuk dan lain² serangga.

Djika gaplek ditepungkan, lalu dipertjiki air dan diglintiri mendjadi butiran-butiran ketjil dan dikukus hingga masak, akan terbentuk **tiwul.** Dan djika tiwul ini didjemur kering akan terbentuk **gogik.** Gogik tahan disimpan **1 tahun** lebih.

Ubi kaju jang direndam air beberapa hari lamanja dan ditjutji dalam kali jang airnja mengalir, untuk menghilangkan bau djelek jang terdjadi selama perendaman, lalu didjemur kering, menghasilkan bahan makanan jang dinamakan **leje,** sesudah tepungnja diglintiri ketjil² dengan pertjikan air dan dikukus hingga masak dan kemudian didjemur.

Leje merupakan makanan utama untuk daerah sekitar Bagelen. Rasanja enak, lebih enak daripada tiwul, karena kehilangan serat-seratnja selama direndam air. Butir-butir leje kelihatannja djernih dan djika dikukus, leje lebih mendekati nasi daripada tiwul. Gogik berwarna hitam kotor, leje berwarna kuning djernih.

Ubi kaju jang dikukus, lalu diirisi tipis dan didjemur kering, menghasilkan bahan makanan jang dinamakan **luntjis.** Luntjis ini dapat dikukus dan kemudian dimakan dengan lauk-pauk biasa. Leje dan luntjis dapat disimpan hingga lebih dari **1 tahun** tanpa mundur kwalitetnja.

Atji dari ubi kaju diperoleh dengan memarut umbi dan meremas remas dalam air jang bersih. Ampas dipisahkan dan atjinja diendapkan dan didjemur kering. Karena itu didalam atji tidak terdapat ratjun. Atji jang tinggi nilai perdagangannja berwarna putih bersih, halus dan djika dipidjat antara djari dan djempol memberi suara mersik. Lebih njaring suara ini, lebih baik mutu dari atji tersebut. Kalau mendengarkan, hendaknja tangan jang me-midjit² tepung, ditempelkan pada telinga rapat². Atji ubi kaju merupakan bahan mentah guna pembikinan biscuit dan beberapa djenis kue-kue jang enak rasanja.

Bahwasanja banjak sekali terdapat djadjanan jang dibikin dari ubi kaju, menandakan bahwa ubi kaju itu tjotjok benar dengan lidah kita.

Dari ubi kaju dapat dibikin tape jang baik.

Ubi kaju ada jang **putih** dagingnja dan ada jang **kuning.** Jang dagingnja putih tidak menghasilkan vitamin A, akan tetapi mengandung thiamin sebanjak 0,06 mg/100 g. Ubi kaju jang kuning mengandung thiamin sebanjak 0.06 mg/100 g. dan disamping itu karotin sebanjak 385 i.u. tiap 100 gram bahan. Vitamin C terdapat pada ubi kaju dari kedua djenis sebanjak 30 mg/100 g.

2. Ubi djalar

Ubi djalar dipakai sebagai makanan utama di Pulau Nias dan di Irian barat. Dalam keadaan darurat, dimana beras tidak terdapat atau kurang, sering ubi djalar tampak diatas medja untuk menggantikannja. Sajang rasa dari ubi djalar itu tidak netral. Umbi selalu diikuti oleh rasa manis, meskipun hanja sedikit. Lagi pula kita tidak dapat banjak memakan ubi djalar sekaligus, karena mengandung sematjam **getah** jang membikin rasa **tumeg,** artinja membosankan.

Djika ubi djalar dipakai untuk makanan utama, menu baru dapat dihabiskan setelah dimakan 5 kali. Dari pagi hingga djauh malam orang terus memakan. Ini sangat tidak menguntungkan, karena waktu habis untuk makan sadja. Padahal menu orang desa sedapat mungkin harus dapat dihabiskan dalam 2 kali makan, kalau dapat malahan dalam satu kali sadja. Djika djagung dipakai sebagai makanan utama, menghabiskan menu dengan satu kali makan adalah sangat mungkin. Dengan beras padi, menu dihabiskan dengan 2 á 3 kali makan sehari.

Ubi djalar punja djenis[2] jang dagingnja berwarna **putih, kuning** dan **ungu**. Seperti halnja dengan djagung, jang kuning mengandung banjak zat untuk menimbulkan vitamin A, sedang jang putih dan ungu sama sekali tidak.

Untuk dipakai sebagai makanan utama, umbi direbus biasa dan kemudian dihidangkan bersama lauk-pauk. Dari ubi djalar dapat pula dibikin gaplek, gogik, luntjis seperti pada ubi kaju.

Disimpan dalam bentuk umbi, ia mudah diserang **lanas**, setelah ± 1 bulan. Serangan ini dapat ditjegah dengan menimbuni umbi dengan pasir kering jang bersih setebal 10 cm. untuk mendjaga djangan sampai lanas dapat hinggap pada permukaan umbi. Sajangnja tjara ini membawa banjak timbulnja tunas pada umbi, jang menurunkan mutu dari umbi djika akan didjual.

Dapat kulit dari umbi disikat dengan bubur hexapuur dan

Actoo 500. Disini umbi tidak membikin tunas, bahkan sebaliknja, tumbuhnja tunas dihambat. Tjuma sering timbul warna hidjau jang tidak merugikan. Hexapuur dapat menjimpan umbi dari ubi djalar hingga 9 bulan dalam keadaan **sangat baik.**

Djika umbi dari ubi djalar membusuk, timbul bau jang tidak enak dan rasa jang pahit. Warnanja daging mendjadi hitam.

Tidak ada djenis ubi djalar jang mengandung ratjun. Ubi djalar mudah ditanam dan dapat menghasilkan umbi setelah 3 á 4 bulan. Ubi kaju baru 6–12 bulan.

3. Tales

Tales merupakan makanan utama di Irian barat dan di Kepulauan Maluku. Ada tales jang gendjah, jang umurnja 3–5 bulan, dan ada jang umurnja sampai 12 bulan.

Terdapat djenis² : bote jang tidak gatal dan enak sekali rasanja, **garbu,** jang besar² umbinja dan enak rasanja, **lumbu** jang daunnja dipakai untuk sajuran, **kimpul,** jang umbinja agak gatal akan tetapi dapat dimakan. Djenis-djenis lain, seperti **sente,** tergolong tales jang gatal ; jang menjebabkan gatal adalah **berberin.**

Untuk makanan utama, umbi dari tales direbus dan ditumbuk halus, ditjampuri parutan kelapa dan garam. Dapat pula tales di-iris² tipis, kemudian didjemur kering seperti gaplek.

4. Uwi

Jang dinamakan uwi adalah umbi dari tanaman jang merambat diatas pagar² pekarangan. Mereka semua termasuk keluarga **Dioscoreae.**

Dari djennis² uwi ini ada jang rasanja manis, seperti **uwi** legi dan ada jang netral, seperti **gembili.** Sajangnja gembili ini djika sudah tua lalu banjak seratnja. Dagingnja melekat seperti ketan.

Diantara dioscorea ada djuga jang mengandung ratjun, jaitu **gadung.** Ratjun ini tergolong suatu alkaloid, jang dinamakan dioscin. Ia menjebabkan mabok dan muntah² pada pemakan. Alkaloid ini dapat mudah dibuang dengan umbinja di irisi tipis-tipis, lalu dibalut abu dapur selama satu malam. Kemudian ditjutji bersih dengan air beberapa kali dan didjemur kering. Bahan makanan ini kalau dikukus menghasilkan makanan utama jang sungguh enak. Boleh djuga digoreng mendjadi keripik jang enak pula.

5. Suweg

Suweg termasuk keluarga **Amorphophalus,** kembang bangke. Tetapi bunganja tidak menjebarkan bau bangke, seperti djenis² Amorphophalus lain. Umbinja dapat dimakan, malahan sering dipakai untuk makanan utama. Rasanja tawar dan mau ditemani banjak djenis lauk-pauk. Sajang hasilnja tidak banjak, karena tidak ada orang jang sengadja menanam umbi ini. Suweg dimakan setelah direbus atau dikukus.

6. Garut dan ganjong

Bahan makanan ini adalah rhizoma dari pohon garut dan pohon ganjong. Garut rasanja tawar, sedang ganjong rasanja agak manis. Kedua-duanja tidak pernah dibuat makanan utama. Hanja untuk djadjan. Dari garut sering diambil atjinja. Tepung garut sangat disuka untuk dibikin bubur makanan baji, dan sering dipakai dalam pembikinan tjoklat kembang gula. (chocholade-reepjes)

7. Kentang

Kentang adalah batang dari pohon kentang jang ada didalam tanah. Tepung kentang tergolong tepung jang paling baik. Meskipun demikian, disini tidak ada orang jang mengambili tepung itu. Sedikit sekali dari bangsa kita mempergunakan kentang sebagai makanan utama. Biasanja hanja dipakai untuk lauk-pauk dan djadjan sadja.

Kentang jang paling baik adalah jang besar² ukuranja. Ada jang kulitnja **putih, kuning** akan tetapi ada pula jang **merah muda.** Semua djenis adalah baik untuk dimasak. Jang ketjil² dan bundar² malahan dipilihi untuk pembikinan rendang.

Djika sebagian dari umbi tumbuh diatas tanah, akan berwarna hidjau. Umbi sematjam ini sebaiknja jangan dimakan, kerena mengandung sematjam ratjun, jang dinamakan dengan **solanin.** Ratjun ini, maskipun tidak berbahaja, tjukup menjusahkan pemakan, kerena membikin sakitnja perut.

Untuk dibikin makan utama, kentang direbus, dikuliti dan diongklok, artinja dihaluskan dengan djalan di-kotjok². Kentang ongklok enak sekali djika ditemani masakan² daging, sajuran, dan sebagainja.

Kentang diiris tipis-tipis lalu didjemur menghasilkan bahan untuk dibikin keripik.

8. Kentang hitam

Kentang hitam ini baru dapat berwarna hitam, djika direbus dalam air kapur. Kalau hanja direbus dalam air biasa, warnanja tetap putih

seperti warna dari umbi jang mentah. Dalam keadaan muda, umbi dari kentang ini dibuat sajuran dengan nama **kletji.** Dalam keadaan tua, ia direbus dan dibuat makanan kanak².

Golongan III : Katjang-katjangan

Jang dinamakan katjang-katjangan adalah bahan makanan jang bahanja terbungkus oleh suatu kelopak (peul). Mereka termasuk keluarga Leguminoceae.

1. Katjang tanah

Katjang tanah dihasilkan baik disawah, maupun ditegal dan pekarangan. Buahnja berada didalam tanah dan memuat bidji-bidji jang banjak mengandung lemak dan protein. Oleh karena itu katjang tanah tergolong bahan makanan jang sangat disuka, karena rasanja gurih dan baunja harum. Jang dapat dibeli dipasar adalah buah katjang jang kering, dinamakan **glondongan,** akan tetapi dapat djuga diperoleh dalam bentuk bidji jang terkupas, dinamakan **wose.** Buah katjang jang muda dijual untuk dibikin sajur.

Dalam memilih bidji² katjang hendaklah dilihat apakah kulit bidji itu halus dan mengkilap, jang menandakan katjang itu sudah tjukup tua, atau kulit tadi tidak halus dan mengkerut, jang mendakan bidji katjang itu belum tua benar dipetik. Bidji jang tua adalah jang paling baik, sedang jang kurang tua dan mengkerut tidak tahan disimpan lama.

Djika memilih katjang glondongan, hendaklah dilihat apakah kelopaknja masih utuh atau sudah rusak atau terkojak-kojak.

Jang belakangan ini tentu sadja kurang baik, terutama djika katjangnja akan disimpan agak lama.

Bidji² katjang tidak boleh pula ditumbuhi djamur atau berwarna hitam dsb. Ada kalanja bidji² itu berlobang bekas serangan serangga. Djuga katjang sematjam ini termasuk katjang jang kurang baik.

Jang paling enak adalah **katjang jina**, jang bidjinja ketjil-ketjil. Ada jenis katjang tanah jang bidjinja besar-besar. Biasanja jang demikian itu rasanja kurang gurih.

Dari bidji katjang tanah sering diambil minjaknja dengan diperas setjara panas. Minjak katjang termasuk minjak penggoreng jang amat baik. Ampas dari pemerasan minjak ini dinamakan **bungkil** atau **gegempa** ; ia masih mengandung banjak protein, dan karena itu masih djuga dapat dimakan. Djika dibikin tempe ia akan menghasilkan tempe bungkil jang sangat enak, dan djika ditumbuhi djamur ontjom, ia akan menjadi **ontjom.** Suatu bahan makanan jang terkenal di

Djawa barat. Baik tempe bungkil, maupun ontjom merupakan sumber protein jang baik.

Katjang tanah menjadi dasar dari banjak lauk-pauk dan djadjanan. Djuga digemari untuk dibuat sambal petjel, sambal gado[2] dan sebagainja.

2. Kedele

Lebih penting daripada katjang tanah sebagai bahan makanan adalah kedele. Kedele ada jang **putih** warnanja, ada pula jang hitam. Jang digolongkan pada jang putih, termasuk djuga djenis-djenis jang warnanja agak hidjau, kuning atau kelabu.

Kedele dapat dibeli dalam bentuk wose kering. Lihat benar, karena sering ditjampuri batu[2] ketjil, petjahan batu merah, butir-butir pasir atau kapur, dsb. Djuga disini umur dari bidji kedele adalah sangat penting. Jang masih terlampau muda kulitnja mengkerut dan warnanja agak hidjau pada djenis jang putih. Bidji jang muda ini kurang baik.

Untuk dibikin sajur, kedele didjual muda dan kelopaknja jang berbulu halus. Djika direbus, ia disuka oleh kanak[2].

Dari bidji kedele dapat djuga diambil minjaknja dengan diperas. Minjak kedele merupakan bahan penggoreng jang sangat baik.

Kedele tidak pernah dimakan dalam bentuk bidji, tetapi banjak dalam bentuk **tahu,** jaitu endapan proten dari sarinja, dan sebagai **tempe,** setelah direbus dan ditumbuhi djamur tempe. Jang dinamakan **tempe bosok** itu adalah tempe jang sudah lanjut fermentasinja sehingga menimbulkan amoniak, akan tetapi tempe sematjam ini belum busuk, sebab proteinja belum terurai semua, jang berarti belum busuk, sehingga masih dapat dibuat masakan-masakan jang sedap-sedap. Djuga kedele mendjadi bahan pokok dalam pembikinan taotjo dan taodji, bahan[2] makanan jang dihasilkan dengan djalan fermentasi.

Kedele jang hitam disuka untuk pembikinan **ketjap,** karena ketjap itu warnanja hitam, dan kulit dari kedele hitam itu ikut meghitamkan. Untuk pembikinan tahu dipilih kedele jang putih, karena warna dari tahu itu putih.

Bidji kedele jang digoreng sangan, dipergunakan untuk pembikinan sambal bubuk kedele jang digemari.

Kedele merupakan bahan untuk industri, karena banjak bahan[2] baru jang dapat dibikin dari padanja. Kedele mengandung banjak protein. Protein dari tempe kedele tergolong protein jang sangat baik, boleh dibilang sama mutunja dengan casein dari air susu.



1. Taotjo
2. Tempe bungkil
3. Ontjom
4. Tempe kedele
5. Tahu

3. Katjang idjo

Katjang idjo dinamakan demikian oleh karena warna dari bidjinja itu hidjau, sekalipun sudah tua benar. Akan tetapi diantara djenis² katjang idjo terdapat djuga jang warna dari bidjinja tidak hidjau.

Katjang idjo sudah lama dipandang sebagai penawar atau pentjegah penjakit beri². Memang dalam bidji dari katjang idjo tersimpan banjak thiamin. Sajang katjang idjo itu membosankan djika dibikin bubur. Beberapa daerah, umpamanja Sulawesi-selatan dan Sumatra-utara mempergunakan katjang idjo dalam sajur.

Sebagai djadjan, katjang idjo disuka, umpamanja sebagai satu. Tepung katjang idjo dapat menghasilakan masakan² jang lezat².

4. Katjang bogor

Katjang ini punja banjak nama² lain, diantaranja **katjang banten, katjang kapri,** dsb. Bidjinja besar² bulat dan dibalut oleh kulit jang warnanja ungu tua. Katjang bogor jang djuga banjak mengandung thiamin dan tidak membosankan, sering diandjurkan untuk dipakai sebagai gantinja katjang idjo jang membosankan.

Sajang katjang bogor ini umurnja pandjang, jaitu 9 bulan, sedang katjang idjo tjuma 3 bulan, mendjadi sangat sukar untuk ditempatkan dalam schema pertanaman disawah maupun ditegalan.

Bidji katjang bogor sangat enak djika direbus atau digoreng.

5. Gude atau katjang hiris

Gude dipakai untuk pembikinan bongko, dan lauk-pauk. Jang muda dipakai untuk sajuran.

6. Kara

Jang termasuk dalam golongan ini adalah buah dari tanaman² jang merambat dan jang kadang² mengandung ratjun. Kara² terdiri dari 4 golongan, jaitu:

a. **Kara wedus,** kara gadjih, kara utjeng. dsb. termasuk keluarga **Dolichos.** Buahnja ada jang **hidjau,** ada jang **putih,** atau **putih** dengan **ungu** dipinggirnja. Baik untuk dimakan muda sebagai sajuran dan sama sekali tidak mengandung ratjun. Kara tahan iklim kering, umurnja dapat mentjapai 3 tahun dan lazim diketemukan di-pagar² pekarangan tidak sengadja ditanam.
b. **Kara legi,** kara pahit, kara kerupuk, dari keluarga **Phaseolus** ada jang mengandung ratjun dan berbahaja. Jang buahnja berputar², seperti **kerupuk** jang digoreng, tergolong jang paling

aman, karena tidak mengandung ratjun. Tetapi jang lainja banjak sedikit ada ratjunnja. Ratjun ini pada hakekatnja sama dengan ratjun jang terdapat didalam ubi kaju, karena djuga menghasilkan asam hidrocyan, djika ditjernakkan didalam perut manusia. Nama dari ratjun ini adalah **phaseolunatin.** Disampingnja terdapat suatu endjima jang dapat membongkarnja, dinamakan **emulsin.** Djika diberi kesempatan jang baik, emulsin sanggup menguraikan dengan sendirinja segenap phaseolunatin jang ada pada kara, sehingga bahaja maut tidak ditakutkan lagi. Akan tetapi djika kara dimasak sesaat dipetiknja, maka emulsin mati karena panas dan phaseolunatin djatuh didalam perut tanpa dapat dibongkar sama sekali. Korban peratjunan kara biasanja terdapat lebih banjak pada kaum ibu dikota dari pada kaum tani didesa, jang sudah tahu tjaranja menghindari peratjunan ini. Bidji kara jang beratjun, dinamakan **kara ratjun** dan **kara mangsi,** mengandung asam hidrocyan sampai 400–500 mg/kg ; sangat banjak. Kaum tani baru berani memakan kara sematjam ini, djika bidji[2] tersebut direndam dahulu dalam air selama 12 djam, dimana airnja sering diganti. Di Madura kara sematjam ini dinamakan **keratok,** jang sering dimakan dengan ketan dan nasi djagung setelah segenap ratjun ditjutji habis. Keratok jang terdapat disekitar Jogjakarta, terbukti mengandung lebih banjak ratjun daripada keratok Madura. Djenis[2] kara ini tahan kering dan umurnja dapat mentjapai 3 tahun. Bidjinja punja bentuk aneka ragam, dengan warna[2] aneka ragam pula. Ada jang putih, merah, ungu, kelabu, tjoklat, hitam, ada jang polos, ber-bintik[2], ber-lereng[2], dan ada pula jang indah bagaikan kain pelangi. Bentuknja ada jang bundar[2] dan ada jang gepeng[2] besar dan ketjil. Daun kara mengandung ratjun djuga, lebih[2] dalam musim kemarau, sehingga sering mematikan kambing jang memakannja.

c. **Kara pedang** dsb., termasuk keluarga **Canavalia.** Buahnja pandjang dan besar. Bidjinja besar[2] pula, gepeng dan berwarna **putih, kuning, tjoklat,** dan **merah.** Jang berwarna putih tidak mengandung ratjun, dinamakan **kara bedog** ; jang warnanja kuning sangat berbahaja, dinamakan **kara endang,** jang merah berbahaja djuga dinamakan **kara loke.** Kara[2] ini minta direndam dahulu sebelum dimasak.

d. **Kara benguk.** Termasuk keluarga **Mucuna,** buahnja berambut halus, tetapi tidak menggatalkan. Bidjinja bulat[2], berwarna abu[2], tjoklat, polos atau ber-gurat[2], dan ada jang ber-bintik[2]. Kara ini

tidak mengandung ratjun dalam kwantum jang membahajakan. Dari padanja sering dibikin tempe.

Pada galibnja bidji kara merupakan sumber protein, akan tetapi nilai dari protein ini tidak tinggi.

Golongan IV : Kelapa.

Kelapa adalah bahan makanan jang sangat penting dalam dapur Indonesia. Rata² 80% dari hasil buah kelapa diseluruh Nusantara dipakai sebagai bumbu didapur dan hanja 20% dibikin minjak.

1. **Kelapa**

Djenis² kelapa jang terdapat disini adalah sangat banjak, diantaranja jang terkenal :

a. **Kelapa hidjau,** djenis viridis, buahnja besar², warnanja hidjau, pohonnja besar.
b. **Kelapa merah,** djenis rubescens, buahnja besar², warnanja merah, tjoklat, pohonnja tinggi.
c. **Kelapa gading,** djenis eburnea, buahnja ketjil, warnanja gading, pohonnja setengah tinggi.
d. **Kelapa pujuh,** djenis primula, buahnja besar, warnanja hidjau, pohonnja pendek gendjah.
e. **Kelapa manis,** djenis sakarina, kulitnja buah (serabut) rasanja manis, buahnja besar, warnanja hidjau pohonnja tinggi.
f. **Kelapa kopjor,** dagingnja ber-butir², warnanja hidjau atau merah, pohonnja tinggi, tidak untuk bumbu, akan tetapi untuk minuman.
g. **Kelapa lilin,** dagingnja tebal dan berlapis-lapis. Lapisan ini mudah di-pisah²kan, rasanja mirip dengan lilin, untuk minuman dan kue sadja.

Buah jang besar beratnja rata² 2 kg, dagingnja ½ kg, airnja ½ liter dan mengandung minjak 66%.

Buah jang ketjil beratnja 1 kg, dagingnja 400 gram dan airnja 200 cc. Kadar minjak dalam daging 68%.

Djika dibikin kopra, dari daging kelapa merah dapat dihasilkan minjak sebanjak 28%, sedang dari kelapa hidjau 24%. Air didalam kelapa mengandung gula dari djenis glukosa, fruktosa dan sakarosa sebanjak :



Kelapa diparut kasar untuk pembikinan serundeng



Kelapa diparut halus untuk pembikinan santan

18 gram tiap buah, dimana dagingnja masih belum ada (tjengkir) ;
30 gram tiap buah, dimana dagingnja mulai dibentuk (degan) ;
8 gram tiap buah, dimana dagingnja sudah tua.

Air ini mula² djernih, akan tetapi lambat laun mendjadi keruh. Dalam kelapa jang sudah tua, airnja mengkurang dan mengandung asam carbonat, sedang dagingnja mendjadi tebal.

Minjak kelapa dibikin dari daging kelapa jang segar atau dari kopra, jaitu daging kelapa jang dikeringkan.

Dari buah jang segar, minjak kelapa dapat diambil dengan **dikelentik,** jaitu diparut, diambil santannja, lalu santan ini direbus hingga minjaknja mengambang diatas santan. Minjak ini lalu dapat disendoki. Endapan jang ada dibawah, dinamakan **belondo,** rasanja manis.

Dapat djuga minjak diperoleh dari ampas kelapa jang telah diambil santennja. Ampas ini ditaroh dalam kerandjang, selama 4–5 bulan, dipadatkan dengan di-indjak² dengan kaki. Bahan ini dinamakan **gabar** jang masih punja minjak kira² 5%. Setelah diperam, gabar diperas dengan alat pemeras dari kaju. Minjak jang dihasilkan dinamakan minjak **bledigan.**

Buah kelapa jang belum begitu tua dapat direndam air selama 2 hari 2 malam. Sesudah itu diangkat dari rendaman dan ditaroh dalam kerandjang, ditutupi daun pisang selama 1 malam, kemudian diparut dan dibiarkan lagi 1 malam dalam pantji. Selandjutnja didjemur 2 hari

lamanja, lalu diperas dengan alat dari kaju. Minjak jang dihasilkan dengan tjara demikian dinamakan minjak **botokan.**

Jang dinamakan minjak **batjin,** diperoleh dari daging kelapa jang diparut dan kemudian dipendam dalam tanah beberapa hari lamanja. Sesudah diambil dari tanah, ia di-indjak² dengan kaki untuk mengeluarkan minjaknja. Minjak kelapa sematjam ini berbau sangat tidak enak dan biasanja hanja dipergunakan untuk lampu sadja.

Didalam paberik, minjak kelapa diperoleh dari daging jang segar, jang diparut dengan mesin, lalu digoreng sangan hingga merupakan serundeng. Serundeng ini diperas dengan mesin setjara panas. Minjak jang dihasilkan dengan djalan ini adalah sangat baik.

Kalau dipakai **kopra**, maka sesudah dibersihi, kopra digiling halus lalu diperas setjara panas dengan mesin hydraulic. Minjak jang keluar disaring bersih dan djika perlu diputihkan dan dibuang baunja.

Minjak semacam ini bermutu tinggi dan dapat dibeli dalam kaleng dengan merk : **Barco, Filma, Vetco,** dll.

Kopra jang dikeringkan diatas api, dinamakan **kilndried kopra,** menghasilkan minjak kelapa sebanjak 60–65%, sedang kopra jang didjemur dinamakan **sundried kopra**, hanja menghasilkan minjak sebanjak 50%. Dengan diserundengkan lebih dahulu, kelapa jang segar menghasilkan minjak sebanjak 72%. Djadi tjara ini paling menguntungkan.

Minjak kelapa terdiri dari glycerida, artinja senjawaan² dari asam² lemak dengan glycerin. Akan tetapi ia mengandung djuga asam² lemak jang bebas. Diantara asam² lemak jang bebas ini terdapat sementara jang tidak djenuh, jang mengakibatkan timbulnja rasa getir dan bau tengik.

Minjak kelapa dapat disimpan 2–3 bulan lamanja jika diberi iris²an bawang putih arau roti tawar jang sudah tua. Djuga iris²an kentang dapat menolong. Minjak kelapa sebaiknja disimpan dalam kaleng jang dapat ditutup rapat dengan ditjampur sedikit garam.

Dari bungkil kelapa dan ampas kelapa dapat dibuat tempe. Tempe sematjam itu dinamakan **tempe bongkrek.** Sajang tempe ini dapat mengandung ratjun jang sangat berbahaya. Ratjun ini ada jang **kuning** warnanja, dinamakan **toxovflavin,** dan ada jang **putih,** dinamakan **bongkrek acid.** Kedua djenis ratjun ini ditimbulkan oleh bakteri bongkrek dari sisa minjak jang masih ada didalam bungkil.

2. Kelapa sawit

Dari kelapa sawit juga dikenal hanja minjaknja sadja. Minjak kelapa sawit ada jang putih dan ada djuga jang merah. Jang baik untuk

menggoreng adalah jang putih. Selain dari itu ia banjak mengandung vitamin A.

Minjak kelapa biasa mengandug lemak 98% dan vitamin A nihil. Minjak kelapa sawit mengandung lemak 100% dan vitamin A 80.000 i.u/100 g. Alangkah baiknja djika kaum ibu suka menggantikan sebagian dari minjaknja penggoreng dengan minjak kelapa sawit.

Minjak jang putih diambil dari daging buah kelapa sawit, dengan diperas setjara hydraulis. Jang merah diambil dari serabut buah kelapa sawit dengan djalan fermentasi. Minjak jang merah tidak dipakai untuk bahan penggoreng, akan tetapi untuk pembikinan lilin, dsb.

3. Sago

Pohon sago tergolong keluarga kelapa djuga. Sago adalah tepung jang diperoleh dari hati pohon sago dengan djalan dipukuli, kemudian diberi air dan diendapkan. Tepung sago didjual dipasar dalam bentuk roti dan dalam bentuk tepung. Warnanja agak ke-merah²an.

Maluku dan Irian barat mempergunakan sago ini untuk makanan utama.

Golongan V : Buah-buahan.

Jang dinamakan buah-buahan adalah bahan makanan asal dari pohon buah²an jang dipergunakan untuk melengkapi menu; kebanjakan dimakan tanpa dimasak terlebih dahulu.

Pohon buah²an berumur tahunan. Sekali ditanam ia akan hidup ber-tahun² tanpa penggantian. Oleh sebab itu pohon buah²an mengalami segala akibat dari perubahan jang mengelilinginja. Dan perubahan ini diterima ber-lain²an oleh djenis² pohon buah²an. Ada pohon buah²an jang tidak tahan air tergenang, misalnja : rambutan dan pepaja. Sebaliknja ada jang minta banjak air didalam tanah, seperti sirsak, djambu bol, dsb. Ada pohon buah²an jang bunganja gugur djika tertimpa hudjan, seperti mangga. Ada pohon buah²an jang minta hawa dingin: djeruk keprok, djeruk manis, ada jang minta hawa panas. Ada jang untuk iklim basah, ada jang untuk iklim jang kering, seperti mangga, djeruk.

Pada buah²an jang sangat penting bagi pemasak adalah musimnja, kerena didalam musim harganja murah.

Musim buah dari berdjenis-djenis buah-buahan dapat dipeladjari pada daftar berikut :

Djenis	Musim buah
Adpokat	Maret – April.
Batjang	September–Desember.
Belimbing manis	Sepandjang tahun.
Delima	Agustus – Nopember.
Djambu air	Agustus – September.
Djambu bol	Sepandjang tahun, banjak Pebruari – Maret.
Djambu bidji	Djuni – Agustus.
Djambu monjet	Djuni – Agustus.
Djambu semarang	Sepandjang tahun.
Djeruk besar	April – Djuli.
Djeruk keprok	Mei – Djuli.
Djeruk manis	Djanuari – April – Djuli.
Djeruk nipis	Sepandjang tahun.
Duku	Oktober – Pebruari.
Durian	Desember – Pebruari.
Gandaria	Oktober.
Gewok	Djanuari – Maret.
Kapulasan	Oktober – Desember.
Kedondong	Djanuari – April.
Kemang	September – Maret.
Kweni	Agustus – Desember.
Lengkeng	Djanuari – Pebruari.
Mangga	September – Nopember.
Manggis	Nopember – Pebruari.
Menteng	Djanuari – Maret.
Nangka	Sepandjang tahun.
Nenas	Sepandjang tahun.
Pepaja	April – September.
Pisang	Sepandjang tahun.
Rambutan	Nopember – Pebruari.
Salak	Agustus – September.
Sawo manila	Sepandjang tahun.
Sirsak	Djanuari – Pebruari.
Srikaja	September – Oktober.

Tjempedak	September – Desember.
Tjereme	Sepandjang tahun.

Deradjad masak dari buah²an dapat di-bagi² dalam 3 bagian, jaitu:

1. muda.
2. tua.
3. masak.

Dalam keadaan **muda**, buah itu masih keras dan rasanja asam atau sepet. Daging dari buah berwarna putih dan kulitnja kebanjakan berwarna hidjau ketjuali djenis² seperti sawo manila, dsb. Dalam keadaan ini, buah²-an sangat digemari kaum wanita untuk dibikin rudjak. Jang favoriet dalam hal ini biasanja: kedondong, gandaria, belimbing, dsb.

Dalam keadaan **tua**, rasa hasam mengkurang, pula rasa sepet. Buah masih tetap keras, akan tetapi kulitnja mengkilap dan rata. Pembentukan tepung adalah jang paling banjak, maka dari itu buah tua sering diambili tepungnja. Pada djenis buah²an seperti mangga, dsb. phase ini menggairahkan para wanita untuk pembikinan rudjak.

Dalam keadaan **masak**, buah serasi untuk dimakan. Semua tepung telah mendjadi gula jang rasanja manis. Asam jang rasanja sepetpun mendjadi gula djuga. Beberapa djenis asam masih tetap ada disitu seperti asam sitrat, vitamin C, dsb. Timbul selain rasa manis, bau harum dan warna merah atau kuning, djuga pada kulitnja. Buah tidak lagi keras, akan tetapi lunak. Ini waktunja jang terbaik untuk memakan buah²an. Dapat djuga dalam keadaan ini buah dibikin rutjuh atau cocktail, sematjam minuman. Ada jang dapat masak dengan sendiri, tetapi ada djuga jang minta dibantu, umpamanja dengan **pengemposan** (penghasapan), seperti **sawo manila.** Sebab kalau tidak diempos, masaknja tidak rata. Hal ini sering disalah gunakan oleh para pedagang buah²an dengan mengempos buah-buahan jang belum tjukup tua dengan carbida. Warna mendjadi kuning merah, akan tetapi gula jang terbentuk dan aromanja belum tjukup, karena tepungnja djuga belum banjak. Akibatnja warna dari luar baik, tetapi rasanja tawar, sepet atau asam. Warna kuning pada kulit buah²an dapat pula terdjadi karena terlampau keras disinari matahari. Buah jang demikian ini tentu sadja rasanja tidak enak, dan biasanja kering. Ada sementara buah²an jang warnanja tetap hidjau, meskipun sudah masak. Umpamanja: pisang ambon, advokat. Ada jang warnanja sama dengan warna buah sewaktu muda : durian, sawo.

Buah jang masak dipohon adalah jang paling baik, akan tetapi dipasar buah jang sematjam ini boleh dibilang djarang terdapat.

Djika akan disimpan agak lama, pilihlah buah²an jang belum begitu masak. Dapat dilihat pada warna dari kulit. Djangan beli buah²an jang tjatjat atau jang sebagian sudah busuk.

Sebaiknja buah²an disimpan didalam almari es bagian bawah. Atau ditaroh pada rak ditempat jang sedjuk dan kering. Djika selama penjimpanan timbul betjak-betjak hitam pada kulit bukanlah buah itu busuk. Tanda itu memberitahukan bahwa buah itu sudah begitu masak, sehingga sangat enak dimakan, dalam bahasa Djawa **dalu**.

Ada buah jang dikupas dengan tangan, ada jang memerlukan pisau dan tjara² tertentu, seperti nenas, (lihat gambar). Ada jang dapat dimakan tanpa pengupasan. Sedapat mungkin buah supaja dimakan dengan kulitnja, seperti djambu dll., sebab dibawah kulit tersimpan paling banjak vitamin C. Djika diperlukan suatu pengupasan, kerdjakan ini setipis mungkin.

Buah²an jang dagingnja kuning adalah sumber vitamin A, begitupun jang merah. Vitamin C terdapat pada semua buah²an, tjuma banjaknja tidak sama dan tidak tetap.



Tjara mengupas nenas
(langkah pertama.)



Tjara membuangi mata.
(langkah kedua.)

Sebab didalam buah sendiri ada suatu endjima jang selalu mematikan vitamin C, dinamakan **ascorbic acid oxidase**. Kalau vitamin C dioxidasikan oleh endjima ini, maka ia akan berobah bentuknja sehingga tidak lagi berchasiat sebagai vitamin.

Buah jang paling banjak mengandung vitamin C adalah buah **kemlaka,** jang banjak tumbuh liar dihutan belukar.

Djuga **djambu bidji** dan **djambu monjet** mengandung banjak vitamin C. **Pepaja** mengandung hampir sama dengan djambu monjet, sedang djeruk hanja mengandung sedikit. **Tomat** mengandung separoh dari djeruk dan pisang hanja seperlima dari jeruk.

Pada djeruk, vitamin C itu sangat stabiel, karena tidak terdapat endjima jang disebut diatas. Buah²an lain mengandungnja sehingga kadar vitamin C dalam penjimpanan sering tjepat mengurang. Buah **bidara** dapat kehilangan segenap vitamin C-nja 10 menit sesudah dipetik. Jang paling banjak mengandung zat anti vitamin C ini adalah **buah kelor** dan **ketimun.** Buah **appel** dan pisang mengandungnja djuga.

Kebiasaan untuk merebus ketimun sebelum dimakan adalah sangat djitu, karena oleh perebusan, endjima anti vitamin C dimatikan sehingga tidak dapat mengganggu vitamin C jang ada didalam makanan² lain.

Rasa pahit dan getir pada buah kemlaka dan buah djambu monjet dapat dihilangkan dengan direbus dalam suhu jang tinggi, jaitu 120°C selama 15 menit .

Ada djuga buah²an jang banjak mengandung lemak dan protein, seperti advokat.

Buah²an jang penting adalah :

1. Mangga

Pusat dari pertanaman mangga baik adalah Djawa. Mangga tergolong pohon buah-buahan jang minta daerah jang kering, maka dari itu djenis² jang terbaik terdapat di Djawa timur. Disini dapat diperoleh mangga **manalagi,** mangga **arummanis,** dan mangga **golek,** ketiga-tiganja djenis² jang sangat baik, karena tak berserat, manis rasanja dan harum baunja. Mangga golek dagingnja lebih kering daripada mangga arumanis. Daging mangga manalagi adalah sangat halus, seperti daging pepaja. Lain² djenis mangga punja serat kasar atau punja rasa asam dan bau sengir.

Di Djawa barat terdapat djuga djenis² jang baik, jaitu mangga **gedong** dan mangga **tjengkir.** Jang pertama sering dinamakan mangga **tjirebon** dan jang terachir mangga **indramaju.** Kulit dari buah mangga gedong kalau masak mendjadi merah meriah, djuga dagingnja. Seratnja tidak begitu mengganggu pemakan, akan tetapi mangga ini banjak mengandung terpentijn, sehingga berbau sengir.

Mangga tjengkir buahnja besar², warna kulitnja hidjau atau kuning. Dagingnja kuning merah, rasanja manis, baunja sengir. Dagingnja lebih

kering daripada mangga gedong, tidak berserat, baik untuk dibikin sale.

Mangga djarang dimasak, biasanja dimakan begitu sadja. Kulit jang liat dikupas dengan pisau atau disobek dengan tangan. Bidjinja mengandung tepung jang enak untuk dibikin djenang.

2. Djeruk

Djeruk punja banjak djenisnja. Ada jang buahnja besar sekali, dinamakan **djeruk besar** (pomelo), kulitnja tebal, dagingnja kasar, ada jang putih dan ada jang merah. Jang paling baik adalah djeruk **manalagi,** dinamakan djuga djeruk **sinjonja.** Dagingja putih semu merah. Rasanja asam segar, lunak dan tidak pahit. Pohonnja tahan penjakit getah, jang dinamakan penjakit **diplodia.** Maka dari itu dia mudah ditanam dan dipelihara. Djeruk **pandanwangi** rasanja manis, dagingnja merah dan agak kasar. Djeruk **delima** rasanja manis asam, lunak dagingnja tetapi tidak selunak djeruk manalagi. Kedua djenis ini tidak pahit. Djang dinamakan djeruk **bali** dagingnja putih, rasanja manis, tidak punja rasa asam sama sekali, tetapi agak pahit. Djeruk bali itu tidak berasal dari pulau Bali.

Djeruk jang ukuranja ketjilan dari djeruk besar, adalah **djeruk manis besar.** Golongan ini dinamakan djuga **grapefruit.** Kulitnja tebal, dagingnja banjak mengandung air. Jang paling baik adalah **djeruk manis besar,** rasanja asam, tidak pahit, warnanja putih, banjak sekali airnja. Lain² djenis jang tertanam disini asalnja dari Luar Negeri, punja warna putih dan merah, rasanja asam, baunja harum. Ada rasa pahit sedikit jang mengiringi. Grapefruit dipakai untuk **minuman** dengan diperas sarinja lalu diberi gula.

Lebih ketjil daripada grapefruit adalah **djeruk manis.** Kulitnja tebal dan liat, minta dikupas dengan pisau. Ada jang rasanja sangat manis, seperti **djeruk manis puten,** ada jang agak asam, seperti **Valencia, Washington Navel Orange** dsb. Golongan ini dinamakan djuga orange, atau **sinaasappel.** Warna daging adalah kuning merah; sering diambil airnja untuk diminum dengan atau tidak dengan gula. Sangat menjegarkan dan menjehatkan.

Djeruk keprok, tergolong djenis djeruk jang kulitnja mudah dikupas dengan tangan. Golongan ini disebut **mandarin** dan termasuk jang paling enak untuk langsung dimakan. Ada jang tumbuh dipegunungan jang dingin seperti djeruk keprok **punten** atau djeruk **garut,** tetapi ada pula jang dapat di tanam di hawa jang panas, umpamanja djeruk **tedjakula** dari Bali dan djeruk **madura.** Kini sangat populer adalah **djeruk siem.** Ia dapat ditanam didaerah panas

basah dan tahan air. Rasanja manis, buahnja besar-besar, merah kuning warna daging dan kulitnja djika sudah matang, banjak sekali hasilnja tiap pohon. Sangat disuka para penanam, karena mudah ditanam dan dipelihara dan menguntungkan. Djenis djeruk keprok asal dari Djepang adalah **Satsuma,** jang kini banjak tertanam di Sumatra utara. Antara kulit dan daging terdapat sematjam kapas. Sedikit sekali bidjinja atau sama sekali tak berbidji. **Djeruk sitrun,** rasanja asam, untuk diambil sarinja guna bumbu atau minuman. Mirip dengan djeruk ini didalam rasa adalah djeruk **sundai** dari Batak. **Djeruk nipis,** rasanja djuga asam, punja aroma tertentu, untuk bumbu atau obat²an. **Djeruk purut,** kulitnja mengkerut, buah tak pernah dimakan akan tetapi dibuat bumbu² beserta daundja. **Djeruk sambal,** buahnja ketjil² bundar, baunja sedap sekali untuk dibuat sambal.

3. Pisang

Ada pisang untuk langsung dimakan, jaitu **pisang radja, pisang susu** dan **pisang ambon,** dan ada jang minta direbus atau digoreng, seperti **pisang kepok, pisang tanduk.** Warna dari kulit pisang radja adalah merah kuning, pisang susu merah kuning dan pisang ambon hidjau ke-kuning²an.

Dalam keadaan tua, pisang dapat dipakai sebagai makanan utama, seperti di Kalimantan dan Sulawesi. Dari pisang jang tua ini dapat diambil tepungnja. Tepung pisang sangat baik untuk makanan baji.

Dari pisang dapat dibuat sale dan ber-matjam² djadjanan.

Kalau beli pisang supaja dipilih jang tua benar. Sebab ada pisang muda jang diempos dengan carbida, sehingga warnanja baik, akan tetapi rasanja kurang manis.

4. Nenas

Djenis² nenas ada banjak, namun pada galibnja dapat dibagi mendjadi dua, jaitu jang matanja menondjol keluar, **djenis bogor,** rasanja manis sekali, hampir tak berserat, hatinja dapat pula dimakan, airnja sedikit, buahnja tidak besar. Jang tergolong djenis bogor adalah nenas **mendalung**, nenas **palembang**, nenas **nunggal** dsb. Nenas-nenas ini baik sekali untuk langsung dimakan.

Tergolong pada jang kedua adalah djenis **cayenne.** Matanja besar² tetapi menempel pada kulit. Rasanja ada jang manis sekali dan ada pula jang asam sekali. Djenis ini banyak seratnja dan banjak airnja, serasi guna pembikinan sari. Buahnja besar ada kalanja lebih dari 2 kg, warnanja ada jang hidjau, ada djuga jang kuning atau

merah. Jang termasuk golongan ini adalah nenas **tjibinong,** nenas **tjikalong** jang rasanja sangat manis, nenas **kendal** jang tidak begitu manis dan melendir, nenas **klajatan** jang hidjau warnanja dan manis rasanja, nenas **banten,** jang warnanja kulit merah dan banjak airnja, dinamakan djuga nenas **puan.** Nenas digemari orang karena rasanja jang chas.

5. Durian

Ada orang jang gemar memakan durian, ada pula jang tidak. Ini disebabkan karena baunja istimewa. Durian jang tua benar dan masak, punja rasa jang sangat manis dan sangat enak. Dari itu durian sering mentjapai harga pendjualan jang tertinggi diantara semua djenis buah²an. Jang terbaik adalah durian **sitokong,** jang terdapat disekitar Pasarminggu. Buahnja besar sekali, sampai 50 cm, warnanja kulit hidjau, dagingnja kuning dan sangat tebal. Dari daging durian suka dibikin dodol.

6. Nangka

Djuga nangka tergolong djenis buah-buahan jang sangat disuka. Dagingnja kuning. Ada jang liat, ada pula jang lunak. Jang pertama dinamakan **nangka beluang,** sedang jang terachir dinamakan **nangka bubur.** Ke-dua²nja rasanja **sangat manis** dan **enak.** Sering dibikin dodol, tjendol, dsb.

7. Rambutan

Ada rambutan jang ngelotok dagingnja, ada pula jang tidak. Jang pertama diberi nama **rambutan atjeh** dan jang kedua **rambutan manis.** Jang pertama rasanja selalu manis.

Djenis² jang baik dari golongan rambutan atjeh, adalah **rambutan simatjan,** jang buahnja besar² pandjang, berambut pandjang, **rambutan lebakbulus,** jang buahnja ketjilan dan lebih bundar bentuknja, **rambutan rapiah,** jang kering dagingnja. Djenis ini disuka orang banjak karena mersik, meskipun tidak begitu manis. **Rambutan silengkeng** buahnja sebesar buah lengkeng. Disuka kerena rasanja manis sekali.

Diantara djenis² jang tidak ngelotok, jang paling baik adalah **rambutan sinjonja,** diberi nama karena rupanja tjantik merah meriah. Rasanja manis sekali, banjak airnja. Lain² djenis rambutan dari golongan ini rasanja asam. Buah rambutan sering dipakai untuk cocktail.

8. Manggis

Buahnja rasanja sangat manis dan berair banjak. Kulitnja tebal, merah tjoklat tua, mengandung zat jang dapat menggudir. Kulitnja rasanja sangat pahit.

9. Duku dan salak

Duku merupakan buah jang asli Indonesia. Duku ada jang manis dan mudah dikupas, ada pula jang asam dan sukar dikupas. Jang belakangan ini dinamakan **langsat.** Langsat jang manis terdapat di Singosari dan Kepandjen. Duku jang baik terdapat didaerah jang tanahnja dapat diairi. Dibawah pohon duku biasanja ditanam orang pohon salak, karena salak djuga membutuhkan tanah jang serupa, pun ia membutuhkan sombar dari pepohonan lain. Salak ada jang masir dan ada jang tidak. Ada jang manis dan ada djuga jang tidak. Jang didjual dipasar sebagai salak gejol, adalah buah jang dipetik untuk memperketjil banjaknja buah dalam satu untaian, sehingga jang ditinggalkan pada pohon kelak dapat mendjadi besar dan baik. Salak gejol itu biasanja masih muda dan rasanja sepet. Sebaiknja salak gejol ini direbus dengan garam sebelum dimakan.

Untuk dibawa bepergian djauh, salak diawet dengan direndam air garam atau air kapur.

Di Sumatra utara terdapat salak jang dagingnja merah. Sajang rasanja tidak begitu baik. Di Bali terdapat salak jang sangat manis dan tidak masir. Di Jogjakarta terdapat **salak madu** sangat manis dan masir.

10. Pepaja

Rangkaian buah-buahan kami tutup dengan pepaja. Suatu buah jang sangat berharga. Selain mengandung zat² jang biasa terdapat pada buah²an, ia mengandung pula zat pentjerna protein, dinamakan **papain.** Pepaja ada jang bulat² dan kuning dagingnja, dan ada jang pandjang² dan merah dagingnja. Jang belakangan ini tidak punja aroma, dinamakan **pepaja semangka.**

Kedua djenis adalah baik mutunja. Sering dari pepaja dibikin djadjanan pula. Buah jang muda dibuat sajuran. Daun pepaja rasanja pahit, tetapi banjak mengandung **papain** untuk melunakkan daging. Rasa pahit dapat dihilangkan dengan direbus dengan lempung atau daun beluntas.

Golongan VI : Sajuran.

Jang dinamakan sajuran adalah bahan makanan jang dibikin sajur jang tidak berasal dari hewan. Bahan ini tidak boleh punja rasa jang bertentangan dengan rasa dari sajurnja, umpamanja rasa manis. Jang disuka adalah netral, atau asam, pedas, kelat dan pahit. Tidak hanja daun²an sadja jang termasuk golongan sajuran, akan tetapi djuga akar, rhizoma, tunas, batang, tangkai, bunga dan buah, asal mudah digigit, mersik dan tidak mengandung ratjun.

Hampir semua bahan ini diambil agak muda, meskipun ada djuga diantaranja jang minta dipakai tua benar.

Sajuran umurnja pendek, kebanjakan tidak lebih dari 4 bulan, karena itu ia tidak perlu menghadapi segala perubahan lingkungan sepandjang tahun, seperti halnja dengan pohon buah²an. Kita dapat memilih waktu jang tepat, dimana suasana lingkungan paling menguntungkan.

Ada sajuran jang tak tahan hudjan semasa tumbuhnja, seperti ketimun, lobak, labu, tomat, kentang, lombok, buntjis, kapri, kol bunga, katjang merah, katjang tunggak, ojong, bawang merah. Biasanja djenis² sajuran ini ditanam pada achir musim hudjan jaitu bulan Maret dan April.

Sajuran jang tahan hudjan dapat ditanam sepandjang tahun asal tjukup air dimusim kemarau. Dalam golongan ini termasuk bajem, katjang pandjang, terong, wortel, kol, sawi dan bawang daun.

Sebagian besar dari tanaman tersebut diatas dapat ditanam dengan baik di pegunungan dan dataran rendah, tjuma sajuran jang berasal dari daerah subtropika, seperti kol, kentang, wortel minta ditanam di pegunungan.

Tanaman jang minta banjak air adalah : kangkung, selada air, gendjer. Sajuran jang diambil dari buah adalah : ketimun, kelor, lombok, waluh, labu, ketjipir, katjang pandjang, terong, pare, ojong rambas.

Sajuran tangkai dan batang adalah : rabarber, rebung, kentang, asparagus. Jang diambil dari akar : wortel, lobak, radjis, koolraap, ubi djalar, tales, dsb.

Sajuran bunga adalah : bunga turi, bunga ketongkeng, sedap malam, keroto dari pohon melindjo, kol bunga, tebu terubuk, dsb.

Sajuran daun adalah: kol, andewi, selada, sawi, dan semua daun jang dapat dimakan muda, seperti daun ubi kaju, daun ubi djalar, daun melindjo, bajem, daun katuk, seledri, gendjer, salada air, kangkung, dsb.

Sajuran dimakan muda dan mentah sebagai lalab atau direbus sebagai seupan. Pada galibnja sajuran itu adalah sumber vitamin A dan C, seperti buah²an, akan tetapi ada djuga diantaranja jang banjak mengandung protein, seperti daun ubi kaju, daun katuk, daun lamtoro, daun melindjo, dan dengan begitu merupakan bahan makan jang sangat berharga. Sajuran banjak mengandung cellulosa jang sukar ditjernakan, karena itu ia menjempurnakan pembentukan faccalia dan ikut menimbulkan rasa **kenjang.**

Djika memasak sajuran djangan memakai suhu jang terlampau tinggi, sebab vitamin² tersebut diatas tidak tahan panas.

Kalau mentjutji sajuran supaja dilakukan sebelum di-potong², djangan sesudahnja, untuk mendjaga supaja vitamin C tidak larut dan hilang.

Mereka jang suka makan daun mentah supaja selalu mentjutji daun dengan larutan **kaliumpermanganat** jang entjer atau larutan **kalium metabisulfiet,** supaja kuman² jang membahajakan kesehatan dapat dimatikan. Sajuran dapat ditaroh didalam almari es sebelah bawah, didalam kotak **crisper,** sebab kalau tidak, sajuran akan dikeringkan oleh pendinginan, dan akan mendjadi **laju,** dan tidak menarik djika dimakan mentah.

Dapat djuga sajuran dihampar rata diatas rak, djangan ditumpuk-tumpuk, kerena lekas membusuk. Tempo² boleh ditjiprati air sedikit untuk membikin segar.

Djangan ditaroh sajuran itu dibawah terik matahari. Tempat jang lembab seperti kamar mandi adalah tempat baik guna mendjimpan sajuran.

Sajuran dapat dibagi-bagi atas :

1. jang sengadja ditanam dan dipelihara.
2. jang diambili dari pekarangan, tegal dan sawah, tanpa disertai sesuatu pemeliharaan atau penanaman chusus,

Tergolong pada jang ke satu adalah :

1. Kol

Jang paling utama dalam golongan ini adalah **kol putih** dan **kol merah.** Kedua-duanja dapat dimakan mentah dan matang. Daun jang muda adalah mersik dan enak. Dari djenis ini ada jang dinamakan **kol babat**, jang warna dari daunnja hidjau tua. Daunnja liat dan kurang enak. Ada pula terdapat **kol tunas,** terdiri dari kol² ketjil² jang tumbuh pada batang kol jang tua. Tunas² ini sangat enak dimakan.

Ada pula kol jang daunnja ketjil² keriting, dinamakan **boerenkool.** Rasanja tidak berbeda dengan kol biasa.

Kol bunga, dimakan bunganja jang masih muda. Tergolong makanan jang enak dan mahal. Kol ditanam dipegunungan jang hawanja dingin. Kalau memilih kol, hendaknja diraba kropnja, apakah padat ataupun kurang padat. Lebih padat krop itu, lebih disuka. Djangan membeli kol jang kropnja ketjil dengan banjak daun hidjau jang terbuka. Pula jangan dibeli kol jang sebagian sudah membusuk.

2. Petsai

Lebih enak daripada kol, adalah petsai. Ada jang ngekrop pandjang², dan ada jang tidak begitu ngekrop. Ke-dua²nja adalah sangat baik. Jang enak adalah batang dari daun jang besar², gemuk dan putih warnanja. Daunnja sendiri berwarna hidjau kuning. Kalau terlalu tua lalu berserat.

3. Salada

Daun salada warnanja hidjau, mengkerut, lebar-lebar. Mersik, ada jang sedikit pahit rasanja, akan tetapi biasanja tidak punja rasa jang mengganggu. Dimakan mentah dalam masakan² salada, gado-gado, dsb.

4. Andewi

Daunnja pandjang² keriting, tetapi ada djuga jang tidak keriting. Rasanja mirip dengan daun salada, akan tetapi lebih mengandung rasa pahit. Dengan sedikit tjuka, rasa ini dapat dihilangkan. Dimakan mentah seperti salada.

5. Prei

Daunnja pandjang² dan gepeng². Dimakan beserta batangnja jang putih dan lunak. Jang punja daun bulat pandjang ditengah-tengah berlobang, bukanlah prei, akan tetapi **lontjang.** Djuga dimakan beserta batangnja.

6. Wortel

Jang dimakan umbinja, warnanja kuning merah karena sangat banjak mengandung karotin. Rasanja agak manis, dapat dimakan mentah. Djuga daunnja dapat dimakan, rasanja agak sengir.

Wortel dapat disimpan lama tanpa membusuk. Kalau beli pilihlah jang besar² umbinja, karena jang ketjil² mengandung lebih banjak serat.

7. Lobak

Djuga disini jang dimakan umbinja, jang berwarna putih. Ada jang pandjang-pandjang tetapi ada pula jang bundar² besar. Kalau membeli supaja dipilih jang besar-besar, karena tidak berserat, dan djangan dibeli jang warnanja hidjau. Lobak dapat dimakan mentah, rasanja getir karena **alliin**; kalau dimasak menjadi manis. Baik untuk membantjarkan air kentjing. Daun lobak suka dimakan djuga.

Ada sedjenis lobak jang umbinja berwarna merah. Dinamakan **radijs**. Umbinja bundar-bundar ketjil-ketjil. Dimakan mentah rasanja sama dengan lobak, akan tetapi agak kurang pedas. Daunnja suka djuga dimakan.

8. Buntjis

Sajuran ini mewakili golongan sajuran buah. Dimakan dalam keadaan muda seluruh buahnja. Ditanam dipegunungan, dapat dimakan mentah dan masak. Rasanja agak manis.

9. Kapri

Djuga sajuran buah dan ditanam dipegunungan. Jang muda dipakai dalam sajur, dan jang tua diambili bidjinja. Suka bidji ini dikeringkan lalu digoreng, didjual dengan nama **katjang arab.**

10. Ketimun

Buah ini diambil jang muda. Ada djenis jang ketjil buahnja, dinamakan **krai**. Ada jang besar dan putih dinamakan **ketimun wuku. Ketimun watang** warnanja kuning.

Jang besar dan putih suka diambil masak, untuk minuman : dinamakan **ketimun suri** atau **bonteng.** Ketimun dapat dimakan mentah, banjak mengandung air dan menjegarkan.

Bendojo, adalah ketimun rebus, jang rasanja djuga segar dan agak manis. Ketimun banjak bidjinja, akan tetapi tidak mengganggu djika ikut termakan.

11. Terong

Sajuran buah jang sangat digemari dalam banjak masakan. Ada jang pandjang-pandjang dan putih atau ungu, dinamakan **terong kopek.** Ada jang bundar² dan ada djuga ketjil² untuk lalap, dinamakan **terong glatik.** Terong kopek dapat direbus akan tetapi djuga dapat digoreng atau dibakar. Terong glatik dapat dimasak sebagai pepesan.

Takokak, sedjenis terong jang buahnja ketjil², warnanja hidjau, rasanja langu, mendjadi sedap kalau ditjampur dengan sambel. Djuga takokak sering dibuat pepesan.

12. Tomat

Buah tomat sangat terkenal dalam dapur Indonesia. Kini memakan tomat sudah mendjadi kebiasaan, walaupun tomat itu asalnja dari Luar Negeri. Bentuknja buah ada jang bulat besar mengkerut, ada jang ketjil bundar dan litjin. Jang buahnja ketjil, dinamakan **tomat anggur.** Lebih ketjil lagi dari tomat anggur adalah **ranti.** Tomat dimakan baik muda maupun masak; rasanja asam. Dapat dikombinasikan dengan garam dan gula. Tomat mudah sekali ditanam. Didatataran rendah ia sering diserang oleh bakteri, jang membikin pohon laju.

Selain untuk sajur, lalab, sambel, dsb., buah tomat jang masak dapat pula dibikin minuman dan makanan awet. Saus tomat sangat digemari guna mengiringi masakan² Tionghoa dan Eropa.

Jang dinamakan **leuntja** adalah sekeluarga dengan tomat. Buahnja ketjil-ketjil hidjau, sering dipakai dalam banjak masakan dan sambel²an.

13. Djamur

Jang paling enak untuk dimakan, adalah **djamur merang.** Bedanja djamur merang dengan champignon dari Eropa terletak pada warna dari putjuknja. Pada djamur merang warna ini hitam, sedang pada champignon putih. Selandjutna tidak ada perbedaan, djuga tidak dalam rasa. Djamur merang dapat mudah ditanam dan dipelihara didaerah jang banjak menghasilkan padi. Aromanja baik, rasanja gurih bagaikan daging ajam dan harganja mahal sekali. Tidak dapat disimpan lama.

Djamur merang mengandung banjak protein, urea, dan trehalosa jang didalam keadaan kering mendjelma mendjadi manniet.

Banjak dari djamur-djamur ini mengandung ratjun, maka dari itu harus berhati-hati dalam memilih djamur. Jang beratjun, warnanja ada djuga jang putih hitam, dan ada jang kuning berbétjak-bétjak putih, ada jang merah berbétjak-bétjak putih. Kulit dari pajungnja petjah-petjah seakan-akan terlepas. Djamur sematjam ini djangan dimakan, maskipun didalam masakan ia berbau dan berasa sangat enak. Ia mengandung ratjun **muscarin,** jang membikin orang muntah², sakit perut, sakit kepala, djantung mendebar, dsb.

Djamur kuping jang tumbuh pada kaju² jang mati, atau pepohonan jang tua, dapat dimakan dengan aman.

Jang tergolong tidak ditanam adalah sajuran daun seperti : daun ubi kaju, daun ubi djalar, daun melindjo, daun katuk, pendek kata hampir semua daun muda jang terdapat diseluruh tanah air.

Ada jang banjak mengandung vitamin A, seperti kangkung dan gendjer, dan ada jang banjak mengandung **protein** seperti daun ubi kaju, daun melindjo, daun katuk dan daun lamtoro.

Golongan VII : Daging.

Pada umumnja kita mendapat daging untuk dimakan dari **kuda, sapi, kerbau, kambing, domba, babi** dan **unggas** (ajam, itik, entog, kalkun, angsa).

Dengan daging dimaksud bukan sadja otot² akan tetapi djuga bagian² dari badan hewan jang dapat dimakan, seperti "**djeroan**" jakni : usus, limpa, hati, djantung, paru², otak dan mata.

Kami mengetahui bahwa di Eropa, orang tidak suka makan usus dari ternak, padahal bahan makanan ini di Indonesia digemari benar. Begitu pula halnja dengan kepala unggas.

Daging di Eropa didjual orang dalam kwaliteit bertingkat-tingkat menurut baiknja.Dalam praktek, daging kelas I harganja lebih tinggi daripada daging kelas II. Begitu pula daging kelas II lebih tinggi harganja daripada daging kelas III. Pembagian kelas ini di Indonesia belum lazim didjalankan. Kaum ibu membeli daging menurut harganja. Hal ini disebabkan karena masjarakat Indonesia masih berevolusi.

Daging asal dari kuda, sapi dan kerbau pada umumnja mutunja sama. Daging kuda warnanja lebih tua daripada daging sapi. Serat²nja agak kasar, baunja seperti bidji kemiri. Daging kerbau lebih kasar serat²nja daripada daging sapi, warnanja hampir sama dengan daging sapi. Djika diraba, dagingnja terasa lebih kasar dari pada daging sapi.

Pada umumnja daging dari hewan djantan jang dewasa, adalah lebih keras dan seratnja lebih kasar, djika dibanding dengan daging dari hewan betina. Daging kambing dan domba adalah lebih halus daripada daging sapi, warnanja agak lebih merah dan baunja lebih keras.

Djika daging kambing dibanding dengan daging domba, maka daging kambing adalah lebih kering, lebih keras daripada daging domba. Sedang daging domba lebih lembek, lebih banjak mengandung air, lebih banjak mengandung lemak.

Daging babi keadaanja lebih lunak daripada daging sapi, warnanja lebih merah, serat² dagingnja lebih halus dan lebih banjak mengandung

lemak. Daging babi biasanja didjual orang bersama kulit dan lemak jang ada dibawah kulit.

Djika didalam perdagangan, daging babi tidak dipisahkan dari lemak dan kulitnja. Djika babi dipotong, kulitnja tidak dilepaskan dari dagingnja ; hanja dibersihkan sadja dari bulunja. Lemak dibawah kulit ada beberapa cm tebalnja. Djarang sekali babi jang dipotong "**dikuliti**" ; djika ditjium maka daging babi mempunjai aroma jang chas.

Kuda, sapi, kerbau, kambing, domba, djika dipotong, selalu disisit kulitnja. Kuda, sapi, kerbau, kambing, domba, babi dan unggas jang djantan djika dikebiri, dagingnja menjadi lebih lembut dan mengandung lebih banjak lemak daripada jang tidak dikebiri.

Unggas (ajam, itik, entog, angsa, kalkun) dagingnja berwarna keputih-putihan, merahnja sedikit sekali dan serat²nja lembut.

Djika diteliti benar maka daging entog, kalkun dan angsa adalah lebih keras daripada daging ajam. Begitu pula daging itik.

Chusus di Djawa barat, orang mulai membiasakan diri memakan daging **kelintji**, dengan maksud agar ternak kelintji dapat mendjadi ternak umum dan dapat ikut serta mendjadi sumber protein hewani bagi rakjat.

Daging kelintji mutunja sama dengan daging unggas dan rasanjapun tidak berbeda. Daging ini mengandung banjak protein dan vitamin dan zat² jang dibutuhkan sekali oleh tubuh manusia. Banjaknja protein jang ada didalam daging rata² ada 20%.

Djika kita memilih daging, hendaklah diperhatikan warnanja. Daging jang masih baik warnanja segar, tidak punja warna kebiru-biruan. Daging itu baunja segar dan tidak punja bau busuk sedikitpun. Hal ini minta diperhatikan benar², apalagi djika membelinja daging itu dipasar umum. Ditiap kota jang agak besar, seperti di Kotapradja², ibu kota Kabupaten atau Kawedanan, telah ada rumah-rumah pemotongan hewan umum, dimana daging jang baik untuk dimakan diberi tanda. Pemeriksaan daging ini diselenggarakan oleh petugas² dari Pemerintah setempat, biasanja disebut **ahli pemeriksa daging (keurmeester daging).**

Djika kita ditempat-tempat seperti itu akan membeli daging hendaknja dilihat betul² apakah daging itu telah diberi tjap "**BAIK**". Djangan sekali-sekali membeli daging jang tidak ada tjapnja. Sudah barang tentu tjap ini tidak akan terdapat pada keratan² daging jang ketjil-ketjil. Tetapi djika diselidiki benar-benar masih tampak bekas-bekas tjap.

Biasanja warna dari tjap daging itu biru. Untuk mendjaga kesehatan djangan membeli daging jang berasal dari pemotongan gelap, jaitu daging asal dari hewan jang telah dipotong setjara sembunji. Daging

sematjam ini tidak diperiksa sebelum diperdagangkan. Dan hewan jang dipotong gelap itu tidak dapat dipastikan tenteng kesehatanja.

Hal ini perlu dikemukakan, oleh karena pada hewan terdapat beberapa penjakit jang dapat menular pada manusia, jang sifatnja berbahaja, misalnja penjakit **Anthrax (miltvuur).**

Pada dagingnja sendiri, miltvuur ini tidak tampak, apalagi kalau sudah di-iris². Pendjagaan terhadap penjakit ini adalah daging harus dimasak baik² dan dibakar sampai matang betul. Kalau dibikin sate, potongan² daging djangan dibikin terlalu besar dan dibakarnja harus matang benar. Penjakit tersebut dapat berdjangkit pada segala matjam hewan.

Djika kita hendak menjimpan daging, harus digantung ditempat jang udaranja bersih dan dapat bergerak dengan bebas. Menjimpan daging dalam udara bebas itu djangan dikerdjakan lebih dari 24 djam. Sebab djika lebih, mulai timbul gedjala² pembusukan, jakni warna mulai tidak terang, lama kelamaan timbul warna ke-biru²an, baunja mulai tidak enak dan agak busuk. Daging seperti itu mulai tidak baik lagi untuk dimakan.

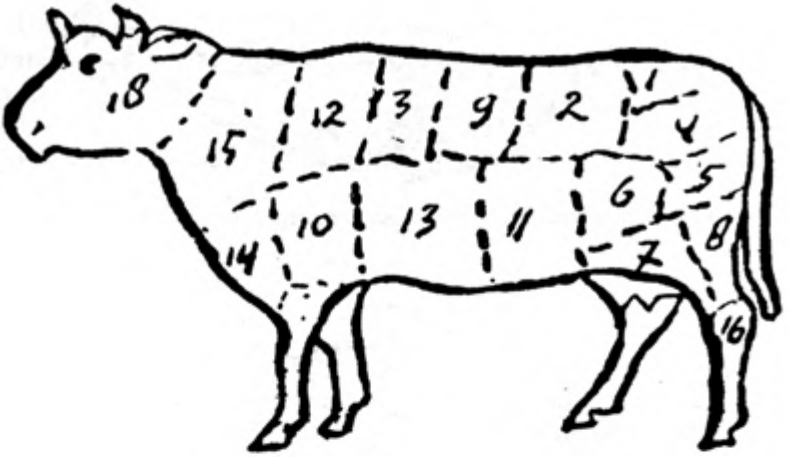
Dibawah ini ditjantumkan suatu "schema" seekor sapi dengan pembagian nama² dari dagingnja :

1.	daging punggal	– rendang	10.	daging bahu	– abon
2.	" punggung	– rendang	11.	" perut	– sate
3.	" rusuk	– sate	12.	" rusuk	- lapis
4.	" pinggal	– goreng	13.	" dada	– pindang serani
5.	" punggal	– goreng	14.	" dada	– lapis
6.	" paha	– bestik	15.	" tengkuk	- kalio
7.	" kaki	– sup	16.	" kaki	- sup
8.	" betis	– sup	17.	" kaki	- sup
9.	" punggung	– sam. gor.	18.	" kepala dan otak	

Unggas.

Jang dimaksud dengan unggas adalah ternak sebangsa burung, seperti ajam, bebek, kalkun, dsb. Jang paling penting adalah ajam dan bebek.

Daging unggas tergolong daging jang sangat enak rasanja, akan tetapi karena dagingnja tidak begitu banjak, termasuk bahan makanan hewani jang sangat mahal. Meskipun demikian, daging unggas semakin banjak dipakai. Daging unggas kaja akan protein hewani jang lebih baik dapat ditjernakan daripada daging sapi.



Maka dari itu ia banjak dipakai di-rumah² sakit dan diperdjalanan udara. Otot jang ada pada daging unggas adalah sama dengan daging sapi, akan tetapi lebih pendek dan lebih halus.

1. Ajam.

Ajam dapat dibeli di pasar dalam segala usia dan rupa. Sejogjanja dipilih jang sehat benar, jang gemuk dan tidak terlampau tua. Sebab jang tua dagingnja sangat alot. Sajang kita tidak dapat mengetahui dari bentuk apapun, berapa usia ajam itu. Baik jang djantan maupun jang betina dapat menghasilkan daging jang baik.

Daging ajam jang putih adalah lebih lunak dan lebih enak daripada daging jang setelah masak warnanja agak ke-hitam²an.

Kulit ajam sangat disuka, hati dari ajam sering di-andjur²kan untuk diberikan pada baji.

Sebelum ajam dipotong, hendaknja diberi makan dahulu jang banjak, biasanja dedak, dsb.

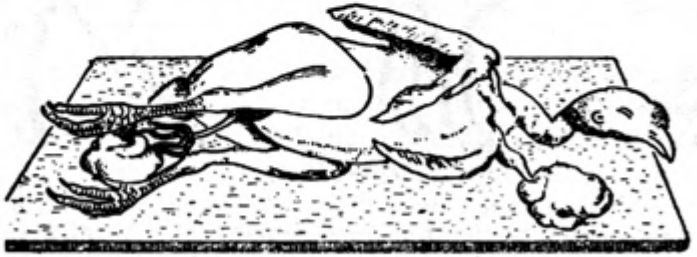
Daging dari ajam jang sakit tidak membahajakan, kerena oleh panas, kuman² dapat dimatikan. Akan tetapi memakan daging sematjam itu tidak kita andjurkan.

Daging ajam tergolong daging jang paling enak. Tjara membersihkan dan mempersiapkan dapat dilihat pada gambar² terlampir. Darah dari ajam sering dipakai untuk memasak dagingnja, terutama didaerah Batak. Darah jang digoreng dapat menimbulkan masakan jang enak.

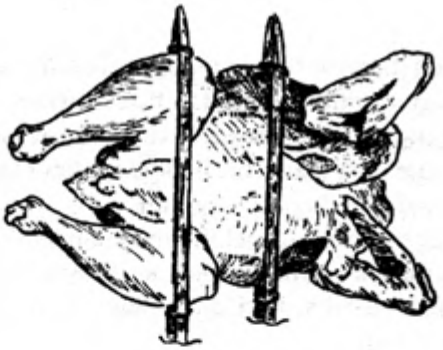
Bagian² daging ajam dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



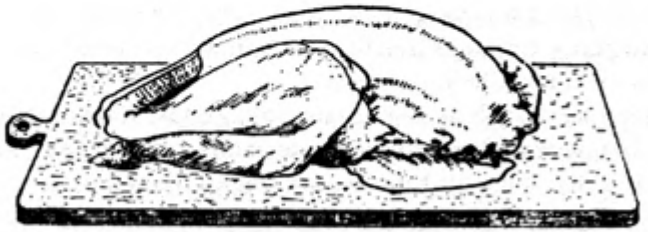
Ajam jang telah dibului.



Mengeluarkan isi perut.



Panggang ajam.



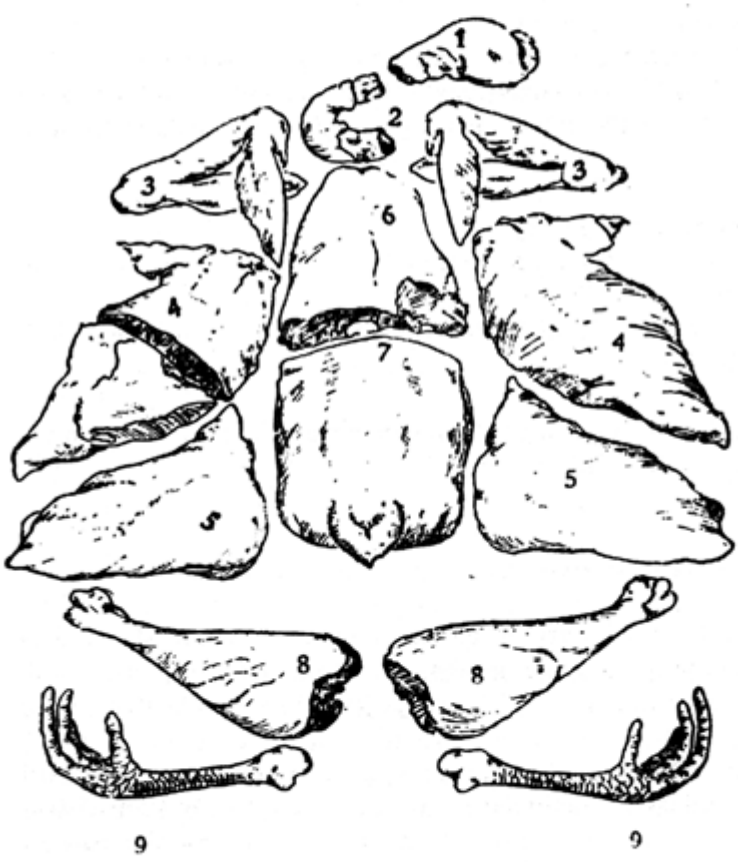
Ajam ingkung.

2. Bebek.

Daging bebek tidak banjak dimakan orang. Ini disebabkan karena baunja daging itu **prengus.** Tetapi dengan memotong setjara chusus dan handling setjara chusus pula, rasa dan bau prengus ini dapat dikurangi atau dihilangkan.

Pada galibnja tjara² itu demikian :

1. satu djam sebelum bebek disembelih, ia diminumi 1 sendok makan tjuka dari 25 %.
2. sesudah disembelih, berutu jang banjak mengandung minjak dipotong dan dibuang.



1.kepala
2.leher
3. sajap
4. dada Meni
5. dada
6. perut
7. brut
8. paha
9. tjakar

Potongan² ajam untuk masakan Indonesia.

3. kemudian ditjabuti bulunja ; badan bebek lalu diolesi merata dengan tjuka dan dibakar tjepat² diatas api untuk menghilangkan sisa² dari bulu.
4. badan bebek jang hangus merata digosok dengan sabun dan serabut kelapa, kemudian ditjutji bersih dengan air untuk menghilangkan semua lemaknja.

Menjembelih bebek itu ada beberapa tjara :

1. seperti menjembelih ajam
2. ditusuk dengan alat tadjam dilehernja ; tjara ini asalnja dari orang² Tionghoa.
3. diputar batang lehernja. Tjara ini tiada mengeluarkan darah.

Mengeluarkan isi perut bebek :

1. isi perut dikeluarkan dari bagian belakang dibawah anus.
2. tembolok dikeluarkan dari pangkal leher dengan sedikit membuka kulit luar dari leher dan memotong usus jang masuk dalam rongga tersebut.

Tjara membuangi bulunja :

1. tidak dengan dituangi air panas lebih dahulu, djadi langsung ditjabuti
2. atau disedu air panas beberapa menit untuk memudahkan mentjabutinja.

Ingkung bebek di-potong², diaduk dalam air tjuka, air djeruk nipis atau asam kemudian ditjutji bersih.

Golongan VIII : Air susu.

Air susu diperoleh dari ternak jang menjusui anaknja. Djadi dari semua ternak jang menjusui anaknja, air susu dapat dipakai untuk makanan atau minuman. Tapi lazimnja jang dipakai adalah air susu sapi.

Di Sumatra timur, rakjat biasa menggunakan susu kerbau, seperti di India dan Pakistan. Selain dari itu di Djawa tengah dan Djawa barat orang sudah mulai meminum susu kambing. Bahwasanja susu itu bermanfaat besar sebagai minuman atau makanan dapat dimengerti, sebab air susu ini chusus disediakan untuk baji² dari hewan, sebelum ia

dapat memakan makanan lain. Oleh karena itu, susu mengandung zat² jang baik sekali untuk tubuhnja dan hidupnja baji² ternak. Tiap djenis punja air susu sendiri² jang berlainan mutunja. Akan tetapi perbedaan ini hanja sedikit, sehingga semua jenis susu dapat dipakai oleh manusia.

Air susu kini lebih banjak dipergunakan sebagai makanan manusia daripada dahulu. Dahulu orang menganggap air susu itu sebagai obat untuk orang jang sedang sakit atau baru sembuh dari penjakit. Pengertian ini lambat laun berubah ; air susu tidak lagi dipandang sebagai obat, tetapi sebagai bahan makanan jang perlu untuk dipergunakan tiap hari. Banjak ibu² jang tidak dapat atau tidak mau memberikan air susunja kepada bajinja. Djadi si baji terpaksa diberi air susu sapi. Kebutuhan air susu dinegeri kita lambat laun meningkat. Susunan dari zat² jang ada pada susu ditjantumkan dalam daftar berikut :

Banjaknja berbagai zat didalam 100 g susu dari berbagai ternak.

Matjam susu	Kalori	Protein (g)	Lemak (g)	Hidratarang (g)	Besi (mg)	Kapur (mg)	Vit. A (i.u.)	Vit. B (i.u.)	Vit. C (mg)
Sapi belanda	65	3,5	3,5	4,6	0	12	100	50	1,5
Sapi india	71	3,75	4,-	4,5	-	-	-	-	-
Kerbau	106	4,13	7,41	5,18	-	12	160	-	1
Kambing	80	4,3	1,8	4,4	0	200	-	-	2
Domba	198	5,3	7,3	4,7	0	11	180	45	1
Manusia	67	1,2	3,7	7,-	0,05	200	250	10	5

Tiap hari kita dapat memakan **susu murni, susu kaleng, susu bubuk** dan lain². Jang paling baik adalah susu murni asal dari ternak jang sehat.

Didalam perdagangan, air susu murni sering ditjampuri santen, air dan lain².

Air susu murni sebaiknja direbus dulu sebelum diminum. Tempat dimana air susu dituangkan atau disimpan, harus bersih betul. Kotoran pada tempat air susu dapat membikin air susunja lekas mendjadi asam dan mudah petjah.

Air susu sejogjanja disimpan ditempat jang dingin, umpamanja didalam almari es. Didalam hawa jang panas, air susu hanja dapat tetap

tinggal baik beberapa djam sadja, sedang ditempat jang dingin ia dapat tahan kurang lebih 24 djam.

Dari air susu murni, orang dapat membikin mentega dengan djalan diaduk-aduk. Untuk ini diperlukan alat² tertentu. Djika dari susu telah diambil lemaknja, sisanja dinamakan susu **tidak berlemak (skim milk).** Susu ini baik untuk orang jang tidak boleh makan lemak.

Dari susu, orang bisa djuga membuat **kedju.** Untuk ini diperlukan alat² dan obat² tertentu pula.

Di Sumatra utara, rakjat sudah bisa membikin sematjam mentega jang dinamakan **dadih.**

Dari kambing djuga dapat diambil air susu jang baik sekali. Zat² jang ada pada air susu kambing hampir sama banjaknja dengan zat² jang ada didalam susu sapi. Banjaknja susu sapi jang dihatsilkan oleh ber-djenis² hewan adalah ber-beda². Seekor sapi perah dalam satu hari (24 djam) dapat menghasilkan 3 sampai 20 liter, sedang satu ekor sapi biasa 1 sampai 5 liter, seekor kerbau 1 sampai 5 liter, seekor kambing ¼ sampai 3 liter.

Golongan IX : Telur.

Telur adalah bahan makanan jang banjak mengandung protein hewani jang paling baik. Telur dihasilkan oleh ternak unggas (ajam, itik, entog, angsa dan kalkun). Be-ribu² telur dihasilkan tiap hari jang mengalir ke kota². Hasil dari pendjualan ini dibelikan bahan makanan lain jang nilainja lebih rendah. Orang² didesa baru makan telur kalau ia sedang sakit atau baru sembuh dari sakit atau dalam selamatan². Dari ber-matjam² telur jang dihatsilkan ini jang terbanjak adalah : **telur ajam** dan **telur itik**. Diluar telur unggas banjak djuga dimakan telur penju.

Matjamnja telur adalah ber-beda² :

a. Telur ajam dari kampung biasanja warnanja tjoklat ke-putih²an, ketjil, beratnja 40–45 gram.
b. Telur ajam luar negeri, warnanja tjoklat keputih²an atau tjoklat ke-merah²an atau hampir putih. Tjoklat keputih²an dari Australorp, hampir putih dari Leghorn, tjoklat ke-merah²an dari Reds. Telur dari ajam² luar negeri adalah lebih besar daripada telur ajam kampung, dan beratnja rata² diantara 50–65 gram.
c. Telur itik di Indonesia warnanja ke-hidjau²an dan beratnja rata² 55–70 gram. Diluar negeri telur itik ini kebanjakan warnanja hampir putih (asal dari itik "Champbell").

d. Telur entog warnanja hampir putih, kulitnja litjin, besarnja sama dengan telur itik.
e. Telur kalkun warnanja tjoklat ke-putih²an dengan ber-totol² tjoklat tua, besarnja hampir sama dengan telur itik.
f. Telur penju warnanja putih, kulitnja lunak, kenjal (elastis), berkerut seperti tidak berisi penuh dan beratnja rata² 40 gram.

Djika diperhatikan isi dari telur² ini, maka hampir semua sama. Akan tetapi kalau telur² ini direbus, maka semua telur unggas putih-telurnja membeku, sedang telur penju putih-telurnja tidak dapat membeku.

Menurut penelitian, telur akan lebih bermanfaat djika direbus ½ matang daripada kalau direbus matang, sebab djika direbus setengah matang protein akan lebih gampang ditjerna daripada direbus matang. Djika dimakan mentah ada sedjenis vitamin, jang dinamakan **biotin,** tidak dapat diambil oleh manusia karena tergabung dalam avidin-biotin-complex. Semua telur tidak dapat disimpan lama didalam suhu kamar ; paling lama 2–3 minggu. Lebih dari itu telur akan mendjadi busuk. Tempat untuk menjimpan telur harus selalu segar udaranja dan dingin. Djika telur itu disimpan didalam almari es jang udaranja dapat berdjalan, maka telur akan bertahan baik 1 bulan lamanja.

Telur konsumsi dan telur tetas.

Perbedaan antara ke dua djenis telur itu ada sebagai berikut :

Telur konsumsi dihasilkan oleh unggas betina dengan tidak dibuahi oleh unggas djantan. Djadi telur itu tidak "ditunasi". Djika telur sematjam itu ditetaskan, maka ia tidak akan mengeluarkan unggas. Ia akan mendjadi busuk dan isinja tetap tjair.

Telur tetas dihasilkan oleh unggas betina setelah dibuahi oleh unggas djantan. Djika telur ini ditetaskan, ia dapat mengeluarkan baji unggas (dapat menetas).

Untuk dipakai sebagai bahan makanan, telur konsumsi dan telur tetas nilainja sama.

Tjangkang dari telur punja lobang² jang sangat ketjil sehingga tidak dapat dilihat dengan mata. Lobang² ini dinamakan **poria**. Meskipun ketjil ukuranja, ia tjukup besar untuk memberi kesempatan pada bakteri untuk masuk kedalam telur se-suka²nja. Ini sering menjebabkan pembusukan pada telur.

Tiap telur terbalut oleh lapisan mucin jang sangat tipis, jang menutupi poria tadi. Djika lapisan ini dibuang dengan djalan ditjutji, maka isi telur lalu tidak ada lagi jang melindunginja terhadap bakteria.

Djika meneliti telur, hendaklah diperiksa benar apakah telur itu bekas ditjutji ataupun tidak. Kalau kelihatan masih kotor, mucin belum hilang dan kemungkinan benar telur masih baik.

Memilih telur jang paling baik ialah menerawangkan telur itu pada tjahaja. Djika kelihatan djernih, menandakan bahwa telur itu masih baik. Kalau ada guratan^2 merah menandakan bahwa telur itu sudah mulai tumbuh. Warna hitam menandakan bahwa itu sudah rusak sama sekali.

Dapat djuga telur direndam air sebentar. Kalau tenggelam berarti telur itu masih baik, kalau mengambang djelek.

Telur jang baik, djika dipetjah tjangkangnja lalu dituangkan pada piring, memperlihatkan kuningnja dengan tegas dan menondjol keatas. Djika penondjolan ini kurang tegas, telur tergolong kurang baik, lebih^2 kalau kuningnja lalu petjah dan tjampur dengan putihnja. Letak dari kuning telur harus tepat di-tengah^2 jang putih, dinamakan **sentris**. Kalau tidak, maka kwalitas dari telur tergolong kurang baik.

Telur dapat disimpan lama dengan diasin. Telur asin rasanja baik sekali. Kuningnja masir dan banjak mengeluarkan minjak. Semakin lama disimpan dalam keadaan asin, semakin warna dari kuningnja telur mendjadi kelabu atau hitam.

Djika telur terlalu lama direbus, kuningnja terbalut oleh warna hidjau. Ini disebabkan oleh belerang jang keluar dari persenjawaannja dan menempel pada dinding kuning telur tersebut. Telur sematjam ini masih baik sekali ; lazim terdapat pada telur jang dipindang.

Golongan X : Ikan.

Jang dimaksud dengan ikan adalah semua bahan makanan asal dari hewan jang hidup dalam air. Meskipun setjara biologis penggolongan ini kurang tepat, namun para pemasak suka menjebut segala rupa hewan jang hidup dalam air itu dengan nama **ikan**.

Ikan ada jang diambil dari laut, dinamakan **ikan laut** dan ada pula jang diambil dari empang, rawa, kali, danau, pendek kata segala matjam perairan jang terdapat di daratan. Jang belakangan ini kami beri nama **ikan darat** sadja.

Ikan laut umumnja punja daging jang padat, enak rasanja, tak berduri diantara daging dan menimbulkan bau dan rasa jang sedap. Sedang ikan

darat, dagingnja tidak begitu padat, lebih banjak mengandung air dalam keadaan masak, mudah ambrol kalau dimasak. Ada kalanja banjak duri diantara dagingnja, seperti bandeng, tawes, dsb. Kalau dimakan setelah diambil dari empang, sering tertjampur rasa lumpur atau rasa makanan jang baru sadja dimakan oleh ikan itu, misalnja rasa dedak, dsb.

Djenis² ikan laut adalah sangat banjak. Ada ikan jang bertulang keras, ada pula jang bertulang lunak, seperti ikan hiu.

Ada jang memakan plankton, ada jang memakan ikan-ikan ketjil. Ada pula jang memakan segala rupa makanan jang ada.

Ada jang hidup didasar laut, ada jang hidup disebelah atas, ada jang di-tengah². Ada jang hidup sendiri², ada jang berkelompok.

Djika ikan itu sehabis dipantjing lalu mati, maka badannja mendjadi kaku. Keadaan ini merupakan suatu tanda bahwa ikan itu masih segar dan sangat baik. Akan tetapi djika ikan jang kaku itu disimpan lebih lama lagi, ia akan mendjadi lunak. Kelunakan ini bukan suatu tanda bahwa ia sudah busuk. Ikan sematjam ini masih boleh dikatakan baik, asal daging disekitar ekor masih berwarna putih dan elastis. Ikan jang sudah membusuk warna dari daging ini mendjadi merah dan kalau dipidjit dagingnja tidak kembali lagi. Baik dan buruknja ikan dapat pula ditentukan dengan ditjium, akan tetapi tidak semua orang pandai membeda²kan bau ikan jang masih baik dari jang sudah busuk. Daging ikan jang masih baik sukar dipisahkan dari tulangnja, sedang jang telah busuk mudah sekali. Gindjal dari ikan jang baik masih kuat, sedang pada ikan jang membusuk mendjadi lunak seperti bubur dan warnanja merah tua. Insang dari ikan jang baik warnanja merah, sedang pada ikan jang busuk warnanja kelabu. Mata dari ikan jang masih baik harus bundar, pupil hitam dan cornea rata dan djernih. Ikan jang busuk cornea mengkerut dan warna dari pupil mendjadi kelabu.

Pada galibnja ikan itu adalah sumber protein hewani jang bermutu tinggi. Protein ikan mudah ditjernakan, lebih mudah dari protein dari daging sapi. Djuga lemaknja lebih mudah ditjernakan. Kadar lemak dari ikan sangat dipengaruhi oleh musim, djenis makanannja, kelamin dan usianja. Ikan jang suka memakan ikan, banjak bergadjih. Dalam gadjih ini terdapat banjak vitamin A dan D.

Ikan laut jang penting adalah :

1. **tongkol**, pandjangnja 6–20 cm, dagingnja kalau mentah merah, kulit bersisik ketjil sekali. Tempatnja di-tengah² lautan. Dagingnja paling enak, padat dan praktis tidak berduri. Dihasilkan paling banjak dimusim kemarau. Dinamakan djuga **tjakalang**, sedang jang pandjangnja sampai 2 m dinamakan **yellowfin tuna** kalau

sirip belakang berwarna kuning, dan **bluefin tuna** kalau warna ini biru. Mutu dari ikan tongkol mirip dengan daging ajam. Jang setelah dimasak berwarna hitam, telah terkena darah ikan, dan rasanja sering diiringi oleh rasa gatal. Rasa ini ditumbuhkan oleh **histamin**.

2. **kakap** pandjangnja dapat sampai 1 meter. Gigir tebal dan tinggi, kepala tipis dan pendek. Warna kelabu berkilau-kilauan putih seperti perak. Sirip gigir pertama punjai 7 duri, sirip ekor membundar. Giginja ketjil² dan banjak. Ikan ini banjak terdapat dimuara-muara, sungai² besar, dilautan jang tidak dalam, diseluruh pantai utara dari pulau Djawa dan terdapat pula ditambak-tambak. Umurnja 6 bulan. Dagingnja baik, padat, enak dimakan, sedikit sekali berduri.
3. **bawal,** ada jang hitam dan ada jang putih, mulut bergigi ketjil², badan berbentuk persegi miring. Terdapat dilautan jang djernih airnja dan tinggi kadar garamnja. Dagingnja baik, padat dan enak. Duri hanja sedikit. Jang putih giginja berwarna biru, pandjangnja 30–40 cm.
4. **selar,** pandjangnja ada jang sampai 30 cm, dibelakang sirip gigir jang kedua dan dibelakang anaalvin terdapat beberapa sirip ketjil, sisik pada garis sebelah adalah tebal dan kuat. Dagingnja tidak begitu padat, tetapi rasanja enak, tak berduri.
5. **kembung,** pandjangnja biasanja hanja 20 cm–25 cm, warna bagian perut adalah putih, gigirnja berwarna hidjau dan ber-titik² hitam, sisiknja terdapat pada seluruh badan ikan dan sangat ketjil ; terdapat banjak pada musim kemarau. Biasa untuk dibikin peda.
6. **lajang,** pandjangnja biasanja hanja 20 cm, siripnja seperti ikan selar, tetapi badannja agak lebih bulat pandjang. Banjak terdapat di lautan kira² 5 hingga 50 mil dari pantai. Merupakan ikan jang hidup berkelompok diperairan sebelas atas. Biasanja dibuat **pindang.**
7. **manjung,** pandjangnja dapat sampai 1 meter. Pada gigir dekat ekor terdapat suatu sirip jang tidak bertulang. Daging rasanja enak.
8. **teri,** pandjangnja tidak melebihi 12 cm, mulut lebar, badan djika membudjur tampak punja bagian jang ber-kilau²an bagaikan perak. Ikan untuk diasin dan dibikin masin.

Ikan darat jang penting adalah :

1. **gurami,** pandjangnja dapat sampai 50 cm, beratnja sampai 3 kg, warnanja putih dan hitam, umurnja sampai 2 tahun. Bersisik besar², dagingnja agak padat, tak berduri dan enak rasanja. Ikan ini

banjak dipelihara di-empang² sekitar Djakarta dan Bogor. Pemakan tumbuh²an.

2. **ikan mas,** djuga disebut **ikan karper.** Ada ikan mas biasa, jang warnanja merah, kuning, putih, hitam, hidjau. Ada karper **punten** jang sengadja diternakkan untuk memberi bentuk jang lebih menguntungkan, warnanja hidjau atau hitam. Djenis **kumpai,** karper asal dari Djepang warnanja merah atau kuning, ekornja pandjang. Djenis **sinjonja** adalah karper putih atau kuning, djika sudah besar matanja mendjadi ketjil. Katanja sinjonja ini jang paling enak dagingnja. **Karper galicia** warnanja hidjau, bersisik besar². **Kantjra domas**, ikan mas jang kuning, bersisik ketjil². Ikan **tambra**, jang warnanja kuning merah tergolong pada jang belakangan ini. Umurnja ikan mas itu sampai pantas dimakan adalah 6 bulan, dagingnja lembek, rasanja sedang, baik untuk digoreng atau dipais. Daging kalau dimasak mudah ambrol. Ikan² ini pandjangnja ada jang sampai 60 cm, beratnja ada jang sampai 4 kg.
3. **mudjair,** warnanja hitam, jang laki² punja sirip merah, jang betina agak sedikit ketjilan. Pandjangnja ada jang sampai 40 cm beratnja sampai ½ kg. Umurnja pendek, sesudah 3 bulan boleh dimakan. Dagingja tidak padat, mudah ambrol kalau dimasak. Tidak berduri, rasanja tidak begitu enak, akan tetapi mudah diternakkan. Ia mudah hidup disegala matjam perairan, asal tidak berbisa. Makan segala rupa djenis makanan, didalam keadaan lapar mau djuga makan uget² njamuk. Dengan begitu sangat berharga bagi kesehatan.
4. **tawes,** warnanja putih, sisik besar², pandjangnja sampai 35 cm, beratnja dapat sampai 2 kg. Terdapat disungai², danau² dan rawa², dipelihara djuga dikolam dan tambak. Umurnja sampai pantas dimakan 6 bulan, daging lembek, banjak durinja, rasanja gurih. Didanau Toba banjak jang besar² disebut **ikan batak,** disuka untuk masakan² adat.
5. **gabus,** warnanja hitam, sisik ketjil², kasar, pandjang hingga 90 cm, beratnja maximal 5 kg. Sering dibikin ikan asin kering, dagingnja tidak begitu menarik. Djika dimasak lembek, agak banjak berduri ketjil², tidak padat. Kurang enak.
6. **sepat siam,** ikan ketjil², dapat sampai 20 cm, bersisik ketjil² kasar, umur sampai pantas dimakan 6 bulan. Dagingnja tidak banjak karena gepeng-gepeng, rasanja baik, tetapi tidak begitu padat. Sering dipakai untuk ikan kering asin. Biasanja kepalanja dibuang, karena dapat menimbulkan rasa pahit.

7. **lele,** ikan selokan jang hidup diwaktu malam. Warnanja hitam. Pandjangnja sampai 40 cm dan beratnja dapat mentjapai 2 kg. Punja patil, jaitu duri pada sajap bawah, jang mengandung ratjun. Suka hidup dalam lumpur. Umur sampai pantas dimakan 1 tahun, daging sangat lembek, duri ketjil², disuka dalam petjel.

Ikan tambak, jang penting adalah :

1. **bandeng,** warna putih seperti perak, bersisik, pandjang sampai 90 cm. Daging padat dan enak sekali, tetapi penuh dengan duri² ketjil². Setelah umur 5 bulan sudah dapat dimakan. Dapat djuga ditanam pada air tawar dengan hasil jang baik. Digemari untuk pembikinan **pindang.** Tidak ada jang dikeringkan.
2. **belanak,** pandjangnja sampai 30 cm, warna kelabu berkilau-kilauan putih perak. Umur sampai pantas dimakan 5 bulan, dagingnja lembek tetapi enak. Duri dalam daging terdapat sedikit. Sebelum dimasak, ikan minta dikerdjakan terlebih dahulu.

Hasil² periaran lain adalah :

1. **udang,** banjak djenis²nja, ada jang besar dan ada jang ketjil. Semuanja merupakan makanan jang sangat disukai dimana-mana, kerena rasanja manis. Rasa ini ditimbulkan oleh **inosiet,** jang ada didalam daging. Daging udang tidak mudah ditjernakan dan kulitnja djika termakan dapat menimbulkan batuk. Dalam keadaan masak, daging dan kulit berwana merah. Djika terlampau banjak makan udang dapat murus dan muntah², karena udang sering dimakan bersama kekotoran jang ada didjeroan. Udang laut jang ketjil² dinamakan **rebon** atau **djembret,** dipakai untuk pembikinan terasi. Dari udang sering djuga dibikin petis dan **kerupuk**. Udang dari rawa dan sungai rasanja tidak begitu enak kalau dibanding dengan udang dari laut dan dari tambak.
2. **kepiting,** terdapat banjak ditambak dan dipantai laut, terutama jang tanahnja berlumpur. Dapat hidup diair dan didarat. Djenis jang hidup di sungai² dinamakan **juju.** Sedjenis kepiting jang hidup dalam laut dan tidak dapat hidup didarat adalah **radjungan.** Dagingnja padat dan enak, tidak ada duri. Daging kalau masak warnanja merah. Kebanjakan makan kepiting dapat menderita sakit seperti kebanjakan makan udang.
3. **tjumi-tjumi,** sangat digemari karena dagingnja padat dan enak rasanja. Punja rasa agak manis. Ikan ini mengandung zat jang warnanja hitam seperti tinta kental. Ada jang didjemur kering dan

diasin. Banjak didatangkan dari Muangtai dengan nama **piung koang,** dan dari RRT dengan nama **bak tsat hi, sok siam** atau **tjung hi.**

4. **kerang,** termasuk kidjing, kupang, tiram, dls. merupakan hewan jang punja kulit tebal dan keras. Diantaranja ada jang kurang baik untuk dimakan karena menimbulkan sakit seperti udang. Kerang jang mengandung ratjun dapat diketahui dengan memasukkan dalam kerang jang sedang direbus suatu sendok dari perak. Kalau sendok itu mendjadi hitam, kerang itu berbahaja.
5. **tripang,** seperti ketimun bentuk badannja. Kulitnja lembek, didjual sebagai ikan kering asin. Kalau banjak dimakan dapat djuga membahajakan karena dapat melambatkan detikan djantung dan menimbulkan bisul² ketjil pada kulit.
6. **katak,** djenis hidjau sering hidup disawah atau rawa, daging pahanja suka dimakan, rasanja enak sekali. Katanja tulangnja tidak boleh petjah djika dimasak, karena mengandung tjairan jang merugikan kesehatan badan. Masakan katak terdapat pada menu Tionghoa dengan nama swie kee.

Membersihkan ikan jang bersisik :

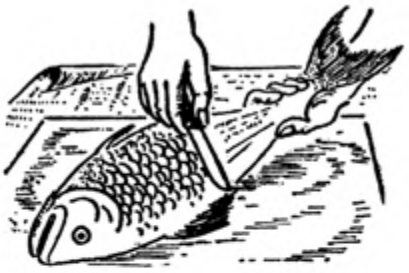
a. ingsang kedua-duanja dibuang.
b. perut dibelah disebelah bawah dan isi perutnja dibuang.
c. sisik dibuang dengan gaetan pisau berulang-ulang pada sisik² hingga bersih betul, dari ekor kearah kepala (lihat gambar).
d. ekor dipotong dan siripnja djuga.
e. kemudian dimasukkan dalam ember jang berisi air bersih dan diaduk berulang-ulang sampai darahnja bersih betul.

Persiapan untuk dimasak selandjutnja :

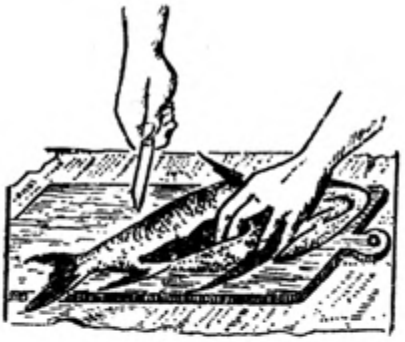
a. untuk ikan² besar dipotong-potong sesuai dengan keinginan.
b. ditjampur sedikit tjuka dan garam untuk mengekarkan daging-dagingnja, kemudian ditjutji bersih dalam ember jang berisi air tawar.
c. untuk ikan² ketjil (teri dan lain-lain), dibuang kepala dan isi perutnja dengan dipotong, dipentjet dengan djari, kemudian ditjutji dalam air bersih.

Membersihkan udang :

a. dibuang kepala dan kaki-kakinja serta kulitnja.
b. dibelek djalur hitam diatas punggung ikan dan dibuang djalur itu untuk mendjaga keratjunan.



Tjara menjisik ikan.



Mengeluarkan isi ikan.



Potongan ikan bersih.

Potong ikan bersih.



Tjara membuat filet langkah kesatu.



Tjara membuat filet

Tjara membuat filet langkah kedua.



Tjara membuat filet langkah ketiga.



Lapis ikan filet.

c. udang ketjil, dibuang kepala dan direbus selama 3 menit dalam air jang telah mendidih jang ditjampur arang untuk mengurangi keratjunan.
d. udang jang setengah matang diambil dan dimasukkan air dingin untuk ditjutji.

Kepiting :

Untuk diambil dagingnja dan dimasak, pekerdjaan pendahuluan adalah :

a. direbus dalam air jang mendidih selama 10 menit.
b. dibuang batoknja dan dibersihkan isi perut dan ingsangnja.
c. dipetjah tjangkang jang keras dikanan-kiri.
d. diambil dagingnja, demikian pula daging² dalam supit kanan dan kiri.

Kerang :

a. direbus 10 menit dalam air didih.
b. dibuang kelopak-kelopaknja.
c. daging dikumpulkan dalam ember jang berisi air djernih untuk ditjutji.

Tripang dan terung laut.

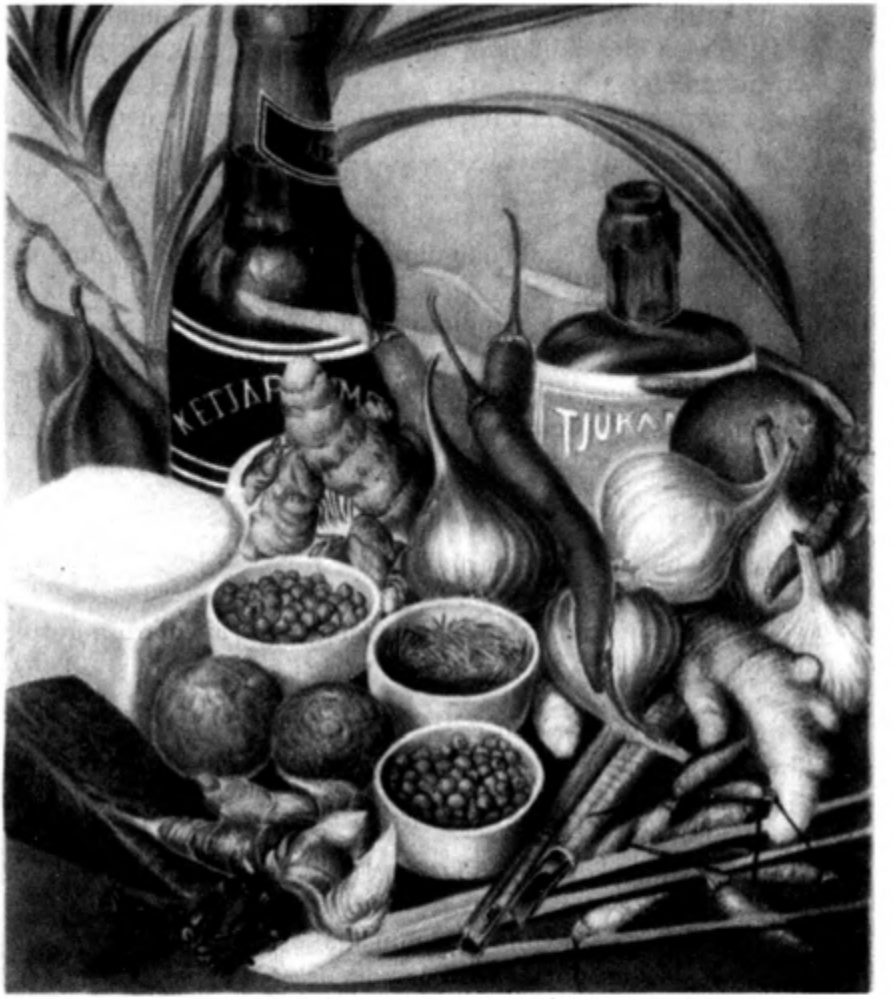
a. dibuang isi perut dengan dibelek badannja.
b. direbus dalam air didih selama 15 menit.
c. ditjutji air bersih.
d. ditjemur sampai kering betul (3 hari)

Tripang kering untuk dimasak lebih landjut.

1. tripang kering disedu air didih dan dibiarkan sampai 30 menit.
2. tripang mendjadi besar kembali dan lembek.
3. dibersihkan dengan air kapur dengan sikat ketjil mendjadi agak putih.

Terung laut dalam persiapan untuk dimasak lebih landjut:

1. terung laut kering digoreng dengan pasir murni.
2. digoreng dengan gorengan tanah.
3. terung laut mendjadi besar dan bersih putih serta tebal.
4. pasirnja dibersihkan dari terung jang telah matang.



Bumbu[2] untuk memasak.

1. Terasi
2. Garam
3. Asam
4. Daun pandan
5. Tjengkeh
6. Kentjur
7. Djeruk purut
8. Lada putih
9. Kunjit
10. Ketjap
11. Sere
12. Lada hitam
13. Ketumbar
14. Bawang merah
15. Lombok merah
16. Lombok rawit
17. Kaju manis
18. Djahe
19. Bawang putih
20. Djeruk nipis
21. Temu kuntji
22. Tjuka

Rumput laut:

a. ditjutji dan dibersihkan dari kerikil² karang jang masih menempel.
b. direndam air leri (bekas tjutjian beras), ditjampur air kapur selama 1 djam.
c. direbus dalam air didih selama 15 menit.

GOLONGAN XI : Bumbu

Djenisnja masakan dan lezatnja tergantung sebagian besar pada kombinasi dari bumbu²nja jang dipakai. Tidak ada masakan jang dihidangkan tanpa bumbu, sekalipun hanja dengan garam.

Bumbu memberi dan menambah rasa. Seringkali djuga menutup atau merobah rasa jang kurang baik.

1. Garam

Rasa asin ditimbulkan oleh garam. Djuga rasa gurih. Garam dibuat dari air laut jang diuapkan dalam empang² tertentu. Garam sematjam ini berbentuk kristal mengkilap. Didjual dipasar dalam keadaan sangat kotor. Ia banjak mengandung zat magnesium dan calcium, jang membikin garam agak berasa pahit dan mudah menarik air dari udara. Warnaja kelabu. Karena garam mudah mentjair, maka dalam penjimpanan terdapat kesusutan timbangan jang sangat merugikan. Supaja kesusutan ini tidak benar, garam jang disimpan supaja dipilihi jang ber-butir² besar dan disimpan dalam tempat jang dapat ditutup rapat². Garam merusak lantai dari gudang, baik jang dibuat dari kaju, maupun jang dari semen. Pusat pembikinan garam adalah : Madura dan Makasar. Kedua djenis garam itu mutunja kurang baik.

Pembersihan garam dapat dilakukan sendiri di rumah dengan natriumcarbonat jang ditjampurkan pada larutan garam. Sesudah didiamkan 1 malam lamanja, disaring djernih, lalu diuapkan airnja dalam pantji. Garam jang bersih ini bebas dari magnesium dan calcium dan berwarna putih bersih, kering seperti tepung. Kalau disimpan, tidak lagi membasah, tetapi tetap tinggal kering.

Di pegunungan sering didapat sumber air, jang mengandung banjak garam dalam bentuk koloidal. Air sematjam ini dinamakan air **bleng**. Garam jang ada disini tidak dapat diendapkan dan karena bleng itu warnanja kuning, maka dapat dipakai untuk pembikin **legendar** dari nasi jang warnanja kuning.

2. Tjuka

Rasa asam ditimbulkan oleh tjuka. Tjuka ini terdiri dari asam asetat, jang punja rasa chas untuk atjar² dan sajur lain²nja. Tidak dapat asam ini dipakai untuk pembikinan minuman, karena tidak tjotjok.

Tjuka dapat dibikin dari acidum aceticum glaciale, jang didapat dari destilasi kaju, dapat djuga tjuka ini diperoleh dari peragian anggur, sari kelapa, sari siwalan, sari aren, dsb. Tjuka jang belakangan ini punja aroma jang lebih sedap, akan tetapi harganja lebih mahal dan kebanjakan tidak dapat didjernihkan.

Tjuka makanan mengandung asam asetat sebanjak	3%
,, asinan	6–9%
,, djawa (dari sari kelapa, siwalan, aren)	3–5%

3. Asam

Rasa asam dapat pula diperoleh dari ber-djenis² asam. Tamarinda mengandung asam tartrat jang rasanja sedap, diperoleh dari buah pohon asam. Daging buah asam jang lama disimpan, warnanja hitam, dinamakan asam kawak, dapat dipakai untuk obat. Jang segar warnanja tjoklat muda dan baik untuk menghasamkan djenis² sajur. **Belimbing wuluh** menimbulkan rasa asam jang enak djuga, disebabkan oleh asam oxalat. Djuga mangga jang muda dan daun kedondong membawa asam oxalat.

Asam kandis jang banjak dipakai di Sumatera tengah, berasal dari buah jang sekeluarga dengan manggis. Asam jang ada disini adalah asam sitrat, sama dengan jang ada pada buah djeruk sitrun dsb. Didaerah Batak banjak dipakai **djeruk sundai** atau **asam sundai**. Djeruk ini rasanja mirip benar dengan djeruk sitrun, tak beraroma, ketjuali rasa asam sadja.

Djeruk nipis membawa rasa asam dari asam sitrat pula, akan tetapi diiringi aroma istimewa. Djuga **djeruk purut.**

Untuk menghasamkan makanan dapat djuga di pakai tangkai dan daun **rabarber.** Asam oxalat tersimpan sangat banjak disini.

4. Gula.

Rasa manis diberikan oleh gula. Jang paling banjak dipakai adalah gula pasir asal dari pabrik gula. Gula ini dibuat dari sari tebu, jang setelah disaring lalu dikristalkan dengan dimasak dalam alat pemasak jang besar². Kwalitas dari gula pasir ini ada sebagai berikut :

SS – putih berkristal kasar.

BS – putih bergumpalan, halus akan tetapi keras.

HS – putih berkristal halus.

Gula pasir merah – berkristal, berwarna merah dan kuning tua.

Gula sirop, putih mengkristal tetapi halus sekali. Gula kantong lembut mengkristal, lembab dan bergumpalan. Gula batu adalah kristalisasi dari tjairan gula pasir jang berwarna kuning. Gula pasir terdiri dari sakarosa, suatu disakarida jang terbentuk dari glukosa dan fruktosa. Rasanja manis dan mengandung banjak energy karena suatu karbohidrat. Gula sematjam ini dapat djuga dibikin dari biet.

Gula **tandjung** dibikin langsung dari sari tebu jang dipanaskan dan dikristalkan. Warnanja kuning tua, halus sekali, rasanja agak gurih. Gula **waru** pembikinannja mirip dengan gula tandjung, hanya kalau gula tandjung didjual dalam blok², gula waru didjual butiran. Djika gula pasir dipanaskan dengan dibubuhi sedikit asam, akan terbentuk caramel. Warnanja tjoklat tua dan punja rasa seperti tjoklat. Sering sengadja dibikin untuk kembang gula, ketjap dsb.

Gula djawa dibikin dari sari bunga kelapa jang dikentalkan dengan djalan direbus. Rasanja manis gurih, karena banjak mengandung protein dan lain² zat jang bukan gula. Gula djawa didjual dalam blok² besar ketjil. Rasanja tidak begitu manis djika dibanding dengan gula pasir. Gula djawa dapat djuga dibikin dari sari bunga siwalan, bunga aren, dsb. Gula aren agak mengkristal dan lebih hitam warnanja. Baik untuk dimakan begitu sadja.

Untuk mereka jang sakit diabetes, dapat memakai sebagai pemanis makanan **sakarin,** jang bukan karbohidrat, djika tak menghasilkan kaloria. Rasanja 300 lebih manis daripada gula pasir.

5. Lada dsb.

Rasa pedas ditimbulkan oleh lada, lombok, djae, dan laos, tjuma pedasnja lain².

Lada berbentuk butir ketjil² bundar, ada jang hitam, asal dari Lampung dan ada pula jang putih asal dari Bangka. Rasa pedas disebabkan oleh **piperin.** Lada hitam lebih banjak mengadung zat ini daripada lada putih.

Didalam perdagangan lada dapat dipalsukan dengan djagung, bariumsulfat, bidji² kelapa sawit, gergadjian kaju, dsb. Hendaklah waspada dalam membeli.

Lombok membawa rasa pedas jang lain tjoraknja, rasa ini ditimbulkan oleh **capcisin** jang sangat menarik. Kebanjakan capcisin

dapat menimbulkan sakit perut dan murus. Lombok ada jang besar² jang tidak begitu pedas dan ada jang ketjil², lombok rawit, jang sangat pedas.

Djahe memberi rasa pedas dan hangat jang ditimbulkan oleh **gingerin.** Djae untuk bumbu² dipilih jang ketjil² berserat. Jang besar dan tidak berserat rasanja kurang pedas, tidak begitu baik untuk bumbu.

Laos menimbulkan rasa pedas, tetapi tidak begitu menondjol. Selain pedas ia membawa aroma tersendiri dan rasa jang tersendiri sehingga tidak dapat dipakai banjak², rasa ini ditimbulkan oleh **basorin.**

6. Panili, tjengkeh, pala, kaju manis, kapulaga.

Bau harum ditimbulkan oleh panili, tjengkeh, pala, kaju manis, dan kapulaga.

a. Panili, buah panili didjual dalam 5 kwalitas, jaitu :

Primera, pandjangnja kira² 24 cm, besar², 132 batang tiap kg, hitam dan berbau keras, tak petjah².

Chica primera, pendekan sedikit, merah dan kasar², 160 batang tiap kg.

Saccata, 220 buah tiap kg.

Vesaccata, lebih rendah mutunja daripada saccata, 320 batang tiap kg.

Basura, jang paling pendek dan berbetjak-betjak. Bubuk panili sebaiknja disimpan dalam bedjana jang dapat ditutup rapat oleh karena uap air mudah membikinnja asam. Panili mudah ditjairkan dalam air panas. Jang memberi aroma adalah **vanilin.**

Panili dipakai baik dalam bentuk buah maupun sebagai kristal jang diambil dari buah tersebut.

b. Tjengkeh mengandung minjak **eugenol** jang harum baunja. Tjengkeh asal dari Ambon tergolong jang sangat baik untuk ditjampurkan pada kue, karena punja kadar eugenol jang tinggi. Disamping itu tjengkeh mengandung pula minjak aetheris jang harum, jang dinamakan oleum caryophylum. Selain dari buahnja, tjengkeh dapat pula dibuat bumbu dari daunja dan tangkainja. Djika diingini rasa dan bau tjengkeh jang tidak begitu tadjam, umpamanja dalam pembikinan tomato catsup, kepala dari tjengkeh dibuangi.

c. Pala, bidji buah pada jang kering dipakai untuk bumbu. Jang baik pandjangnja 2½ cm dan beratnja 2½ gram. Kwalitas :
no. 1 punja 120 bidji tiap kg-nja.

no. 2 punja 200 bidji tiap kg-nja.
no. 3 punja 300 bidji tiap kg-nja.
Jang menjebabkan aroma adalah **myristicin.** Arillus dan arillodium dari buah pala, jang membalut bidji pala bagaikan djaring, dinamakan **fuli** atau **kembang pala.** Dalam keadaan segar ia berwarnanja merah tua dan keras sebagai kulit sapi kering. Rasanja agak pahit.
Bidji pala jang baik ialah jang tidak ketumbuhan djamur. Kerena djamur ini dapat merusak aroma. Daging buah pala dapat dipakai untuk pembikinan manisan.

d. **Kaju manis,** adalah kulit dari pohon Cinnamomum zeylanicum jang didjemur kering. Kulit dari tjabang jang tua biasanja kasar², sedang jang asalnja dari tjabang jang muda tipis-tipis seperti rumput kering.
Pohon jang menerima penuh sinar matahari memberi kulit jang rasanja lebih keras daripada pohon jang hidup dalam sombar.
Aroma disebabkan oleh **cinamaldehyd.**

c. **Kapulaga** diambil sebagai buah jang belum masak betul, jang ditjutji dengan air sabun dan kemudian didjemur. Biasanja kapulaga itu kurang kering, sehingga dalam penjimpanan dapat kehilangan berat sampai 30%. Ada 3 kwalitas jaitu :
a. short
b. shortlong
c. longlong
tergantung dari ukuran buahnja. Bidji kapulaga mengandung minjak **cincol**, pemberi aroma pada kue² dan likeur. Dapat pula dibikin obat.

7. Kunir.

Kunir banjak dipakai dalam masakan² Sumatera utara. Ia membawa rasa getir, akan tetapi memberi aroma jang sedap dalam konsentrasi ringan. Djika dimakan banjak sekaligus, ia memuakkan. Aroma dari kunir diberikan oleh **curcumin**. Warnanja daging dari kunir adalah kuning, jang mendjadi merah kalau diberi kapur. Sering dipakai untuk menguningkan masakan, menguningkan tahu, dsb.

8. Ketjap.

Ketjap termasuk bumbu djuga. Ia dibikin dari kedele hitam jang ditumbuhi djamur ketjap dan diextraksikan dalam air garam. Extract ini lalu dimasak bersama pekak, caramel, tjuka, daun sereh, dsb, mendjadi

suatu ramuan berupa tjairan kental jang warnanja tjoklat tua. Ketjap punja rasa jang menarik, memberi rasa gurih dan manis. Bau dari kedele dapat ditjium dengan baik.

Ketjap jang baik mengandung banjak protein dan sedikit gula. Ada ketjap jang manis dan ada jang asin. Jang manis untuk langsung dimakan dengan makanan utama sedang jang asin untuk dibubuhkan pada lauk pauk.

Ketjap menjegarkan badan karena mengandung derivat dari purina, dan membawa rasa gurih karena mengandung glutaminat.

Dalam perdagangan tidak ada ketjap jang tidak nomer satu. Kita harus berhati-hati dalam memilih, sebab banjak "petualangan". Jang tergolong ketjap jang baik adalah ketjap bikinan Madjalengka. Sebab djamur²-nja jang dipakai disini adalah jang chusus tumbuh di Madjalengka dengan subur dan banjak.

Fermentator utama adalah djamur tempe, dinamakan Rhiespus oryzal dibantu oleh Aspergillus jang warnanja hidjau seperti rumput, dinamakan Aspergillus fumugatus dan Aspergillus oryzal. Banjak daerah lain punja fermentator ini, akan tetapi Madjalengka punja pembantu-pembantu fermentasi jang dilain daerah tidak ada.

Pemakaian bumbu

Pada umumnja bumbu dan rempah² itu dihaluskan, dimemarkan atau diiris-iris, sebelum dipergunakan.

1. dikupas : karena kulitnja memberi rasa tidak enak.
2. di-iris² : supaja mudah dihaluskan, atau zat-zat rangsang jang ada didalamja mudah larut dalam tjairan.
3. direndam : supaja mudah diambil sarinja.
4. dibakar : supaja terbuang rasa tadjam jang disebabkan oleh getah² tertentu untuk mempertinggi rasa
5. disangan : supaja mudah dihaluskan untuk mempertinggi rasa
6. dimemarkan : supaja zat perangsang mudah larut.
7. ditumbuk : supaja mudah dihaluskan.

Rempah² jang dipakai berupa daun, akar atau kulit harus dibuang, sebelum masakan dihidangkan.

Laos : dikupas, dimemarkan.
Kunir : dibakar, dikupas, adakalanja diparut,

		diambil sarinja untuk memberi warna pada makanan.
Kentjur	:	dikupas.
Djae	:	dikupas, adakalanja dibakar, dikupas, dimemarkan.
Temu/kuntji	:	dibersihkan, dimemarkan atau diparut.
Bawang merah/ Bawang putih	:	dikupas, di-iris² atau dihaluskan.
Sereh	:	di-iris² atau diutuhkan.
Daun salam/ Daun djeruk purut	:	ditjutji utuh.
Daun sudji	:	di-potong², untuk diambil sarinja, ditumbuk dan diberi air, diperas dan disaring.
Tjengkeh	:	ditjutji, dipakai utuh, disangan, ditumbuk, ditapis.
Lombok merah	:	dikeluarkan bidjinja, diiris atau ditumbuk.
Lombok hidjau	:	utuh, di-iris², atau ditumbuk halus
Ketumbar djinten/ kapulaga	:	disangan, dihaluskan.
Asam muda	:	dibuat air asam.
Asam	:	dimemarkan.
Asam kandis	:	ditjutji.
Djeruk nipis/ limau	:	diperas airnja.
Kulit jeruk	:	diparut, diiris.
Keluwak	:	dikupas, direndam, diketjap, (kalau pahit tidak dipakai) dihaluskan, adakalanja dalam bentuk utuh.
Kemiri	:	dibakar atau disangan, dihaluskan.
Terasi	:	dibakar, digoreng, dikukus, dihaluskan.

Bumbu kering.

Untuk memudahkan penjimpanan, rempah² dapat dikeringkan dan kemudian ditumbuk halus, seperti kunir, lombok, dsb. Dari bahan jang kering ini dapat dibuat ramuan seperti bumbu gulai dan sebagainja. Rempah² kering sudah dipergunakan dalam botol², begitu djuga ramuan².

Golongan XII : Minuman.

Djika orang kurang makan akan berasa lapar ; djika ia kekurangan minum akan berasa **haus**.

Untuk menghilangkan rasa haus dibutuhkan minuman. Minuman dalam bentuk jang paling sederhana adalah air.

Air minum mengandung banjak zat² jang asalnja dari tanah dimana air itu diperoleh. Jang paling baik berasal dari tanah jang banjak berisikan batu kristal. Air jang keluar dari tanah jang mengandung batu² sediment kapur tergolong jang paling djelek, karena keruh.

Selain air minum itu harus djernih dan bersih, ia tidak boleh mengandung micro-organisma jang bertjorak parasitis ataupun saprophytis. Jang termasuk parasiet adalah djenis-djenis bakteria, seperti coccen, bacil, spiril, dan vibriones. Air jang baik hanja diperbolehkan mengandung micro-organisma matjam ini paling banjak 10 hingga 150 bakteri tiap cc. Air jang kotor tiap cc-nja dapat mengandung bakteri sebanjak 30.000 atau lebih. Biasanja air jang mengandung lebih dari 1000 bakteri tiap cc sudah tidak boleh dipakai sebagai air minum. Djuga tidak boleh djika air itu tiap cc-nja mengandung lebih dari 10 djenis bakteri parasiet.

Jang tergolong saprophyt adalah bakteri dari djenis² : cladothrix, crenothrix, laptothrix, dan beggiatoa. Jang terachir ini membikin air berbau kentut karena asam sulfida jang mereka keluarkan. Cladothrix menimbulkan kekeruhan zat besi, mangaan dan alluminium. Karena itu saprophyt² ini tidak boleh ada didalam air minum.

Kemudian air minum tidak boleh mengandung sisa² makanan, potong-potongan daging, butir² tepung, dsb.

Air minum jang baik harus memenuhi sjarat² sebagai berikut :

1. djernih dan tidak mengandung bahan² jang kelihatan mengambang didalamnja.
2. tidak berbau.
3. segar dan sedjuk.
4. susunan kimia tidak djauh berbeda dari air biasa jang terdapat disekitar sumbernja.
5. tidak mengandung ratjun atau bahan² asal dari kekotoran dan bakteria.

Selain minuman seperti tjendol, cocktail, dsb. jang tidak menghilangkan haus, kita mengenal djuga minuman jang mengandung alkohol.

Bier mengandung alkohol sebanjak 3%, anggur dari 6% hingga 14%, champagne 14%, sherry dan port 16–20%, likeur 30%, arak dan brandy sampai 40%.

Untuk kaum wanita minuman ini dibikin manis (sweet) ; untuk pria sepet (dry). Banjak minuman sematjam ini didjual ditoko-toko dalam beraneka rupa merk.

Jang betul² menghilangkan rasa haus adalah **air soda** karena mengandung asam carbonat. Limun jang djuga mengandung asam carbonat, dan orange crush menghilangkan haus djuga.

Air **degan**, mengandung asam carbonat dan bagus pula untuk menghilangkan haus.

Termasuk minuman se-hari² adalah **kopi, teh** dan **tjoklat.**

1. Kopi.

Jang dipakai adalah bidji dari buah kopi jang masak dipohon. Bidji ini dibuangi bagian² jang melendir dengan djalan fermentasi, lalu ditjutji bersih dan didjemur kering. Setelah kering ia digoreng sampai hitam dan kemudian ditumbuk halus.

Kopi tubruk dibikin dengan menuangi air panas pada bubuk kopi dalam tjangkir, lalu dibikin gula pasir.

Kopi extrak dibikin dengan merendam bubuk terlebih dahulu dalam air panas beberapa menit lamanja, lalu air jang warnanja hitam itu dipisahkan dari bubuknja. Extrak tersebut dapat dibubuhi air panas, dapat pula dituangi air susu. Kopi jang dibikin dengan djalan demikian ini rasanja lebih sedap. Orang tidak terganggu oleh ampas kopi djika meminumnja. Tjara mengextrak dapat pula dikerdjakan dengan djalan menjiram bubuk kopi jang diletakkan pada saringan dengan air panas, jang menetes sedikit demi sedikit dalam bedjana jang ditempatkan dibawahnja. Tjara ini lebih baik daripada merendam bubuk seperti tersebut diatas.

Didalam kopi terdapat zat jang dinamakan caffeine. Bidji dan daun mengandung hampir sama banjaknja, jaitu antara 1,1% dan 2,5%. Dari itu daun kopi dapat pula dibikin minuman jang rasanja mirip dengan air kopi biasa.

Djenis² kopi jang tertanam disini adalah **robusta** dan **arabica**. Jang terachir hanja dapat ditanam dipegunungan jang dingin, karena sangat peka terhadap penjakit daun. Robusta tahan penjakit tersebut dan dapat ditanam dimana sadja. Djenis arabica adalah jang paling enak rasanja.

Caffeine terdapat sebagian dalam bentuk merdeka, dan sebagian

lagi tergabung dengan asam cholorogen. Gabungan ini dapat mudah dipetjah oleh panas.

Caffeine tidak memberi sesuatu rasa pada kopinja, dari itu kopi jang dibuang caffeinenja rasanja masih tetap baik. Caffeine mempengaruhi urat sjaraf sedemikian rupa, sehingga orang jang meminumnja selalu berada dalam keadaan aktief, sukar untuk ditidurkan. Kopi itu baik untuk diminum pagi hari ; pada malam hari djangan banjak minum kopi.

Jang menjegarkan badan didalam kopi adalah hasil² pembakaran seperti furfural, aceton, asam acetat, amoniak, pyridin, trimetylamin, asam formiat dan resorcin.

Kopi mengandung nuclein, suatu zat jang didalam perut dapat merangsang keluarnja sari perut, dan dengan begitu sangat berharga bagi pentjernaan makanan. Djika kopi diminum terlampau banjak akan mendebarkan djantung, menimbulkan rasa gemetar pada badan dan rasa tidak sabar. Orang lalu mengeluarkan banjak keringat. Bagi kanak² kopi ini menjadi kurang baik untuk dibiasakan diminum.

Djika beli kopi harus diingat bahwa bidji kopi jang kurang kering, djika disimpan lekas mendjadi penguk. Bidji jang baik adalah keras, djika digigit mudah petjah, warnanja hidjau kuning merata.

Bidji kopi mudah menjerap air dari udara ; djika dibiarkan dalam tempat terbuka, mutunja akan lekas mundur.

Air kopi jang baik didapat dari bidji-bidji jang baik, jang digoreng dahulu 15 hingga 20 menit lamanja, lalu digiling halus. 10 gr bubuk dituangi air mendidih sebanjak 200 cc. Didiamkan 5 menit lamanja.

Bubuk kopi dapat dipalsukan dengan gorengan bidji djagung, bidji lamtoro, bidji kedele, tepung dsb., bahkan tempo² ditjampuri gosongan batu bata. Hal jang demikian ini dapat dilihat dibawah microscope. Dari itu belilah selalu bubukan kopi jang digiling ditoko dimuka pembeli.

Dalam penjimpanan, bidji kopi dapat diserang oleh bubuk **Oreacerus** dan lain². Biji kopi jang mentah mengandung caffein 3,5% dan jang sudah mendjadi bubuk 3,4%.

2. Teh.

Jang dipakai adalah daun jang muda, jang setelah dilajukan lalu digiling dan kemudian difermentasikan. Sesudah itu daun dikeringkan dalam alat pengering. Jang dinamakan teh hidjau dibikin tanpa fermentasi, warnanja tetap hidjau, sedang teh jang difermentasikan warnanja tjoklat tua sampai hitam.

Daun teh mengandung caffeine sebanjak 4% dan minjak aetheris kira² 0,1%. Asam tannat jang ada didalam daun teh sebanjak 12% membawa rasa getir, membikin warna dari air teh panas mendjadi tjoklat.

Sewaktu daun muda itu digiling, keluar dari sel-sel daun jang petjah² beberapa endjima. Jang didalam fermentasi jang menjusul, merobah asam tannat mendjadi zat jang baunja harum sedap. Zat ini dinamakan **minjak teh.** Caffeine jang ada didalam daun tidak ikut serta dalam fermentasi dan seperti halnja pada kopi, ikut membikin segar orang jang meminumnja. Daun jang muda mengandung lebih banjak caffeine daripada jang sudah tua. Teh Assam lebih banjak mengandungnja daripada teh Tiongkok, jaitu teh Assam 4,5% sedang teh Tiongkok tjuma 3%.

Rasa pahit dari daun teh tidak disebabkan oleh caffeine, melainkan oleh hasil² pembongkaran asam tannat selama difermentasikan. Protein berada lebih banjak dalam daun jang muda. Asam² lain jang terdapat pada daun teh adalah: asam oxalat, asam sitrat dan asam pektinat. Alkaloid jang terdapat adalah: theofilin, theobromin, dan adenin.

Air teh tidak begitu mengganggu djantung dan urat sjaraf seperti halnja dengan air kopi. Boleh diminum oleh kanak² dan orang² jang sakit, karena tidak mengurangi nafsu tidur. Diminum dalam keadaan jang sangat kental dapat mengurangi nafsu makan.

Sebaiknja teh sematjam ini ditetesi air susu untuk mengendapkan zat² jang mengganggu.

Teh didjual dalam beberapa kwalitas, jaitu :

1. **teh daun.**
   a. orange pecco (O.P.), halus, runtjing, terdiri dari putjuk, warnanja kuning.
   b. pecco (P), lebih pendek daripada O.P. lebih kasar, tidak atau sedikit sekali puntjuknja jang berwarna kuning.
   c. pecco souchon (P.S.) kasar dan tebal, pendek², terdiri dari daun jang agak tua.
   d. souchon (S), berbutir sebesar katjang arab, besarnja merata.

2. **teh potong.**
   a. broken orange pecco (B.O.P) lebih kasar dari OP, mengandung putjuk jang gepeng².
   b. broken tea (B.T) potongan² sewaktu diolah, ketjil² dan gepeng².

3. **teh petjahan.**
   a. fannings (F) seperti BT, lebih ketjil, banjak putjuk.
   b. dust (D) debu dari daun teh, seperti bubuk.

4. **Bohea (B).**
   Tangkai daun dan bagian^2 lain jang ikut terolah, akan tetapi tidak dapat dipakai dalam teh jang bermutu. Sering bohea ini didjual pada pabrik^2 teh Tionghoa untuk selandjutnja ditjampuri bunga melati dan patjartjina.

Teh Tionghoa warnanja hidjau dinamakan teh hidjau atau flower pecco. Teh sematjam ini dilajukan lalu digiling dengan tangan dan didjemur diatas tampah kemudian digoreng sangan .

Rasa dan aroma dari teh sangat tergantung pada tjaranja memasak. Tergantung pula pada pantji dan panasnja air jang dipakai. Tergantung djuga pada lamanja mengextraksikan.

Potji teh tidak boleh dari logam dan harus selalu bersih. Air djangan dipanaskan sampai mendidih. Air teh diminum panas^2, karena kalau diminum dingin, timbul persenjawaan antara caffeine dan asam tanat, jang menjebabkan keruhnja air teh. Air teh jang dingin kehilangan aromanja.

Djika air teh ditjampur dengan air susu, hilang pula aromanja, karena senjawaan antara asam tannat dengan protein dari susu.

Biasanja air teh diminum dengan gula pasir. Ada jang suka meminum teh tanpa gula, karena dipandang lebih harum rasanja. Dalam keadaan ini rasa manis diambil dari djadjanan jang mengiringi. Tjara meminum teh sematjam ini banjak dilakukan di Pasundan. Memang enak sekali. Tjara meminum teh jang asalnja dari Rusia dan sekarang sudah ditiru dimana-mana, ialah diberi air djeruk sitrun pada air teh jang lalu mendjadi sangat segar. Dapat pula diletakkan irisan djeruk sitrun didalam tjangkir.

Teh sering dipalsukan dengan daun djambu air, dsb. Dalam penjimpanan teh djarang diganggu oleh serangga.

3. **Tjoklat.**

Bidji tjoklat mengandung teobromin sampai 1,6%, pula ia mengandung banjak lemak sampai 56%, sehingga bidji tjoklat dapat dibikin "cacao butter", sabun, parfum dan obat-obatan.

Bidji tjoklat mengandung **cacao-ol,** suatu senjawaan antara caffeine dan asam tanat.

Bidji tjoklat setelah dibuangi bagian jang melendir, ditjutji lalu dikeringkan. Bidji jang kering dibuangi lemaknja dengan djalan dibelah lalu digoreng sangan dan kemudian ditumbuk halus. Bubuk jang diperoleh dituangi air panas, dapat menghasilkan minuman jang menjegarkan badan.

Bubuk tjoklat jang baik warnanja tjoklat tua, mentjair dimulut, tidak menggumpal djika diberi air. Djika dibubuhi alkalicarbonat, semua zat jang ada didalam bubuk tjoklat dapat ditjernakan. Dengan air panas, bubuk tjoklat jang baik tidak membikin banjak endapan. Djika membeli bubuk tjoklat hendaklah diperiksa dengan teliti merk dan tutup dari kalengnja. Djika bubuk tjoklat dipalsukan dengan ditjampuri tepung, ia akan menggumpal kalau diberi air. Dapat djuga bubuk tjoklat ditjampuri bubuk kulit buah tjoklat, jang dapat diperiksa dibawah mikroskop. Tjoklat tidak mengganggu kesehatan dan boleh diberikan pada kanak² dan orang jang sakit.



1. Makanan Awet

KIMIA BAHAN MAKANAN

oleh

Dra. Oey Kam Nio

Bahan makanan terdiri dari zat² jang berguna bagi kehidupan manusia. Zat² ini dalam garis besarnja ada sebagai berikut :

I. Karbohidrat.

Karbohidrat adalah golongan zat² jang terdiri dari karbon, hidrogen dan oksigen. Dalam golongan ini termasuk gula sederhana dan zat-zat jang dipetjah mendjadi gula-gula sederhana. Diantara zat-zaat ini jang terpenting adalah :

Monosakarida.

Monosakarida adalah gula jang hanja mempunjai satu kesatuan gula sederhana ($C_6H_{12}O_6$) dalam satu molekul.

Tjontoh² dari monosakarida adalah :

1. Glukosa (dextrosa),
2. Fruktosa (lovulosa),

Disakarida.

Disakarida punja dua kesatuan gula sederhana dalam molekulnja. Tjontoh adalah :

1. **Sukrosa** (sakarosa) ; bila dihidrolisa menghasilkan glukosa dan fruktosa. Ini adalah gula jang dipakai sehari-hari untuk membikin kue, manisan, dsb. Djuga diketemukan bersama fruktosa dan glukosa dalam buah²an jang manis .
2. **Laktosa** ; dengan hidrolisa, laktosa dapat dipetjah mendjadi glukosa dan galaktosa. Seperti namanja, menundjukkan karbohidrat ini diketemukan dalam air susu.
3. **Maltosa** ; hidrolisa dari maltosa akan menghasilkan glukosa. Maltosa didapat dari pentjernaan tepung dan pada pemanasan tepung dalam kondisi jang tertentu.

Polysakarida.

1. **Tepung**, bila dihidrolisa sempurna akan menghasilkan glukosa. Molekul tepung terdiri dari banjak sekali molekul² glukosa dalam

bentuk rantai jang bertjabang atau jang tidak bertjabang. Tepung ini diketemukan dalam **padi²an, umbi²an,** dll.

2. **Dextrina**, zat ini terdapat sebagai "bahan perantara" dari tepung selama hidrolisa dan pemanasan.
3. **Cellulosa**
   Dalam laboratorium, cellulosa dapat dipetjahkan sempurna dengan hasil terachir glukosa, akan tetapi dalam badan manusia petjahan hanja terdapat sedikit sekali. Maka dari itu cellulosa tak dapat dipakai sebagai bahan makanan.

II. Lemak.

Lemak tersusun dari unsur² karbon, hidrogen dan oksigen. Dengan hidrolisa², lemak menghasilkan glicerol dan asam² lemak. Ada asam lemak jang djenuh dan ada jang tidak djenuh. Asam lemak jang tidak djenuh mudah dioksidasi oleh hawa ; maka dari itu minjak jang punja banjak asam lemak jang tidak djenuh dan jang bebas, djika disimpan terlalu lama, akan mendjadi **tengik,** karena terbentuk matjam² aldehida, paracida, dll.

Lemak termasuk bahan simpanan dalam tumbuh²an dan hewan. Bahan makanan jang mengandung banjak lemak antara lain adalah katjang tanah, kedele, dsb.

III. Protein.

Protein adalah zat jang tersusun dari unsur karbon, hidrogen, nitrogen, oksigen, belerang, dan fosfor. Unsur² ini tergabung mendjadi matjam² asam amino, dan molekul protein terdiri dari banjak asam² amino. Bila protein dihidrolisa sempurna oleh endjima atau oleh asam akan menghasilkan asam² amino.

Asam amino ini ada jang sangat perlu bagi manusia, dinamakan asam amino essential dan ada jang tidak perlu.

IV. Air.

Hampir semua bahan makanan mengandung air dalam persentasi jang berbeda-beda. Bahan jang kelihatannja kering, seperti kedele, masih punja air ± 10%. Sajuran segar, jang kelihatan basah kurang lebih 90%.

Kadar air ini diperlukan guna memperhitungkan sesuatu zat atas

dasar berat kering, antara lain dalam penentuan pemalsuan susu segar dan susu awetan.

V. Abu.

Abu didapat setelah pembakaran bahan makanan. Didalam abu terdapat mineral² seperti kalsium, fosfor, besi, jodium, dsb. Jang biasa ditentukan adalah kalsium, besi dan fosfor, karena mineral² lainnja seperti magnesium dianggap akan ada dalam djumlah tjukup, djika kebutuhan ketiga mineral tersebut diatas telah terpenuhi.

Jodium diketemukan dalam bahan makanan asal dari laut, atau dari dekat laut. Pada umumnja konsentrasi jodium dalam bahan makanan adalah ketjil, akan tetapi kebutuhan jodium sehari-hari djuga tidak banjak.

Sumber jang baik untuk **kalsium** adalah **susu** dan hasil-hasilnja, **sajuran hidjau,** dsb.

Sumber fosfor : daging kurus, padi²an, dan sumber besi : daging, terutama hati, kuningnja telur, padi²an dan sajuran hidjau.

VI. Vitamin²:

Vitamin termasuk kumpulan zat² organik jang berbeda-beda dalam sifatnja kimiawi. Nama "Vitamin" telah diberikan pada kumpulan zat² jang pertama diketemukan (vitamin B1), karena zat ini termasuk golongan amina dan diperlukan sekali untuk hidup. Kemudian diketemukan zat² lain jang penting djuga untuk hidup akan tetapi tidak merupakan suatu amina ; namun demikian zat² ini dinamakan vitamin djuga.

Matjamnja vitamin berbeda-beda dengan huruf abjad. Hingga kini nama² menurut huruf abjad masih tetap dipakai, meskipun disampingnja juga diberikan namanja kimiawi.

Vitamin jang dianggap penting adalah :

Vitamin A : Vitamin A adalah suatu alkohol. Diketemukan dalam susu dan hati, terutama hati ikan hiu. Selain itu, vitamin A dapat diperoleh djuga dari karotin, jaitu pigment berwarna djingga jang terdapat pada sajuran dan buah²an. Tidak semua djenis karotin dapat didjadikan vitamin A setjara effisient. Karotin ini terutama diketemukan pada tumbuh²an. Vitamin A dan karotin larut dalam lemak, tetapi tidak larut dalam air. Vitamin A tidak berwarna. Dalam daun ada djuga karotinja, tetapi warnanja ditutup oleh

hidjau daun. Pada umumnja buah²an dan sajuran jang warnanja djingga punja kadar karotin jang tinggi.

Vitamin B1 atau **thiamin,** dapat larut dalam air, terutama air panas. Sumber jang baik adalah beras petjah kulit, katjang hidjau, kedele, bekatul, dsb. Thiamin akan hilang djika air perebus dibuang. Djuga pemasakan jang lama, biarpun dibawah titik didih, akan merusak vitamin ini karena oksidasi.

Vitamin B2 atau **riboflavin.** Zat ini termasuk golongan flavin dan dapat larut dalam air. Djika tidak kena sinar matahari, riboflavin tahan terhadap pemanasan jang tidak terlalu tinggi. Sumber² jang baik adalah : susu, daging kurus, daun² hidjau, dll.

Niacin. Zat ini dapat larut dalam air. Sumber² jang baik adalah : hati ikan, daging kurus, daun² hidjau, dsb. Pada umumnja, niacin tidak dipengaruhi oleh pemasakan. Vitamin B1, B2 dan niacin termasuk vitamin B complex.

Vitamin C. Zat ini tidak hanja larut dalam air, tetapi mudah sekali dioksidasi. Kadar vitamin C dari bahan makanan akan menurun djika disimpan terlalu lama. Hal ini dapat ditjegah dengan penjimpanan ditempat jang dingin, umpamanja didalam almari es. Hilangnja vitamin C selama dimasak akan semakin besar didalam pantji terbuka dan ter-potong² ketjil. Djuga ia akan hilang beserta air pemasak jang dibuang. Pantji atau alat pemasak jang terbikin dari tembaga akan mempertjepat oksidasi atau hilangnja vitamin C.

Vitamin D. Vitamin² D adalah kumpulan dari matjam² zat jang tergolong pada "sterol". Salah satu dari sterol ini didapat dibawah kulit manusia dan dapat dirobah mendjadi vitamin D oleh sinar matahari. Ini disebabnja dinegeri² tropik hampir tidak didjumpai kekurangan vitamin D. Sumber jang penting adalah minjak hati ikan. Vitamin D dapat larut dalam lemak, pada umumnja tahan terhadap pemasakan.

Tulisan ini kami susul dengan suatu daftar analisa bahan makanan, jang telah kami susun sendiri bersama dr. Lie Goan Hong, dan jang ditjantumkan disini seidjin Direktur Lembaga Makanan Rakjat Djakarta.

1. BANGSA GANDUM DAN HASILNJA – UMBI, AKAR DAN HASILNJA.

DJENIS	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat arang	Kalsium	Fosfor	Besi	Aktipiet Vit. A	Thiamin (Vit. B_1)	Ascorbic Acid (Vit. C)	Air	b.j.d.d
		g	g	g	mg	mg	mg	I.U	mg	mg	g	%
Beras petjah kulit	335	7.4	1.9	76.2	12	290	2.0	0	0.32	0	13.2	100
Beras setengah giling	363	7.6	1.1	78.3	11	221	1.2	0	0.19	0	12.0	100
Beras giling	360	6.8	0.7	78.9	6	140	0.8	0	0.12	0	13.0	100
Beras menir	339	7.7	4.4	73.0	22	(272)	3.7	0	0.55	0	12.0	100
Beras merah tumbuk	359	7.5	0.9	77.6	16	163	0.3	0	0.21	0	13.0	100
Beras ketan putih	362	6.7	0.7	79.4	12	148	(0.8)	(0)	0.16	(0)	12.0	100
Beras ketan hitam	356	7.0	(0.7)	78.0	10	(148)	0.8	0	0.2	0	13.0	100
Beras parboiled	364	(6.8)	0.6	80.1	5	142	(0.8)	(0)	0.22	(0)	12.0	100
Bihun	360	4.7	0.1	82.1	6	35	1.8	0	0	0	12.9	100
Biskuit	458	6.9	14.4	75.1	62	87	2.7	(0)	0.09	(0)	2.2	100
Djagung muda termasuk djanggel (untuk sajur)	33	2.2	0.1	7.4	7	100	0.5	200	0.08	8	89.5	100
Djagung muda kuning (untuk rebus dan bakar)	129	4.1	1.3	30.3	5	108	1.1	117	0.18	9	63.5	28
Djagung muda putih (untuk rebus dan bakar)	129	4.1	1.3	30.3	5	108	1.1	0	0.18	9	63.5	28
Djagung butir segar, kuning	140	4.7	1.3	33.1	6	118	0.7	435	0.24	8	60.0	90

DJENIS	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat arang	Kalsium	Fosfor	Besi	Aktipjet Vit. A	Thiamin (Vit. B_1)	Ascorbic acid (Vit. C)	Air	b.j.d.d
		g	g	g	mg	mg	mg	I.U	mg	mg	g	%
Djagung butir segar, putih	140	4.7	1.3	33.1	6	118	0.7	0	0.24	8	60.0	90
Djagung butir, kuning panen baru	307	7.9	3.4	63.6	9	148	2.1	440	0.33	0	24.0	90
Djagung butir putih panen lama	355	9.2	3.9	73.7	10	256	2.4	0	0.38	0	12.0	90
Beras djagung kuning (giling halus)	361	8.7	4.5	72.4	9	380	4.6	(350)	0.27	0	13.1	100
Beras djagung kuning (giling kasar)	366	8.9	5.2	71.7	9	406	4.6	(400)	0.24	0	13.1	100
Beras djagung putih (giling halus)	361	8.7	4.5	72.4	9	380	4.6	0	0.27	0	13.1	100
Beras djagung putih (giling kasar)	366	8.7	5.2	71.7	9	406	4.6	0	0.24	0	13.1	100
Menir djagung	369	9.1	6.7	69.5	8	450	3.6	0	0.45	0	12.7	100
Djali	289	11.0	4.0	61.0	213	176	11.0	0	0.14	0	23.0	(90)
Djampang huma	332	6.2	1.4	78.2	329	254	5.3	(0)	0.33	(0)	11.7	100
Djawawut	334	9.7	3.5	73.4	28	311	5.3	(0)	0.51	(0)	11.9	100
Gadung	101	2.1	0.2	23.2	20	69	0.6	ø	0.10	9	73.5	(85)
Ganjong	95	1.0	0.1	22.6	21	70	20.0	ø	(0.10)	10	75.0	(65)
Gaplek	338	1.5	0.7	81.3	80	60	1.9	0	0.04	0	14.5	100
Gembili	95	1.5	0.1	22.4	(14)	(49)	4.5	0	(0.05)	(4)	7.5	100
Bekatul beras	291	14.4	18.2	47.7	43	2535	4.5	0	1.42	0	10.7	100

Bekatul djagung	365	9.0	8.5	64.5	(200)	(500)	(10)	0	1.2	0	12.0	100
Kentang	83	2.0	0.1	19.1	11	56	0.7	0	0.11	17	77.8	85
Kentang hitam	142	0.9	0.4	33.7	34	75	0.2	0	0.02	38	64	75
Ketela pohon putih	146	1.2	0.3	34.7	33	40	0.7	0	0.06	30	62.5	75
Ketela pohon kuning	157	0.8	0.3	37.9	(33)	(40)	(0.7)	(385)	(0.06)	30	60.0	75
Krupuk atji	350	0.5	0.2	85.9	0	0	0	0	0	0	12.0	100
Macaroni	363	8.7	0.4	78.7	20	80	0.3	0	(0.10)	(0)	11.7	100
Maizena	343	0.3	0	85.0	20	30	1.5	0	0	0	14.0	100
Mie basah	86	0.6	3.3	14.0	14	13	0.8	0	0	0	80.0	100
Mi kering	337	7.9	11.8	50.0	49	47	2.8	0	0.10	0	28.0	100
Atji katjang idjo	370	4.5	1.0	83.5	(50)	(100)	(1.0)	0	0	0	10.0	100
Atji singkong	362	0.5	0.3	86.9	0	0	0	0	0	0	12.0	100
Roti putih	248	8.0	1.2	50.0	10	95	1.5	0	0.10	0	40.0	100
Tepung sago	353	0.7	0.2	84.7	11	13	1.1	0	0.01	0	14.0	100
Sente	64	0.6	0.3	14.8	(30)	(50)	(1.0)	(0)	0.05	(5)	84.0	90
Suweg	69	1.0	0.1	15.7	62	41	4.2	(0)	0.07	(5)	82.0	86
Tales	98	1.9	0.2	23.7	28	61	1.0	20	0.13	4	73.0	85
Tape singkong, peujeum	173	0.5	0.1	42.5	(30)	30	(0)	(0)	0.07	0	56.1	100
Tepung arrowroot	355	0.7	0.2	85.2	8	22	1.5	0	0.09	0	13.6	100
Tepung beras	364	7.0	0.5	80.0	5	140	0.8	0	0.12	0	12.0	100
Tepung djagung kuning	355	9.2	3.9	73.7	10	256	2.4	510	0.38	0	12.0	100
Tepung djagung putih	355	9.2	3.9	73.7	10	256	2.4	0	0.38	0	12.0	100

DJENIS	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat arang	Kalsium	Fosfor	Besi	Aktipiet Vit. A	Thiamin (Vit. B_1)	Ascorbic acid (Vit. C)	Air	b.j.d.d
		g	g	g	mg	mg	mg	I.U	mg	mg	g	%
Tepung kentang	347	0.3	0.1	85.6	20	30	0.5	(0)	(0.04)	(0)	13.0	100
Tepung terigu	365	8.9	1.3	77.3	16	106	1.2	(0)	(0.12)	(0)	12.0	100
Tepung singkong	363	1.1	0.5	88.2	84	(125)	1.0	0	0.04	0	9.1	100
Tjantel	332	11.0	3.3	73.0	28	287	4.4	0	0.38	0	11.0	100
Ubi djalar merah	123	1.8	0.7	27.9	30	49	0.7	7700	0.09	22	68.5	100
Ubi djalar putih	123	1.8	0.7	27.9	30	49	0.7	60	0.09	22	68.5	86
Uwi	101	2.0	0.2	19.8	45	280	1.8	ø	0.10	(9)	75	86

2. KATJANG-KATJANGAN DAN BIDJI-BIDJI LAIN.

DJENIS	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat arang	Kalsium	Fosfor	Besi	Aktipiet Vit. A	Thiamin (Vit. B_1)	Ascorbic acid (Vit. C)	Air	b.j.d.d
		g	g	g	mg	mg	mg	I.U	mg	mg	g	%
Ampas tahu	414	26.6	13.3	41.3	19	29	(4.0)	0	(0.20)	0	9.0	100
Tempe bongkrek (dari bungkil kelapa)	119	4.4	3.5	18.3	(27)	(100)	(2.6)	0	0.08	0	72.5	100
Bungkil katjang tanah	336	37.4	13.0	30.0	730	470	30.7	0	0.04	ø	14.0	100
Bungkil kelapa	368	23.0	15.0	40.0	137	433	41.5	0	0	ø	16.0	100
Djambu monjet bidji	562	21.2	46.9	23.6	50	450	5.0	100	(0.2)	0	5.9	100
Djengkol	20	3.5	0.1	3.1	21	25	0.7	240	0.10	(12)	93.0	90
Emping (kerupuk melindjo)	345	12.0	1.5	71.5	(100)	(400)	(5.0)	(0)	(0.20)	(0)	13.0	100
Katjang arab	339	23.8	1.4	60.2	27	388	4.7	140	0.77	100	11.6	2
Katjang bogor	370	16.0	6.0	65.0	85	264	4.2	0	0.18	0	10.0	100
Katjang endel bidji	331	25.0	1.0	58.0	(80)	(400)	(5.0)	0	0.30	9	14.0	(95)
Katjang hiris bidji	336	20.7	1.4	62.0	125	(275)	4.0	150	0.48	5	12.2	100
Katjang hiris bidji muda	114	7.0	0.6	20.8	3.2	122	1.5	70	0.37	43	70.3	(100)
Kedele, basah *)	345	22.2	1.2	62.9	125	(320)	6.7	157	0.64	6	10.0	100
Kedele kering*)	331	34.9	18.1	34.8	227	585	8.0	110	1.07	ø	7.5	100
Katjang idjo	286	30.2	15.6	30.1	196	(506)	6.9	95	0.93	ø	20.0	100

DJENIS	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat arang	Kalsium	Fosfor	Besi	Aktipiet Vit. A	Thiamin (Vit. B,)	Ascorbic acid (Vit. C)	Air	b.j.d.d
		g	g	g	mg	mg	mg	I.U	mg	mg	g	%
Katjang merah	336	23.7	1.7	59.5	80	400	5.0	0	0.60	0	12.0	(95)
Katjang pandjang bidji	357	17.3	1.5	70.0	163	437	6.9	(0)	0.57	2	12.2	100
Katjang tanah terkupas (dengan selaput)	452	25.3	42.8	21.1	58	437	1.3	0	0.30	3	4.0	100
Katjang tanah rebus (dengan kulit)	360	13.5	31.2	12.8	42	177	1.4	0	0.44	5	40.2	43
Katjang tanah sangan (tidak dengan selaput)	559	26.9	44.2	23.6	74	393	1.9	0	0.30	0	2.6	100
Katjang tunggak (tolo)	342	22.9	1.4	61.6	77	449	6.5	30	0.02	2	11.0	100
Kelapa muda, air	17	0.2	0.1	3.8	15	8	0.2	0	Ø	1	95.5	100
Kelapa muda, daging	68	1.0	0.9	14.0	7	(30)	1.0	(0)	0.06	4	83.3	53
Kelapa tua, air	180	4.0	15.0	10.0	8	(55)	1.3	10	0.06	4	70.0	53
Kelapa tua, daging	359	3.4	34.7	14.0	21	98	2.0	0	0.10	2	46.9	53
Kemiri	626	19.0	63.0	8.0	(80)	(200)	(2)	(0)	0.06	0	7.0	100
Kenari	657	15.0	66.0	13.0	92	691	7.7	0	0.42	0	3.0	100
Ketjap	46	5.7	1.3	9.0	123	96	5.7	0	(0)	0	63.0	100
Ketjipir, bidji	405	32.8	17.0	36.5	(80)	(200)	(2)	0	(0.03)	0	9.7	100
Keluwak	273	10.0	24.0	13.0	(40)	(100)	(2)	0	0.15	30	51.0	(80)

Koro benguk, bidji	332	24.0	3.0	55.0	130	(200)	(2)	70	0.30	0	15.0	(95)
Koro krupuk, bidji	125	8.3	0.7	22.1	17	12	2.7	80	0.11	31	67.2	68
Koro loke, bidji	33	2.7	0.2	7.9	60	40	2.0	40	(0.10)	0	88.6	(95)
Koro wedus, bidji	338	22.2	1.5	61.0	88	395	3.5	0	0.62	0	11.8	100
Lamtoro (pete tjina) bidji muda	85	5.7	(0.3)	15.4	180	53	2.7	423	0.08	15	77.4	100
Lamtoro (pete tjina) bidji tua	148	10.6	(0.5)	26.2	155	59	2.2	416	0.23	20	61.4	100
Nangka, bidji segar	165	4.2	0.1	36.7	33	(200)	1.0	(0)	0.20	10	57.7	75
Ontjom	187	13.0	(6)	22.6	96	115	27.0	(0)	0.09	0	57.0	100
Tepung katjang idjo (hunkwee)	364	4.5	1.0	83.5	(50)	(100)	(1.0)	0	0	0	10.0	100
Pete segar	142	10.4	2.0	22.0	95	115	1.2	200	0.17	36	60.5	36
Santan kental	324	4.2	34.3	5.6	14	(45)	1.9	0	0.02	2	59.4	100
Santan entjer	122	2.0	10.0	7.6	25	30	0.1	0	ø	(2)	80.0	100
Tahu	68	7.8	4.6	1.6	124	63	8.8	(0)	0.06	0	84.8	100
Taotjo	166	10.4	4.9	24.1	55	365	1.3	23	0.05	0	62.4	100
Tempe kedele	149	18.3	4.0	12.7	129	154	10.0	(50)	0.17	0	64.0	100
Tempe benguk	141	10.2	1.3	23.2	42	(15)	2.6	30	0.19	(0)	64.0	100
Tempe lamtoro	142	11.0	2.5	20.4	42	(15)	2.6	0	0.09	(0)	64.0	100
Tepung kedele	347	35.9	20.6	29.9	195	544	8.4	140	0.77	(0)	9.0	100
Widjen	568	19.3	51.1	18.1	1125	614	9.5	ø	0.93	(0)	5.8	100

*) 60% dari semua hidrat arang terdiri dari zat tidak atau sedikit sekali dapat dipakai oleh tubuh manusia.

3. DAGING

DJENIS	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat arang	Kalsium	Fosfor	Besi	Aktipiet Vit. A	Thiamin (Vit. B_1)	Ascorbic acid (Vit. C)	Air	b.j.d.d
		g	g	g	mg	mg	mg	I.U	mg	mg	g	%
Ajam	302	18.2	25.0	0	14	200	1.5	810	0.08	0	55.9	58
Angsa	354	16.4	31.5	0	15	188	1.8	(900)	0.10	0	51.1	60
Bebek (itik)	326	16.0	28.6	0	15	188	1.8	(900)	0.10	0	54.3	60
Daging anak sapi sedang	190	19.1	12.0	0	11	193	2.9	(40)	0.14	0	68.0	100
Daging anak sapi kurus	174	19.6	10.0	0	11	201	2.9	(20)	0.08	0	69.0	100
Daging anak sapi gemuk	207	18.8	14.0	0	10	(200)	2.2	(40)	0.13	0	62.0	100
Daging asap	191	32.0	6.0	0	15	300	5.0	(20)	0.12	0	60.0	100
Daging babi gemuk	457	11.9	45.0	0	7	117	1.8	(0)	0.58	0	42.0	100
Daging babi kurus	376	14.1	35.0	0	8	151	2.1	(0)	0.67	0	50.0	100
Daging domba kurus	206	17.1	14.8	0	10	191	2.6	ø	0.15	0	66.3	100
Daging domba gemuk	317	15.7	27.7	0	9	157	2.4	ø	0.14	0	55.8	100
Daging kambing	154	16.6	9.2	0	11	124	1.0	ø	0.09	0	70.3	100
Daging kerbau	84	18.7	0.5	0	7	151	2.0	(0)	0.02	0	84.0	100
Daging kuda kurus	118	18.1	4.1	0.9	10	150	(2.7)	0	0.07	0	76.0	100
Daging sapi gemuk	273	17.5	22.0	0	10	150	2.6	40	0.08	0	60.0	100

Daging sapi kurus	174	19.6	10.0	0	11	181	2.9	20	0.08	0	69.0	100
Daging sapi sedang	207	18.8	14.0	0	11	170	2.8	30	0.80	0	66.0	100
Dendeng	433	55.0	9.0	0	(30)	(370)	(5.1)	0	(0.10)	0	25.0	100
Didih (darah) ajam	77	13.8	1.9	0.7	(15)	9	1.3	(50)	0.02	0	82.0	100
Didih (darah) sapi	104	21.9	1.1	0	7	24	1.3	(50)	0	0	75.6	100
Gindjal babi	114	16.3	4.6	0.8	11	246	8.0	(130)	0.58	13	77.1	100
Gindjal domba	105	16.6	3.3	1.0	13	237	9.2	(1150)	0.51	13	77.8	100
Gindjal sapi	141	15.0	8.1	0.9	9	221	7.9	(1150)	0.37	13	74.9	100
Hati babi	134	19.9	4.8	1.7	10	362	18.0	14200	0.40	23	72.3	100
Hati sapi	136	19.7	3.2	6.0	7	358	6.6	43900	0.26	31	69.7	100
Krupuk kulit kerbau	422	83.0	4.0	0	(5)	(10)	(0)	(0)	(0)	0	15.0	100
Lambung (babat)	113	17.6	4.2	0	12	144	1.0	0	0.15	0	76.7	100
Otak	125	10.4	8.6	0.8	16	339	3.6	0	0.23	18	78.9	100
Sarang burung	281	37.5	0.3	32.1	485	18	3.0	(0)	0	(0)	24.8	100
Usus (isi perut)	130	14.0	7.2	1.5	14	115	4.0	(2000)	0.08	(0)	76.3	100

4. TELUR

DJENIS	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat arang	Kalsium	Fosfor	Besi	Aktipiet Vit. A	Thiamin (Vit. B,)	Ascorbic acid (Vit. C)	Air	b.j.d.d
		g	g	g	mg	mg	mg	I.U	mg	mg	g	%
Telur ajam	162	12.8	11.5	0.7	54	180	2.7	900	0.10	0	74.0	90
Telur bebek	189	13.1	14.3	0.8	56	175	2.8	1230	0.18	0	70.8	90
Telur bebek (asin)	195	13.6	13.3	4.4	120	157	1.8	841	0.28	0	66.5	83
Telur penju	144	12.0	10.2	0	84	193	1.3	600	0.11	0	76.6	90
Telur terubuk	(425)	31.0	28.0	(10)	(50)	(100)	(2)	(600)	(0.10)	0	25.0	100
Kuning telur ajam	361	16.3	31.9	0.7	147	586	7.2	2000	0.27	0	48.4	100
Kuning telur itik	398	17.0	35	0.8	150	400	7.0	2870	0.6	0	47.0	100
Putih telur ajam	50	10.8	0	0.8	6	17	0.2	(0)	0	0	87.8	100
Putih telur itik	54	11.9	0	0.8	21	20	0.1	0	0.01	0	88.8	100

5. IKAN

DJENIS	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat arang	Kalsium	Fosfor	Besi	Aktipiet Vit. A	Thiamin (Vit. B_1)	Ascorbic acid (Vit. C)	Air	b.j.d.d
		g	g	g	mg	mg	mg	I.U	mg	mg	g	%
Bader (tawes)	198	19.0	13.0	0	48	(150)	0.4	(150)	0.01	0	66.0	(80)
Bandeng	129	20.0	4.8	0	(20)	(150)	(2.0)	(150)	(0.05)	0	74.0	(80)
Bawal	96	19.0	1.7	0	(20)	(150)	(2.0)	(150)	(0.05)	0	78.0	(80)
Bekasem	138	14.0	0.7	7.4	(40)	(80)	(2.0)	(100)	(0.05)	0	69.0	100
Belut	303	14.0	27.0	0	20	200	1.0	(1600)	(0.10)	(2)	58.0	100
Beunteur	109	17.0	4.0	0	(500)	(500)	(1.0)	(150)	(0.05)	0	70.0	80
Ekor kuning	66	14.0	0.7	0	(40)	(150)	(2.0)	(150)	(0.02)	0	84.0	(80)
Gabus (segar)	74	21.2	1.7	0	62	176	0.9	(150)	0.04	0	69.4	64
Gabus (kering)	292	58.0	4.0	0	15	100	0.7	(100)	(0.10)	0	24.0	(80)
Ikan asin (kering)	193	42.0	1.5	0	200	300	2.5	0	0.01	0	40.0	(70)
Ikan mas	86	16.0	2.0	0	(20)	(150)	(2.0)	(150)	(0.05)	0	80.0	(80)
Kakap	92	20.0	(0.7)	0	(20)	(200)	1.0	30	0.05	0	77.0	(80)
Kembung	103	22.0	(1.0)	0	(20)	(200)	(1.0)	(30)	(0.05)	0	76.0	(80)
Kepiting	151	13.8	3.8	14.1	210	(50)	1.1	(200)	0.05	(0)	68.0	45
Kerang	59	8.0	1.1	3.6	133	(170)	3.1	(300)	0.01	0	85.0	20

DJENIS	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat arang	Kalsium	Fosfor	Besi	Aktipiet Vit. A	Thiamin (Vit. B_1)	Ascorbic Acid (Vit. C)	Air	b.j.d.d
		g	g	g	mg	mg	mg	I.U	mg	mg	g	%
Kodok (katak)	73	16.4	0.3	0	18	147	1.1	0	0.14	0	81.9	65
Krupuk ikan (dengan atjinja)	342	16.0	0.4	65.6	(2.0)	(20)	(0.1)	(0)	(ø)	0	16.0	100
Krupuk udang (dengan atjinja)	359	17.2	0.6	68.2	332	(337)	1.7	(50)	(0.04)	0	12.0	100
Kura[2] (penju)	83	19.1	0.2	0	27	87	0.7	(0)	0.20	0	80.0	70
Lajang	109	22.0	1.7	0	(50)	(150)	(2.0)	(150)	(0.05)	0	74.0	(80)
Lemuru	112	20.0	3.0	0	(20)	(100)	1.0	(100)	(0.05)	0	76.0	(80)
Peda	156	28.0	4.0	0	174	316	3.1	110	ø	0	46.0	(90)
Pepetek	176	31.0	4.4	0	(120)	(200)	(1.0)	(50)	(0.05)	0	33.0	100
Petis udang	65	15.0	0.1	0	(37)	(36)	(2.8)	0	ø	0	39.0	100
Petis ikan	87	20.0	0.2	0	(37)	(36)	(2.8)	0	ø	0	56.0	100
Pindang banjar	157	28.0	4.2	0	(50)	(100)	(1.0)	(150)	(0.10)	0	59.0	(90)
Pindang benggol	170	31.0	4.2	0	(50)	(100)	(1.0)	(150)	(0.10)	0	57.0	(90)
Pindang lajang	153	30.0	2.8	0	(60)	(200)	(3.0)	(200)	(0.07)	0	60.0	(90)
Pindang selar	142	27.0	3.0	0	(60)	(200)	(3.0)	(200)	(0.07)	0	60.0	(90)
Selar segar	100	18.8	2.2	0	40	179	0.5	(150)	3.37	0	75.4	48

Selar kering	194	38.0	3.5	0	20	200	1.0	0	0.01	0	43.0	(75)
Sepat kering	289	38.0	14.0	0	(40)	100	0.7	0	0	0	30.0	(75)
Tembang	204	16.0	15.0	0	(20)	(200)	(2.0)	(100)	0.05	0	65.0	(80)
Teri, bubuk	277	60.0	2.3	1.8	1209	1225	(3.0)	297	(0.10)	0	15.0	100
Teri, segar	77	16.0	1.0	0	(500)	(500)	(1.0)	(150)	(0.05)	0	80.0	100
Teri, kering	170	33.4	3.0	0	1200	(1500)	3.6	(210)	(0.15)	0	37.8	100
Teri, kering sekali (tanpa garam atau dengan sedikit garam)	331	68.7	4.2	0	2381	(1500)	23.4	(200)	0.10	0	16.7	100
Tjue selar kuning	144	32.5	0.6	0	1000	(1000)	(3.0)	(200)	(0.10)	0	34.5	100
Teri nasi, kering	145	27.0	3.3	0	50	(100)	(2.0)	(150)	(0.10)	(0)	59.0	(90)
Terasi merah	174	30.0	3.5	3.5	100	(250)	3.1	0	0	0	40.0	100
Udang, segar	91	21.0	0.2	0.1	136	(170)	8.0	60	0.01	0	75.0	68
Udang, kering	295	62.4	2.3	1.8	1209	1225	6.3	150	(0.14)	0	20.7	(90)

6. SAYURAN

DJENIS	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat arang	Kalsium	Fosfor	Besi	Aktipiet Vit. A	Thiamin (Vit. B_1)	Ascorbic acid (Vit. C)	Air	b.j.d.d
		g	g	g	mg	mg	mg	I.U	mg	mg	g	%
Andewi	25	1.6	0.2	5.3	33	66	1.0	ø	0.14	10	91.8	80
Bajam	36	3.5	0.5	6.5	267	67	3.9	6090	ø	ø	ø	ø
Bajam merah	51	4.6	0.5	10.0	368	111	2.2	5800	0.08	(80)	82.0	71
Beligo	13	0.4	0.2	3.0	19	19	0.4	0	0.04	13	96.1	69
Bawang bombai	45	1.4	0.2	10.3	32	44	0.5	50	0.03	9	87.5	94
Bawang merah	39	1.5	0.3	9.2	36	40	0.8	0	0.03	2	88.0	90
Bawang putih	95	4.5	0.2	23.1	42	134	1.0	ø	0.22	15	71.0	88
Bangkuang	55	1.4	0.2	12.8	15	18	0.6	ø	0.04	20	85.1	(84)
Biet	42	1.6	0.1	9.6	27	43	1.0	20	0.02	10	87.6	75
Boontjis	35	2.4	0.2	7.7	65	44	1.1	630	0.08	19	88.9	90
Boros kuntji	23	1.0	0.8	7.2	(50)	(50)	(2)	(5000)	(0.08)	(50)	90.0	(80)
Boros ladja	22	1.0	0.3	4.7	(50)	(50)	(2)	(5000)	(0.08)	(50)	90.0	(80)
Daun bawang	29	1.8	0.7	5.2	55	39	7.2	1365	0.09	37	91.6	67
Daun beluntas	42	1.8	(0.5)	9.4	256	49	5.6	3980	0.02	(30)	86.0	(65)
Daun djambu mete muda	73	4.6	0.5	16.2	33	64	8.9	2689	ø	65	78.0	(65)

Daun gandaria	60	3.1	(0.3)	14.0	40	45	4.7	600	0	61	81.0	(65)
Daun katjang pandjang	34	4.1	0.4	5.8	134	145	6.2	5240	0.28	29	88.3	(65)
Daun kedondong	59	3.5	(0.3)	13.4	540	82	6.2	2900	0.06	29	81.0	(65)
Daun kemang	43	5.5	(0.3)	7.5	35	106	1.0	1017	0.06	(30)	85.0	(65)
Daun ketela rambat (ubi djalar)	47	2.8	0.4	10.4	79	66	10.0	6015	0.12	22	84.7	(73)
Daun ketjipir	47	5.0	0.5	8.5	(134)	(81)	6.2	(5240)	(0.28)	29	85.0	(70)
Daun koro	23	3.0	0.3	3.7	134	81	6.2	5240	0.28	29	91.0	(65)
Daun labu siam	60	4.0	0.4	4.7	58	(70)	2.5	2025	0.08	16	89.7	100
Daun waluh	30	3.6	0.6	4.5	138	99	3.7	2250	0.14	36	89.7	(70)
Daun leuntja	45	4.7	0.5	8.1	210	(80)	6.1	1900	0.14	40	85.0	(70)
Daun lobak	30	2.3	(0.4)	5.8	140	33	3.7	(1000)	0.07	109	90.0	(70)
Daun lompong	40	3.0	0.8	7.4	76	59	1.0	(2000)	0.08	31	87.2	(75)
Daun mangkokan	54	3.7	(0.3)	11.8	474	49	4.0	5450	0.06	83	82.0	(80)
Daun melindjo	99	5.0	1.3	21.3	219	82	4.2	10000	0.09	182	70.8	88
Daun ojong	22	1.0	0.1	5.3	21	44	(2.0)	(1000)	(0.08)	(150)	93.0	(65)
Daun pakis	35	4.0	(0.3)	6.4	42	172	1.3	1881	0	(30)	88.0	70
Daun papaja	79	8.0	2.0	11.9	353	63	0.8	18250	0.15	140	75.4	71
Daun pete tjina (daun lamtoro)	128	12.0	6.5	12.4	1500	(100)	2.5	17800	0.04	64	67.0	(40)
Daun singkong	73	6.8	1.2	13.0	165	54	2.0	11000	0.12	275	77.2	87
Daun singkong kuning	131	12.7	(1.2)	25.2	(165)	(54)	3.9	13000	0.21	220	58.0	87
Daun tales	71	4.1	2.1	12.3	302	47	8.3	10395	0.11	163	79.4	(80)

DJENIS	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat arang	Kalsium	Fosfor	Besi	Aktipiet Vit. A	Thiamin (Vit. B_1)	Ascorbic acid (Vit. C)	Air	b.j.d.d
		g	g	g	mg	mg	mg	I.U	mg	mg	g	%
Djamur kuping, segar	15	3.8	0.6	0.9	3	94	1.7	0	0.10	5	93.7	100
Djamur kuping, kering	128	16.0	0.9	64.0	51	223	6.7	0	0.11	(0)	14.9	100
Djantung pisang, segar	31	1.2	0.3	7.1	30	50	0.1	(170)	(0.05)	(10)	90.2	(25)
Djantung pisang, kering	218	9.6	1.2	69.3	276	425	0.9	170	0.04	0	15.3	(25)
Djotang	32	1.9	0.3	7.1	162	41	4.0	3718	0.03	20	89.0	(70)
Etjeng	18	1.0	0.2	3.8	80	45	3.7	(1000)	(0.08)	(50)	93.0	70
Gambas	18	0.8	0.2	4.1	19	33	2.4	0.2	4.9	54	90.0	70
Gendjer	33	1.7	0.2	7.7	62	33	1.8	195	0.41	31	67.3	69
Kangkung	29	3.0	0.3	5.4	73	50	2.5	6300	0.07	32	89.7	70
Katjang hiris (buah muda)	123	8.4	0.6	21.8	66	174	1.9	680	0.34	26	74.3	45
Katjang kapri	98	6.7	0.4	17.7	22	122	0.9	105	0.13	41	87.4	83
Katjang kapri (buah muda)	42	3.3	0.2	9.0	51	(85)	0.3	0	0.03	8	96.1	70
Katjang pandjang	44	2.7	0.3	7.8	49	347	(2.0)	(5000)	(0.08)	(50)	85.0	(80)
Katuk	59	4.8	1.0	11.0	204	83	1.0	440	0.20	49	86.8	(80)
Kelor	82	6.7	1.7	14.3	440	70	0.7	335	0.13	21	88.5	75
Kemangi	46	4.0	0.5	8.9	45	75	0.9	380	0.03	8	94.5	85
Kembang turi	44	1.8	0.6	9.6	23	29	2.7	10370	0.10	239	81.0	(40)

Ketimun	12	0.7	0.1	2.7	10	21	7.0	11300	0.21	220	75.0	(65)
Keluwih	35	2.9	0.2	5.8	63	37	0.3	595	0.24	19	90.4	96
Kol kembang	111	1.5	0.3	27.2	28	32	0.9	20	0.10	19	70.0	77
Kol merah	25	2.4	0.2	4.9	22	72	1.1	90	0.11	69	91.7	57
Kol putih	24	1.4	0.2	5.3	46	31	0.5	80	0.06	50	92.4	75
Koro krupuk, buah muda	125	8.3	0.7	22.1	17	12	2.7	80	0.11	31	67.2	68
Koro wedus, buah muda	38	3.0	0.3	7.9	56	47	1.1	870	0.09	17	88.0	(70)
Krokot	21	1.7	0.4	3.8	103	39	3.6	2550	0.03	25	93.0	80
Kutjai	45	2.2	0.3	10.3	52	50	1.1	40	0.11	17	86.3	52
Kutjai muda (lokio)	42	3.8	0.6	7.8	76	91	2.5	500	0.11	59	86.0	100
Labu air	17	0.6	0.2	3.8	12	18	0.6	70	0.04	10	95.0	80
Labu siam	26	0.6	0.1	6.7	14	25	0.5	20	0.02	18	92.3	83
Waluh	29	1.1	0.3	6.6	45	64	1.4	180	0.08	52	91.2	77
Leuntja	33	1.9	0.1	7.4	274	34	4.0	478	0.10	17	90.0	95
Lobak	19	0.9	0.1	4.2	35	26	0.6	10	0.03	32	94.1	(87)
Melindjo	66	5.0	0.7	13.3	163	75	2.8	(1000)	(0.10)	(100)	80.0	60
Nangka muda	51	2.0	0.4	11.3	45	29	0.5	25	0.07	9	85.4	80
Papaja muda	26	2.1	0.1	4.9	50	(16)	0.4	(50)	0.02	19	92.3	76
Pare (paria)	29	1.1	0.3	6.6	45	64	1.4	180	0.08	52	91.2	77
Petjay	23	1.8	0.3	4.5	179	39	6.9	3195	0.08	75	92.4	82
Prei	45	2.2	0.3	10.3	52	50	1.1	40	0.11	17	86.3	52

DJENIS	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat arang	Kalsium	Fosfor	Besi	Aktipiet Vit. A	Thiamin (Vit. B_1)	Ascorbic acid (Vit. C)	Air	b.j.d.d
		g	g	g	mg	mg	mg	I.U	mg	mg	g	%
Rabarber	32	0.5	0.1	5.4	40	30	0.5	0	0.05	10	93.0	80
Rebung	27	2.6	0.3	5.2	13	59	0.5	20	0.15	4	91.0	65
Sawi	22	2.3	0.3	4.0	220	38	2.9	6460	0.09	102	92.2	(87)
Selada air	17	1.7	0.3	3.0	182	(27)	2.5	2420	0.08	50	94.1	9
Seledri	20	1.0	0.1	4.6	50	40	1.0	130	0.03	11	93.0	63
Taoge katjang idjo	23	2.9	0.2	4.1	29	69	0.8	10	0.07	15	92.4	100
Taoge kedele	67	9.0	2.6	6.4	(50)	(65)	(1.0)	(110)	(0.23)	(15)	81.0	100
Taoge katjang tunggak	35	5.0	0.2	5.8	57	88	1.0	0	(0.07)	(15)	88.0	90
Tebu terubuk	25	4.6	0.4	3.0	(40)	(80)	2.0	0	(0.08)	(50)	91.0	(20)
Takokak	34	2.0	0.1	7.9	(50)	(30)	(2)	750	(0.08)	(80)	89.0	95
Terong	24	1.1	0.2	5.5	15	37	0.4	30	0.04	5	92.7	87
Terong belanda	48	1.5	0.3	11.3	13	24	0.8	0	0.04	17	85.9	73
Tespong	59	2.9	(0.3)	13.9	155	65	2.5	2500	0.05	21	81.0	(60)
Lombok merah besar	31	1.0	0.3	7.3	29	24	0.5	470	0.05	18	90.9	85
Lombok idjo besar	23	0.7	0.3	5.2	14	23	0.4	260	0.05	84	93.4	82
Lombok kering	311	15.9	6.2	61.8	160	370	2.3	576	(0.40)	50	10.0	(85)

Lombok rawit segar dengan bidji	103	4.7	2.4	19.9	45	85	2.5	11.050	0.24	70	71.2	85
Lombok rawit segar tanpa bidji	49	1.6	0.7	11.1	22	85	1.9	1200	0.07	125	85.9	(75)
Tomat matang	20	1.0	0.3	4.2	5	27	0.5	1500	0.06	40	94.0	95
Tomat muda	23	2.0	0.7	3.3	5	(27)	0.5	320	0.07	30	93.0	95
Tomat (sari)	15	1.0	0.2	3.5	7	15	0.4	600	0.05	10	94.0	100
Wortel	42	1.2	0.3	9.3	38	37	0.8	12000	0.06	6	88.2	88

7. BUAH-BUAHAN

DJENIS	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat arang	Kalsium	Fosfor	Besi	Aktipiet Vit. A	Thiamin (Vit. B_1)	Ascorbic acid (Vit. C)	Air	b.j.d.d
		g	g	g	mg	mg	mg	I.U	mg	mg	g	%
Adpokat	85	0.9	6.5	7.7	10	20	0.9	180	0.05	13	84.3	61
Appel	58	0.3	0.4	14.9	6	10	0.3	90	0.04	5	84.1	88
Arbei	37	0.8	0.5	8.3	28	27	0.8	60	0.03	60	89.9	96
Asam masak pohon	239	2.8	0.6	62.5	74	113	0.6	30	0.34	2	31.4	48
Belimbing	36	0.4	0.4	8.8	4	12	1.1	170	0.03	35	90.0	86
Buah mentega (bisbul)	39	0.7	(0.2)	9.7	43	17	0.8	55	0	33	89.0	(50)
Buah nona	101	1.7	0.6	25.2	27	20	0.8	0	0.08	22	71.5	58
Djambu bidji	49	0.9	(0.3)	12.2	14	28	1.1	25	0.02	87	86	82
Djambu bol	56	0.6	0.3	14.2	29	16	1.2	130	0.02	22	84.5	67
Djambu monjet	64	0.7	0.6	15.8	4	13	0.5	25	0.02	197	82.6	90
Djambu air	46	0.6	(0.2)	11.8	7.5	9	(1.1)	(0)	0	5	87.0	90
Djeruk bali	48	0.6	0.2	12.4	23	27	0.5	20	0.04	43	86.3	62
Djeruk delima	48	0.6	0.2	12.4	23	27	0.5	20	0.04	43	86.3	62

Djeruk keprok	44	0.8	0.3	10.9	(33)	(23)	(0.4)	(420)	0.07	31	87.3	71
Djeruk garut	44	0.8	0.3	10.9	(33)	(23)	(0.4)	(420)	0.07	31	87.3	71
Djeruk manis	45	0.9	0.2	11.2	33	23	0.4	(190)	0.08	49	87.2	72
Djeruk nipis	37	0.8	0.1	12.3	(40)	(22)	(0.6)	0	0.04	27	86.0	76
Djeruk sitrun besar	32	0.9	0.6	8.7	40	22	0.6	0	0.04	50	89.3	62
Duku	63	1.0	0.2	16.1	18	9	0.9	0	0.05	9	82.0	64
Durian	134	2.5	(3)	28.0	74	(44)	1.3	175	0.10	53	65.0	22
Batjang	98	1.4	(0.2)	25.4	21	15	0	1218	0.03	56	72.5	65
Gandaria (masak)	68	0.7	0.1	18.0	8.5	(20)	1.0	1020	0.03	111	80.8	70
Kedondong (masak)	41	1.0	0.1	10.3	15	22	2.8	233	0.08	30	88.0	58
Kemang	48	1.0	(0.2)	11.9	10	24	0	6	0.08	58	86.5	65
Kesemek (keledug)	78	0.8	0.4	20.0	6	26	0.3	2710	0.05	11	78.2	97
Kokosan	86	1.6	(0.2)	13.0	22	38	1.3	20	0.04	3	85.0	64
Langsat	56	1.9	0.2	14.3	17	24	1.1	0	0.07	3	84.1	64
Mangga gedong	44	0.7	(0.2)	11.2	13	(10)	(0.2)	16400	(0.08)	9	87.4	65
Mangga golek	63	0.5	(0.2)	16.7	14	(10)	0.7	3715	(0.08)	30	82.2	65
Mangga arumanis	46	0.4	(0.2)	11.9	15	9	0.2	1200	(0.08)	6	86.6	65
Mangga indramaju	72	0.8	(0.2)	18.7	13	(10)	1.9	2900	0.06	16	80.2	65
Mangga muda	59	0.5	0.4	15.1	12	11	0.4	85	0.06	65	83.7	73
Manggis	63	0.6	0.6	15.6	8	12	0.8	0	0.03	2	83.0	29

DJENIS	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat arang	Kalsium	Fosfor	Besi	Aktipiet Vit. A	Thiamin (Vit. B_1)	Ascorbic acid (Vit. C)	Air	b.j.d.d
		g	g	g	mg	mg	mg	I.U	mg	mg	g	%
Menteng	52	1.7	(0.2)	16.1	13	20	8.0	0	0	5	79.0	64
Nangka masak pohon	106	1.2	0.3	27.6	20	19	0.9	330	0.07	7	70.0	28
Nenas	52	0.4	0.2	13.7	16	11	0.3	130	0.08	24	85.3	53
Papaja	46	0.5	Ø	12.2	23	12	1.7	365	0.04	78	86.7	55
Pisang ambon	99	1.2	(0.2)	25.8	8	28	0.5	146	0.08	3	72.0	75
Pisang mas	127	1.4	(0.2)	33.6	7	25	0.8	79	0.09	2	64.2	75
Pisang radja	120	1.2	(0.2)	31.8	10	22	0.8	950	0.06	10	65.8	70
Pisang radja sereh	118	1.2	(0.2)	31.1	7	29	0.3	112	Ø	4	67.0	85
Rambutan	69	0.9	(0.1)	18.1	16	16	0.5	(0)	0	58	80.5	40
Salak	77	0.4	0	20.9	28	18	4.2	0	0.04	2	78.0	(50)
Sawo manila	92	0.5	1.1	22.4	25	12	1.,2	60	0.01	21	75.5	79
Semangka	28	0.5	0.2	6.9	7	12	0.2	590	0.05	6	92.1	46
Sirsak	65	1.0	0.3	16.3	14	27	6.0	10	0.07	20	81.7	68
Srikaja	101	1.7	0.6	25.2	27	20	0.8	0	0.08	22	71.5	58
Tjempedak (nangka tjina)	116	3.0	0.4	28.6	(20)	(30)	(1.5)	(200)	(0)	15	67.0	(30)

8. SUSU DAN HASIL²NJA

DJENIS	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat arang	Kalsium	Fosfor	Besi	Aktipiet Vit. A	Thiamin (Vit. B,)	Ascorbic acid (Vit. C)	Air	b.j.d.d
		g	g	g	mg	mg	mg	I.U	mg	mg	g	%
Kepala susu (cream)	204	2.6	20.0	4.0	97	77	0.1	830	0.03	1	72.5	100
Mentega	725	0.5	81.6	1.4	15	16	1.1	3300	0	0	16.5	100
Susu kambing	64	4.3	2.3	6.6	98	78	2.7	(125)	0.06	(1)	85.9	100
Susu kerbau	160	6.3	12.0	7.1	216	101	0.2	(80)	0.04	(1)	73.8	100
Susu sapi	61	3.2	3.5	4.3	143	60	1.7	(130)	0.03	(1)	88.3	100
Susu kental (bergula)	336	8.2	10.0	55.0	275	209	0.2	510	0.05	1	25.0	100
Susu kental (tak bergula)	138	7.0	7.9	9.9	243	195	0.2	400	0.05	1	73.7	100
Susu tak berkepala (skim)	36	3.5	0.1	5.1	123	97	0.1	0	0.04	1	90.5	100
Susu tumbuk (butter milk)	36	3.5	0.1	5.1	123	97	0.1	0	0.04	1	90.5	100
Tepung susu asam (untuk baji)	418	19.0	9.0	65.5	(800)	(600)	7.0	1000	1.00	30	2.5	100
Tepung susu (skim)	362	35.6	1.0	52.0	1300	1030	0.6	0.04	0.35	7	3.5	100
Tepung susu (whole)	507	24.6	30.0	36.2	904	694	0.6	1570	0.29	6	3.5	100
Kedju	326	22.8	20.3	13.1	777	338	1.5	(750)	0.01	(1)	38.5	100

9. LEMAK DAN MINJAK

DJENIS	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat arang	Kalsium	Fosfor	Besi	Aktipiet Vit. A	Thiamin (Vit. B_1)	Ascorbic acid (Vit. C)	Air	b.j.d.d
		g	g	g	mg	mg	mg	I.U	mg	mg	g	%
Lemak babi	902	0	100	0	0	0	0	0	0	0	0	100
Lemak sapi–												
Lemak kerbau	818	1.5	90	0	0	0	0	0	0	0	5	100
Margarine	720	0.6	81	0.4	20	16	0	2000	0	0	15-5	100
Minjak ikan	902	0	100	0	0	0	0	80000	0	0	0	100
Minjak katjang	902	0	100	0	0	0	0	0	0	0	0	100
Minjak kelapa	870	1	98	0	3	0	0	0	0	0	0	100
Minjak kelapa sawit	884	0	100	0	0	0	0	60000	0	0	0	100
Minjak widjen	902	0	100	0	0	0	0	0	0	0	0	100
Minjak zaitun	902	0	100	0	0	0	0	0	0	0	0	100

10. LAIN - LAIN

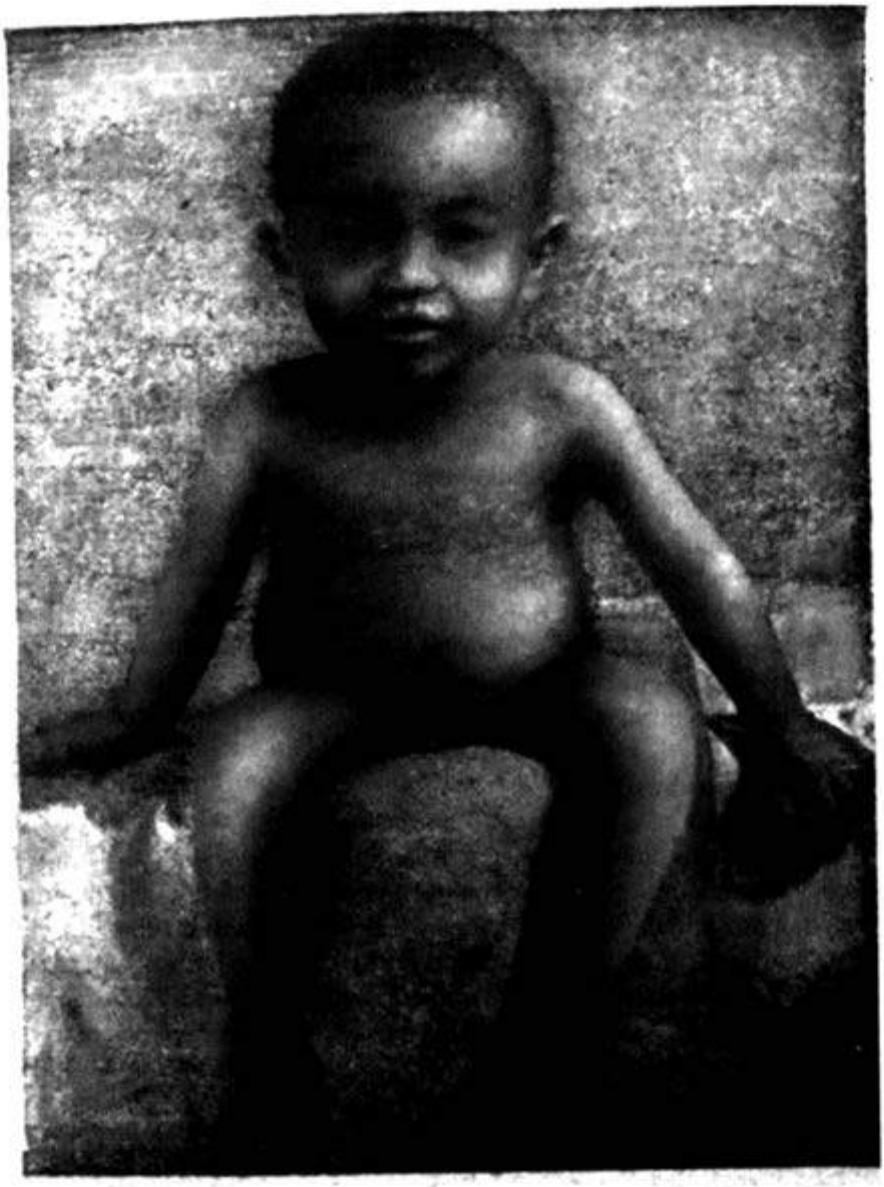
DJENIS	Kalori	Protein	Lemak	Hidrat arang	Kalsium	Fosfor	Besi	Aktipiet Vit. A	Thiamin (Vit. B_1)	Ascorbic acid (Vit. C)	Air	b.j.d.d
		g	g	g	mg	mg	mg	I.U	mg	mg	g	%
Agar²*	–	(0)	0.2	(0)	(400)	(125)	(5)	0	0	0	17.8	100
Gula aren	368	0	0	91.0	(73)	(33)	(3)	0	0	0	(9)	100
Gula djawa (gula kelapa)	386	3.0	10	76.0	(76)	(37)	(2.6)	0	0	0	(10)	100
Gula pasir	364	0	0	94.0	5	1	0.1	0	0	0	5.4	100
Gula tebu (belum dimurnikan)	356	0.4	0.5	90.6	51	44	4.2	0	0.02	0	7.4	100
Bubuk tjoklat	298	(8.0)	23.8	58.9	125	715	11.6	(30)	0.12	(0)	3.9	100
Setrup sirop	213	0	0	55.0	0	0	0	0	0	0	44.0	100

*) Agar² sama sekali tidak dapat ditjerna oleh tubuh manusia.



Anak umur 1 tahun menderita kwashiorkor karena kekurangan protein dalam makanannja.

(Gambar Lembaga Makanan Rakjat)



Setelah diberi makanan tjukup protein, mendjadi sembuh.

(Gambar Lembaga Makanan Rakjat)

MEMASAK MAKANAN

Disusun dari karangan-karangan

Nj. S. Iman Sudjahri dan Sunita Almatsier M. Sc.

Meskipun memasak makanan itu oleh beberapa orang dianggap pekerdjaan jang remeh, akan tetapi djika ditindjau lebih dalam lagi, memasak makanan merupakan suatu **seni**. Tidak semua orang dapat menghasilkan masakan jang sama dari sesuatu resep.

Kalau diantara para pemasak makanan itu ada jang mendjadi terkenal, maka ini adalah hasil dari usahanja untuk mempeladjari soal² sekitar memasak makanan itu dengan seksama dan teratur.

Dengan demikian timbul suatu pengetahuan tentang memasak jang djika dipeladjari dengan sungguh² akan dapat memberi ketenaran pada lain² orang jang mengikutinja.

Pekerdjaan memasak dapat dibagi² dalam 3 bagian, jaitu :

1. perentjanaan.
2. persiapan untuk memasak.
3. memasaknja sendiri.

1. Perentjanaan.

Untuk pekerdjaan apa sadja, perentjanaan itu perlu, lebih² untuk memasak makanan jang hasilnja dimakan pada waktu² tertentu dan baik dan buruknja tergantung pada factor² : **uang, waktu** dan **tenaga**.

Kita harus mengetahui lebih dahulu apa jang akan kita makan pada sesuatu hari. Biasanja kita makan nasi atau penggantinja sebagai makanan utama, disertai lauk-pauk, jang dapat terdiri dari satu matjam atau lebih, tergantung apakah hidangan itu untuk makanan se-hari² atau untuk pesta.

Sesudah makanan nasi dengan lauk sebagai **hidangan pokok**, kita makan buah sebagai **hidangan penutup**.

Hidangan jang akan dimakan namanja dalam bahasa asing **menu**. Karena nama ini sudah lazim dipakai dalam banjak bahasa, untuk mudahnja kami gunakan perkataan ini seterusnja.

Suatu menu dapat berbentuk demikian :

1. nasi.
2. sajur lodeh.

3. empal.
4. sambal terasi.
5. lalab.
6. pisang.

Nasi adalah **makanan utama.** Sajur lodeh, empal, sambal terasi dan lalab adalah lauk-pauk. Nasi dan lauk adalah **hidangan pokok.** Pisang adalah **hidangan penutup.**

Bergantung pada maksud, dan pada keuangan, menu dapat sederhana atau mewah. Menu jang dianggap mewah punja lauk-pauk jang terbentuk dari daging, ikan, telur, dsb.

Dalam menjusun menu kita harus memperhatikan factor² :

1. Waktu : **pagi, siang** atau **malam (sore).** Waktu untuk mempersiapkan makanan pagi adalah sedikit sekali, dari itu bentuknja menu djuga lebih sederhana daripada makanan siang.
2. Makanan se-hari² atau pesta. Menu untuk pesta punja hidangan² jang "mewah".
3. Banjaknja uang.
4. Banjaknja orang. Djika uang jang tersedia sama banjaknja, sedang orangnja jang memakan bertambah banjak, maka quantiteit diutamakan.
5. Hidangan² jang disuka keluarga.
6. Rasa dari masing² hidangan. Djangan bikin semua masakan berasa asam atau pedas.
7. Kombinasi rupa dan warna. Warna kuning dan merah akan menjegarkan pandangan dan menarik selera, dsb.
   Djangan semua hidangan berwarna tua, misalnja :
   1. brongkos.
   2. tempe goreng.
   3. pindang kluwak. dsb.
8. Sjarat-sjarat gizi.
   Makin sedikit uang jang tersedia, makin sukar untuk menjusun menu jang mengandung semua zat makanan, jang dibutuhkan oleh badan manusia.

Menjusun menu memerlukan pengetahuan tentang resep², pengetahuan tentang **bahan makanan**, pengalaman memasak dan pengetahuan tentang gizi.

Dalam menjusun menu harus pula diperhatikan waktu dan tenaga supaja masakan dapat diselesaikan tepat pada waktunja. Sendirian, ibu

tidak akan dapat menjiapkan masakan untuk suami dan anak², lebih² kalau banjak tamu jang akan datang.

Selain dari itu, pemakaian bahan makanan harus ekonomis. Sisa² makanan dapat dibuat masakan lain untuk esok harinja. Perbelandjaan disesuaikan dengan musim bahan makanan.

Makanan memegang peranan penting dalam memelihara kesehatan tubuh, tingkat kesehatan keluarga banjak tergantung pada kemahiran perentjana menu.

Tidak ada salahnja jika dapat pula dihidangkan makanan jang bernilai gizi tinggi pada pesta dan selamatan, sehingga dapat menambah kebutuhan gizi para tamu.

Lembaga Makanan Rakjat dari Departemen Kesehatan mengandjurkan ketjukupan gizi bagi orang Indonesia dari berbagai umur dan djenis. Ini dapat dipenuhi, djika menu dapat diatur seimbang.

Makanan hendaknja nikmat dan memberi kepuasan bagi mereka jang memakan. Perhatian terhadap makanan dapat bertambah djika makanan merupakan perpaduan baik antara warna, bentuk, rasa dan "konsistensi".

Makanan jang tidak menondjol rasanja, dapat didampingi dengan makanan jang berbumbu kuat. Opor jang berwarna putih diiringi sajur bajam jang berwarna hidjau ; atjar wortel jang berwarna kuning dengan buntjis jang berwarna hidjau, dan begitu seterusnja. Makanan djuga akan lebih menarik djika tersusun harmonis.

Sekali tempo supaja dibikin makanan jang belum dikenal oleh anggauta keluarga. Ini memberikan kesempatan untuk memperkenalkan makanan² baru, tetapi hendaknja djangan diambil lebih dari satu matjam tiap kali.

Supaja tidak mendjemukan, menu disusun berganti-ganti, baik menurut djenis bahan makanan maupun menurut tjara memasak. Hidangan jang sekaligus disusun untuk beberapa hari lebih menguntungkan ; beberapa bahan makanan dapat dibeli sekaligus, sedang variasi dapat lebih mudah diatur. Menu dapat disusun untuk satu minggu, atau 10 hari. Hidangan untuk seminggu lebih mudah mendjemukan, oleh karena makanan apa jang akan dihidangkan pada sesuatu hari dapat mudah diterka. Tidak demikian halnja dengan hidang untuk 10 hari.

Sebaiknja susunan hidangan djangan dibikin terlalu mengikat ; bilamana timbul keinginan terhadap sesuatu makanan, menu hendaknja dapat dirobah dan bergiliran dapat ditjantumkan makanan jang disuka oleh masing² anggauta keluarga.

Dibawah ini diberikan tjontoh² menu untuk siang dan malam jang tidak memerlukan banjak waktu :

A. Makan pagi :

1. a. nasi liwet.
   b. dadar telur.
   c. sambal goreng kering tempe (dari persediaan jang telah dibuat).
   d. sambal ketjap.
2. a. nasi liwet dengan sisa² lauk-pauk, misalnja :
   b. gudeg atau berongkos.
   c. sambal lombok goreng.
   d. lalap.
   e. kerupuk.
3. Nasi goreng jang dibuat dari sisa, abon, dadar dan lalab ketimun atau tomat. Nasi goreng dapat ditjampuri sisa² udang, daging, atau kepiting.
4. Grontol, jaitu djagung direbus dan dihidangkan dengan kelapa parut dan garam dengan atau tidak dengan gula pasir atau gula djawa jang dihaluskan.
5. Liwet ketan dengan kelapa parut dan kintja (sirop gula merah).
6. Djuadah bakar dimakan dengan atau tidak dengan dendeng atau tempe batjem.

Menu² tersebut dibuat dengan memperhitungkan waktu, tenaga dan keuangan. Mereka sederhana dalam membuatnja, tidak memerlukan banjak waktu dan tenaga, misalnja menu² no. 1 dan 2.

Menu² no. 4 dan 6 dalam pembuatanja memerlukan banjak waktu, tetapi makanan² tersebut dapat dibuat sehari sebelumnja.

B. Makan siang dan malam :

Disini menu² untuk makan siang dan untuk makan malam dimasukkan dalam satu uraian, kerena biasanja orang Indonesia itu memakan satu djenis makanan pada waktu siang dan malam.

Nasi dapat dibuat baru, tetapi lauk-pauknja untuk makan malam dapat terdiri dari sisa² makan siang. Kadang² lauk-pauk untuk makan malam banjaknja agak kurang dari lauk-pauk siang. Dalam kebiasaan Indonesia, makan siang paling diutamakan.

Orang² jang mampu, kadang² membuat menu tersendiri bagi

asam, laos, dan salam. Menurut tjita rasa, dapat ditambahkan : terasi, gula, dan sereh.

Masakan ini dapat kering atau basah. Meskipun sambal goreng ini berkuah, tetapi tidak sebanjak kuahnja sajur. Perbandingan isi dan kuah ada 1:1.

3. *Goreng-gorengan.*

Didalam menu Indonesia, goreng-gorengan merupakan sjarat mutlak. Disamping lauk-pauk jang berkuah, dibutuhkan masakan lain jang kering, jang mendetus dan jang mengeripik. Semua bahan makanan dapat digoreng. Penggorengan dapat dikerdjakan setjara langsung atau setelah diberi bumbu, diberi adonan tepung atau diolah lebih dahulu. Krupuk, emping, katjang dapat digoreng langsung dalam minjak panas. Tempe, tahu, ikan, udang, dll. dapat diberi bumbu. Katjang²an dan batjem diberi adonan tepung, sehingga mendjadi rempejek dan keripik. Perkedel kentang, tempe batjem dan dendeng adalah tjontoh² dimana bahan makanan diolah terlebih dahulu sebelum digoreng.

4. *Masakan daging, ajam, ikan, udang, kerang dan telur.*

Masakan ini lebih praktis djika diambil menurut bahan makanan daripada menurut tjara memasaknja, untuk menjusun menu.

Bahan² makanan ini dapat dimasak dengan ber-matjam² bumbu dan ber-matjam² technik memasak, sehingga dapat di-bagi² lagi demikian :

a. menurut bumbu :
   1. Bumbu rudjak daging.
   2. Bumbu rudjak ajam.
   3. Bumbu rudjak ikan.
   4. Bumbu rudjak telur.
   5. Bumbu rudjak udang, dsb.

b. Menurut bahanja :
   1. Terik daging.
   2. Opor daging.
   3. Rendang daging, dsb.

c. menurut tjara memasak.
   1. Sate daging.
   2. Pepes udang.
   3. Bakar ikan.
   4. Panggang ajam.

Penggolongan ini memungkinkan disusunja menu menurut bahan, menurut bumbu dan tjaranja memasak.

5. ***Masakan sajuran.***
Jang dimaksud dengan masakan sajuran adalah masakan jang dibuat dari sajuran sebagai bahan pokok, misalnja :
1. Lalab.
2. Seupan (kuluban dalam bahasa Djawa).
3. Urab atau gudangan.
4. Sajuran mentah atau masak dengan sematjam saus, misalnja :
   a. Petjel.
   b. Karedok.
   c. Gado².
   d. Rudjak petis.
5. Tumis.

6. ***Sambal²an.***
Sambal merupakan masakan jang paling sederhana, baik mengenai tjara membuat maupun mengenai bahannja, tetapi ia hampir tidak pernah ketinggalan dalam menu Indonesia. Sambal dapat mentah atau masak. Lalab atau seupan adalah teman baik bagi sambal.

7. ***Atjar.***
Atjar adalah masakan jang menambah nafsu makan, seperti sambal. Rasa utama adalah asam, jang disebabkan oleh tjuka. Bahannja dapat terdiri dari sajuran, dll. Memasaknja dapat mentah atau masak.

8. ***Djadjanan.***
Jang saja sebut djadjanan itu adalah masakan jang tidak dimakan dengan makanan utama. Djadjanan dimakan diantara waktu makan, misalnja beserta minum teh, kopi atau sirop. Rasanja dapat manis atau asin. Semua matjam bahan makanan dapat dipergunakan, semua tjara memasak dapat dilakukan.

9. ***Minuman.***
Dapur Indonesia mempunjai djuga banjak matjam² minuman, seperti tjendol, wedang ronde, wedang djahe, dsb.

10. ***Lain-lain.***
Ada masakan jang dapat dimakan tersendiri sebelum makan dan dapat djuga dipakai sebagai lauk-pauk, umpamanja : soto, bakmi, dsb.

Dengan pengetahuan tentang djenis ² masakan, pemilihan masakan untuk menjusun sesuatu menu mendjadi lebih mudah.

2. Persiapan memasak.

Setelah bahan makanan tersedia, maka dimulai dengan persiapan masak. Persiapan ini kadang² perlu diadakan lama sebelum memasak. Untuk masakan daging misalnja, hewan harus disembelih dahulu, kemudian dibersihkan sesudahnja disembelih. Djika tjara membersihkan ini salah, rasa dari daging itu dapat terpengaruh olehnja, misalnja pada waktu membersihkan isi perut ikan atau ajam, empedunja petjah, daging ikan atau ajam akan mendjadi pahit.

Tiap djenis bahan makanan mempunjai tjara menjiapkan sendiri². Selain dari itu perlu disiapkan djuga bumbu², alat-alat memasak, dsb.

3. Memasaknja sendiri.

Memasaknja sendiri terdiri dari ber-matjam² tjara misalnja : merebus, menjembam, menggoreng, menumis, dsb. Teknik-teknik ini dapat berlainan didaerah², misalnja di Sumatera kelapa dikukur, sedang di Djawa, kelapa diparut dsb.

TJONTOH MENU PEDOMAN 10 HARI
(Djawa)

	PAGI	SIANG	SORE
I.	Urap ubi + saus gula djawa. Teh/Kopi.	Nasi. Ungkep daging. Sajur lodeh. Pepaja .	Nasi Tempe goreng. Sajur lodeh.
II.	Kentang goreng. Teh/Kopi.	Nasi. Ikan bumbu bali. Sup sajuran. Pisang.	Nasi. Terik tempe. Tumis kangkung.
III.	Bubur katjang hidjau. Teh/Kopi.	Nasi. Ikan asin goreng. Sambal goreng kentang + tempe. Sajur asam. Pisang.	Nasi. Sambal goreng kentang + tempe. Tumis sawi.

IV.	Singkong goreng. Teh/Kopi.	Nasi. Sate bumbu katjang merah. Ikan pepesan. Sajur bobor ajam. Pepaja.	Nasi. Sambal goreng katjang merah. Tumis labu siam.
V.	Tales goreng. Teh/Kopi.	Nasi. Semur daging. Sajur lodeh + tempe tjabe hidjau. Sawo.	Nasi. Ikan teri goreng. Sajur lodeh tempe dan tjabe hidjau.
VI.	Bubur sagu. Teh/Kopi.	Nasi. Gado² lengkap (tempe + tahu + telur). Rambutan.	Nasi. Tahu goreng. Sup sajuran.
VII.	Urap singkong. Teh/Kopi.	Nasi. Sambal goreng udang. Sajur kare. Pisang.	Nasi. Terik tahu. Sajur kare.
VIII.	Kentang goreng. Teh/Kopi.	Nasi. Rempejek ikan teri. Sajur brongkos. Sambal tomat. Djambu.	Nasi. Tempe batjem. Sajur brongkos.
IX.	Bubur katjang hidjau. Teh/Kopi.	Nasi. Tahu ketoprak. Sajur bobor bajem. Pepaja.	Nasi. Sambal goreng kering + kentang + daging. Sajur bobor bajem.
X.	Kolak ubi. Teh/Kopi.	Nasi. Rempejek katjang tanah. Soto sajuran. Pisang.	Nasi. Semur daging. Soto sajuran.

Keterangan : nasi dapat diganti dengan nasi djagung, dsb.

TJONTOH MENU PEDOMAN 10 HARI (Sumatra)

	PAGI	SIANG	SORE
I.	Ubi rebus. Teh/Kopi.	Nasi. Palai bada. Gulai daun singkong. Pepaja.	Nasi. Tempe belado. Tumis kangkung.

II.	Tumbang singkong. Teh/Kopi.	Nasi. Telur + tahu belado. Gulai nangka + katjang pandjang. Pisang.	Nasi. Belado kering tempe + teri. Tumis batjem.
III.	Ongol² sagu. Teh/Kopi.	Nasi. Kalio daging + katjang. Sajur bening katuk + ojong. Pepaja.	Nasi. Ikan tjuka. Taotjo buntjis.
IV.	Urap singkong + gula djawa. Teh/Kopi.	Nasi. Sampadeh daging. Gulai manih, daun labu kuning. Pepaja.	Nasi. Belado teri + tempe. Gulai manih daun labu + labu kuning.
V.	Goreng ubi. Teh/Kopi.	Nasi. Dendeng + tempe belado. Tumis daun singkong. Pisang.	Nasi. Dendeng + tempe belado. Gulai katjang pandjang + terong.
VI.	Lapek singkong. Teh/Kopi.	Nasi. Gulai ikan + tahu. Tumis daun katjang pandjang. Sawo.	Nasi. Gulai ikan + tahu. Tumis bajam + taoge.
VII.	Bubur sago. Teh/Kopi.	Nasi. Palai bada + daun singkong. Tumis buntjis + tahu. Pepaja.	Nasi. Gulai manis telur. Tumis buntjis + tahu.
VIII.	Ketimun singkong. Teh/Kopi.	Nasi. Rendang daging + katjang kering. Tumis sawi + ebi. Pisang.	Nasi. Rendang daging + katjang kering. Gulai manis buntjis + kol.
IX.	Ubi rebus. Teh/Kopi.	Nasi. Belado teri + tempe. Gulai daun singkong.	Nasi. Tahu goreng. Petjal.
X.	Bubur sumsum. Teh/Kopi.	Nasi. Gulai ramas + telur. Pisang.	Nasi. Panggang ikan + saos ketjap. Gulai ramas.

Keterangan : nasi dapat diganti dengan nasi djagung, dlsb.

MENJUSUN MENU ATAS DASAR GIZI

oleh

Muchatob B. Sc.

Salah satu hal jang harus diketahui oleh para pemasak ialah pengaruh makan terhadap kesehatan. Makanan harus memberi zat² jang memenuhi kebutuhan tubuh. Makanan memberi energy jang menimbulkan tenaga untuk bekerdja, memberi protein untuk membentuk djaringan baru dan mengganti djaringan jang rusak, memberi vitamin dan garam sebagai pengatur pekerdjaan tubuh.

Oleh karena itu makanan harus diatur supaja tjukup memberi zat jang dibutuhkan tubuh, karena kekurangan zat ini dapat menjebabkan kelainan pada tubuh.

Makanan jang memberi energy adalah sumber² karbohidrat biasanja disebut djuga **makanan utama,** seperti beras, djagung, sagu, singkong, dsb. Karbohidrat dalam tubuh dibakar mendjadi panas (tenaga). Tiap gram karbohidrat menghasilkan 4 kalori. Tenaga djuga dapat diperoleh dari pembakaran lemak. Tiap gram lemak menghasilkan 9 kalori. Lemak dalam tubuh disimpan dibawah djaringan kulit, sebagai pelindung terhadap dingin dari luar dan djuga sebagai tjadangan atau simpanan tenaga. Disamping itu lemak berguna sebagai pelarut vitamin A, D, E dan K.

Protein diperoleh dari daging, ikan, tempe, tahu, ontjom dsb. Kekurangan protein pada anak² menjebabkan pertumbuhan badan terlambat, kurang semangat, atjuh tak atjuh, rambut tidak litjin. Pada orang dewasa menjebabkan kurang kemauan bekerdja, lekas marah. Bila kekurangan protein di sertai dengan kekurangan kalori jang berlangsung lama, mendjadikan bengkak lapar pada orang dewasa. Pada anak² timbul **kwashiokor** atau **meramus.** Protein dapat pula menghasilkan tenaga. Tiap gram 4 kalori.

Garam dari kalsium, phospor dan besi banjak diperoleh dari lauk-pauk, sajuran dan buah²an. Kekurangan kalsium dan phospor dapat menjebabkan pertumbuhan tulang tidak sempurna. Sedang kekurangan zat besi dapat menjebabkan kurang darah.

Vitamin A banjak diperoleh dari lauk-pauk hewani segar, seperti daging, hati, gindjal. Disamping itu vitamin ini banjak diperoleh pula

dari sajuran dan buah²an. Terutama sajuran jang berwarna kuning seperti wortel, dsb.

Didalam sajuran dan buah²an terdapat zat jang menimbulkan vitamin A, jaitu provitamin dari vitamin A disebut djuga karotin. Dalam tubuh, karotin ini diubah mendjadi vitamin A. Untuk dapat menjerap karotin dibutuhkan lemak. Oleh karena itu, sajuran ditjampur lemak itu baik sekali, seperti gado², petjel, dsb, dimana sajuran dihidangkan bersama saus katjang jang banjak lemaknja. Kekurangan vitamin A menjebabkan **rabun sendja** atau **kokotokeun.** Penderita penjakit ini tidak dapat melihat djelas pada waktu hari mulai mendjadi gelap. Penjakit ini paling banjak terdapat pada anak. Kekurangan vitamin ini menimbulkan kelainan pada selaput lendir, kelainan pada kelendjar² seperti kelendjar air mata. Kulit mendjadi keras, kemudian kelendjar air mata berkurang faalnja, sehingga pada selaput bening mata timbul koreng, achirnja mendjadi buta.

Vitamin B1, thiamin lebih banjak terdapat pada cerealia dan bidji²an, seperti beras tumbuk dan beras setengah giling. Pembakaran karbohidrat mendjadi tenaga memerlukan vitamin B1. Kekurangan vitamin B1 menjebabkan pembakaran tidak sempurna.

Pembakaran jang tidak sempurna dapat menghasilkan asam didalam otot² jang bertindak sebagai ratjun. Ratjun ini dalam djumlah sedikit menjebabkan keluhan² kurang napsu kerdja, mudah lelah, perasaan tidak senang dll., dalam djumlah banjak mendjebabkan beri².

Rasa malas, otot dan sendi terasa njeri, gusi membengkak berwarna merah karena pendarahan, disebabkan karena kekurangan vitamin C. Vitamin ini banjak didapat pada sajuran dan buah²an seperti daun singkong, daun pepaja, tomat, djambu bidji, dsb.

Kebutuhan makanan.

Sering didjumpai anggapan bahwa makan itu asal kenjang sadja. Nasi atau penggantinja ditelan se-banjak²nja. Sedang lauk-pauk dan sajuran hanja digunakan sebagai pendorong. Ini menjebabkan makanan jang ditelan itu tidak seimbang, artinja zat makanan ada jang didalam keadaan berlebihan, dan ada pula jang kurang. Menu jang disusun dengan seksama, seimbang banjaknja, menarik dalam rupa dan enak rasanja akan menghasilkan keluarga jang sehat. Menu harus tjukup memberi **kalori, protein, vitamin,** dan **mineral.** Kebutuhan akan zat² tersebut dipengaruhi oleh beberapa keadaan ; seperti **kelamin, umur, matjamnja pekerdjaan, suhu, berat**

badan, dsb. Kebutuhan kalori dipengaruhi oleh **aktivitas** dan **pekerdjaan**. Remadja putra banjak membutuhkan kalori berhubung dengan aktivitasnja. Begitupula pekerdjaan berat. Kebutuhan protein tergantung dari berat badan dan umur. Untuk orang dewasa 1 gr tiap kg berat badan, remadja 1½ gram tiap berat badan, anak² ketjuali 2–3 gram tiap kg berat badan.

Tjontoh :

Suatu keluarga terdiri dari 5 anggauta jaitu :

1. Ajah, umur 30 tahun
2. Ibu, sedang hamil 5 bulan
3. Anak, laki² umur 6 tahun
4. Anak, perempuan umur 3 tahun

Zat² makanan jang dibutuhkan :

	kalori	protein	vit. A	vit. B1	vit. C
		(g)	i.u.	mg	mg
ajah	2600	55	3900	1.3	30
ibu	2100	60	6300	1.1	70
anak laki²	1600	41	1500	0.8	3 0
anak perempuan	1200	32	1500	0.7	30
Djumlah	7500	188	13200	3.9	160

Zat² makanan tsb, dapat diperoleh dari bahan² makanan :

	beras	ubi	daging	tempe	sajur	buah²an
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
ajah	450	150	50	50	150	100
ibu	500	150	75	75	150	100
anak laki²	200	150	50	75	150	100
anak perempuan	150	–	50	50	150	100
Djumlah	1.300	450	225	250	600	400

Bahan² makanan tsb. dapat dimasak menurut keinginan ibu dengan mempergunakan resep² jang ada didalam buku ini dari halaman 171 s/d 1071. Selandjutnja : Sebagai pedoman menjusun menu jang seimbang, ibu² dipersilahkan melihat tabel I dan II dari Lembaga Makanan Rakjat.

TABEL I. DAFTAR DJUMLAH MAKAN SEHARI JANG DIANDJURKAN UNTUK BERBAGAI GOLONGAN UMUR DAN DJENIS

Golongan	1b = 50 gram beras (¾ gelas nasi). 1 u = 150 gram ubi (1 buah sedang).	1d = 25 gram daging (1 potong). 1 t = 25 gram tempe (1 potong).	1 s = 150 gram sajur (1 gelas). 1 p = 100 gram pepaja (1 potong).
Laki² 55 kg. kerdja sedang			
20 – 40 th.	9 b + 1 u	2 d + 2 t	1 s 1 p
40 – 60 th.	8 b + 1 u	2 d + 3 t	1 s 1 p
60 th. keatas	6 b + 1 u	3 d + 4 t	1 s 1 p
Perempuan 45 kg. kerdja sedang			
20 – 40 th.	7 b + 1 u	2 d + 2 t	1 s 1 p
40 – 60 th.	6 b + 1 u	2 d + 3 t	1 s 1 p
60 th. keatas	4 b + 1 u	3 d + 4 t	1 s 1 p
Hamil 20 minggu terahir	10 b + 1 u	3 d + 4 t	1 s 1 p
Meneteki	10 b + 1 u	6 d + 6 t	1 s 1 p
Laki² remadja.			
13 – 15 th.	10 b + 1 u	3 d + 3 t	1 s 1 p
16 – 19 th.	11 b + 1 u	3 d + 4 t	1 s 1 p
Perempuan remadja			
13 – 15 th.	8 b + 1 u	3 d + 3 t	1 s 1 p
16 – 19 th.	6 b + 1 u	3 d + 4 t	1 s 1 p
Anak-anak.			
1 – 3 th.	3 b	2 d + 2 t	1 s 1 p
4 – 6 th.	4 b + 1 u	2 d + 3 t	1 s 1 p
7 – 9 th.	6 b + 1 u	2 d + 3 t	1 s 1 p
10 – 12 th.	8 b + 1 u	2 d + 4 t	1 s 1 p

Keterangan : 1. Menu orang dewasa/remadja ditambah 40 g gula (5 sdm dan 25 g minjak (3 sdm).
Menu anak :
1 – 6 th. ditambah 30 g gula (4 sdm dan 25 g minjak (3 sdm).
7 – 12 th. ditambah 40 g gula (5 sdm dan 35 g minjak (4 sdm).
2. Menu anak² ditambah 1 gelas susu.

TABEL II. KETJUKUPAN ZAT MAKANAN JANG DIANDJURKAN UNTUK BERBAGAI GOLONGAN

	Kalori.	Protein. (g)	Kalsium. (g)	Besi. (mg)	Vit.A. (i.u.)	Vit.B1. (mg)	Vit.C (mg)
Laki² 55 kg. bekerdja sedang							
20 – 40 th.	2600	55	0,6	8	3900	1,3	30
40 – 60 th.	2400	55	0,6	8	3900	1,2	30
60 th. keatas	1700	55	0,6	8	3900	0,9	30
Wanita 45 kg. bekerdja sedang							
20 – 40 th.	1800	45	0,6	9	3800	0,9	30
40 – 60 th.	1700	45	0,6	9	3800	0,9	30
60 th. keatas	1400	45	0,6	9	3800	0,7	30
Hamil 20 minggu							
Terahir	2100	60	1,2	12	6300	1,1	70
Meneteki	2600	85	1,6	12	4600	1,3	50
Remadja putra.							
13 – 15 th.	2800	69	1,1	12	3900	1,4	30
16 – 19 th.	3000	74	1,1	12	3900	1,4	30
Remadja putri							
13 – 15 th.	2400	63	1,0	12	3800	1,2	30
16 – 17 th.	1900	56	1,0	12	3800	1,0	30
Anak-anak.							
1 – 3 th.	1200	32	0,8	5	1500	0,7	30
4 – 6 th.	1600	41	0,8	5	1500	0,8	30
7 – 9 th.	1900	48	1,8	8	2700	1,0	30
10 – 12 th.	2300	57	1,0	6			30

ISTILAH² MEMASAK

oleh

Surjati

Dalam memasak sering kita mendjumpai beberapa kata² istilah, jang menundjukkan bagaimana suatu masakan dibuat atau jang menundjukkan golongan² dari sesuatu masakan.

A. Istilah² jang menundjukkan bagaimana dibuat.

Istilah² ini perlu untuk diketahui, agar kita tidak membuat kesalahan² dalam membuat sesuatu masakan setelah kita membatja resep. Memasak adalah membuat masak bahan² makanan sehingga mendjadi suatu hidangan. Dari bahan makanan mendjadi hidangan dilalui beberapa proces pembuatan jang punja nama² tersendiri.

Diangin-anginkan.

Membuat kering bahan makanan dengan pertolongan angin, tidak langsung kena matahari, supaja rasa dan warna tidak mendjadi rusak.

Diaduk.

Suatu tjara untuk mempersatukan bahan² makanan dalam tempat. Maksudnja supaja bahan² itu tertjampur baik atau supaja mendjadi halus.

Diasap.

Membuat bahan makanan terbalut dengan zat asap. Tjaranja dengan di-gantung²kan dalam suatu ruangan jang penuh asap dari pembakaran kaju atau serabut kelapa.

Dibakar.

Membuat masak bahan makanan didalam bara. Sangat baik untuk bahan makanan jang berkulit, karena tidak mudah gosong. Dapat djuga dilakukan dalam alat pembakaran.

Dibesta.

Melapisi bahan makanan dengan gula, sesudah digoreng atau dipanggang. Pada umumnja jang dibesta ialah goreng-gorengan, seperti:

keripik singkong, keripik pisang, katjang tanah jang sudah digoreng dsb. Gula dilarutkan dalam sedikit air, kemudian dimasak. Djika sudah kental (berambut) bahan tersebut dimasukkan. Apinja ketjil.

Dibelah.

Mengiris bahan makanan setjara memandjang. Dilakukan dengan pisau. Tidak perlu halus sekali.

Didjemur.

Membuat kering bahan makanan dalam sinar matahari. Dilakukan pada bahan makanan jang akan disimpan lama atau jang akan dimasak kering. Djuga kue² jang harus dikembangkan lebih dahulu.

Difilir.

Mengambil daging dari ikan sedemikian rupa, sehingga terlepas dari durinja. Ikan dibersihkan dari sisik dan isi perutnja, ditjutji, kemudian pada kedua sisinja diberi goresan memandjang dengan pisau.

Digoreng.

Membuat masakan bahan makanan dalam minjak, mentega, margarin atau gadjih jang panas.

Digelasir.

Memberi lapisan jang berkilat pada masakan umpamanja :

a. Menggelasir **tar** dengan adonan air, putihnja telur dan gula.
b. Menggelasir **ikan** atau daging dengan kuah kental, jang dituangkan diatas masakan.

Dikikis.

Menghilangkan kulit jang tipis dengan punggung pisau. Umpamanja pada wortel atau kentang.

Dikotjok.

Memasukkan udara kedalam adonan. Untuk keperluan ini dipergunakan tempat jang punja permukaan luas dengan pengotjok telur atau garpu.

Dikukus.

Membuat masak bahan makanan dalam uap air. Alatnja **risopan**, **soblukan**, atau **dandang**. Bahanja ditaruh didalam kukusan, supaja

menggantung didalam uap. Air bawah kukusan didihkan untuk menghasilkan uap.

Dimarinir.

Membiarkan daging, ikan atau sajuran didalam marinade, jaitu tjampuran dari **anggur, air djeruk, tjuka** dan **bumbu-bumbu** seperti garam, lada, bawang, merah, bunga pala, tjengkeh, dsb.

Maksudnja supaja bahan² tersebut mendjadi sedap, lunak dan tak lekas rusak.

Dimemarkan.

Dikerdjakan dengan djalan me-mukul², tidak sampai hantjur.

Diongklok.

Meng-gontjang²kan didalam pantji, bahan makanan jang telah masak dan tak berair lagi. Apinja ketjil. Maksudnja supaja sebelah luar mendjadi lunak, umpamanja : kentang, ubi, dlsb.

Dipanir.

Memberi lapisan tepung pada masakan sebelum digoreng. Bahan panir terdiri dari tepung roti kering, tepung biscuit atau tepung djagung. Bahan digulung-gulungkan dahulu dalam telur, kemudian dalam tepung panir.

Dipanggang.

Membuat masak bahan makanan langsung diatas api, bara kaju atau arang. Tidak boleh gosong. Untuk memudahkan membolak-balik bahan diberi tusukan atau ditaruh diantara panggangan dari kawat.

Dipan.

Membuat masak bahan makanan dalam alat pembakaran (oven). Sumber panas dapat ditaruh diatas dan dibawah oven. Adonan dimasukkan suatu lojang jang telah dilumuri dengan margarine bagi **adonan pasir**, atau dilumuri dengan air bagi **adonan lembaran.**

Diposir.

Memasak dalam air jang panas dengan didjaga djangan sampai berubah bentuknja. Biasanja dikerdjakan pada telur. Supaja telur lekas membeku, airnja diberi tjuka sedikit.

Diradjang.
Mengiris bahan atau bumbu² sampai mendjadi tipis.

Diratjik.
Mendjusun dan menjiapkan bahan untuk sesuatu keperluan memasak.

Direbus.
Membuat masak bahan makanan dalam air mendidih.

Direndang. (disangrai, disangan)
Memasak bahan makanan dalam wadjan dengan tak memakai minjak goreng.

Disajat.
Membuat bahan makanan mendjadi tipis² dengan pisau. Menjajat biasanja dilakukan pada daging menurut arah seratnja.

Disetup.
Dilakukan pada :

a. Daging, untuk melunakkan. Setelah daging digoreng, dibiarkan mendidih diatas api ketjil sambil ditutup.
b. Sajuran, setelah direbus, sisa air dituang ; pantji diletakkan lagi diatas api supaja sajuran tak begitu berair, lebih sedap bila ditambah bumbu.
c. Buah²an, seperti sajuran, tetapi air perebusnja terdiri dari air gula jang dapat diberi kaju manis, dsb. Air perebus jang hanja sedikit ini, achirnja dikentalkan dengan tepung maizena.

Disembam.
Membuat masak bahan makanan dalam abu panas. Dilakukan pada bahan makanan jang masih berkulit, misalnja kentang, pisang, ubi.

Disungkup atau disemur.
Membuat masak makanan dengan margarine, lemak atau mentega dengan diberi sedikit air. Dapat dilakukan pada matjam² sajuran dan daging. Api ketjil.

Ditim.
Memasak bahan makanan dalam tempat jang dipanaskan oleh air jang mendidih (waterbad). Bahan tak langsung kena sumber panas.

Alatnja **pantji tim**, jang terdiri dari dua bahan pantji, jang satu lebih ketjil sehingga dapat dimasukkan dalam jang lain.

Ditjentjam.
Melarutkan zat² harum dalam air jang panas. Misalnja membuat kaldu.

Ditjintjang.
Membuat bahan makanan menjadi halus dengan pisau tjintjang.

Ditumis.
Membuat laju atau setengah masak dengan sedikit minjak goreng atau margarin.

Diurap.
Mentjampur bahan makanan dengan sambal kelapa.

B. Istilah² jang menundjukkan golongan dari sesuatu makanan.

Ada beberapa golongan masakan jang punja nama tertentu. Nama ini sering diiringi oleh namanja bahan baku dari masakan tersebut, umpamanja : atjar bawang putih, bubur katjang idjo, bebotok tempe, dll.

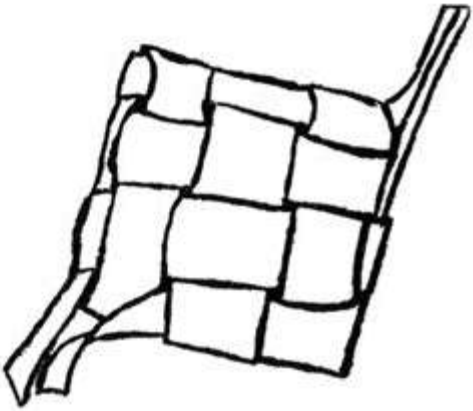
Aron.
Beras setengah masak jang direndam dalam air panas selama 5 menit.

Atjar.
Suatu golongan masakan jang rasanja asam segar karena tjuka jang dibubuhkannja. Sebagai bahan pokok dapat dipakai buah²an muda, bawang putih, bawang merah, dll.

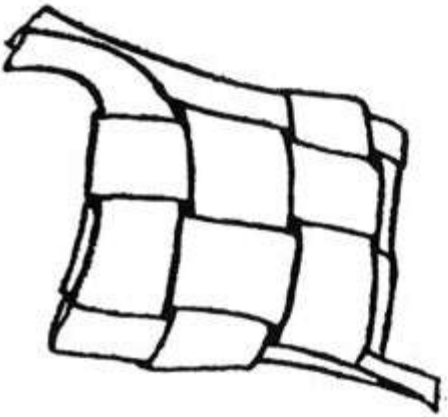
Bebotok.
Masakan jang ditum dalam daun pisang, dan kemudian dikukus.

Bubur.
Masakan dari padi²an dan katjang² jang lembek, karena bahan tjair jang banjak. Perbandingan antara bahan baku dengan bahan tjair 1:4

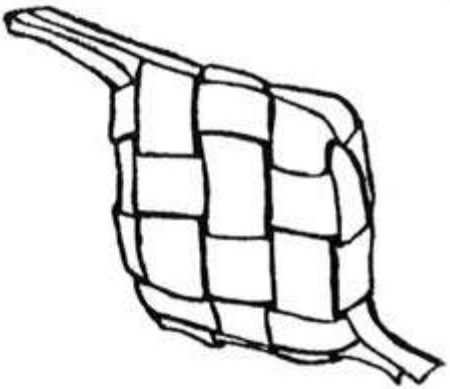
Dadar.
Bentuk makanan jang tipis dan bulat. Dapat dibuat dari telur, tepung terigu atau parudan singkong.



Ketupat kentus

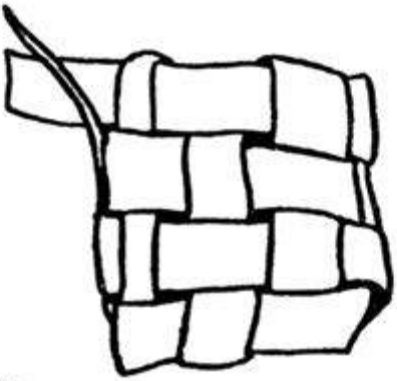


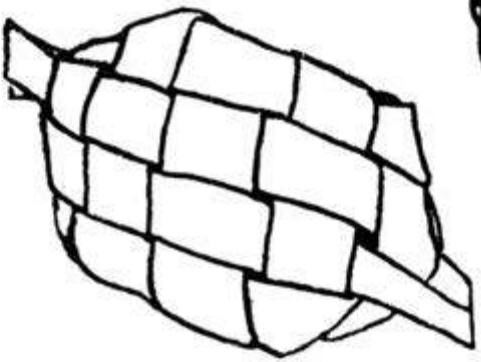
Ketupat kodok.



Ketupat sinta

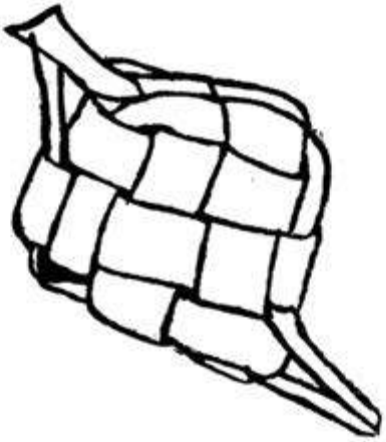
Ketupat kepet

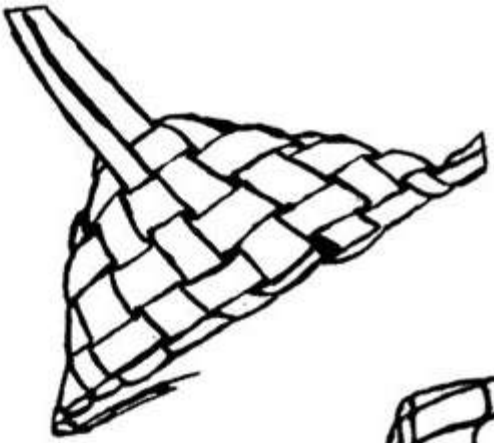




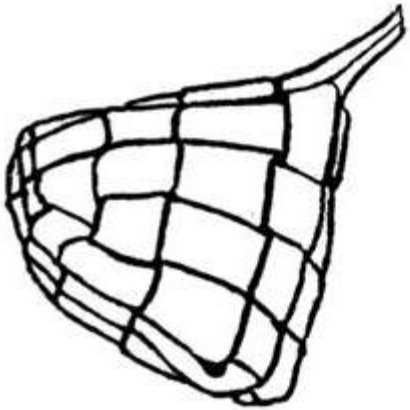
Ketupat tjibek.

Ketupat bawangan.





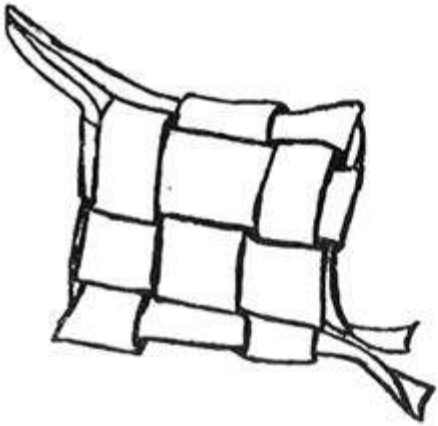
Ketupat djago.



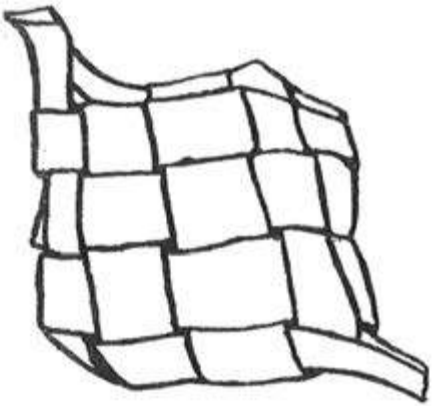
Kupat tumpeng



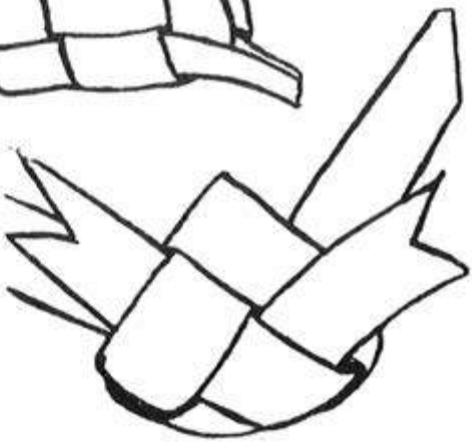
Ketupat bata.



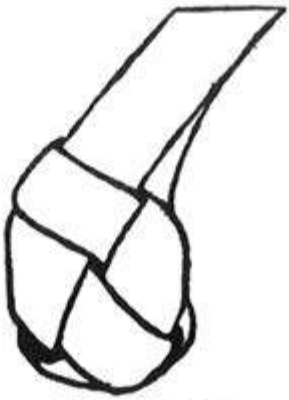
Ketupat debleng.



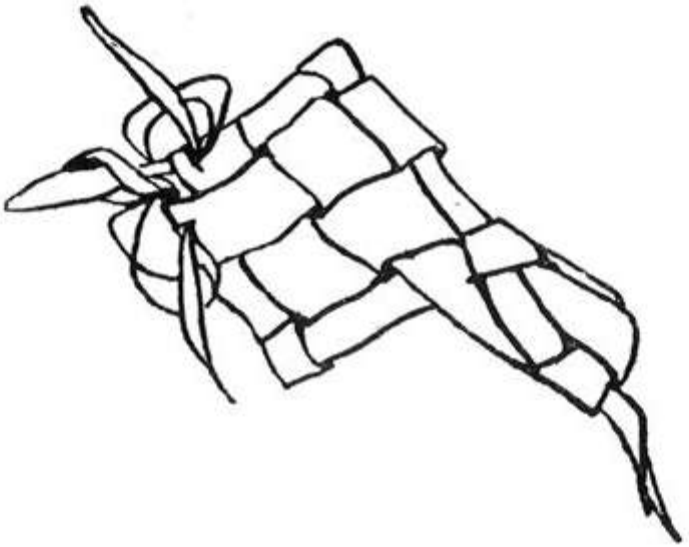
Ketupat panggang.



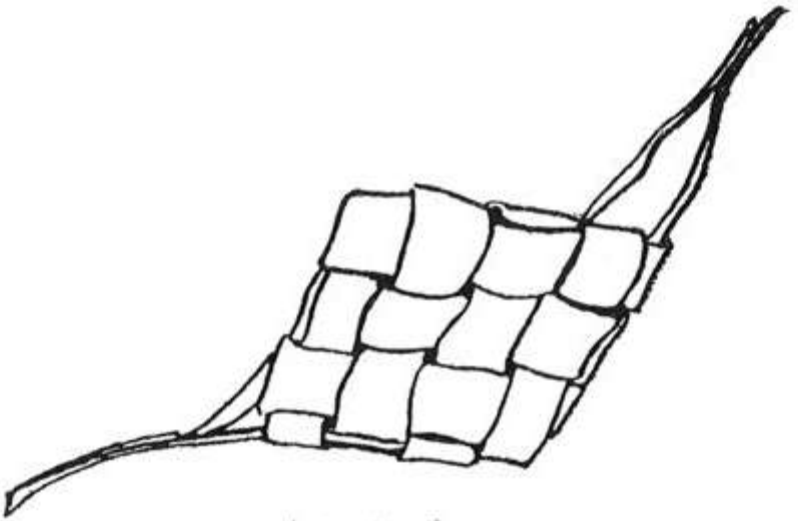
Ketupat sidalungguh.



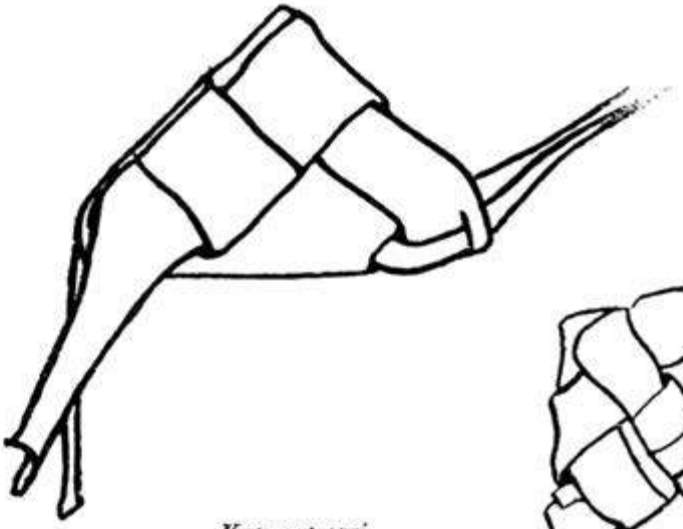
Ketupat belek.



Ketupat [illegible]



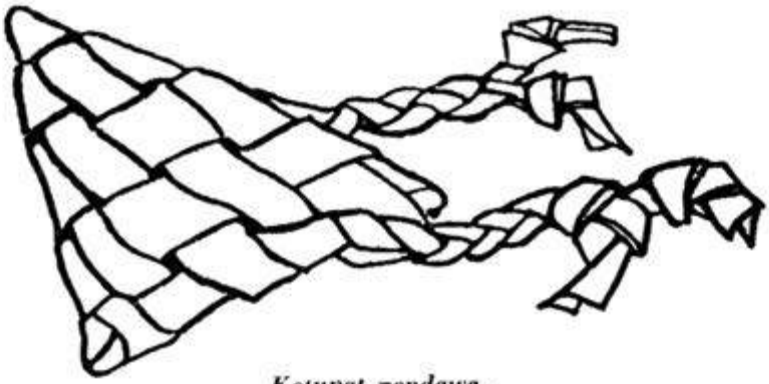
Ketupat nasi



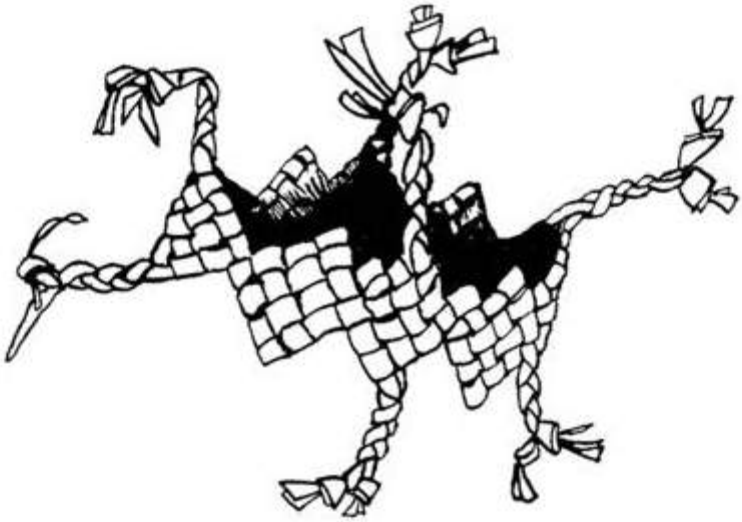
Ketupat sari.



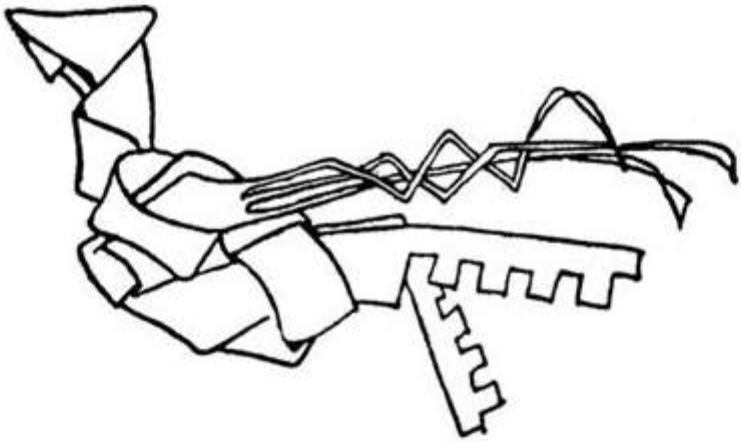
Ketupat geleng.



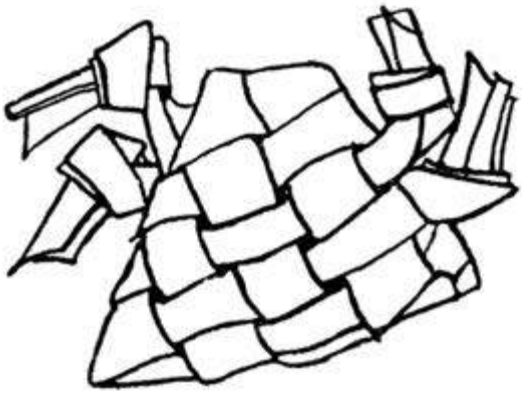
Ketupat pendawa.



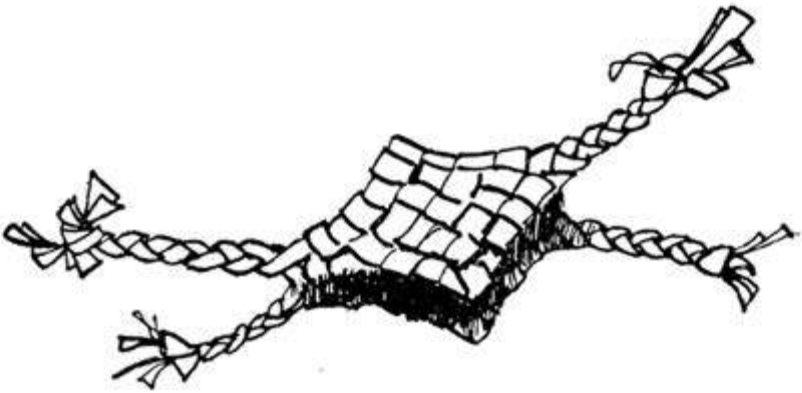
Ketupat tjakra.



Ketupat gelatik.



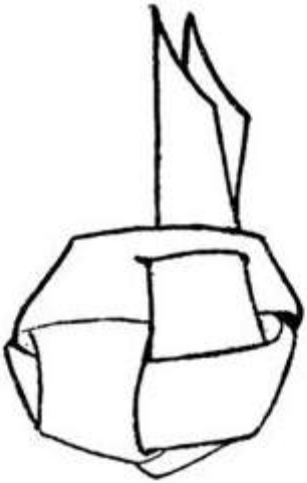
Ketupat tumbeng.



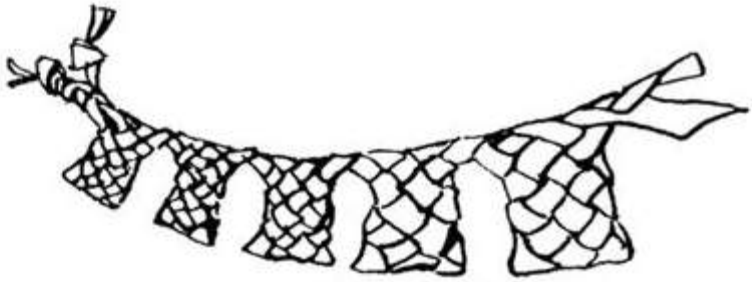
Ketupat pengambean.



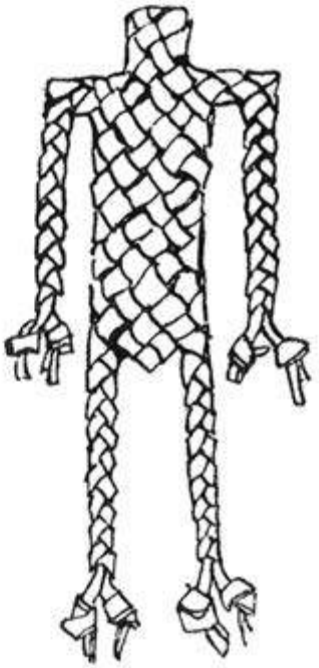
Ketupat bagia.



Ketupat gatep.

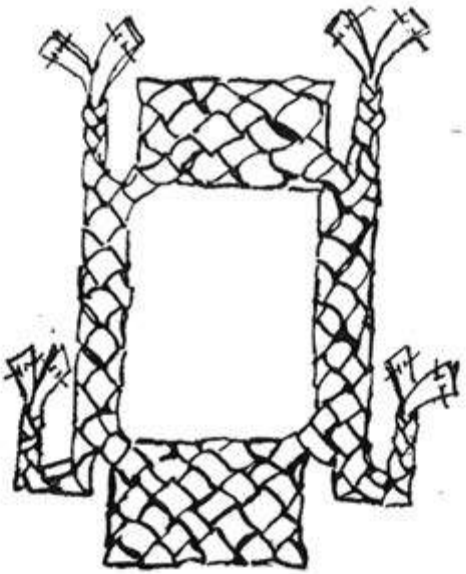


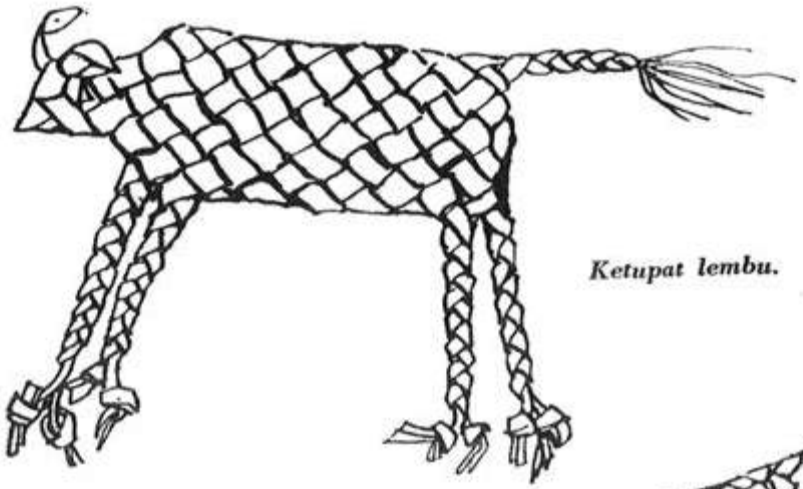
Ketupat gender.



Ketupat lawe.

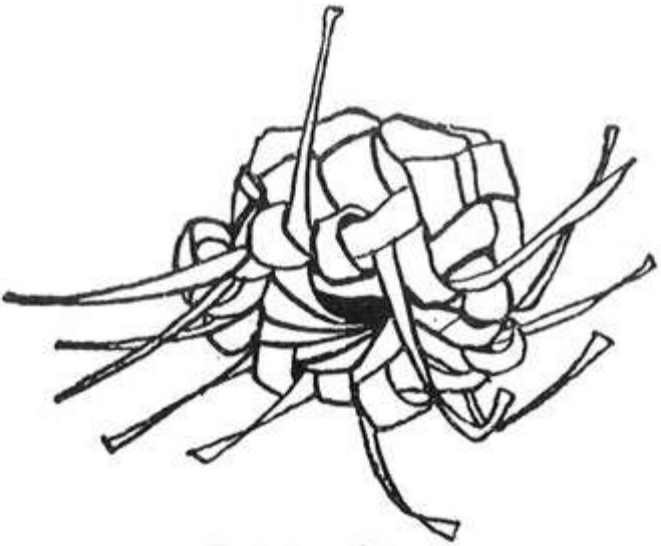
Ketupat lawangan





Ketupat lembu.

Ketupat terampang.



Ketupat gandu.

Dodol.
Bahan jang manis rasanja, lembut dan padat. Bahan baku tepung dan buah²an.

Gulai.
Hidangan berkuah memakai santan jang bumbunja ditumis lebih dahulu. Di Sumatera gulai berarti sajur.

Kaldu.
Air rebusan dari daging atau ikan. Untuk mendapatkan kaldu jang harum, diberi bumbu.

Ketupat.
Terbuat dari beras jang dimasukkan dalam anjaman daun kelapa. Banjak bentuk dan namanja.

Kolak.
Suatu masakan jang terdiri dari santan manis dan isi. Matjamnja isi akan menundjukkan djenisnja kolak.

Lapis.
Dibuat dari tepung beras, santan dan gula. Dimasak selapis demi selapis dengan djalan dikukus dalam lojang.

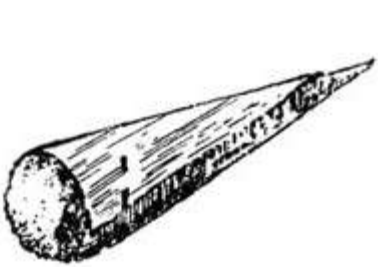
Lepet.
Masakan dari beras ketan dengan katjang tolo dan kelapa. Memasaknja dibungkus dengan daun kelapa.

Lontong.
Terbuat dari beras atau djagung. Dimasukkan tabung dari daun pisang lalu direbus.

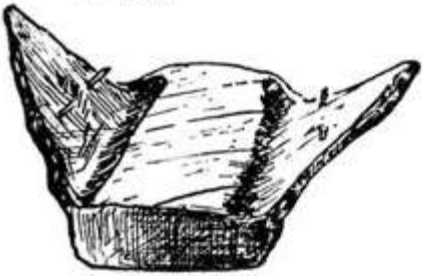
Moes.
Buah²an atau sajuran jang dihaluskan. Dapat dihidangkan begitu sadja atau ditambah rasanja.

Pepesan.
Makanan jang digoreng terbikin dari daging, tahu dan kentang jang dihaluskan dan diberi bentuk bunder.

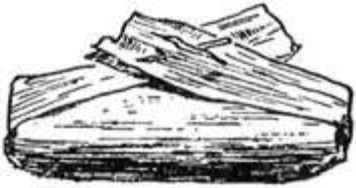
BUNGKUSAN UNTUK



pasung



lemper



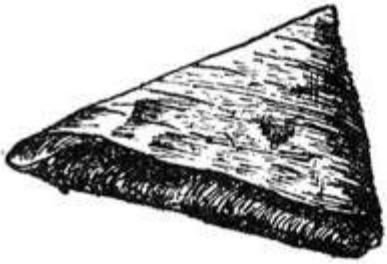
lemper sabuk



Lontong



tepo



sumpil

Pindang.
Masakan berkuah jang hampir serupa dengan sajur. Sebagai penambah warna, dipakai kunjit atau keluwak. Isi berbanding dengan tjairan sebagai 1 : 2.

Rutjuh.
Minuman manis dan berkuah. Tidak dimasak. Umumnja dibuat dari kelapa muda, tape atau nangka belanda.

Rudjak.
Hidangan dari matjam² buah mentah atau setengah masak jang di-iris² atau diparut kasar, dimakan dengan sambal.

Sajur.
Masakan jang berkuah, dimakan dengan atau tidak dengan nasi. Bandingan antara isi dan kuah adalah 1 : 2.

Sambal.
Hidangan dari lombok jang tertumbuk halus. Dihidangkan mentah atau masak, kadang² dilengkapi dengan lalap.

Sambal goreng.
Masakan jang pedas rasanja, karena lombok jang agak banjak, pakai kuah atau tidak sama sekali. Sambal goreng jang basah dibikin dengan diberi santan.

Sate.
Masakan dengan bahan baku jang ditusuk dan dibakar. Dihidangkan dengan sambal ketjap atau sambal katjang.

Setup.
Buah²an jang dimasak dalam air gula, atau sajur²an jang diberi margarine atau mentega.

Selada.
Suatu hidangan jang segar rasanja. Dapat dibuat dari sajuran² atau buah²an, jang di-potong² dan kemudian diberi saos.

Soto.
Hidangan berkuah dengan bahan baku daging. Dapat ditjampurkan padanja soun, keripik kentang, taoge dsb. Kuah dapat bersantan atau tidak.



terpelang



pintjuk



sudi



takir



bungkusan bongko Bali



pindjung



bungkusan kueh pisang



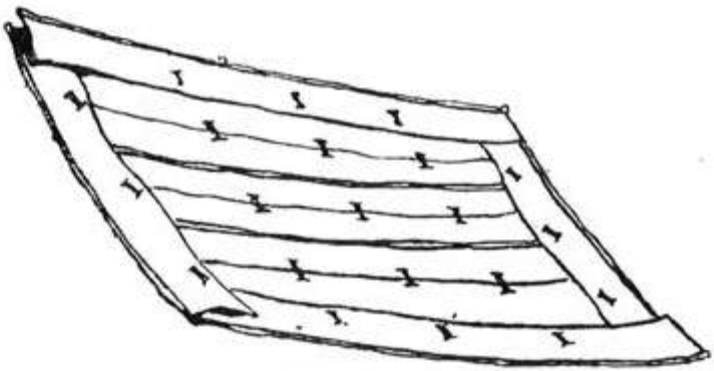
tum



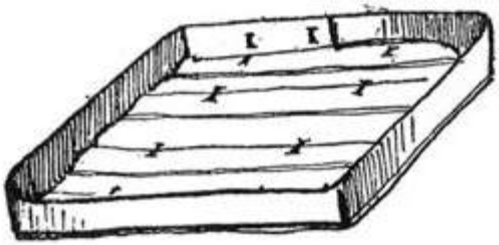
Sami



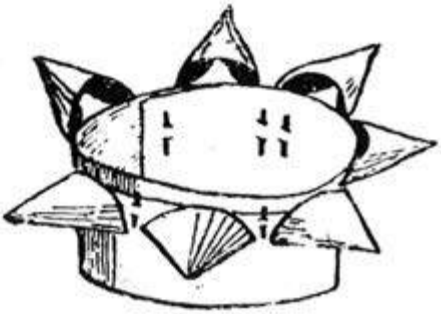
Takir tempat garam dan katjang



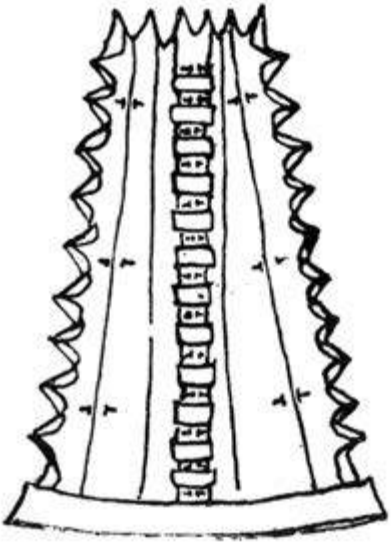
Tala nasi yasa



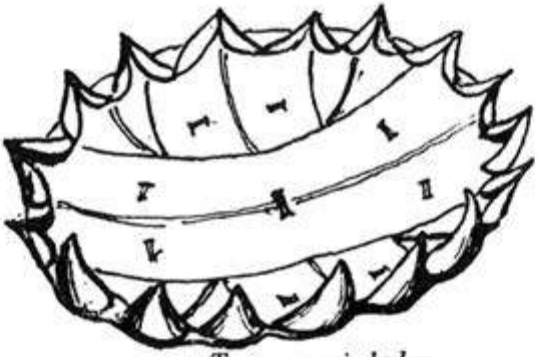
Tjeper



Trikarna

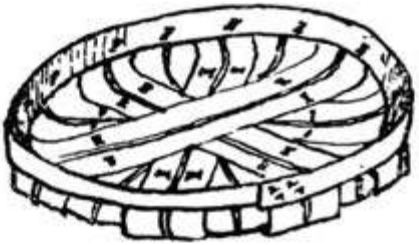


Taledan nasi ombak

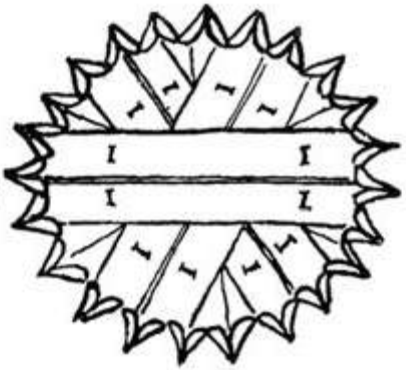


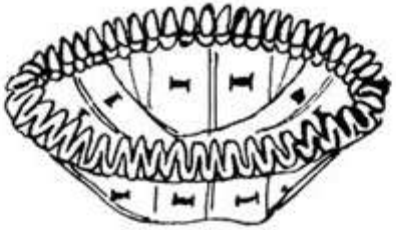
Tamas nasi bulan

Tamas



Tamas nasi matahari





UKURAN-UKURAN RUMAH TANGGA

1 sdt (sendok teh)	=	3 cc
1 sdm (sendok makan)	=	10 cc
1 tjk (tjangkir)	=	240 cc
1 gls (gelas)	=	240 cc
1 sdm	=	3 cc
1 gls	=	24 sdm
1 gls	=	1 tjkr
1 liter	=	4 gls
1 sdm tepung hunkwee	=	7 g
1 sdm tepung terigu, maizena	=	6 g
1 sdm tepung beras	=	5 g
1 sdm cacao	=	4 g
1 sdm kopi	=	3 g
1 sdm gula pasir	=	8 g
1 sdm gula pasir halus	=	5 g
1 sdm gula merah halus	=	8 g
1 sdm soda kue	=	10 g
1 sdm tepung susu	=	5 g
1 sdm margarine, minjak goreng	=	9 g
1 sdm katjang²an kering	=	10 g
1 gls tepung hunkwee	=	160 g
1 gls tepung terigu, maizena	=	140 g
1 gls tepung beras	=	125 g
1 gls cacao	=	100 g
1 gls kopi	=	65 g
1 gls gula pasir	=	190 g
1 gls gula djawa halus	=	200 g
1 gls gula pasir halus	=	125 g
1 gls beras	=	200 g
1 gls nasi (70 g beras)	=	140 g
1 gls tepung susu	=	25 g
1 gls margarine, minjak goreng	=	220 g
1 gls katjang²an kering	=	240 g
1 ons terigu	=	1 tjangkir teh
2 ons mentega	=	1 "
2 ons telur	=	1 "
1 sdm garam	=	10 g
1 sdm mentega	=	15 g

1 sdm	beras	=	10 g
1 sdm	havermout	=	4 g
1 sdm	susu entjer	=	8 g
1 sdm	air	=	8 g

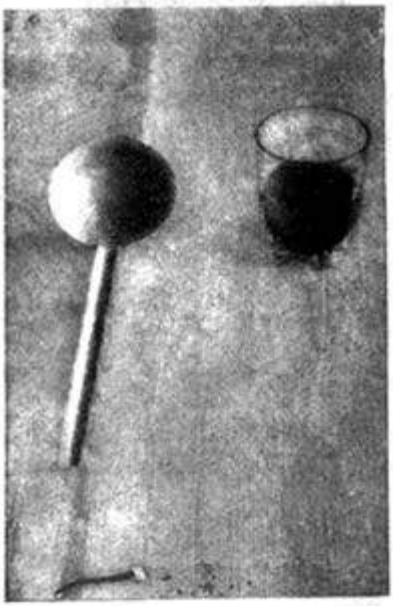


Untuk menimbang jang lebih tepat sedjogjanja dipakai timbangan surat.



Ketiga alat ini sama isinja; kira² ¼ l.

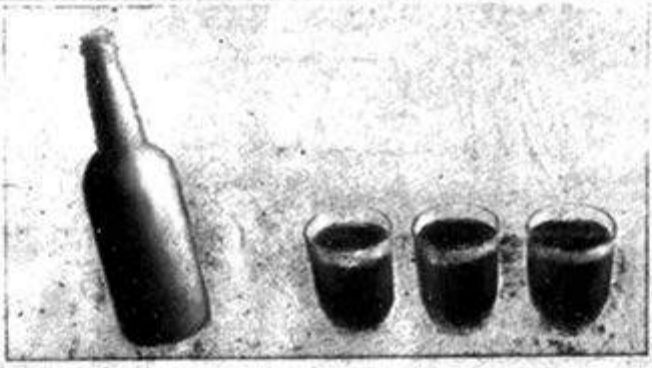
Satu irus dalam isinja sama dengan setengah gelas minum.

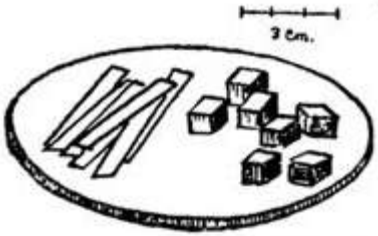




Satu sendok teh

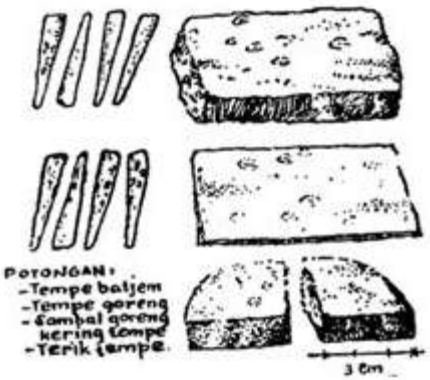
Satu botol bier isinja sama dengan tiga gelas minum





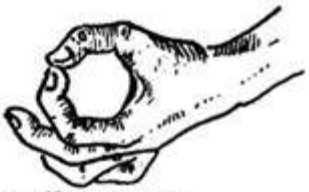
1) *Potongan pandjang tipis.*

2) *Potongan dadu 1 cm³.*

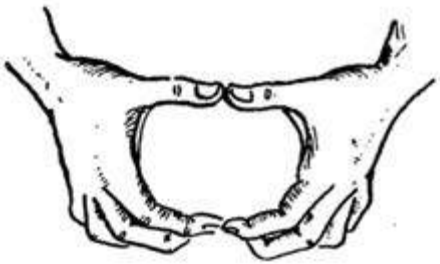




Satu ikat ketjil



Satu ikat sedang

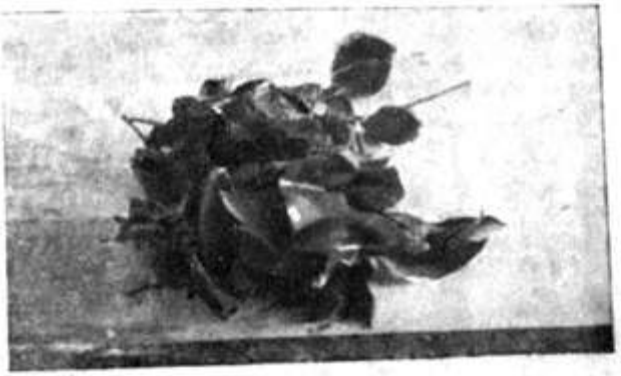


Satu ikat besar



Ikatan sajuran

1. ketjil *2. sedang* *3. besar*



Segenggam daun melindjo

DAPUR

oleh

Sukati Tjokrowirono M. Sc.

Pendahuluan

Dapur adalah tempat bekerdja jang penting bagi ibu rumah tangga. Sangat tepat djikalau dapur itu mendapat perhatian jang lajak. Dewasa ini lapangan wanita bukan dirumah sadja, ia mempunjai aktivitas² diluar rumah jang tidak kalah pentingnja daripada pekerdjaan² didalam rumah. Waktu jang dihabiskan didapur pada masa jang lampau, perlu dibagi dengan tugas² lain. Agar pekerdjaan didalam dan diluar rumah berdjalan lantjar, ibu rumah tangga harus: 1) menjederhanakan pekerdjaan² rumah tangga, jang dapat ditjapai dengan mengubah bentuk dan susunan rumah, 2) mengadakan pembagian tugas jang sistematis dan efisien, 3) menjusun agenda² kerdja, 4) mempergunakan alat² jang praktis, menjingkat waktu dan menghemat tenaga, 5) melaksanakan semua pekerdjaan dengan sikap badan jang tidak lekas melelahkan.

Letaknja dapur terhadap ruangan lain didalam rumah, ruang makanan dan gudang persediaan, hendaknja berdekatan.

Kadang² dapur kita ada diruang makanan atau sebaliknja ruang makan kita ada didapur. Sebaiknja dapur dan ruang makan dipisah oleh dinding jang berdjendela. Maksudnja ialah agar kotoran atau abu dari perapian, bau minjak tanah dan bau masakan tidak masuk ruang makan. Pengangkutan makanan dari dapur keruang makan harus mudah dilakukan melalui djendela. Kalau kita memakai alat² listrik didapur, tidak ada buruknja djikalau dapur dan ruangan makan mendjadi satu.

Djalan keluar melalui pintu samping adalah perlu. Bahaja kebakaran didapur adalah lebih banjak daripada di-ruangan² lain. Pintu keluar jang menudju djalan samping rumah memudahkan djuga para pendjual mendjajakan dagangannja kepada jang bekerdja didapur.

Besarnja dapur tergantung pada besarnja keluarga. Apabila tjara menjusun dan mengatur perabot dapur baik, ruangan jang 6 m^2–10 m^2 sudah tjukup untuk satu keluarga jang terdiri dari 6 orang.

Sjarat-sjarat ruangan.

Dapur harus terang, kalau siang mendapat tjahaja matahari jang tidak langsung dan kalau malam harus ada tjukup penerangan. Kotoran harus mudah terlihat dan dapat segara dibersihkan. Tempat jang gelap dan lembab adalah tempat tumbuhnja tjendawan dan kuman² penjakit.

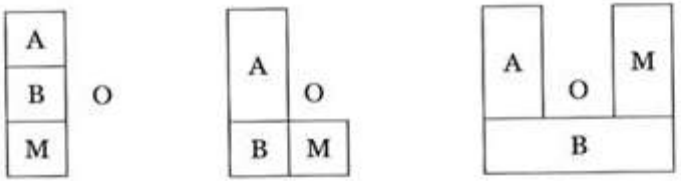
Selain penerangan, peraturan hawa didalam dapur harus baik. Uap jang panas dan lembab dan bau masak²an harus mendapat djalan keluar liwat djendela dan lubang² dinding sebelah atas. Udara jang segar masuk melalui pintu. Ini tidak berarti bahwa angin harus mem-besar²kan njala kompor minjak tanah atau mendinginkan badan kita jang sedang panas dan berkeringat. Angin jang masuk dapur tidak boleh mengganggu api dapur, maupun pemasak.

Dinding dan lantai dapur harus dapat dibersihkan dengan mudah. Dinding dan lantai hendaknja dibuat dari bahan jang tak mudah terbakar. Djika dinding dan lantai terbuat dari bambu atau kaju, harus diusahakan agar dinding dan lantai sekitar perapian dilapisi lembaran kaleng atau seng. Lantai dibawah dan disekitar perapian dimuat dari tanah jang dipadatkan dan dipagari batu bata.

Susunan dapur bergantung pada bagaimana kita mengaturnja: 1) Tempat persiapan memasak atau tempat bekerdja dengan tempat sampahnja, 2) Tempat memasak atau perapian, 3) Tempat mentjutji dan tempat mengeringkan.

Karena persiapan memasak dan mentjutji itu saling berhubungan, maka tempat² tersebut harus saling berdekatan letaknja dan diatur setjara efisien untuk menghemat tenaga dan waktu. Tempat persiapan atau tempat bekerdja harus diletakkan diantara tempat mentjutji dan tempat memasak. Tiga macam susunan tempat² tersebut digambarkan dibawah ini.

Susunan dapur.



Susunan I lurus Susunan L Susunan U

A = Perapian
B = Tempat bekerdja
M = Tempat mentjutji
O = Tempat duduk pemasak

Susunan huruf I baik untuk ruang dapur jang pandjang, umpamanja digang. Susunan L, praktis untuk ruangan jang pandjang tetapi tidak terlalu lebar. Susunan dapur U, baik untuk ruangan jang lebar dan besar.

Andaikata kita mempunjai almari pendingin, maka ber-urut² tempat disusun seperti berikut :

Almari pendingin – tempat bekerdja – tempat mentjutji – tempat penirisan – tempat memasak.

Susunan tersebut dapat pula merupakan susunan lurus, huruf L atau huruf U. Sungguhpun perabot kita sederhana, umpamanja sadja: kompor, tempajan untuk air bersih, balai², namun alat² atau perkakas tersebut dapat diatur menurut urutan² huruf I, L atau U. Untuk djelasnja: kompor minjak tanah – balai² dengan tempat sampah – tempajan air dan saluran air kotor – rak peniris.

Bentuknja, besarnja dan tingginja perabot dapur dan tjara menjusunnja disesuaikan dengan tingginja pemasak jang bekerdja didapur. Ini untuk mentjapai efisiensi jang se-besar²nja. Pemasak dapat bekerdja dengan tjara duduk maupun dengan tjara berdiri.

Tempat bekerdja.

Tempat bekerdja terbuat dari medja jang kuat dan kokoh, tingginja ±65 cm. Pemasak bekerdja sambil duduk didingklik jang tinggi. Diatas tempat bekerdja digantungkan almari² penjimpan atau rak penggantung alat² memasak. Dibawah daun medja dipasang latji² atau dibuat almari² penjimpanan alat². Didekat tempat bekerdja ini diletakkan tempat sampah. Alat² jang disimpan diatas maupun dibawah medja bekerdja adalah alat² atau bahan jang dipergunakan waktu menjiapkan makanan. Umpamanja : disebelah atas disimpan tempat bumbu² dan alat² jang ringan seperti : baskom email, piring dari email atau aluminium, saringan, sendok, garpu, pisau, gelas ukuran, dsb. Disebelah bawah : tjobek, lumpang, ulek², parut, telenan, tampah, dsb. Alat² tersebut harus tersusun baik.

Tempat mentjutji dan saluran air kotor.

Alangkah baiknja bila sebelah kanan dan sebelah kiri tempat mentjutji ada medja atau tempat untuk meletakkan barang. Sebelah kiri untuk meletakkan barang jang akan ditjutji dan sebelah kanan untuk meniriskan atau meletakkan barang jang sudah ditjutji. Penjimpanan sabun, serabut kelapa, abu gosok dan lain² sebagainja harus diatas atau dibawah tempat mentjutji.

Perapian.

Tempat sekeliling tungku, anglo, kompor atau alat pemasak lain hendaknja dilapisi bahan jang tidak mudah terbakar seperti seng, kaleng, eternit. Tempat ini tidak boleh kena angin, terutama kalau kita memakai kompor minjak tanah.

Didekat perapian dapat digantungkan alat-alat seperti wadjan, pantji, sendok tjekung, serok, sendok kaju, sodet dan lain sebagainja jang biasanja dipakai waktu merebus, menggoreng, memanggang, dsb.

Almari penjimpanan makanan jang masak.

Letaknja almari tersebut hendaknja didekat djendela peneruskan makanan (antara ruang dapur dan ruang makan). Makanan sudah diatur didalam pinggan²nja atau didalam pantji² jang tidak berangus. Didalam almari tersebut disimpan alat² keperluan makan lainnja seperti piring, gelas, dsb. Bagian sisi atau belakang almari hendaknja dibuat dari kawat kasa.

Almari alat² lainnja.

Alat² seperti penggilingan daging, pan pembakaran, tjetakan² kue, disimpan dalam tempat tersendiri.

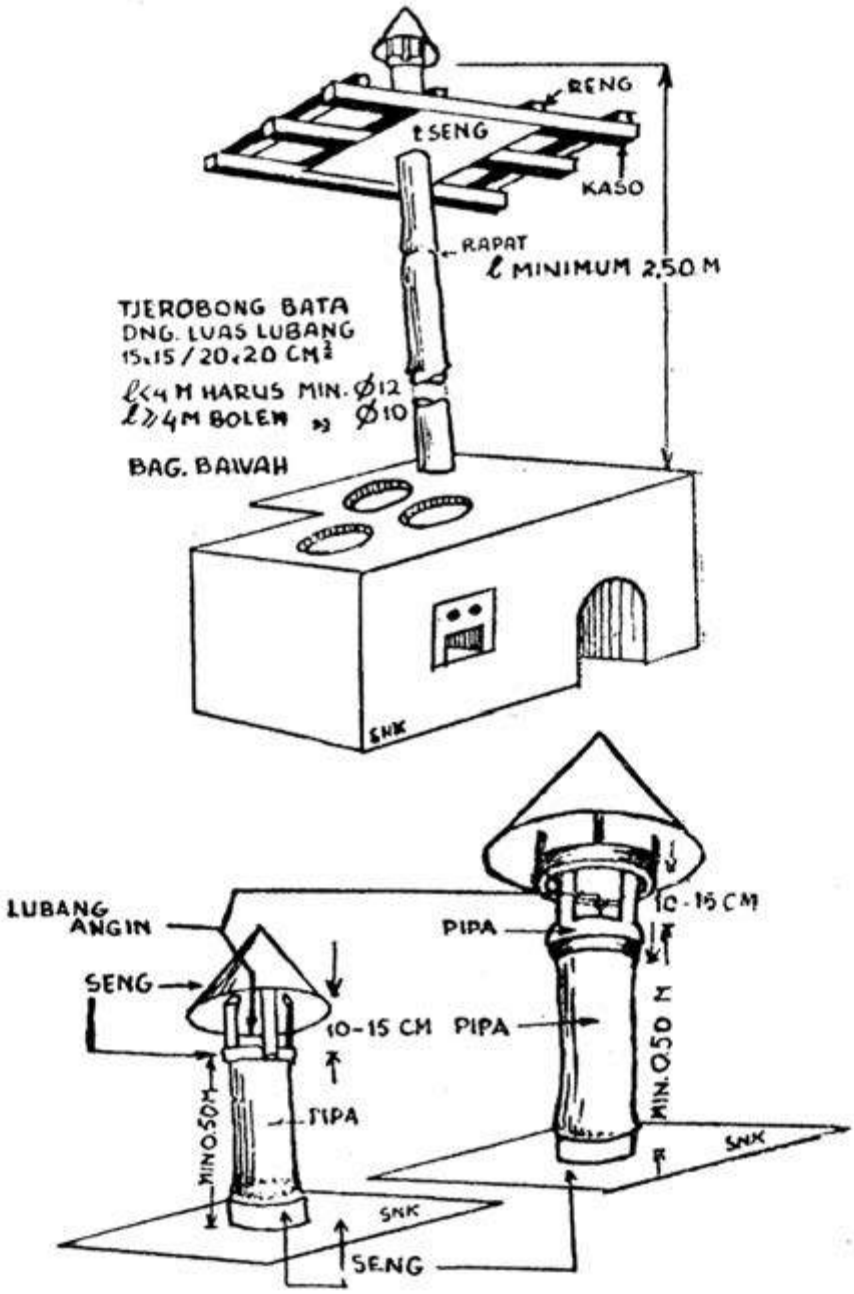
Gudang dapur.

Gudang dapur perlu untuk menjimpan bahan makanan jang dapat tahan lama seperti beras, djagung, bawang merah, minjak goreng dan lain². Djika tidak ada gudang, sebaiknja bahan makanan tersebut ditaruh didalam almari didapur jang paling djauh letaknja dari perapian. Gudang itu tidak perlu besar asal dingin, boleh agak gelap tetapi tidak boleh lembab.

Alat² pemasak dan alat² masak.

Berbagai matjam alat pemasak dikenal di Indonesia jaitu :

1. **Tungku** jang bahan pembakarnja adalah kaju. Tungku dibuat sangat sederhana dari tiga atau empat buah batu, ada jang dibuat dari tanah liat, ada jang dibuat dari batu bata jang ditutup semen, ada jang lebih modern dan memenuhi sjarat² alat pemasak jang baik, jaitu tungku **singer**. (Lihat gambar).
2. **Anglo** dengan bahan bakar arang. Perkakas ini dibuat dari tanah, tanah liat, pelat besi atau besi tuang. Ada jang dilengkapi dengan oven merupakan pornes² arang. Alat ini biasanja dipakai diperumahan² jang belum mendapat aliran listrik. Pada waktu ini djarang dipakai.


RENG
SENG
KASO
RAPAT
ℓ MINIMUM 2,50 M
TJEROBONG BATA
DNG. LUAS LUBANG
15x15 / 20x20 CM²
ℓ<4 M HARUS MIN. Ø12
ℓ>4M BOLEH » Ø10
BAG. BAWAH
SNK
LUBANG ANGIN
SENG
10-15 CM
PIPA
MIN.0,50 M
PIPA
10-15 CM
PIPA
MIN.0,50 M
SNK
SNK
SENG

3. **Kompor minjak tanah** berbagai matjam tjoraknja. Ada jang punja sumbu satu, ada jang lebih. Ada jang menghasilkan njala kuning dan ada jang pembakaranja lebih sempurna, sehingga memberikan njala jang biru. Kompor jang memberikan njala biru dapat membentuk gas dari minjak tanah.
   Gas minjak tanah tersebut pembakarannja lebih sempurna dan tidak membuat dasar dari pantji mendjadi hangus. Bahan untuk dibikin kompor ada bermatjam² pula. Biasanja pelat besi. **Primus** adalah kompor minjak tanah jang dibuat dari kuningan. Primus memberi njala biru jang panas sekali. Sebelum primus ini menjala, tempat pemanas dinjalakan dengan spiritus. Njala ini memanaskan saluran atau pipa minjak tanah jang selalu tjepat mendjadi gas. Gas naik dan memberi njala jang biru.
   Pornes minjak tanah jang bagian luarnja diduco putih atau dilapisi tjat plastik putih merupakan perabot jang indah.
4. **Alat pemasak gas.** Rangka dari alat pemasak gas biasanja dibuat dari besi tuang. Pipa² aliran gas pesawat ini disambung dengan pipa² aliran gas dari perusahaan gas jang ada di-kota² besar. Bentuknja alat pemasak gas ber-matjam². Ada jang dipergunakan untuk satu pantji, ada jang mempunjai 4 perapian dan digabung dengan



Primus

Primus

oven seperti pornes gas. Dengan mempergunakan gas butaan dan propaan, jang didjual dalam tabung² besi, pipa pesawat pemasak gas disambung dengan pipa tabung. Melalui pengatur tekanan, gas dapat dialirkan kepesawat sesuai dengan keinginan dan kebutuhan.

5. **Alat pamasak listrik** sudah banjak dikenal dan digemari. Sajang aliran listrik adalah mahal dan alat itu sendiri hanja dapat dibeli oleh beberapa orang sadja. Sebenarnja alat ini sangat praktis. Bentuk dan tjoraknja berbagai matjam. Ada jang merupakan kompor, ada jang merupakan pornes, ada pula jang digabungkan dengan pantji pemasak seperti pantji perebus susu, wadjan penggoreng dan pembakaran.
   Dari semua alat jang disebut diatas, hanja alat pemasak listrik tidak menimbulkan abu, hangus dan noda² pembakaran lain. Hal ini menghemat tenaga untuk membersihkan.
   Panasnja rata, dapat diatur dan tidak mempunjai njala. Oleh sebab itu, dapur jang diperkakasnja serba listrik tidak sepanas dapur jang perapiannja mengeluarkan njala jang terbuka. Alat pemasak jang mana jang paling murah tidak dapat diterangkan. Mahal murahnja alat pemasak bergantung pada mahal murahnja bahan bakar. Pada masa ini minjak tanah jang termurah di Djawa dan tempat² jang punja sumber minjak tanah. Dikepulauan lain, tungku dan kaju bakar jang termurah.

Alat² dapur.

Dapur Indonesia sangat kaja akan alat² pemasak jang berbagai matjam bentuk dan bahannja. Alat² tersebut dapat digolongkan menurut gunanja dan menurut bahannja. Kalau digolongkan menurut gunanja, maka hal ini memudahkan letak atau penjimpanannja, jaitu:

a. Alat² jang dipergunakan diwaktu persiapan : tampah, talenan, pisau, baskom, tjobek, dan ulek²nja, parut, dll.
b. Alat² jang dipergunakan diwaktu akan masak : pantji, wadjan, sendok pengaduk, botol minjak tanah atau tjapit arang, kipas, dsb.
c. Alat² jang dipergunakan sesudah masak : serpis, sendok pengambil, tudung saji, baki, dsb.
d. Alat² lain jang tidak sering dipakai, seperti : gilingan daging, pan pembakaran, pemanggang sate, dsb.
e. Alat² untuk menjimpan bahan kering, bumbu², minjak, tjuka, dsb.
f. Alat² untuk membersihkan, seperti : sapu, kain pel, sikat, serbuk gosok, batu timbul, ember, sikat lantai, dsb., disimpan dalam almari tertentu, chusus untuk alat² pembersih.

Kalau digolongkan menurut bahannja, maka hal ini memudahkan pemeliharaan dari alat² tersebut. Pemeliharaan alat jang terbuat dari bambu adalah berlainan dengan alat² jang terbuat dari plastik.

Penggolongan menurut bahan adalah sebagai berikut :

Batu : tjobek², lumpang, pipisan.

Tanah liat : tempajan, periuk, tjobek, kendi, anglo, wadjan serabi.

Bambu : serok, saringan, tampah, kukusan, kipas, pangki.

Kaju : irus, sendok nasi, sendok parut, telenan, penumbuk tepung, ulek².

Besi tuang : anglo, lumpang dan penumbuknja, kastrol, wadjan, gilingan daging.

Besi tempa : anglo, tjapit, sodet, pisau, serok arang.

Kaleng atau seng : saringan, parut pala, parut gobet, serok, soblukan, dandang, risopan, tjetakan kue, ember.

Kawat : serok, pemanggang sate, tapisan, pengotjok telur.

Aluminium : pantji, risopan, irus, sodet, serok, saringan, sendok, garpu, pantji dadar, wadjan, pantji bertangkai, tempat pentjutji tangan.

Logam-logam lain : pantji, irus, tapisan. Alat² listrik terbuat dari tjampuran² logam.

Email : piring, baskom, mangkuk tempat mentjutji tangan, sendok, tjobek, pantji dadar, wadjan, irus, kan air, tjeret.

Tembikar (porselin) : piring, mangkok, pinggan tjeper, pinggan bertutup.

Gelas : gelas, pinggan buah atau poding, stoples, botol, pinggan tahan panas.

Plastik : piring, gelas, bak mentjutji, ember, baskom, sendok, mangkok, stoples.

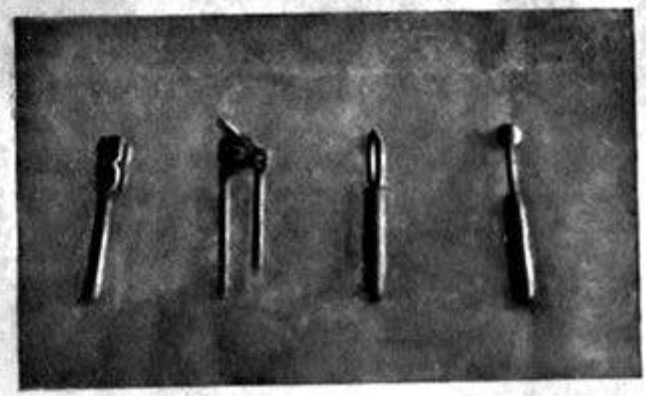
Waktu kita memilih dan membeli alat dapur, hendaknja bahan dari alat itu disesuaikan dengan penggunaan benda. Pilihlah jang murah, awet, mudah dan enak dipakai serta jang mudah dipelihara.

Alat jang kurang tepat bahannja menurut penggunaannja ialah: garpu plastik, pentjotjok daging dari aluminium, wadjan aluminium jang bertangkai aluminium.

Pada waktu ini banjak benda² jang dibuat dari plastik. Plastik ini tidak sama kwalitasnja. Ada jang mudah patah, ada jang tidak tahan asam, tak tahan garam, tidak tahan minjak tanah, tidak tahan panas 90°C.

Sebagai seorang konsumen kita harus waspada. Tidak semua barang jang mahal itu baik dan sebaliknja, tidak semua barang jang murah itu buruk.

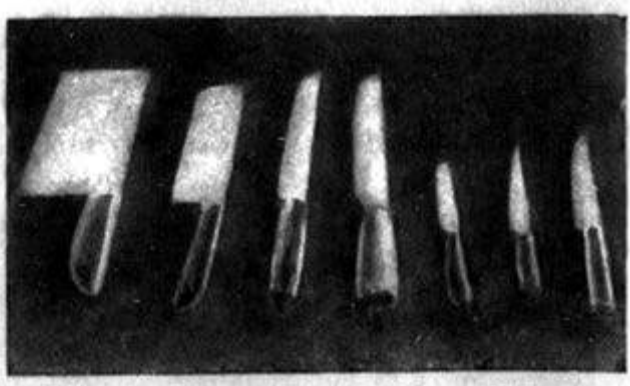
Jang sering dilupakan didapur adalah djam dan kalender. Pada waktu jang lampau pemasak² kita bekerdja tanpa mengingat waktu. Mulai subuh sampai larut malam mereka ada didapur dan pekerdjaan

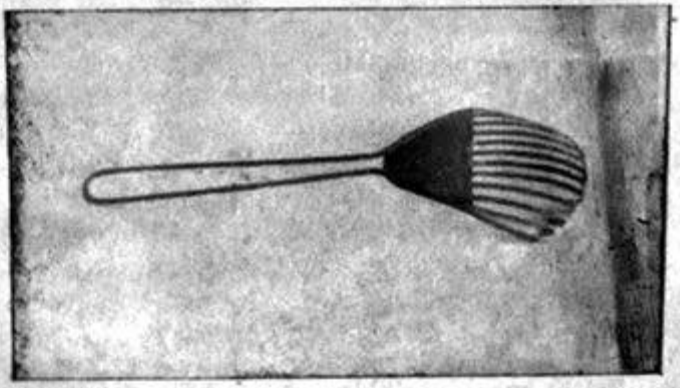


Dari kiri kekanan :
Pengasah pisau
Pembuka kaleng
Pengupas
Model (pemotong mem
bentuk bulatan).

Dari kiri kekanan:

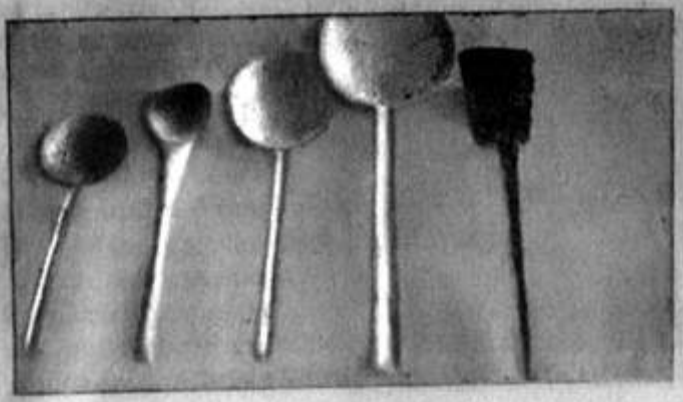
1. *Pisau tjintjang*
2. *„ daging*
3. *„ roti*
4. *„ dapur*
5. *„ gergadji untuk mengiris tomat.*
6. *Pisau kentang*
7. *Pisau makanan*





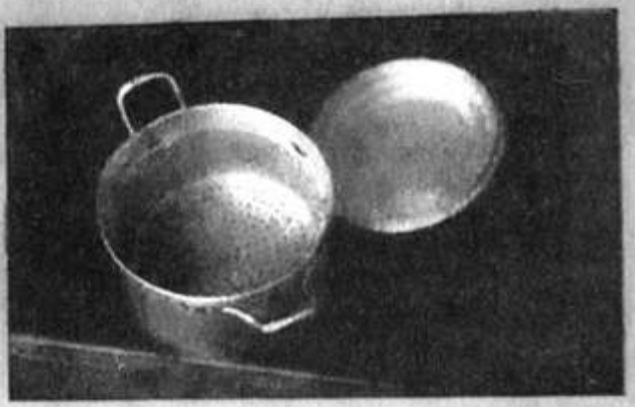
Alat serba guna untuk

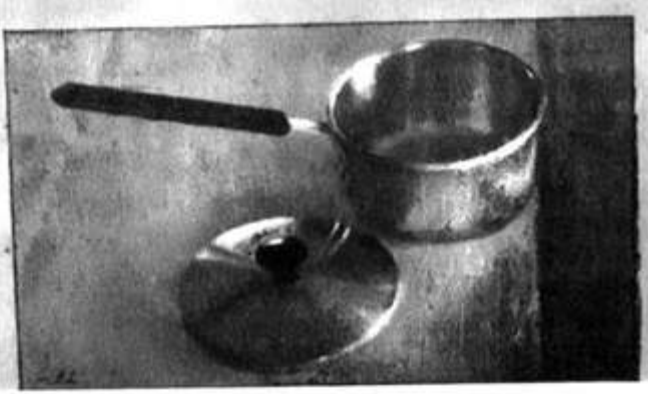
1. *Menjendok*
2. *Menggoreng*
3. *Mengotjok telur*
4. *Meniriskan*
5. *Mentjampur*



Dari kiri kekanan:
Irus tjeper, sendok kaju, irus dalam, serok. sodet.

Pantji riso untuk menanak nasi; terdiri dari dua bagian



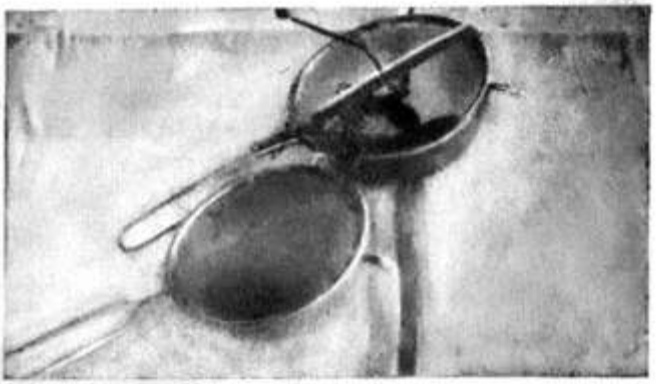


Pantji bertangkai memakai tutup untuk masakan jang akan dituang seperti poding.



Pantji adjaib untuk membakar kue tanpa oven langsung diatas.

Saringan memakai penekan untuk bubur, tomat, buah²an.





Alat untuk meniriskan sajuran mi dan sebagainja.



Dari kiri k

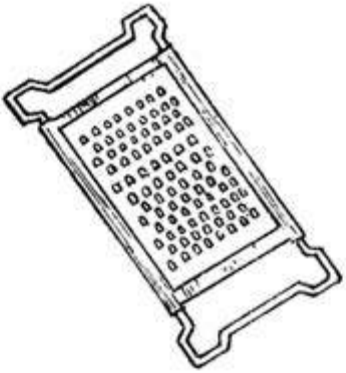
Garpu makan ketjil, sendok bubur, pisau makan, garpu daging, garpu makan, sendok sop, sendok saos, sendok ketan, sendok sajuran, pengasah pisau dari sudut kiri atas.

Menutup medja makan siang terdiri dari: Piring tjeper-nasi piring dalam-sop, piring tulang, sendok-garpu, pisau, gelas minum, kobokan.

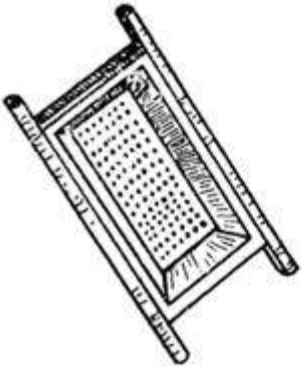




Pinggan tahan pan dari gelas dan temb kar.



Parut gobed





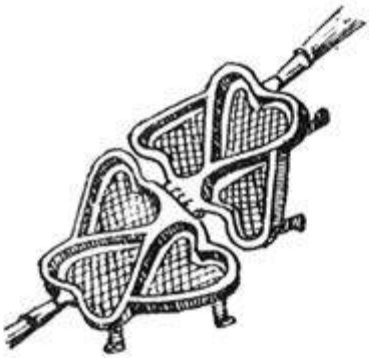
Sarang kue



Pengotjok telur



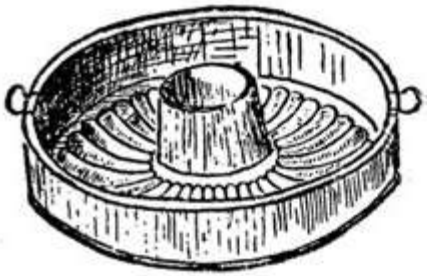
Tjetakan kue gapit



Tjetakan bawel



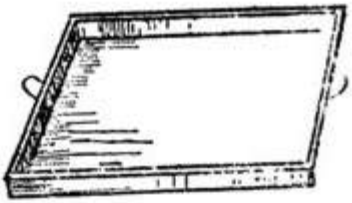
Tjetakan kue rangin



Tjetakan tulban



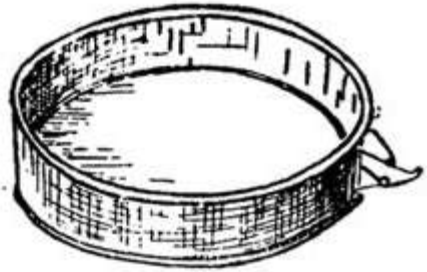
Tjetakan tjara bikang



Lojang



Tjetakan cake



Tjetakan mekar



Tjetakan poding

tidak ada henti²nja. Fungsi dan tugas seorang pemegang rumah tangga kini sudah berubah. Tugas² didalam masjarakat minta perhatian djuga. Waktu dan tanggal perlu dalam tatalaksana rumah tangga.

Kita perlu membangun dapur jang serba guna dan tepat guna.

_____oOo_____

BAHAN BAKAR

oleh

Harsonon Hardjohutomo

Bahan bakar untuk memasak jang paling sederhana adalah kaju bakar. Kaju bakar ada jang keras dan ada jang lunak. Jang keras itu banjak menimbulkan panas, akan tetapi susah dinjalakan. Kaju jang lunak adalah ringan dan mudah didjalankan.

Kaju bakar harus kering benar.

Kaju jang kering dapat menghasilkan panas tiap gramnja sebagai berikut :

kaju djati tua	5028 kalori
kaju djati muda`	4739 kalori
kaju laban	4875 kalori
kaju resak	4710 kalori
kaju dlingsem	4590 kalori
kaju kesambi	4640 kalori
kaju tjemara	4577 kalori
kaju randu	4517 kalori

Angka² tersebut masih harus dikurangi dengan 600 kalori, jaitu panas jang dibutuhkan untuk menguapkan air jang masih ada didalam kaju. Kemudian dikurangi lagi dengan 324 kalori untuk menguapkan zat hydrogen jang karena pembakaran tidak dapat mendjadi air.

Dibanding dengan batu bara, kaju djati punja nilai pembakaran 0.625 : 1 sedang djenis kaju lain 0.440 : 1.

Kaju pohon buah²an adalah baik buat kaju bakar, umpamanja kaju rambutan, asem, djambu bidji, dsb.

Kurang baik adalah kaju randu, dadap, pete, djengkol, karena suka menjala dengan banjak mengeluarkan asap dan berbau.

Djika akan memakai kaju bakar, hendaknja dilihat lebih dahulu djenis kaju bakar dan dipilih jang kering benar.

Bahan bakar akan mendjadi tidak berguna, djika banjaknja air melebihi 25%, dan banjaknja abu lebih dari 15%. Nilai pembakaran adalah banjaknja panas dalam kalori jang keluar, djika 1 kg bahan bakar dibakar dalam 1 atmosfer.

Tidak semua panas dari bahan bakar dapat dipergunakan. Banjak panas hilang karena pembakaran jang kurang sempurna, dlsb. Kehilangan² ini ditaksir kurang lebih dari 13%.

Panas dari gas pembakar sebagian besar diambil oleh alat² pemasak, dan pipa² asap. Kehilangan ini rata² ada 16%. Djadi panas bahan bakar jang dimasak tinggal ± 67%.

Biasanja jang diambil oleh bahan jang dimasak bergontjang antara 50–80% dari nilai pembakaran bahan bakarnja.

Bahan bakar	Nilai pembakaran (cal. pro. kg.)
Kaju kering	3700
Batu bara	7250–8000
Arang kaju	7790
Minjak tanah	11200
Gas	5300

Disini kelihatan bahwa nilai jang dimiliki oleh minjak tanah adalah jang paling tinggi. Dari itu minjak tanah tergolong bahan bakar jang paling murah. Bahan bakar didjalankan pada suhu :

Kaju bakar	215°C
Batu bara	330°C

Semakin rendah panasnja untuk menjalakan bahan bakar, semakin sedikit dibutuhkan hawa. Banjaknja air jang dapat diuapkan oleh 1 kg. bahan bakar adalah sebagai berikut :

Batu bara	7,0 kg
Kaju bakar	2,8 kg
Arang kaju	8,2 kg
Minjak tanah	11,0 kg

_____oOo____

MENTJEGAH DAN MENGURANGI BAHAJA KEBAKARAN

oleh

Miftahul Ilmi
Komandan Barisan Pemadam Kebakaran, Djakarta.

Sebagian besar dari kebakaran disebabkan oleh **kompor**, ditimbulkan karena kelalaian sipemakai kompor sendiri. Untuk mengurangi kemungkinanan terdjadinja kebakaran jang mengakibatkan kerugian jang sangat besar perlu diperhatikan petundjuk² sbb.

1. Lubang² sumbu harus semua diisi sumbu.
2. Sumbu djangan longgar.
3. Sesudah kompor diisi, supaja dibersihkan dahulu, djangan sampai ada minjak diatas tempat minjak.
4. Kompor ditempatkan agak jauh dari dinding.
5. Djika dinding dibuat dari bambu atau kaju jang mudah terbakar, supaja dinding² disekitar kompor dilapisi kaleng.
6. Pada waktu kompor dipergunakan :
   a. Djangan ditinggalkan djauh atau terlalu lama.
   b. Sediakan dan tempatkan karung basah dekat kompor.
   c. Djangan menjimpan persediaan minjak berdekatan dengan kompor. Tempat minjak harus tertutup rapat.
   d. Djangan mengisi minjak.
7. Djika terdjadi kompor telah terbakar (api mendjalar besar diluar tempat sumbu) :
   a. Ambil dahulu alat jang sedang dipakai masak dengan kaju, bambu atau gombal untuk mendjaga djangan sampai tangan terbakar.
   b. Ambil karung basah jang sudah tersedia dan tutupkan karung itu diatas kompor jang menjala. Karung harus menutupi kompor rapat² supaja djangan ada udara masuk.

Djangan mempergunakan air untuk memadamkan kebakaran kompor, sebab minjak adalah lebih ringan daripada air dan dapat dibawa oleh air ke-mana².

Djika minjak tersebut terbakar, maka air jang mengalir dan ditumpangi minjak tersebut akan memperbesar kebakaran.

Djipratan air kedalam kompor sedikit demi sedikit dapat membantu memadamkan kompor.

Kalau seseorang terbakar rambutnja atau pakaiannja didapur, sebaiknja meng-guling²kan diri diatas lantai hingga api mendjadi padam.

___ oOo ___

MENUTUP MEDJA MAKAN

oleh

Sukati Tjokrowirono M.S.

A. Pendahuluan

Tiap bangsa punja tata tjara makan sendiri² jang tidak lepas dari adat, kebiasaan, suasana, waktu makan dan menu jang dihidangkan.

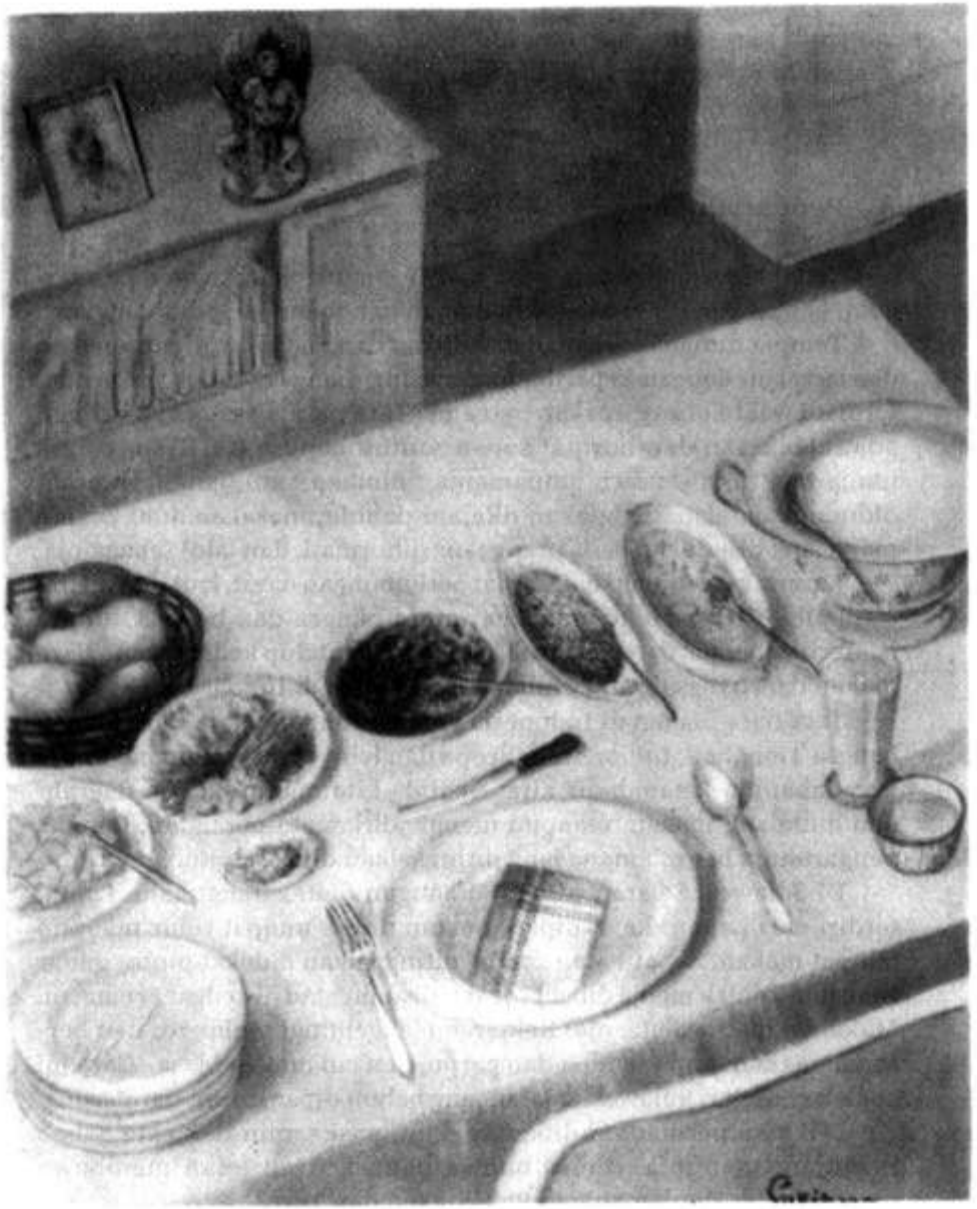
Tempat dimana makanan disadjikan dan alat² jang dipergunakan diselaraskan dengan keperibadian masing² bangsa. Tata tjara makan terdjadi waktu orang² makan bersama. Tata tjara disesuaikan dengan adat kebiasaan dan norma² sopan santun bangsa itu. Tiap bangsa punja tata tjara sendiri, umpamanja : dimana tamu jang terhormat didudukkan, siapa jang akan dilajani dahulu, masakan atau bagian mana jang disadjikan pada orang jang dihormati, dan lain² sebagainja.

Karena kemadjuan² dalam alat perhubungan darat, laut dan udara, terdjadi pertukaran kebudajaan antara bangsa dan bangsa, antara benua dan benua, dan pengaruh asing menjelundup kedalam tata tjara makan dari bangsa² itu. Demikian pula halnja di Indonesia.

Tata tjara makan di Indonesia dipengaruhi oleh tata tjara makan bangsa Tionghoa, India, Arab, Eropa dan lain² bangsa jang membawa peradabannja ketanah air kita. Apabila kita menindjau ke-daerah² dan diundang makan, maupun menghadiri suatu peralatan, tampak pengaruhnja bangsa mana jang ditinggalkan didaerah itu.

Di Sulawesi Selatan rumah² dibangun diatas tiang² kaju. Lantai terdiri dari papan² kaju, dipergunakan untuk tempat tidur maupun tempat makan. Sepatu atau sandal ditinggalkan didekat pintu, diluar ruangan. Taplak medja dibentangkan disudut atau di-tengah² ruangan. Makanan diatur diatasnja. Keluarga mengelilingi taplak itu dan bersama² makan tanpa sendok dan garpu, dengan tangan biasa. Tjara ini adalah chas dari Sulawesi selatan jang belum dipengaruhi tjara² asing.

Djikalau permadani dibentangkan, nasi samin dan sate kebab mendjadi menunja, djelas bahwa bangsa Arab telah membawa pengaruhnja. Umpamanja di Pekalongan dan Tegal.



1. Menutup medja makan untuk 1 orang

Kain² medja :

a. **Kain panas** atau **kain planel**. Kain² tersebut dinamakan djuga "nolton". Kita dapat memakai kain selimut biasa atau karton. Kain ini dibentangkan diatas medja sebelum taplak dipasang. Hendaknja kain panas ini 5 sentimeter lebih lebar dari daun medja, agar dapat dilipat kebawah dan disematkan dengan paku djamur pada sebelah bawah daun medja. Gunanja ialah :
   1. Melindungi pelitur medja dari panasnja makanan.
   2. Mengurangi bunji²an jang ditimbulkan karena sentuhan alat² makan dengan medja.
   3. Agar letaknja taplak lebih baik dan kelihatan lebih putih terutama kalau kain panas warnanja putih. Djikalau kita memakai taplak plastik atau perak, kain panas ini tidak perlu.

b. **Taplak.** Pada umumnja taplak dibuat dari kain kapas. Untuk peristiwa² jang resmi warnanja putih. Taplak harus bersih dan litjin. Lebarnja taplak hendaknja 30 cm, lebih dari pinggiran daun medja (±1½ djengkal tangan). Taplak jang berwarna dan bertjorak kembang dipergunakan waktu makan pagi atau waktu makan sehari². Selain taplak kain, kita dapat mempergunakan plastik atau perak jang polos atau jang bertjorak. Pemakaian ini menghemat tenaga, waktu dan uang.
   Ketjuali taplak medja besar jang menutupi medja seluruhnja, dipakai djuga taplak ketjil berbentuk bulat pandjang, bulat atau persegi pandjang jang mengalasi tiap makanan beserta sendok garpunja. Taplak² ketjil ini disebut "tablemats" atau "dollies". Bahannja ialah kain atau plastik atau anjaman bambu, lidi dan lain sebagainja. Taplak² ini sangat praktis karena mengurangi tjutjian, lagi pula memperlihatkan tjorak dan kembang kaju dari daun medja (lihat gambar A).

c. **Serbet-serbet.** Kita kenal serbet jang besar dan serbet jang ketjil, biasa disebut **serbet djari.** Jang besar berwarna putih dan dipergunakan untuk djamuan makan resmi. Warna serbet djari dipilih jang muda. Warna dan pola kembang serbet djari hendaknja sesuai dengan warna dan pola taplak medja. Lipatan serbet hendaknja sederhana. Serbet jang bersih dapat diletakkan diatas piring makan. Serbet jang sudah dipakai diletakkan sebelah kiri piring makan.

d. **Serpis.** Jang disebut serpis adalah barang jang mudah petjah jang dipergunakan untuk makan seperti piring dalam, piring tjeper,

piring tulang, pinggan sajur, pinggan bulat pandjang jang tjeper, dll. sebagainja. Warna dan kembang serpis hendaknja netral. Misalnja putih, kuning muda dan tidak banjak hiasan²nja, agar keseluruhannya sesuai dengan kain² medja dan warna masakan jang dihidangkan.

Serpis dapat dibuat dari tembikar, porselin, gelas, plastik, logam tahan karat. Untuk kanak² dibuat dari aluminium berwarna maupun polos.

Sjarat²nja : bersih, tidak retak atau petjah dipinggirnja, berwarna netral, sederhana dalam bentuk hiasannja.

e. **Sendok-garpu.** Kita kenal sendok-garpu untuk makan, sendok-garpu untuk mengambil makanan, sendok nasi, sendok tjekung pengambil sajur jang berkuah, sendok-garpu jang ketjil untuk buah²an atau podeng. Sjarat-sjaratnja : bersih, mengkilap, tidak berbau dan tidak lekas berkarat.

Alat² makanan ini di Indonesia tidak selengkap alat² jang dipergunakan oleh bangsa Eropa. Mereka mempergunakan sendok-garpu dan pisau jang berbentuk dan berukuran chusus untuk hidangan tertentu. Garpu dan pisau untuk makan daging berlainan daripada garpu dan pisau ikan, dlsb. Hal² tersebut tidak akan diterangkan lebih landjut.

f. **Gelas dan pentjutji tangan.**

Kita hanja mengenal gelas minum jang isinja antara 2 dl sampai 2½ dl. Gelas hendaknja bersih, utuh dan tidak berbau. Alas gelas hendaknja bersih djuga. Ini banjak dibuat dari plastik, aluminium, timah putih atau bahan lain. Gelas diisi air minum sampai satu ruas djari dari pinggirannja.

Bangsa Eropa memakai berbagai matjam gelas. Ketjuali untuk minum air, gelas jang beraneka matjam dan bentuknja dipergunakan untuk menghidangkan sari djeruk atau sari buah²an lain, punch, minuman jang mengandung alkohol seperti bier, anggur, whisky dan lain sebagainja.

Gelas jang terbuat dari plastik berwarna, aluminium jang tidak mudah petjah, dipakai untuk kanak².

Tempat pentjutji tangan dapat dibuat dari gelas, tembikar atau plastik. Seorang mendapat sebuah dan diisi setengah.

C. Menutup medja sederhana.

Hidangan : Nasi djagung

Pindang bandeng
Oblok² tempe
Lodeh terong
Lalap mentah
Sambal terasi
Kerupuk
Buah papaja

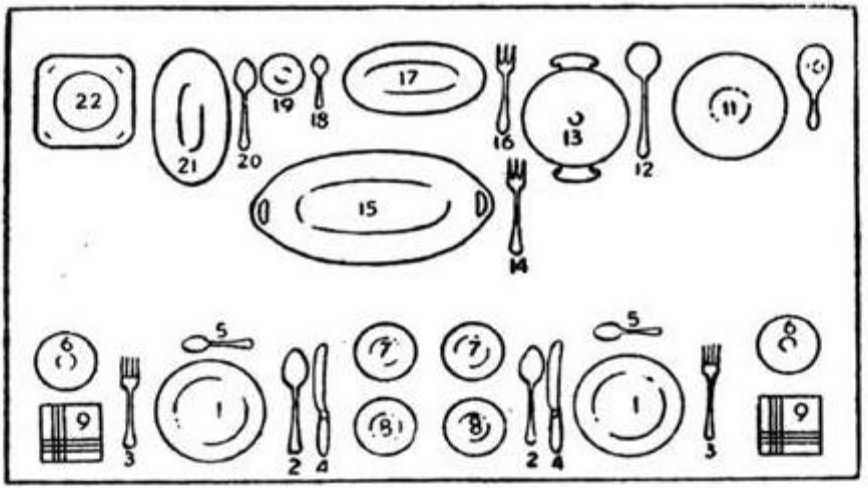
Persiapan :

1. Ruangan dan perabot dibersihkan.
2. Alat² makan dibersihkan, dikeringkan ; logam² dikilapkan. Semua harus dalam keadaan utuh, tidak retak dan tidak petjah.
3. Kain² harus bersih, diseterika litjin dan dilipat rapi. Kain² plastik ditjutji dan dikeringkan dengan kain pengering.

Menutup medja :

1. Kain panas atau kain selimut direntangkan diatas medja. Pinggiran² disemat pada bagian bawa daun medja.
2. Taplak medja dari kain ditutupkan. Lipatan tengah letaknja tepat pada garis tengah medja.
3. Kursi² diatur sekeliling medja. Djangan menaruh kursi tepat dimuka kaki medja. Ini menjukarkan orang duduk.
4. Untuk tiap orang disediakan tempat kurang lebih 60 cm. Kalau ini kurang, akan menjukarkan gerak orang makan.
5. Alat² makan diletakkan berurutan seperti berikut :
   a) piring makan, tepat dengan pinggiran medja, b) sendok disebelah kanan piring, garpu sebelah kiri piring, c) kalau memakai pisau, diletakkan disebelah kanan dari sendok dan mata pisau menghadap kesendok, d) kalau memakai sendok ketjil untuk podeng, disebelah atas piring ; tangkai sendok sebelah kanan, e) kalau memakai garpu ketjil untuk buah, dibelas atas piring; tangkai sebelah kanan, f) piring tulang disebelah kiri atas, g) gelas minum, disebelah kanan atas sedjadjar dengan piring tulang, h) tempat pentjutji tangan didekat (dibelakang) gelas minum, i) serbet bersih diatas piring; serbet jang sudah dipakai disebelah kiri, dibelakang piring tulang. (lihat gambar).

6. Pinggiran piring dan pangkal² alat² makan diletakkan tepat mengenai pinggiran medja atau diletakkan 1 djari dari pinggiran medja (ketengah).



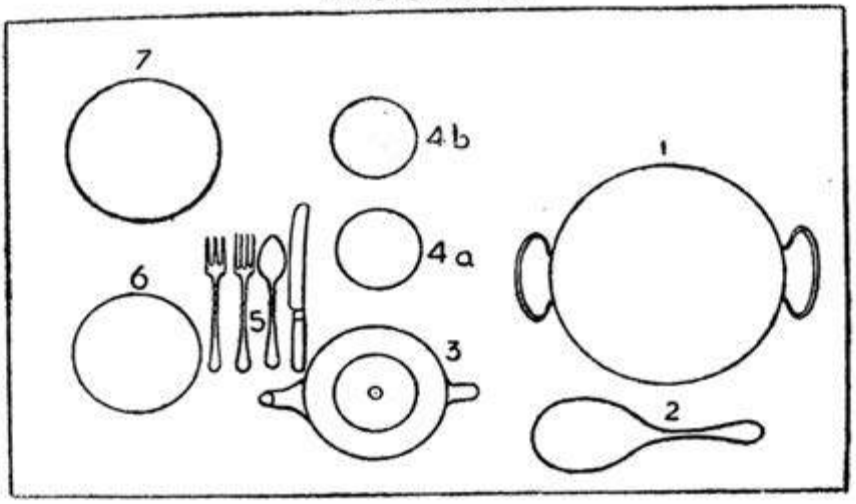
1. piring makan
2. sendok makan
3. garpu makan
4. pisau makan
5. sendok podeng
6. piring tulang
7. gelas minum
8. tempat pentjutji tangan
9. serbet
10. sendok nasi
11. tempat nasi (djagung)
12. sendok sajur
13. pinggan sajur bertutup
14. garpu goreng pindang bandeng
15. pinggan bandeng
16. garpu lalap
17. pinggan lalap
18. sendok sambal
19. pinggan sambal tempe
20. sendok oblok²
21. pinggan oblok² tempe
22. stoples krupuk

7. Kalau satu alat makan terbuka letaknja, alat² jang lain harus djuga terbuka. Kalau satu tertutup, jang lain harus tertutup djuga. Jang petama adalah baik, karena hiasan² kelihatan dan udjung² garpu tidak menusuk taplak medja.
8. Medja persediaan atau rak jang rendah diletakkan dekat ibu rumah tangga. Medja atau rak ini dialas. (lihat gambar).

Alat² tersebut dapat diletakkan diatas medja makan, kalau medja ini tjukup besar, atau diatas bupet serpis.

9. Makanan ditaruh dalam pinggan² berikut :

Medja persediaan



Keterangan gambar :

1 = tempat nasi, kalau tidak diletakkan dimedja makan
2 = sendok nasi
3 = kan air minum
4 a–b = tempat air pentjutji
5 = garpu, sendok, pisau serep atau garpu buah
6 = piring buah.
7 = tempat buah.

a. Nasi atau nasi djagung dalam tempat nasi, disertai sendok nasi.
b. Goreng pindang bandeng dalam pinggan bulat pandjang tjeper disertai garpu.
c. Oblok² tempe dalam pinggan bulat pandjang jang agak dalam disertai sendok.
d. Sajur lodeh dalam pinggan dalam jang tertutup, disertai sendok tjekung bulat.
e. Lalap dalam pinggan tjeper jang bulat pandjang atau bulat, disertai garpu.
f. Sambal terasi dalam pinggan sambal (ketjil) ; disertai sendok sambal dari tanduk atau plastik.
g. Kerupuk dalam stoples. Pada pesta makan, kerupuk dihidangkan diatas pinggan terbuka. Kerupuk dikeluarkan dari kaleng atau stoples tepat sebelum tamu makan. Kalau habis diisi lagi, hingga kerupuk tetap getas dan rapuh. Makanan ini

tidak disertai alat penjendok.

10. Pinggan² jang sudah berisi makanan diatur diatas medja seradjin dan sebaik mungkin. Makanan jang tjotjok untuk dimakan bersama, harus berdekatan letaknja. Seperti pinggan lalap dekat pinggan sambal ; pinggan sambal soto dekat pinggan soto, taoge pendek, kemangi, sambal terasi dekat pinggan rawon dan begitu seterusnja.

Djikalau makanan sudah dihidangkan, anggauta keluarga segera makan. Apabila ada seorang anggauta keluarga karena sesuatu hal tidak dapat makan pada waktunja dan ia tidak memberitahukan terlebih dahulu, dapat makanan untuknja ditinggalkan diatas medja dalam pinggan² jang tertutup atau dalam pinggan terbuka ditutup sadji. Untuk mengurangi lalat, hendaknja ruang makan sering disemprot dengan obat serangga dan dipel dengan kreolin atau lain² pemati serangga.

____oOo____

BAGIAN II

MAKANAN UTAMA

ARON
(Tengger)

Bahan :

djagung putih pipilan

Tjara membuatnja :

1. Bidji djagung direndam air 12 djam atau lebih, sehingga kulitnja mudah terbuang kalau disosoh.
2. Disosoh.
3. Kulit dibuangi.
4. Ditumbuk dengan halus.
5. Ditaruh dalam kerandjang ketjil dengan alas daun pisang.
6. Dipanaskan.
7. Dikukus hingga masak.

Keterangan :

Aron ini tahan disimpan 1 minggu lamanja. Tiap kali mau dipakai, diiris sebagian, lalu dikukus lagi.

AREM AREM

Bahan^2 :

beras	1 lt.
garam	1 sdm.
daun pisang batu	2 plp.
biting	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Beras ditjutji, dikaru dan digarami.
2. Djika sudah dingin, diambil karu 2 sendok makan dan diletakkan didaun diisi dengan daging.
3. Dibungkus seperti membuat lontong, akan tetapi djangan terlalu pandjang, kemudian tiap udjung disemat dengan biting.
4. Direbus selama 2 djam.

Untuk isinja :

Bahan^2 :

daging/ajam	¼ kg.

kelapa	½ bh.

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.
bawang putih	10 siung
temu kuntji	2 lbr.
laos	1 pt.
lombok merah	10 bdj.
daun salam	2 sdm.
terasi	1 sdt.
kemiri	15 bdj.

AREM AREM ARON

Bahan² :

aron	120 g.	tepung singkong	35 g.

Bumbu² :

petai	5 bdj.	lombok merah	3 bh.
bawang merah	4 bh.	tempe	30 g.
kelapa	¼ btr.	terasi	1 sdt.

gula, garam, salam, laos setjukupnja.

Tjara membuatnja :

Aron direndam dengan garam selama ± 5 menit. Tepung singkong dimasukkan. Diaduk dan dikukus dalam lojang jang dialas dengan daun pisang, sampai setengah masak.

Isi :

Bawang merah, garam, gula, terasi, lombok merah, dihaluskan. Petai dikupas di-potong², tempe di-potong² tipis; bumbu jang sudah dihaluskan, beserta daun salam, laos ditumis; petai dan tempe dimasukkan. Dituangi santan kental, direbus sampai masak dan kuahnja ditinggalkan sedikit njemek². Aron jang sudah setengah masak, panas² diambil sebagian, diratakan diatas daun pisang, diisi dengan isi, digulung, disemat biting pada kedua udjungnja, dikukus sampai masak. Kalau akan mengisi harus panas² supaja tak kaku dan meratakannja dengan daun pisang jang dibasahi.

Keterangan :

Untuk isi dapat dipergunakan ber-matjam² sajuran. Masakan ini dapat tahan 1 atau 2 hari kalau mengerdjakannja baik dan mengukusnja lama.

AREM AREM DJAGUNG

Bahan² :

beras djagung	1 kg.	beras	1 kg.
minjak kelapa	1 btl.	kelapa	1 btr.
daun pisang batu			

Bumbu² :

bawang merah	1 ons	bawang putih	10 siung
kemiri	¼ kg.	lombok merah	¼ kg.
terasi	2 sdm.	kentjur	1 rdj.
laos	2 pt.	kunjit	1 rdj.
daun seledri	2 lbr.	gula merah	1 sdm.
garam	1 sdm.		

Tjra membuatnja :

1. Beras djagung ditjutji bersih, direndam 1 malam, dimasak setengah matang dengan perbandingan 1 kg djagung : 2 liter air.
2. Beras direbus dan dikaru biasa; setelah itu ditjampur dengan beras djagung tersebut diatas.
3. Bumbu² dihaluskan semua ketjuali daun seledri; setelah halus ditumis setengah matang, daging giling dimasukkan.
4. Kelapa diparut, didjadikan santan kental sebanjak 2 tjangkir. Santan dituang kedalam daging sambil di-aduk² sampai kering.
5. Daun pisang di-sobek² sama besar, dibersihkan, dan dikukus sampai masak.
6. Diambil sesendok makan aron dan ditaroh daging untuk isi 1 sendok di-tengah²nja, terus dibungkus.

DJAGUNG BOSE
(Timor)

Bahan :

djagung bidji tua

Tjara membuatnja :

1. Djagung ditjutji lalu direndam semalam dalam air.
2. Disosoh untuk menghilangkan kulitnja.
3. Setelah kulitnja hilang sama sekali, dikukus sampai matang.
4. Sesudah itu direbus bersama santan dan garam, ditambahi katjang hidjau, katjang tolo, daun waluh, dsb.

Keterangan :

Masakan ini adalah sangat enak. Djagungnja masih utuh, akan tetapi sangat lunak. Baik sekali untuk diandjurkan sebagai bentuk makanan utama jang acceptable.

DJAGUNG TITI
(Timor)

Bahan^2 :

djagung kering pipilan	1 lt.
katjang merah	2 gls.

Bumbu :

garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Djagung dibersihkan, ditumbuk.
2. Dipisahkan beras djagung jang kasar, jang sedang dan jang halus.
3. Beras djagung jang kasar dimasak dengan katjang merah.
4. Djika hampir masak, beras djagung jang sedang dimasukkan.
5. Hampir kering, beras djagung jang halus dimasukkan.
6. Diberi garam sedikit.

Keterangan :

Masakan ini dimakan dengan daging sii (sematjam dendeng).

HUTSPOT

Bahan²:

kentang	2 kg.	daging klapstuk	½ kg.
wortel	1 kg.	mentega	80 g.

Bumbu² :

bawang merah	¼ kg.	pala	½ sdt.
lada	½ sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging direbus kira² 2 djam lamanja sampai empuk.
2. Kentang dikupas, ditjutji, ditaruh diatas daging; wortel dikupas di-potong², dimasukkan dan terachir bawang merah.
3. Bahan² jang telah direbus dihaluskan, diselaikan dengan mentega, lada, pala, garam, diaduk sampai rata.
4. Daging diiris tipis dan diletakkan diatas.
5. Dihidangkan dalam basi tertutup.

KAPUSUK NOSU
(Buton)

Bahan² :

djagung tua pipilan	1 kg.
kelapa	1 btr.
garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Djagung ditumbuk dengan air sedikit.
2. Sesudah lembaganja hilang, diangkat.
3. Ditjutji bersih.
4. Direbus hingga lembek.
5. Air rebusan dibuang.
6. Dimasukkan santan biasa.
7. Sesudah mendidih dimasukkan santan kental dan diaduk.
8. Diberi garam setjukupnja.
9. Diangkat sesudah airnja kental.

Keterangan :

Biasanja dimakan dengan ikan kering atau sambal terasi.

KENTANG ONGKLOK

Bahan :

kentang	1 kg.

Bumbu :

garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kentang ditjutji, dikupas.
2. Direbus dalam air mendidih, ditambah garam.
3. Diongklok dalam pantji terbuka supaja uapnja keluar, kentang akan mendjadi agak kering dan masir.

KENTANG PURI

Bahan^2 :

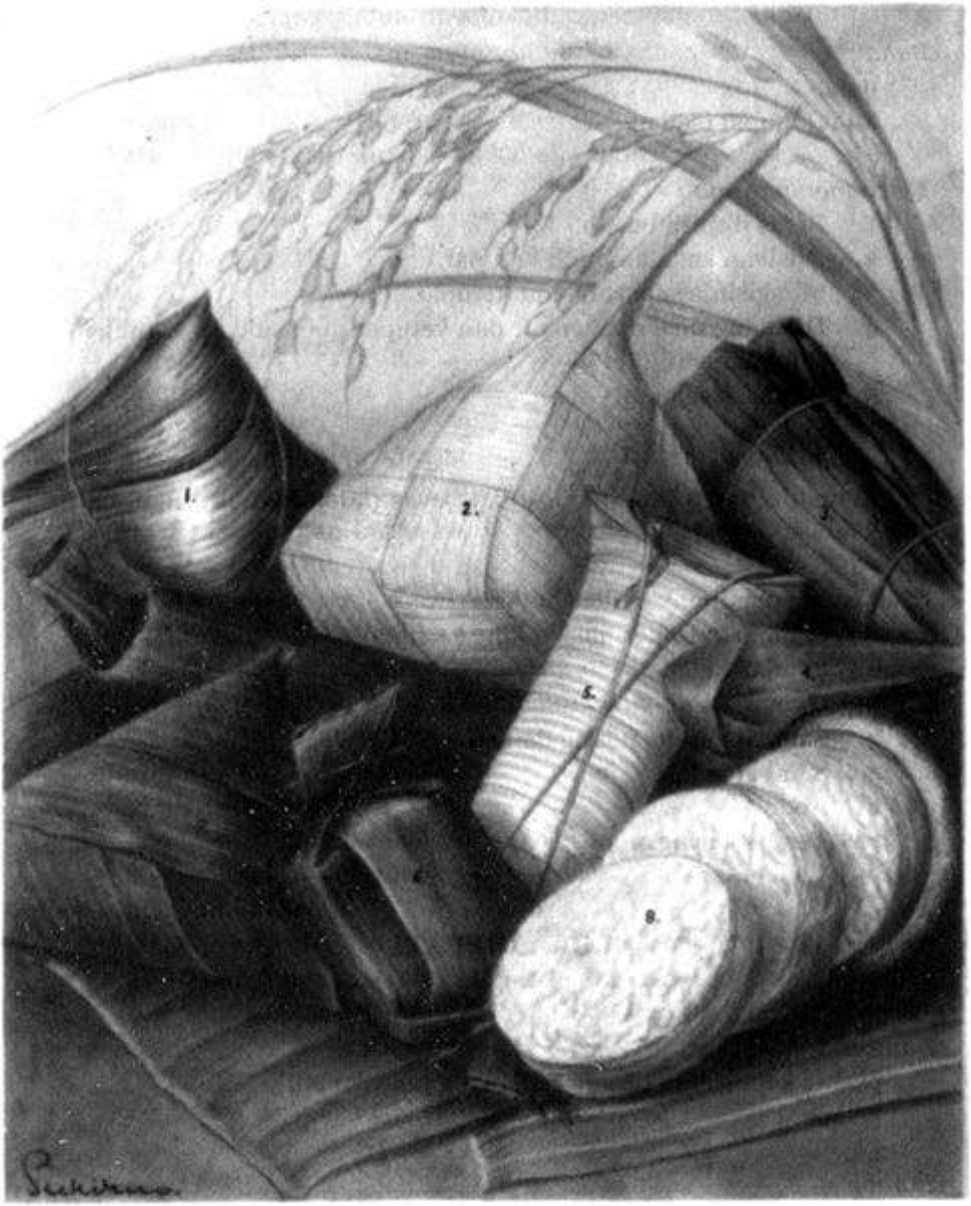
kentang	½ kg.
susu	1½ gls.

Bumbu^2 :

mentega	2 sdm.
pala halus	½ sdt.
garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kentang direbus, dikupas, dihaluskan.
2. Susu dididihkan, kentang dimasukkan, didjerangkan diatas api ketjil, di-aduk^2 dengan sendok kaju.
3. Setelah kental ditambah mentega, pala halus dan garam.



1. Baktjang
2. Ketupat.
3. Buras.
4. Lontong.
5. Lepet.
6. Lemper.
7. Sumpil.
8. Lemang.

KETUPAT

Bahan² :

beras	1 lt.
kulit ketupat (sedang)	10 bdj.

Tjara membuatnja :

1. Beras ditjutji bersih.
2. Diisikan kedalam kulit ketupat.
3. Mengisinja separuh kulit ketupat.
4. Dandang diisi dengan air dan ketupat dimasukkan, ditunggu sampai mendidih.
5. Dimasak selama 3 djam.

Keterangan :

Berasnja harus jang pera, djika beras pulen ketupat mendjadi lembek.

Lauk pauk jang dimakan dengan ketupat :

1. Sambal bubuk kedele/udang kering.
2. Sambal kelapa.
3. Opor ajam.
4. Sambal goreng udang dan ati.
5. Sambal pojah.
6. Abon.
7. Tempe kering.

LOKA DIPEAPI

(Mandar)

Bumbu² :

pisang kepok atau pisang radja jang tua	10 bdj.
kelapa	½ btr.

Bumbu :

garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Pisang direbus dengan kulitnja.

2. Kelapa diparut, dibuat santan kental, diberi garam.
3. Pisang jang sudah direbus, dikupas dalam keadaan panas, dimasukkan dalam santan sambil diaduk rata.

Keterangan :

Masakan ini biasa dipakai makanan utama.

LONTONG

Bahan^2 :

beras	1 lt.	kulit lontong	20 bdj.

Tjara membuatnja :

1. Beras ditjutji bersih.
2. Daun pisang dibuat urung/kulit lontong.
3. Diisi dengan beras hanja setengahnja, setelah itu ditutup dengan biting.
4. Direbus dengan air selama 3 djam.
5. Sebelum 3 djam djika air habis ditambah lagi.
6. Tjatatan : Beras untuk lontong harus jang pera, djika beras pulen maka lontong akan mendjadi lembek.

Keterangan :

Lauk pauk untuk lontong :

1. Sambal bubuk kedele/udang kering
2. Sambal goreng godok.
3. Sambal kelapa.
4. Opor ajam.
5. Sambal goreng kering.
6. Sambal pojah.

LONTONG DJAGUNG

Bahan^2 :

djagung	1 kg.
daun pisang	4 plp.

Tjara membuatnja :

1. Djagung ditjutji bersih, direndam 1 malam.
2. Esok harinja diangkat, ditjutji lagi dan dikaru dengan perbandingan 1 djagung dengan 2 air.
3. Dimasak terus sampai airnja kering.
4. Didiamkan sebentar, sesudah itu dibungkus dengan daun pisang.
5. Tiap sudut disemat dangan biting.
6. Direbus selama 2 djam.

LONTONG/KETUPAT DJAGUNG DENGAN BERAS

Bahan[2] :

beras djagung	2 gls.	daun pisang/kulit ketupat
beras	2 gls.	lidi untuk menjemat lontong.

Tjara membuatnja :

1. Beras djagung ditampi, kemudian ditjutji bersih, bagian jang terapung dibuang.
2. Kemudian direndam satu malam, setelah direndam ditjutji bersih lalu ditiriskan.
3. Beras biasa ditjutji bersih dan ditiriskan. Kemudian beras djagung dan beras ditjampur dan diaduk sampai rata.
4. Tjampuran ini dimasukkan daun pisang jang digulung memandjang dan disemat dengan biting atau dimasukkan kedalam kulit ketupat sebanjak setengah lebih.
5. Direbus terendam air selama 5 djam sesudah air mendidih. Didjaga agar lontong atau ketupat tetap terendam air selama direbus.
6. Kemudian diangkat dan didinginkan.

NASI BRIANI
(Medan)

Bahan[2] :

beras	1½ kg.	kas[2]	½ ggm.
susu asam	1 lt.	kenari	½ ons

Bumbu²:

djae	3 ons	bumbu korma	1 sdm.
bawang merah	20 bh.	bawang putih	2 siung
djinten putih	1 sdm.	djinten manis	1 sdm.
tjengkeh	10 bdj.	kulit manis	1 pt.
djeruk nipis	1 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Beras ditjutji sampai bersih.
2. Semua bumbu digiling, ditumis dengan minjak sedikit sesudah itu dimasukkan daging lantas dituangkan susu jang telah diasamkan.
3. Sesudah daging itu bertjampur dengan bumbu, baru boleh dimasukkan beras, dibubuhi sedikit air jang sama banjaknja dengan berasnja.
4. Direbus sampai masak.

NASI DJAGUNG

Bahan :

djagung pipilan 1 kg.

Tjara membuatnja :

1. Djagung ditumbuk, ditampi sampai bersih, mendjadi beras djagung.
2. Ditjutji, direndam dalam air 3 hari 3 malam.
3. Selesai itu ditjutji lagi, ditiriskan.
4. Ditumbuk, dibuat tepung halus dan ditapis.
5. Tepung beras diberi air ±2 gelas, diaduk jang rata.
6. Dikukus ½ masak
7. Ditaruh diatas tampah, diberi air panas 2 gelas, diaduk (dikaru) sampai dingin.
8. Dikukus sampai masak, lalu diangkat.

NASI DJAGUNG DENGAN BERAS

Bahan²:

beras djagung	1 kg.	beras	1 kg.

Tjara membuatnja :

1. Beras djagung ditampi dahulu, kemudian ditjutji hingga bersih. Bagian² jang terapung dibuang.
2. Direndam 1 malam, setelah itu ditjutji bersih. Setelah bersih ditiriskan.
3. Air sebanjak 2 liter dimasak hingga mendidih, setelah itu beras djagung sebanjak 1 kg dimasukkan dan dimasak hingga airnja habis. Kemudian diangkat dan didiamkan
4. Beras dikaru seperti biasa.
5. Kedua karon, jaitu karon beras djagung dan karon beras biasa ditjampur dan diaduk sampai rata.
6. Sementara itu air dididihkan, kalau sedah mendidih tjampuran karon tersebut diatas dikukus sampai masak.

NASI DJAGUNG GAPLEK
(Madura)

Bahan² :

djagung bidji setengah tua 1 kg. gaplek 1 kg.

Bumbu² :

air 1 gls. garam 2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Djagung ditumbuk kasar mendjadi beras.
2. Gaplek ditumbuk kasar mendjadi beras.
3. Beras djagung dan beras gaplek ditjampur.
4. Tjampuran dikukus setengah masak.
5. Dikaru dengan air jang diberi garam, sampai merata.
6. Dikukus lagi sampai masak.

Keterangan :

Nasi djagung gaplek ini di Madura biasa dimakan dengan "urap daun singkong" atau dengan "pepes ikan laut dalam daun singkong".

NASI DJAGUNG NANGKA MUDA
(Madura)

Bahan² :

djagung	½ kg.
nangka muda	½ bdj.

Tjara membuatnja :

1. Djagung direbus ½ masak.
2. Nangka muda dihantjurkan.
3. Disusun dalam kukusan ber-lapis² djagung dan nangka; dikukus sampai masak.
4. Setelah masak ditjampur.

NASI DJAGUNG UBI KAJU

Bahan² :

djagung	1 kg.	ubi kaju	2 kg.

Tjara membuatnja :

1. Beras djagung dimasak sampai ½ masak.
2. Ubi kaju diparut kasar.
3. Beras djagung ditaruh dalam kukusan, diatasnja ditaruh parutan ubi kaju.
4. Dikukus sampai masak.
5. Setelah masak, ditjampur.

NASI GOLONG

Bahan :

nasi	1 kg.

Tjara membuatnja :

Nasi panas jang telah didinginkan di-kepal² sehingga mendjadi bulat sebesar djeruk sedang.

Keterangan :

Biasanja dimakan dengan :

1. Petjel ajam.
2. Petjel djantung pisang/lele.
3. Terantjam ketimun.
4. Sajur menir.
5. Ajam panggang.

NASI GORENG

Bahan²:

nasi	2 prg.	ketimun	1 bh.
telur	1 btr.	tomat	1 bh.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	terasi	1 sdt.
bawang putih	2 siung	garam	½ sdt.
lombok merah	3 bh.	ketjap	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Telur didadar, diiris halus.
2. Ketimun, tomat diiris tipis².
3. Bawang merah diiris halus .
4. Lombok, bawang putih, terasi, garam digiling.
5. Bumbu² digoreng, dimasukkan nasinja dan ketjap, aduk rata.
6. Hidangan dihias dengan telur, tomat, ketimun.

Keterangan :

Sisa makanan seperti sisa bestik, ajam goreng, udang, dll. dapat ditjampurkan setelah di-potong² persegi ketjil.

NASI GURIH DJAGUNG

Bahan² :

beras djagung	½ kg.	kelapa tua	½ btr.
garam	1 sdm.		

Bumbu² :

daun sereh	1 pt.	abon	½ ons
daun salam	1 lbr.	ketimun muda	1 bh.
telur	1 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Beras djagung dengan santan, garam, daun salam dan sereh direbus setengah matang. Setelah itu dipindahkan kedandang untuk dikukus lagi sampai matang.
2. Setelah matang ditaruh dalam basi londjong atau bundar dan dihias telur jang didadar.

NASI KEBULI
(Palembang)

Bahan :

beras	1 kg.	daging kambing	1 kg.

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	tjengkeh	1 sdm.
bawang putih	2 siung	kaju manis	2 btg.
sereh	1 btg.	bunga pala	½ sdt.
laos	2 pt.	djae	2 rdj.
ketumbar	1 sdm.	garam	1 sdm.
djinten	1 sdt.	minjak samin	50 g.

Tjara membuatnja :

1. Bumbu² semuanja ditumbuk halus, ketjuali tjengkeh, laos dan sereh.
2. Kalau sudah halus dibungkus dengan kain, lalu diikat dengan tali.
3. Bumbu jang diikat dimasukkan beserta daging dan direbus sampai dagingnja empuk. Kaldunja diambil.
4. Beras ditjutji dan direndam kira² ½ djam lamanja.
5. Dikeringkan dibakul, lalu ditumis dengan minjak samin dan dituangin kaldu daging kambing sampai setengah masak.
6. Adonan ini dikukus sampai masak dan disadjikan dengan ditaburi bawang goreng, hantjuran djeruk besar atau delima ; boleh djuga diberi sedikit sedikit kemangi.

NASI KEBULI
(Medan)

Bahan^2 :

beras	1 lt.	minjak samin	8 sdm.

Bumbu^2 :

bawang merah	10 bh.	tjengkeh	3 bdj.
bawah putih	10 siung	pala	sedikit
kapulaga	1 bh.	garam	½ sdm.
kaju manis	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Bawang merah dan bawang putih diiris halus, ditumis bersama bumbu^2 lain hingga kuning.
2. Dimasukkan 8 gelas air dan dididihkan.
3. Dimasukkan beras dan diliwet hingga matang.

Keterangan :

1. Nasi kebuli ini berasal dari Arab dan biasa dimakan dengan gulai bagar dan gulai korma.
2. Minjak samin dapat diganti dengan mentega atau minjak lain.

NASI KUKUS

Bahan^2 :

beras	200 g.	air mendidih	3–4 dl.

Tjara membuatnja :

1. Dandang diisi sepertiga bagian dengan air, lalu didjerangkan sampai mendidih.
2. Beras jang sudah dipilih dan ditjutji dimasukkan dalam kukusan jang sudah disiram dengan air panas
3. Ditutup dan dikukus sampai ½ masak, beras dituang dalam baskom dan diaru dengan air mendidih.
4. Djika air sudah meresap semuanja, beras dikukus kembali sampai masak.

Keterangan : Nasi dikukus dengan dandang dan kukusan.

NASI KUKUS
(dalam Risopan)

Bahan :

beras	500 g.

Tjara membuatnja :

1. Risopan diisi sepertiga bagian air lalu didjerangkan sampai mendidih.
2. Beras jang sudah dipilih dan dijutji dimasukkan kedalam sarang risopan dan dimasak sampai masak.
3. Sarang risopan jang berisi beras diturunkan dalam air jang sedang mendidih dan dibiarkan 3–5 menit.
4. Diangkat dari air, dikukus sampai masak.

NASI KUKUS
(dalam soblukan)

Bahan² :

beras	200 g.	air mendidih	3–4 dl.

Tjara membuatnja :

1. Soblukan diisi ½ bagian dengan air lalu didjerangkan sampai mendidih.
2. Beras jang sudah dipilih dan ditjutji, dimasukkan dalam soblukan dan dikukus sampai ½ masak.
3. Kemudian air mendidih dituangkan diatas beras jang ½ masak tadi.
4. Dikukus sampai masak.

NASI KUNING

Bahan² :

beras	1 kg.	kelapa	1 btr.
katjang tunggak	¼ kg.	ikan tongkol	1 ekor

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	bawang putih	4 siung

lombok merah	5 bdj.	laos	1 pt.
kunjit	1 rdj.	kentjur	½ rdj.
gula merah	1 sdm.	garam	1 sdm.
terasi	1 sdt.	djeruk purut	sedikit

Tjara membuatnja :

1. Bawang merah, bawang putih diiris, digoreng.
2. Kunjit dihaluskan, diberi air, ditjampurkan dengan beras.
3. Beras dikukus sampai masak.
4. Laos, kentjur, terasi, garam, djeruk purut dihaluskan.
5. Kelapa diparut, diambil santannja 1 gelas.
6. Tongkol, santan, bumbu^2 direbus sampai mendidih.
7. Katjang tunggak direndam air panas, dihaluskan bersama terasi dan lombok.

Keterangan :

Nasi kuning dimakan dengan saus ikan dan sambal katjang.

NASI LIWET

Bahan^2 :

beras	200 g.	air	3–4 dl

Tjara membuatnja :

1. Air didjerangkan dalam pantji sampai mendidih.
2. Beras jang sudah dipilih dan ditjutji dimasukkan.
3. Diaduk, ditutup dan dimasak sampai airnja kering.
4. Api diketjilkan dan dibiarkan sampai nasinja masak.

NASI PUNAR

Bahan^2 :

beras putih	1 pinggan	santan kental	2 pinggan

Bumbu^2 :

daun pandan	setjukupnja	daun salam	4 lbr.
kunjit	3 bdj.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Beras harus bersih dan dipilih jang utuh, kemudian ditjutji dan ditanak.
2. Santan direbus hingga mendidih, diberi garam, air kunir, daun pandan dan salam lalu direbus.
3. Kalau sudah waktunja beras dikaru, air untuk mengaru adalah air santan jang sudah direbus lebih dahulu itu (no .2).
4. Setelah agak kering diangkat.
5. Lauk-pauk : dadar telur, sambal goreng kering, serundeng katjang, ketimun sebagai lalab.
6. Dihidangkan pada piring besar dan diberi brambang goreng diatas nasinja.

NASI SAMIN

Bahan :

beras	2 kg.	minjak samin	1 tjkr.

Bumbu²:

bawang merah	15 bh.	djae	2 pt.
kaju manis	1 pt.	tjengkeh	3 bdj.
kapulaga	- bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Beras ditjutji sampai bersih.
2. Bawang merah dan djae diiris, lalu ditumis sampai mendjadi kuning, bumbu² lainnja ditambahkan.
3. Kalau bumbu semuanya sudah mendjadi kuning dimasukkan airnja dengan garam ; kalau air ini telah mendidih dimasukkan berasnja.
4. Direbus sampai matang dengan perbandingan 1 : 1

NASI TIM

Bahan² :

beras	1 tjkr.
daging ajam	1/3 ekor

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.
bawang putih	1 siung
lada	¼ sdt.
pala	1/6 sdt.
garam	1 sdt.
daun salam	2 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Beras ditjuti bersih, lalu dikaru.
2. Setelah dikaru, ditjampur dengan daging ajam dan bumbu, diberi air setjukupnja.
3. Kemudian dikukus selama 1½ djam.

NASI TUMPANG

Bahan² :

beras	1 kg.	tempe	2½ pt.
daging	¼ kg.	tahu	2 pt.
telur	½ btr.	kelapa	½ btr.
kentang	¼ kg.	minjak goreng	¼ gls.

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	3 siung	djae	1 rdj.
ketumbar	½ sdm.	laos	1 rdj.
djinten	½ sdt.	sereh	1 btg.
pala	1 krt.	salam	2 lbr.
lada	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tempe dan tahu dipotong² terus digoreng.
2. Kentang dan telur direbus sampai masak lalu dibelah dua.
3. Daging dipotong² ketjil².
4. Kelapa diparut.
5. Bumbu² dihaluskan, ditumis, ditambah daging, diaduk².
6. Kelapa dimasukkan dan ditambah air.
7. Dimasak terus sampai dagingnja empuk, baru dimasukkan tempe dan tahu.

8. Diangkat, ditambahkan kentang dan telur.
9. Nasi dikukus, dikaru sampai ½ masak.
10. ½ dari kukusan diisi nasi aron, ½-nja ditaruh disekeliling kukusan.
11. Bumbu² tadi ditaruh ditengah², ditutup dengan aron.
12. Dikukus sampai masak.

NASI WUDUK

Bahan² :

beras putih	1 kg.	minjak goreng	½ gls.
kelapa	1 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	garam	1 sdm.
salam	2 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Beras ditjutji, dikukus.
2. Kelapa diparut, diambil santannja 5 gelas.
3. Santan direbus bersama garam dan daun salam.
4. Bawang merah diiris lalu digoreng.
5. Bila nasi sudah setengah masak, dikaru dengan santan panas.
6. Terus dikukus lagi sampai masak.

Keterangan :

Dihidangkan dalam piring, ditaburi bawang goreng. Dinamakan djuga "nasi gurih".

SAGU SAGU

(Batak)

Bahan :

tepung beras	1 kg.

Bumbu :

garam	sedikit

Tjara membuatnja:

1. Tepung ditjampur garam lalu diberi air hingga kental.
2. Dibungkus daun pisang.
3. Air dididihkan dalam periuk.
4. Bungkusan tepung dimasukkan dalam air jang mendidih.
5. Direbus hingga ½ djam lamanja.
6. Diangkat lalu direndam air dingin.
7. Didjemur hingga kering.

Keterangan :

Sagu² ini dahulu dipakai bekal bagi para pradjurit karena tahan disimpan ber-bulan² lamanja.
Dimakan begitu sadja seperti roti.

SAGU KELAPA
(Ambon)

Bahan² :

sagu	2 ons	kelapa	1 btr.

Bumbu² :

garam	1 sdt.	gula merah	5 ons

Tjara membuatnja :

1. Sagu ditapis sampai halus.
2. Kemudian ditjampur dengan kelapa jang sudah diparut.
3. Sesudah itu dimasukkan dalam tjetakan jang sudah dipanaskan lebih dahulu.
4. Gula dimasukkan sedikit di-tengah² sagu, lalu ditutup dengan daun pisang jang agak tebal dan ditindas dengan benda jang agak berat kira² 10 menit.
5. Sesudah itu dikeluarkan dari tjetankannja per-lahan².

STAMPPOT BAJAM DAN KANGKUNG

Bahan² :

kangkung	1 ikt.	kentang	½ kg.
bajam	1 ikt.	kuah daging	½ gls.

Bumbu² :

lada	½ sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kentang dikupas, ditjutji bersih.
2. Kangkung dan bajam diambil daunnja sadja, ditjutji.
3. Kentang dipotong djadi 4, direbus sampai 2/3 masak, kemudian bajam dan kangkung dimasukkan selama 20 menit.
4. Airnja dibuang, bumbu dimasukkan, diaduk dengan sendok kaju sampai rata dan halus.
5. Didjerangkan sebentar dan ditambah kuah daging.

Keterangan :

Dihidangkan panas² dalam basi tertutup.

STAMPPOT KOL PUTIH

Bahan² :

kentang	½ kg.	kol putih	1 ons
kuah daging	½ gls.	susu	½ gls.

Bumbu² :

lada	½ sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kentang dikupas, ditjutji, kol dibersihkan dibuang bagian jang keras.
2. Kentang dan kol direbus ber-sama² selama ½ djam.
3. Sesudah masak diangkat dari airnja, kemudian dihaluskan dengan sendok kaju sampai rata.
4. Diselesaikan dengan susu dan kuah dari daging ditambah lada dan garam.

TAMALES

Bahan² :

Djagung pipilan sebanjak diingini, kapur sedikit, air setjukupnja, daging sapi, gadjih sedikit.

Tjara membuatnja :

1. Djagung pipilan direbus dalam air jang diberi sedikit kapur hingga kulitnja mudah dilepaskan.
2. Djagung ditjutji bersih[2] dan digiling sampai halus dan disaring.
3. Dimasukkan sedikit gadjih dan diaduk sampai tjampur betul.
4. Menurut keinginan, adonan dapat diberi gula atau garam.
5. Dengan daun djagung atau daun pisang adonan dibungkusi beserta daging
6. Dikukus, dan diangkat apabila bungkus mudah dilepaskan dari isinja.

Keterangan :

Tamales adalah makanan seperti lemper dan rasanja dapat dibikin manis atau asin menurut keinginan.

TINOTUAN
(Menado)

Bahan[2] :

beras	1 gls.	djagung	1 bh.
ubi kaju	1 bh.	kangkung	1 ikt.
bajam	1 ikt.	air	5 gls.

Bumbu[2] :

sereh	1 btg.	kemangi	1 ikt.
garam	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Beras ditjutji bersih, direbus dengan air mendjadi bubur, sekali[2] diaduk.
2. Garam dan sereh dimasukkan.
3. Kangkung, ubi, bajam, ditjutji, di-potong[2]. Djagung diiris dari tongkolnja.
4. Bila butir[2] beras telah hantjur, sajuran dimasukkan menurut tingkat kerasnja.
5. Dibiarkan sebentar sampai sajuran lunak, baru diangkat.
6. Dihidangkan dalam basi tertutup setelah ditaburi daun kemangi.

Keterangan :

Bubur ini dihidangkan dengan ikan bakar dan sambal tomat.

TIWUL

Bahan :

Tepung gaplek setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Tepung gaplek dikerok dengan diberi air, djangan sampai terlalu entjer.
2. Kemudian dikukus sampai masak.

TIWUL DJAGUNG

Bahan² :

tepung djagung	4 gls.
air	setjukupnja
kapur sirih	sebesar butiran djagung

Tjara membuanja :

1. Tepung djagung diletakkan diatas tampah.
2. Kapur sirih ditjairkan dengan air.
3. Kemudian tepung dipertjiki air kapur sedikit, sambil diaduk dengan telapak tangan sehingga terbentuk gumpalan² ketjil.
4. Dikukus hingga masak.

TORTILLA
(a la Indonesia)

Bahan² :

tepung djagung	½ kg.	kelapa	1 btr.
minjak goreng	½ btl.		

Bumbu² :

lada halus	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, dibuat santan kental.
2. Santan dimasak dengan garam sampai mendidih, diaduk supaja djangan petjah.
3. Djika sudah hangat kuku, dimasukkan tepung jang sudah diberi lada.
4. Dibuat adonan seperti membuat dadar.
5. Digoreng didalam wadjan jang tjeper bentuknja seperti wadjan untuk membuat martabak.

Keterangan :

Dimakan dengan lauk pauk seperti nasi.

TORTILLA GUADALAJARA

Bahan² :

pasta tortilla	1 gls.	tomat	5 bh.
dada ajam	4 pt.	kedju	4 sdm.
katjang	2 ons	salada	2 btg.
bawang	4 bh.	radis	1 ikt.
bawang putih	3 siung	tjuka, salam	
minjak	½ gls.	garam, lombok	setjukupnja.

Tjara membuatnja :

1. Tuangkan pasta tortilla dalam sebuah pantji kemudian masaklah.
2. Apabila sudah mulai menebal, balikkanlah pada sisi lain.
3. Kemudian bila sudah menebal lagi, diambil dan dipanggang diatas pemanggangan sambil ditipiskan hingga tjukup tipis.
4. Lauk-pauk : dadar telur, sambal goreng kering, serundeng katjang, ketimun sebagai lalab.
5. Dihidangkan pada piring besar dan diberi bawang goreng diatas nasinja.

BAGIAN III

LAUK PAUK BASAH BERKUAH

ASEM ASEM
(Wonosobo)

Bahan²:

labu siam	1 bh.	air kaldu	8 gls.
kol putih	6 lbr.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	3 siung	gula merah	2 sdm.
lombok merah	2 bh.	garam	1 sdm.
djae	1 rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Bumbu² dihaluskan, direbus dalam air kaldu sampai mendidih.
2. Kol, buntjis, labu siam, tomat di-potong².
3. Dimasukkan air kaldu; dimasak sampai masak.

ASEM ASEM BUNTJIS

Bahan²:

buntjis	2 ons	tetelan	2 ons
kulit melindjo	2 ons	minjak goreng	4 sdm.

Bumbu²:

bawang merah	8 bh.	laos	4 pt.
bawang putih	4 siung	tempe bosok	4 pt.
tomat	4 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tetelan di-potong².
2. Tomat di-iris².
3. Bumbu² dihaluskan, ditumis, tomat dan tetelan dimasukkan.
4. Buntjis diiris serong.
5. Sajuran dimasukkan, ditambah air 1½ gelas, dibiarkan sampai masak.

ASEM ASEM TAHU
(Pasarminggu)

Bahan² :

tahu besar	5 bdj.	minjak goreng	2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	terasi	½ sdt.
bawang putih	4 siung	ketjap	3 sdm.
lombok merah	2 bdj.	salam	1 lbr.
lombok hidjau	4 bdj.	laos	1 iris
asam	4 mata	garam	1 sdt.
gula djawa	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Tahu dipotong ketjil² sebesar dadu.
2. Bumbu² diiris halus ketjuali salam. Laos ditumis dengan minjak.
3. Tahu dimasukkan, ditambah air sedikit; diberi ketjap dan air asam, direbus sampai masak.

ASEM ASEM TERONG
(Banjumas)

Bahan :

terong	2 bh.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	daun bawang	1 ikt.
bawang putih	2 siung	seledri	1 ikt.
lombok merah	4 bh.	gula merah	1 sdm.
tomat	2 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Bawang merah diiris, lombok dibuang bidjinja dipotong djadi 4, dimasak dengan air 2 gelas sampai mendidih.
2. Terong, daun bawang, seledri di-potong², dimasukkan.
3. Djika sudah ½ masak, gula dan tomat dimasukkan, direbus sampai masak.

AUNU
(Irian Barat)

Bahan²:

ikan jang telah didjemur	1 kg.
daun dan batang talas	sedikit
kelapa	1 btr.

Bumbu :

garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Santan perasan ke 2 dimasak dengan daun dan batang talas jang telah di-potong².
2. Setelah mendidih, garam dan ikan dimasukkan kedalam pantji.
3. Santan pertama dimasukkan setelah ikannja masak.
4. Setelah mendidih, diangkat.

BRONGKOS
(Solo)

Bahan²:

daging	¼ kg.
katjang tolo	¼ kg.
buntjis/katjang pandjang	1 ons
kelapa	½ btr.
minjak goreng	2 sdm.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	4 siung	keluwak	3 bh.
lombok merah	4 bh.	salam	2 lbr.
kemiri	4 bdj.	daun djeruk purut	2 lbr.
keluwak	4 bdj.	asam	2 mata
ketumbar	½ sdm.	gula	½ sdm.
djinten	½ sdt.	garam	1 sdm.
kunir	½ rdj.	ketjap	1 sdm.
laos	2 iris	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daging ditjutji, di-potong^2 dadu ketjil.
2. Katjang tolo direndam.
3. Buntjis/katjang di-potong^2 ±1 cm pandjangnja.
4. Kelapa diparut, diambil santannja.
5. Bawang merah, bawang putih, lombok merah di-iris^2 halus. Bumbu^2 lain dihaluskan, ketjuali salam, laos, daun djeruk purut, sereh.
6. Bumbu^2 ditumis, daging dan katjang tolo dimasukkan, ditambah air, diungkep.
7. Setelah daging dan katjang tolo agak lunak, buntjis/katjang dimasukkan.
8. Achirnja santan dan ketjap dimasukkan.

Keterangan :

Daging dapat di-potong^2 dan direbus dulu.
Perbandingan kuah : isi = 1 : 1.

BRONGKOS KATJANG MERAH
(Wonosobo)

Bahan^2 :

katjang merah	½ kg.	santan	3 gls.

Bumbu^2 :

bawang merah	5 btr.	djae	1 rdj.
bawang putih	2 siung	kentjur	1 rdj.
lombok merah	5 bdj.	gula djawa	1 sdm.
keluwak	2 bdj.	garam	1 sdm.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang merah direbus sampai masak.
2. Bumbu^2 dihaluskan, ditumis, dimasukkan katjang merah dan santan.
3. Dimasak sampai airnja tinggal sedikit, terus diangkat.

BRONGKOS TAHU
(Banjumas)

Bahan²:

tahu	10 pt.	santan	1½ gls.
katjang hidjau	¼ kg.	petai	10 mata

Bumbu² :

bawang merah	7 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	5 siung	kentjur	1 rdj.
lombok tjampuran	7 bh.	kulit djeruk purut	1 iris
keluwak	3 bdj.	gula merah	1 sdm.
kemiri	2 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tahu, katjang hidjau direbus sampa masak.
2. Bawang merah, bawang putih, lombok diiris ; bumbu² lainnja dihaluskan.
3. Semua bumbu² ditumis.
4. Tahu di-potong², dimasukkan kedalam bumbu² bersama katjang hidjau dan petai.
5. Dimasukkan santan, dimasak hingga masak.

Keterangan :

Ada jang tidak memakai katjang hidjau.
Bumbu boleh pakai sereh, terasi dan daun salam.

BRONGKOS WALUH DJIPANG
(Purwokerto)

Bahan²:

waluh djipang	4 bh.	kikil	¼ kg.
kelapa	½ btr.	minjak goreng	3 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	kunjit	1/3 rdj.
lombok rawit	10 bh.	laos	1 pt.
kemiri	4 btr.	salam	1 lbr.
keluwak	4 btr.	gula merah	1 sdt.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kikil dibersihkan, di-potong², direbus sampai empuk.
2. Keluwak dibelah dua, isi direndam dalam air suam 15 menit, dihaluskan.
3. Waluh djipang dikupas, dipotong ketjil², dimasukkan.
4. Kelapa diparut, diambil santannja 2 gelas.
5. Bumbu² dihaluskan, ketjuali salam, laos, ditumis dengan minjak.
6. Kikil dan waluh diangkat dari pantji, ditumis bersama bumbu², keluwak jang sudah halus dimasukkan.
7. Santan dimasukkan dalam pantji, direbus sampa masak.

DJAMBRAI SAGAR
(Sumbawa)

Bahan² :

daun katuk	3 ikt.
daun labu	3 ikt.
menir katjang hidjau	½ gls .

Bumbu² :

lombok hidjau	3 bh.	kunjit	2 rdj.
bawang merah	6 btr.	garam	½ sdm.
kemiri	4 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Menir katjang hidjau direbus hingga lunak. Disaring, lalu direbus lagi.
2. Daun katuk, daun labu dibersihkan lalu di-potong².
3. Dimasukkan, djika air menir katjang hidjau sudah mendidih.
4. Kalau akan diangkat, kunjit dan lombok hidjau dimasukkan.

DJANGAN SINGANG
(Sumbawa)

Bahan :

ikan laut	½ kg.

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	daun kemangi	½ ikt.
lombok merah	3 bh.	asam	3 mata
lombok hidjau	3 bh.	garam	½ sdm.
tomat	2 bh.	gula	1 sdt.
kunjit	½ rdj.	kapur sirih	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan.
2. Bawang merah, tomat dan lombok merah di-iris², ditumis.
3. Kunjit dan garam dihaluskan, dimasukkan kedalamnja, lalu ditambah air asam dan air kapur.
4. Setelah mendidih, ikan dimasukkan dan direbus sampai masak.
5. Bila ikan diangkat dan diberi daun kemangi, lombok hidjau jang di-iris² dan gula.

DJUKUT ARES
(Bali)

Bahan²:

daging tetelan dan tulang²	½ kg.
anak pohon pisang bidji	1 btg.

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	djae	½ rdj.
bawang putih	5 siung	kentjur	½ rdj.
lombok merah	3 bh.	kunir	1 rdj.
lombok rawit	3 bh.	salam	3 lbr.
laos	1 pt.	terasi	2 sdt.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Anak pohon pisang dibersihkan, lalu dipotong² bulat-gepeng setebal ½ cm.
2. Ditaburi garam, di-tekan² sampai lemas, dibiarkan sebentar, kemudian diperas.
3. Daging direbus sampai lunak.
4. Bawang merah dan bawang putih diiris; sebagian digoreng.
5. Lombok rawit sebagian di-iris² lalu digoreng sebentar.

Ditambah terasi dan garam jang djuga digoreng sebentar.

6. Bumbu^2 semua dihaluskan, ketjuali salam.
7. Kalau daging sudah hampir lunak, batang pisang jang sudah diperas dimasukkan.
8. Bila sudah mendidih, bumbu jang sudah halus dimasukkan.
9. Terachir ditambah bawang merah goreng, lombok dan terasi jang digoreng.

Keterangan :

Ares artinja anak pohon pisang.

DJUKUT DAUN BELIMBING
(Bali)

Bahan :

daun belimbing setengah tua 1 mgk.

Bumbu^2 :

bawang merah	10 bh.	kentjur	1 rdj.
bawang putih	4 siung	djae	1 rdj.
lombok rawit	20 bh.	garam	1 sdm.
lada	½ sdt.	terasi	1 sdt.
kemiri	1 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Daun belimbing ditjutji bersih.
2. Direbus sampai matang dan diperas.
3. Bumbu^2 dihaluskan, bawang merah dan lombok terus digoreng.
4. Lada dan ketumbar ditumbuk halus.
5. Bumbu^2 ditjampur dengan daun belimbing terus diaduk hingga rata, dibubuhi lada, ketumbar dan garam.
6. Dibubuhi bawang merah dan lombok goreng.

DJUKUT MELIKLIK
(Bali)

Bahan^2 :

daun kelor	1 ikt.	minjak goreng	3 sdm.

kelapa ½ tua ½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	kunjit	½ rdj.
bawang putih	3 siung	kentjur	½ rdj.
lombok rawit	4 bh.	terasi	1 sdt.
laos	¼ pt.	garam	1 sdm.
djae	½ rdj.	salam	2 hl.

Tjara membuatnja :

1. Daun kelor dibersihkan, kemudian direbus ; setelah masak airnja dibuang.
2. Kelapa diparut.
3. Semua bumbu dihaluskan ketjuali daun salam, ditambah minjak sedikit.
4. Air direbus sampai mendidih bersama kelapa parut.
5. Bumbu dimasukkan.
6. Daun kelor dimasukkan ; direbus sampai masak.

DJUKUT MAPELAPAH
(Bali)

Bahan :

daun katjang pandjang 5 ikt.

Bumbu² :

air	3 gls.	sereh	3 lbr.
bawang merah	8 bh.	laos	½ rdj.
bawang putih	3 siung	lombok rawit	4 bh.
asam	5 mata	salam	4 lbr.
kentjur	1 rdj.	garam	1 sdm.
djae	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Sajuran dibersihkan, di-potong².
2. Air dididihkan, sajuran dimasukkan .
3. Semua bumbu dibersihkan lalu dimemarkan dan dimasukkan kedalam sajur rebus.

DJUKUT MAPELETJING
(Bali)

Bahan²:

katjang pandjang	2 ikt.	belondo	½ gls.
rebung	1 btg.	kelapa	½ btr.

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	2 siung	garam	½ sdm.
lombok	2 bh.	djeruk sambal	1 btr.
kelapa	½ btr.		

Tjara pembuatanja :

1. Katjang pandjang setelah dibersihkan lalu direbus, rebung diiris tipis lalu direbus.
2. Bawang merah dan bawang putih di-iris², digoreng.
3. Kelapa diparut, digoreng.
4. Lombok diiris, digoreng.
5. Kunjit dihaluskan ditjampur belondo, dihaluskan lalu direbus.
6. Katjang, rebung, ditaburi belondo ditambah bumbu² jang telah dihaluskan dan digoreng lalu direbus sampai lemas.

DJUKUT RAMBANAN
(Bali)

Bahan²:

kantjang pandjang	2 ikt.	taoge katjang hidjau	1 gls.
daun katjang	2 ikt.	daun pakis	1 ikt.
taoge kedele	1 gls.	djantung pisang	1 bh.
santan	3 gls.	nangka muda	1 pt.
minjak goreng	¼ btl.		

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	laos	¼ pt.
bawang putih	4 siung	sereh	2 hl.
lombok merah	2 bh.	salam	3 hl.
lada	½ sdt.	terasi	½ sdt.
kunjit	½ rdj.	garam	1 sdm.

djae	½ rdj.	belondo	½ gls.
kentjur	½ rdj.	tepung beras	4 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Sajuran dibersihkan, direbus ber-turut² mulai dari sajuran jang muda warnanja.
2. Sajuran jang sudah masak dipotong ketjil².
3. Nangka muda dipotong lalu diremas sampai hantjur.
4. Sebagian dari bawang merah diirisi, digoreng.
5. Semua bumbu dihaluskan ketjuali daun salam dan daun sereh.
6. Bumbu dan belondo direbus dengan santan lalu dikentalkan dengan tepung beras.

Keterangan :

1. Sajuran dihidangkan diatur diatas piring, bumbu² dituangkan diatasnja lalu ditaburi bawang merah goreng.
2. Tidak memakai belado djuga dapat.

DJUKUT ROROBAN
(Bali)

Bahan²:

roroban	1 lt.
pepaja muda	¼ bh.
batang anak pisang	1 btg.
daun singkong	2 ikt.
nangka muda	1 pt.
kelapa	¼ btr.

Bumbu²:

bawang merah	8 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	4 siung	djae	½ rdj.
lombok rawit	10 bh.	laos	1 pt.
terasi	½ sdt.	garam	2 sdm.
kentjur	½ rsd.		

Tjara membuatnja :

1. Semua sajuran dibersihkan.
2. Pepaja muda dipotong tipis ½ cm, pandjang 4 cm, nangka

muda di-potong² tipis seperti pepaja.

3. Batang pisang di-potong² tipis ½ cm, ditambah garam, lalu diremas dan ditjutji (tidak boleh hantjur). Daun singkong direbus tersendiri lalu di-potong².
4. Kelapa dibakar, kemudian dihaluskan ber-sama² bumbu² lainnja.
5. Roroban dididihkan.
6. Sajuran dimasukkan, mulai dari bahan jang paling susah masaknja, jaitu pertama nangka muda, batang pisang, daun singkong dan pepaja muda.
7. Dimasukkan bumbu, direbus sampai masak.

Keterangan :

Roroban adalah bungkil minjak kelapa atau ampas kelapa.

GANGAN ASEM KERING

(Bandjarmasin)

Bahan²:

katjang pandjang	2 ikt.	ikan gabus	2 ons
kol putih	10 lbr.	santan	8 gls.

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	4 siung	sereh	1 btg.
kemiri	8 bdj.	garam	1 sdm
belimbing wuluh	8 bdj.	terasi	2 sdt.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Bumbu² dihaluskan. Ketjuali belimbing wuluh diiris kasar; laos, sereh dimemarkan.
2. Ikan dibersihkan, di-potong² ditjampur dengan bumbu².
3. Semua sajuran dibersihkan, dipotong.
4. Semua sajuran direbus, setelah mendidih dimasuki ikan dan bumbu², santan.
5. Direbus sampai masak.

Keterangan : Gangan artinja sajur.

GANGAN DAUN MENGKUDU
(Bandjarmasin)

Bahan²:

daun mengkudu	2 ikt.	santan	4 gls.
ikan kakap	2 ekor	kelapa parut	½ gls.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	kentjur	1 rdj.
ketumbar	2 sdt.	garam	1 sdm.
laos	1 rdj.		

Tjara mebuatnja:

1. Daun mengkudu diiris jang halus, direbus, ditiriskan, direndam dalam air dingin.
2. Kelapa parut disangan.
3. Ikan dibersihkan, di-potong².
4. Bumbu² dihaluskan.
5. Daun mengkudu diperas, dimasukkan dalam santan bersama bumbu², kelapa parut dan ikan.
6. Didjerangkan sampai masak.

GANGAN KATJANG HIDJAU
(Bandjarmasin)

Bahan²:

katjang hidjau	½ kg.	kangkung	3 ikt.
udang	2 ons	santan	3 gls.

Bumbu²:

bawang merah	4 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	3 siung	asam	4 mata
lombok merah	4 bh.	gula merah	½ sdm.
kemiri	4 bdj.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.	terasi	1 sdt.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnja:

1. Katjang direndam 4 atau 5 djam.

2. Direbus dengan air sampai lunak.
3. Bumbu^2 dihaluskan.
4. Bumbu^2 dan udang dimasukkan kedalam rebusan katjang, direbus sampai lunak.
5. Semua bahan dibersihkan di-potong^2 sebesar ruas djari.
6. Dimasukkan sajuran, santan, didjerangkan sampai masak.

GANGAN TUNGKUL
(Bandjarmasin)

Bahan^2 :

tungkul	1 bh.	kangkung	2 ikt.
ubi kaju	1 bh.	ikan gabus	1 ekor

Bumbu^2 :

bawang merah	6 bh.	garam	2 sdm.
kemiri	6 bdj.	kunjit	1 rdj.
laos	1 ptg.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ikan gabus dibersihkan di-potong^2.
2. Bumbu^2 dihaluskan, ditjampur dengan ikan.
3. Sajuran, ubi kaju dibersihkan, di-potong^2.
4. Sajuran direbus dengan air ½ pantji.
5. Djika sudah mendidih dimasukkan bumbu^2 dan ikan.
6. Direbus sampai masak.

Keterangan :
Tungkul = djantung pisang.

GANGAN WALUH
(Bandjarmasin)

Bahan^2 :

labu kuning	¼ bh.	kelapa	½ btr.

Bumbu^2 :

bawang merah	5 btr.	gula merah	½ sdm.

lada putih	1 sdt.	garam	1 sdm.
kunjit	1 rsd.	terasi	1 sdt.
sereh	1 btg.		

Tjara membuatnja :

1. Labu dikupas di-potong².
2. Kelapa diparut, diambil santannja 5 gelas.
3. Bumbu² dihaluskan.
4. Labu, bumbu², santan dimasukkan kedalam pantji, ditjampurkan.
5. Didjerangkan sampai masak sambil di-aduk².

GULAI AJAM

Bahan² :

ajam	1 ekor	santan	4 gls.
minjak goreng	2 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	laos	2 pt.
bawang putih	5 siung	gula merah	2 sdt.
kemiri	5 bdj.	salam	2 lbr.
ketumbar	2 sdt.	garam	1½ sdm.
kunjit	2 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan, ditumis, ajam dimasukkan, pantji ditutup.
3. Setelah lunak, santan dimasukkan, di-aduk² diatas api supaja djangan petjah.

GULAI ASAM PEDAS IKAN
(Padang)

Bahan :

ikan kembung	½ kg.		

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	daun kunjit	1 lbr.

lombok merah	15 bh.	daun ruku²	4 btg.
laos	1 pt.	sereh	1 btg.
kunjit	½ rdj.	asam potong	5 iris

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, di-potong².
2. Lombok, bawang merah, laos, kunjit digiling halus, dimasak dengan air ± 2 gelas.
3. Dimasukkan daun kunjit, ruku², sereh, asam, dimasak sampai kental.
4. Dimasukkan ikan sampai matang.

GULAI BAGAR
(Medan)

Bahan²:

daging kambing	½ kg.	kelapa	1 bh.
minjak	4 sdm.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	kapulaga	1 bh.
bawang putih	3 siung	kaju manis	2 rdj.
lombok merah		adas	seudjung sdt.
giling	1 sdm.	kunjit	½ rdj.
ketumbar	1 sdm.	djae	1 rdj.
djintan	½ sdt.	asam	3 mata
tjengkeh	4 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging kambing dibersihkan dan di-potong².
2. Sebagian dari bawang merah dan bawang putih diiris halus, sebagian lagi digiling bersama ketumbar, djintan jang telah disangan, djae, kunjit dan garam.
3. Kelapa diparut, sebagian disangan dan digiling halus (½ gelas), sebagian lagi dikeluarkan santan sebanjak 4 gelas.
4. Bawang merah dan bawang putih jang diiris digoreng hingga kuning, ditumiskan bersama bumbu lainnja; dimasukkan daging kambing dan ditutup ; dimasukkan kelapa sangan.
5. Bila daging telah kering, dimasukkan santan; dimasak hingga

daging empuk dan santan berminjak. Terachir dimasukkan air asam.

Keterangan :

1. Gulai ini dapat pula ditjampur dengan nangka muda, rebung atau terung. Sajuran ini dimasukkan terachir.
2. Pada gulai dapat ditambahkan susu (½ gelas), jang dimasukkan setelah bumbu ditumis.
3. Pada pesta dimana memotong kambing biasanja separuh dari kambing dibuat gulai bagar, sebagian lagi dibikin gulai korma. Gulai ini dimakan dengan nasi putih atau nasi kebuli.

GULAI BEBEK
(Kotagadang)

Bahan² :

bebek	1 ekor	minjak	1½ gls.

Bumbu² :

bawang merah	1 ons	kunjit	3 rdj.
bawang putih	10 siung	daun kunjit	1 hl.
lombok hidjau	½ kg.	sereh	1 btg.
kemiri	4 bdj.	garam	6 sdm.
djae	2 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Bebek dibersihkan, dibakar hingga kuning dan keluar minjaknja; ditjutji dengan sabun, di-potong².
2. Lombok hidjau digiling bersama kunjit dan garam.
3. Sebagian dari bawang merah diiris halus, selebihnja digiling halus bersama bumbu² lain ketjuali daun kunjit dan sereh.
4. Bawang merah jang diiris halus digoreng sampai kuning, dimasukkan lombok giling dan bumbu lainnja. Semua digoreng hingga langu dari lombok hidjau hilang.
5. Bebek dimasukkan kedalam pantji bersama bumbu jang telah digoreng. Dimasak hingga ½ empuk.
6. Dimasukkan 2 gelas air dan dimasak hingga bebek empuk.

Keterangan :

Supaja warna dari lombok tidak mendjadi hitam, dipilih lombok jang sedang tuanja dan waktu menggiling tiap kali diberi sepotong kunjit.

GULAI BEBEK MASAK HIDJAU

(Kotagadang)

Bahan²:

bebek	1 ekor	minjak kelapa	½ botol bir

Bumbu²:

lombok hidjau	½–1/3 kg.	kunjit	1 rdj.
bawang merah	20 bh.	kemiri	6 bdj.
djae	1 rdj.	daun sereh	½ btg.
laos	1 iris	garam	2 sdm.
daun kunjit	1 hl.		

Tjara membuatnja :

1. Bebek jang telah dipersiapkan (lihat pg. 44), di-potong² seperlunja.
2. Lombok hidjau digilas halus kemudian bumbu², ketjuali laos, kunjit, sereh, dan bawang merah.
3. Bawang merah diiris halus.
4. Minjak kelapa ½ botol bir didjerangkan dalam wadjan. Irisan bawang merah digoreng kuning, kemudian bumbu lainnja dimasukkan, terus digoreng sampai setengah masak, ketjuali daun kunjit, sereh dan laos.
5. Potongan² bebek dimasukkan bersama daun kunjit, laos dan sereh.
6. Masakan ditutup dan didjerangkan sampai setengah matang, kadang² diaduk. Ditambah air 1 gelas. Api diketjilkan, masakan dibiarkan sampai daging bebek empuk dan berminjak. Untuk empuknja, dapat ditambah air 2 sampai 3 kali 1 gelas lagi dan dibiarkan sampai 3 djam dalam djerangan itu.

Keterangan : Menurut resep dari daerah pantai: bawang putih 4 siung, daun djeruk purut 4 helai, asam kandis 4 keping, dan tidak memakai laos dan kemiri.

GULAI BIRAH
(Padang)

Bahan²:

batang talas (birah)	6 btg.	ajam	6 pt.
kelapa	½ btr.		

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	kunjit	seiris
bawang putih	2 siung	djae	seiris
lombok merah		garam	½ sdm.
giling	1 sdm.		

Tjara membuatnja:

1. Birah dikupas kulitnja dan di-potong² pendek atau pandjang.
2. Bumbu digiling halus.
3. Kelapa diparut dan dikeluarkan santan sebanjak 3 gelas.
4. Santan bersama bumbu dididihkan, dimasukkan daging ajam dan dimasak hingga keluar minjak.
5. Dimasukkan batang talas dan dimasak hingga empuk.

Keterangan:

1. Batang talas diambil dari djenis talas putih.
2. Ajam tidak usah diambil dari bagian jang berdaging banjak, tjukup bagian² jang bertulang, seperti sajap, kaki, leher dan pinggang.

GULAI DAUN SINGKONG

Bahan²:

daun singkong	2 ikt.	daging/tulang	1 ons
kelapa	½ btr.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	2 siung	daun salam	2 lbr.
laos	1 pt.	gula merah	1 sdm.
kunjit	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daun singkong ditjutji, di-potong².
2. Kelapa diparut dibuat santan 4 gelas.
3. Bumbu dihaluskan.
4. Santan dan bumbu² dididihkan.
5. Daging dan daun singkong dimasukkan.
6. Direbus sampai daun singkong lunak dan santan tinggal sedikit.

GULAI DAUN UBI TUMBUK
(Tapanuli)

Bahan²:

daun ubi kaju	1 ikt.	rimbang	1 ggm.
daging (udang kering)	1 ons	kelapa	1 btr.
		rebung	1 pt.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	djae	2 rdj.
lombok merah	10 bh.	daun kunjit	1 lbr.
sereh	1 btg.	asam djawa	4 mata
laos	1 pt.	garam	½ sdm.
kunjit	2 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Daun ubi dan rimbang ditumbuk, tetapi tak perlu halus².
2. Rebung diiris halus.
3. Kelapa diparut dibuat santan kental.
4. Santan kental dimasak sampai berminjak.
5. Air dari daun ubi dibuang, sebab air itu menghidjaukan gulai.
6. Daun ubi, rimbang dan rebung dimasukkan kedalam santan, dimasak sampai matang.
7. Perhatian: santan di-aduk² agar tidak petjah.

GULAI EKOR SAPI
(Padang)

Bahan² :

ekor sapi	1 pt.	kelapa	1 btr.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	4 siung	garam	2 sdm.
lombok merah	30 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut diambil santannja 5 gelas.
2. Ekor sapi di-potong².
3. Bumbu² dihaluskan.
4. Bumbu² dan ekor sapi diaduk djadi satu, direbus dalam pantji sampai empuk.
5. Setelah empuk dituangkan santan kental, didjerangkan sampai masak.

GULAI IKAN TONGKOL

Bahan :

ikan tongkol	½ kg.	minjak	4 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kunjit bubuk	½ sdt.
bawang putih	5 siung	asam	3 mata
lombok rawit	5 bh.	belimbing wuluh	5 bh.
ketumbar	½ sdt.	djeruk nipis	1 bh.
lada	6 bdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, di-potong², diberi asam dan garam.
2. Bawang merah diiris dan digoreng.
3. Bumbu² lain digiling halus, ditumis dalam sedikit minjak; dimasukkan ikan ditumis sebentar.
4. Dimasukkan ½ gelas air, dimasak hingga air kering dan ikan empuk.
5. Dihidangkan dengan ditaburi bawang merah goreng.

GULAI KANTJAH
(Padang)

Bahan :

daging, usus, babat, paru, hati, gemuk ½ kg.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	3 siung	laos	seiris
lombok merah		daun kunir	½ lbr.
giling	2 sdm.	daun djeruk purut	2 lbr.
lada	5 bdj.	garam	1 sdm.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Daging dibersihkan, dipotong persegi, 3 cm pandjangnja.
2. Bumbu digiling halus, ketjuali daun kunjit dan djeruk purut.
3. Daging dan bumbu dimasak dalam 4 gelas air hingga empuk.

Keterangan :

Masakan ini dihidangkan pada pesta adat atau Idul Adha. Bila pada waktu itu dipotong seekor sapi atau kerbau, seluruhnja dimasak seperti diatas.

GULAI KATAK
(Madiun)

Bahan^2 :

katak hidjau	1 kg.	minjak kelapa	5 sdm.
kelapa	½ btr.		

Bumbu^2 :

bawang merah	5 bh.	djae	½ rdj.
bawang putih	2 siung	laos	1 pt.
lombok merah	5 bh.	salam	1 lbr.
kemiri	10 bdj.	sereh	1 btg.
ketumbar	1 sdt.	asam	2 mata
lada	1 sdt.	garam	1 sdm.
kunjit	½ rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Katak dibersihkan, dibuang kulit dan isi perutnja, di-potong^2.
2. Kelapa diparut, dibuat santan.
3. Bumbu^2 selain djae, sereh, salam, laos, dihaluskan, ditumis dengan minjak kelapa.
4. Katak dimasukkan, disetup sampai ½ masak, santan dimasukkan.

5. Direbus sampai masak.

GULAI KATJANG HIDJAU

Bahan²:

sungsum kambing/sapi ½ kg. katjang hidjau ½ lt.

Bumbu²:

bawang timur	1 bh.	garam	½ sdm.
bawang putih	5 siung	saus tomat	4 sdm.
bumbu arab	1 sdm.	margarine	3 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Sungsum direbus, kemudian didinginkan gemuknja tidak dipakai.
2. Katjang hidjau direbus sampai empuk.
3. Bawang di-iris² lalu ditumis dengan margarine, kalau sudah setengah matang dimasukkan bumbu arab, bawang putih jang sudah ditumbuk serta tomat. Diberi air sungsum dan dimasukkan kedalam pantji katjang hidjau jang telah direbus tadi.
4. Direbus sampai katjangnja kental.

GULAI KEMAMAH

(Atjeh)

Bahan²:

ikan kaju	¼ kg.	kelapa	1 btr.
daun turi	1 tk.	sereh	2 btg.
adas	1 sdt.	asam sunti	¼ gls.

Bumbu²:

bawang putih	10 siung	belimbing wuluh	4 bdj.
lombok hidjau	15 bh.	djinten	½ sdt.
lombok rawit	10 bh.	ketumbar	1 sdm.
kapulaga	1 bh.		

Tjara membuatnja:

1. Ikan kaju ditjutji, direbus dan dipotong besar².

2. Kelapa diparut; 4 sendok makan kelapa disangan, digiling, selebihnja diambil santannja sebanjak 4 gls.
3. Bumbu digiling halus, ketjuali sereh, belimbing wuluh dan daun turi, ditjampur dengan kelapa sangan.
4. Santan bersama tjampuran bumbu dimasak hingga keluar minjak.
5. Ikan dimasukkan dan dimasak sebentar.

Keterangan :

1. Ikan kemamah atau ikan kaju adalah ikan tongkol jang direbus dengan garam dan asam. Bila air telah habis, ikan digulingkan dalam abu dapur dan didjemur kering.
2. Asam sunti adalah belimbing wuluh jang digarami dan didjemur kering. Warnanja merah.

GULAI KENTANG TELUR
(Padang)

Bahan^2 :

kentang	1 kg.	kelapa	1 btr.
telur	3 btr.		

Bumbu^2 :

bawang merah	8 bh.	djae	1 rsd.
bawang putih	3 siung	kunjit	½ rdj.
lombok merah	15 bh.	sereh	1 btg.
laos	1 pt.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kentang dikupas, dipotong empat.
2. Bumbu^2 dihaluskan ketjuali sereh.
3. Kelapa diparut, diambil santannja 5 gelas.
4. Santan, bumbu^2, kentang dimasak sampai empuk.
5. Telur dipetjahkan satu persatu kedalam gulai.
6. Kalau sudah matang diangkat.

GULAI KERUPUK DJANGOT
(Padang)

Bahan²:

rebung	1 pt.	kelapa	1 btr.
kerupuk djangot	1 rantang		

Bumbu²:

bawang merah	8 bh.	lombok merah	12 bdj.
djae	1 rdj.	garam	1 sdm.
daun salam	2 lbr.		

Tjara membuatnja:

1. Rebung diiris tipis, direbus sampai empuk.
2. Bawang merah, lombok merah diiris tipis.
3. Kelapa diparut dibuat santan 5 gelas, dimasak bersama bumbu² sampai mendidih.
4. Dimasukkan rebung dan kerupuk djangot.
5. Kalau sudah mendidih diangkat.

Keterangan: kerupuk djangot = kerétjék.

GULAI KOL DAN BUNTJIS
(Padang)

Bahan²:

kol	½ bh.	buntjis	2 ons
kelapa	¼ btr.		

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	laos	seiris
kelapa	2 bh.	daun salam	2 lbr.
djae	seiris	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja:

1. Kol ditjutji dipotong persegi, buntjis dipotong dua dan dibelah.
2. Bawang merah dan lombok merah diiris halus.
3. Kelapa diparut, dikeluarkan santan sebanjak 3 gelas.
4. Kelapa bersama bumbu dididihkan, sajuran dimasukkan dan dimasak hingga matang.

GULAI KORMA
(Padang)

Bahan²:

daging kambing	½ kg.	kelapa	1 btr.
minjak goreng	1 sdm.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	lada	5 bdj.
bawang putih	3 siung	pala	seudjung sdt.
ketumbar	1 sdm.	djae	1 rdj.
djintan	½ sdt.	laos	1 rdj.
kapulaga	1 bh.	asam	3 mata
adas	seudjung sdt.	tjengkeh	4 bdj.
garam	2 sdm.	kaju manis	2 rdj.

Tjara membuatnja :

1. Daging kambing dibersihkan dan di-potong².
2. Sebagian dari bawang merah dan bawang putih diiris, selebihnja digiling halus bersama ketumbar, djintan jang telah disangan, lada, djae, laos dan garam.
3. Kelapa diparut, sebagian disangan dan digiling halus (½ gelas), sebagian lagi dikeluarkan santannja sebanjak 4 gelas.
4. Bawang merah dan bawang putih jang diiris ditumis hingga kuning, dimasukkan bumbu lainnja, dimasukkan daging kambing dan ditutup. Kemudian dimasukkan kelapa sangan.
5. Bila telah kering, dimasukkan santan ; dimasak hingga daging empuk dan santan berminjak. Terachir dimasukkan asam.

Keterangan:

Gulai ini dapat ditjampur dengan kentang jang bulat² ketjil.

GULAI KORMA KAMBING
(Medan)

Bahan²:

daging kambing	1 kg.	kentang	2 bh.
santan kental	7 gls.	mentega	2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	15 bh.	kuskus	4 sdt.
bawang putih	4 siung	tjengkeh	4 bdj.
lada putih	½ sdm.	djae	1 pt.
ketumbar	1 sdm.	asam	½ sdm.
djinten	½ sdt.	tomat	2 bdj.
pala halus	4 sdt.	garam	2 sdm.
adas	½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging dipotong sebesar empu kaki.
2. Bawang merah, bawang putih diiris tipis, bumbu lainnja dihaluskan ketjuali tjengkeh, tomat, asam.
3. Tomat, kentang dibelah dua.
4. Bumbu² ditumis dengan mentega sampai kuning, dimasukkan daging, ditutup, didjerangkan sampai lunak.
5. Dituangkan santan kental, dimasukkan kentang, tomat, asam.
6. Dimasak sampai kental.

GULAI LABU PARANG

(Lampung)

Bahan² :

labu parang	½ bh.	ikan kering	1 pt.
bajam	2 ikt.	kalapa	½ btr.
djagung muda	2 bh.		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	laos	½ rdj.
bawang putih	3 siung	salam	2 lbr.
lombok merah	3 bh.	garam	½ sdm.
kemiri	3 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Labu parang dan bajam dibersihkan dan di-potong². Djagung muda dibersihkan dan di-iris².
2. Kelapa diparut dan dikeluarkan ½ gelas santan kental dan 2½ gelas santan tjair.
3. Ikan kering dibakar.

4. Bumbu² digiling halus ketjuali laos dan salam.
5. Santan tjair didihkan bersama ikan kering dan bumbu.
6. Sajuran dimasukkan. Terachir dimasukkan santan kental dan dimasak hingga mendidih.

GULAI LEMAK KUAH SEMAK
(Atjeh)

Bahan²:

daun melindjo	1 ggm.	nangka muda	1 pt.
buah melindjo	1 ggm.	kelapa	½ bh.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	asam sunti	2 bh.
lombok rawit	1 sdt.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Bahan dibersihkan dan direbus hingga setengah matang.
2. Kelapa diparut dan diambil santannja sebanjak 4 gelas.
3. Bawang merah diradjang halus, lombok rawit, asam sunti dan garam digiling halus.
4. Santan dan bumbu dimasak hingga keluar minjaknja. Dimasukkan bahan jang direbus setengah matang dan masak hingga empuk.

GULAI LEMAK TELUR ITIK
(Bandjarmasin)

Bahan²:

telur itik	3 btr.	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	lombok hidjau	3 bdj.
kunjit	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kunjit dibakar, dikuliti, diparut; kelapa diparut diperas bersama².

2. Santan direbus sampai mendidih, bawang merah dan lombok hidjau jang telah diiris dimasukkan.
3. Telur dpetjahkan dan dimasukkan kedalam santan jang sedang dimasak dengan bumbu².
4. Dikatjau per-lahan² supaja telur tidak petjah.

GULAI MASIN
(Padang)

Bahan² :

ikan tongkol	5 ekor	santan kental	4 gls.

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	djae	½ rdj.
bawang putih	6 siung	kunjit	1/3 rdj.
lombok merah	4 bh.	daun ruku²	2 lbr.
kemiri	6 bdj.	garam	3 sdm.
belimbing wuluh	6 bdj.		

Tjara membuatnnja :

1. Ikan tongkol dibersihkan, di-potong².
2. Bawang merah diiris, lombok merah dibelah dua, bumbu² lainnja dihaluskan.
3. Santan dimasak bersama bumbu² sampai berminjak.
4. Dimasukkan belimbing wuluh dan ikan, dibiarkan sampai berminjak.

Keterangan :
Ikan tongkol bisa diganti dengan ikan kembung atau ikan tenggiri.

GULAI MANIS REBUNG
(Padang)

Bahan² :

rebung	1 bh.	kerupuk kulit	1 ons
kelapa	½ btr.	minjak goreng	4 sdm.

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	lombok merah	2 bh.
laos	1 iris	djae	1 rdj.
daun salam	2 lbr.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Rebung di-iris² tipis, direbus.
2. Kerupuk kulit didjemur, digoreng.
3. Kelapa diparut, diambil santannja.
4. Bawang merah dan lombok di-iris².
5. Santan direbus dengan bumbu².
6. Setelah santan mendidih, rebung jang telah direbus dimasukkan, dididihkan.
7. Kerupuk jang telah digoreng dimasukkan. Dibiarkan mendidih sebentar, kemudian diangkat.

Keterangan :

Supaja rebung lekas masak, direbus dengan air pentjutji beras.

GULAI NANGKA

(Padang)

Bahan²:

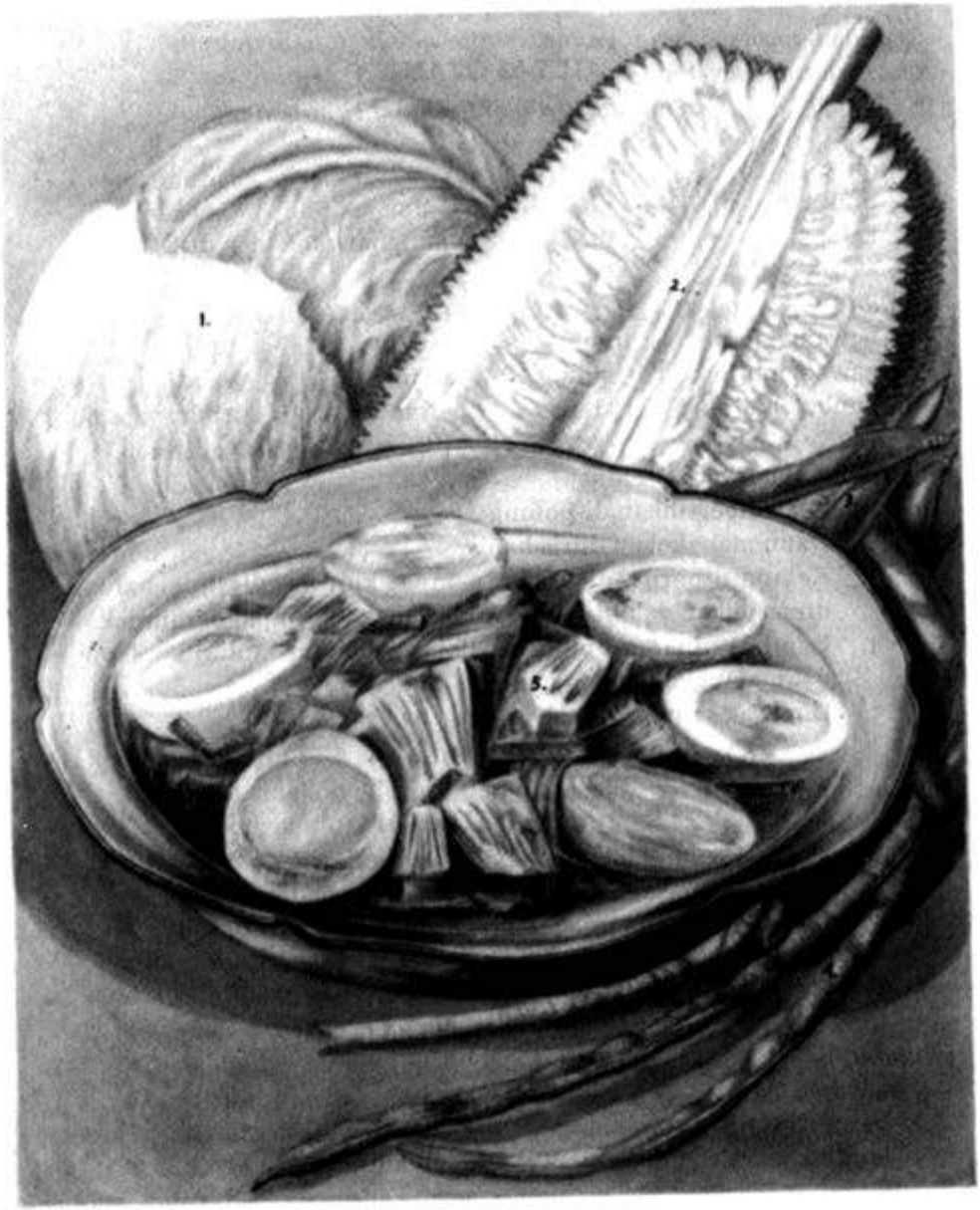
nangka muda	1 bh.	kelapa	1 btr.
daging bergemuk	½ kg.		

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	kunjit	½ rsd.
lombok merah halus	4 sdm.	sereh	1 btg.
laos	1 pt.	daun kunjit	3 lbr.
djae	1 rdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Nangka muda dikupas, dipotong ketjil².
2. Daging di-potong² ketjil², direbus bersama lombok merah halus.
3. Kelapa diparut, dibuat santan empat gelas.
4. Bumbu² dihaluskan ketjuali sereh, laos, daun kunjit.
5. Kalau daging sudah empuk dimasukkan santan, bumbu², dibiarkan sampai mendidih.



1. Kol putih
2. Nangka muda
3. Bontjis
4. Katjang pandjang
5. Gulai nangka muda dengan telur

6. Nangka dimasukkan, dibiarkan sampai empuk dan berminjak.

GULAI OTAK
(Singkarak)

Bahan²:

otak sapi	1 bh.	santan	8 gls.
kelapa	1 btr.	daun mangkokan	3 lbr.

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	3 siung	kunjit	½ rdj.
lombok merah	15 bh.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Otak dibersihkan di-potong².
2. Daun mangkokan diiris halus.
3. Kelapa diparut, disangan sampai kuning, digiling halus, dimasukkan dalam santan, didjerangkan sampai berminjak.
4. Bumbu² dihaluskan, dimasukkan kedalam santan bersama daun mangkokan dan otak.
5. Dimasak sampai kental.

GULAI PADEH AJAM
(Padang)

Bahan²:

ajam	1 ekor	daun mangkokan	3 lbr.
kelapa	1 btr.	minjak	2 sdm.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	2 siung	djae	1 rdj.
lombok merah		daun kunjit	½ hl.
giling	½ gls.	asam kandis	1 bh.
kemiri	2 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan dan di-potong².
2. Bumbu digiling halus ketjuali daun kunjit dan asam kandis.
3. Ajam, minjak, bumbu² dan sebanjak 1 gelas air dimasukkan dalam pantji dan dimasak hingga empuk.

Keterangan :

Masakan ini kelihatan merah, berminjak dan sedikit berkuah.

GULAI PADEH DAUN SINGKONG

(Padang)

Bahan² :

daun singkong muda	4 ikt.
kelapa jang tua	1 btr.

Bumbu² :

lombok merah	1 ons	bawang merah	5 bh.
kunjit	¼ rdj.	daun kunjit	1 hl.
djae	1 rdj.	terasi	1 sdt.
sereh	½ btg.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daun singkong ditjutji dan dimasukkan dalam pantji dengan sedikit air, didjerangkan diatas api. Dibiarkan mendidih sampai airnja kering dan daun singkongnja empuk.
2. Kelapa diparut dan diambil santannja 3 gelas.
3. Bumbu digiling halus, ketjuali daun kunjit dan sereh.
4. Bumbu jang telah halus diaduk dengan santan bersama daun kunjit dan sereh dan dituangkan dalam pantji jang berisi daun singkong jang sudah empuk; direbus.
5. Asam dan garam dimasukkan dalam pantji.
6. Sambil di-aduk² pantji didjerangkan sampai mendidih dan masak. Diaduk terus agar santan djangan petjah.

Keterangan :

Terasi dapat diganti dengan ikan kering atau ikan teri basah, menurut kesukaan.

GULAI PAGAR PURI
(Medan)

Bahan²:

daging kambing/		santan kental	6 gls.
sapi atau ajam	1 kg.	mentega	2 sdm.
terong	4 bh.		

Bumbu²:

bawang merah	20 bh.	kaju manis	1 sdm.
bawang putih	4 siung	adas	1 sdm.
lombok merah		djae	1 rdj.
halus	¾ gls.	kunjit	1 rdj.
lada putih	½ sdm.	asam	½ sdm.
djintan	2 sdt.	garam	2 sdm.
kapulaga	½ sdt.		

Tjara membuatnja:

1. Daging di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan, ditumis sampai kuning, dimasukkan daging, ditutup rapat, didjerangkan sambil di-balik² sampai empuk.
3. Dituangkan santan kental.
4. Terong dipotong besar², dimasukkan, didjerangkan sampai masak dan kental.

Keterangan:

Terong boleh diganti dengan nangka muda. Bahan makanan boleh ditambah dengan kentang.

GULAI PAKIS
(Padang)

Bahan²:

daun pakis	2 ikt.	ikan djambal	1 ons
kelapa	1 btr.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	daun salam	2 lbr.

bawang putih	2 siung	daun ruku²	1 ikt.
lombok merah	10 bh.	daun kunjit	1 lbr.
laos	1 pt.	asam kandis	2 mata
kunjit	1 rdj.	garam	1 sdm.
djae	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, dibuat santan.
2. Ikan djambal dibakar, lalu dipotong ketjil².
3. Bumbu² dihaluskan, kemudian dimasukkan dalam santan dan dimasak.
4. Djika sudah mendidih, daun pakis, asam kandis dan djambal dimasukkan.
5. Dimasak terus sampai kental dan berminjak.

GULAI PARIA
(Padang)

Bahan² :

paria	6 bh.	kelapa	¼ btr.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	laos	1 iris
bawang putih	2 siung	daun kunjit	½ lbr.
kemiri	3 bdj.	kunjit	½ rdj.
lombok merah		asam kandis	1 bh.
giling	½ sdm.	garam	½ sdm.
djae	1/3 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Paria dibersihkan, di-potong² persegi 3 cm dan direbus. Ditjutji ber-kali² untuk menghilangkan pahitnja.
2. Kelapa diparut dan dikeluarkan santannja sebanjak 2 gelas.
3. Bumbu digiling halus ketjuali daun kunjit dan asam kandis.
4. Santan dimasak bersama bumbu² hingga berminjak. Dimasukkan paria dan dimasak beberapa waktu.

GULAI PARSANGA
(Madura)

Bahan²:

daging kambing	1 kg.	minjak kelapa	½ gls.
kelapa tua	1 btr.		

Bumbu²:

bawang merah	1 ikt.	lengkuas	¼ ons
bawang putih	5 siung	tjengkeh	5 bdj.
lada	1 sdt.	djae	1 rdj.
ketumbar	1 sdm.	kentjur	1 rdj.
djinten	1 sdt.	kunir	1 rdj.
pala	¼ btr.	sereh	1 btg.
manis djangan	1 rdj.	terasi	1 sdt.
bawang timur	½ ons	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Daging di-iris² sebesar ruas djari, ditjutji, ditiriskan.
2. Kelapa diparut, separuh dibuat santan. Separuh disangan sampai agak kering, ditumbuk halus.
3. Lada, ketumbar, djinten, pala, manis djangan, tjengkeh digoreng tanpa minjak, kemudian ditumbuk sampai halus mendjadi tepung.
4. Kentjur, terasi, garam, bawang putih ditumbuk sampai halus, digoreng sampai masak.
5. Bawang merah, bawang timur diiris halus, digoreng sampai masak.
6. Sereh ditjampurkan, lengkuas, djae, kunir dimemarkan dan ditjampurkan, djuga kelapa jang sudah disangan, kemudian daging dimasukkan.
7. Santan ditjampurkan didjerangkan sampai masak, sambil di-aduk².

GULAI PISANG
(Padang)

Bahan²:

pisang kepok muda	1 ssr.	ikan kering	1 pt.

kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	djae	½ rdj.
bawang putih	3 siung	laos	1 iris
lombok merah		daun kunjit	½ lbr.
giling	½ sdm.	sereh	½ btg.
kemiri	3 bdj.	asam kandis	1 bh.
kunjit	1 iris	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Pisang dikupas dan dipotong serong.
2. Dari kelapa dikeluarkan ½ gelas santan kental dan 2 gelas santan tjair.
3. Bumbu² digiling halus ketjuali daun kunjit, sereh dan asam kandis.
4. Santan tjair bersama bumbu dan ikan kering dididihkan, dimasukkan pisang, dimasak hingga empuk. Sebelum diangkat, dimasukkan santan kental dan dididihkan kembali.

Keterangan :

Selain pisang kepok dapat djuga digunakan pisang lidi muda. Pisang lidi muda lazim djuga dimasak dengan bumbu gulai bebek hidjau.

GULAI PLIEK UE ATAU PATARAM

(Atjeh)

Bahan² :

pliëk ue	1 ggm.	pepaja muda	1 pt.
nangka muda	1 pt.	udang/tiram	2 sdm.
daun melindjo	1 ggm.	kelapa	½ btr.
buah melindjo	1 ggm.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	3 siung	sereh	1 btg.
lombok hidjau	4 bh.	daun turi	4 lbr.

lombok rawit	1 sdm.	daun djeruk	
ketumbar	1 sdt.	purut	1 hl.
djae	1 rdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Pliëk ue dikepal dan dibakar, direndam dalam air panas dan disaring.
2. Bumbu digiling halus, ketjuali djae, kunjit, sereh, daun djeruk purut dan daun turi jang diradjang halus. Lombok hidjau dibelah.
3. Sebagian dari kelapa diambil santannja sebanjak 4 gelas sedangkan sebagian lagi disangan dan digiling.
4. Bahan lain direbus dengan air hingga keluar minjaknja, dimasukkan pliëk ue dan kelapa sangan, dimasak hingga mendidih.

Keterangan :

Pliëk uek adalah ampas kelapa jang dibungkus dan dibusukkan dengan dibiarkan satu minggu.

GULAI RAMAS

(Padang)

Bahan^2 :

nangka muda	2 pt.	ikan mas	1 ekor
katjang pandjang	4 ikt.	kelapa	½ btr.
kol	¼ bh.	minjak goreng	3 sdm.
telur bebek	2 btr.		

Bumbu^2 :

bawang merah	5 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	3 siung	sereh	1 btg.
lombok merah		daun kunjit	½ hl.
giling	½ sdm.	djae	½ rdj.
kemiri	5 bdj.	asam kandis	2 bh.
laos	1 iris	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, diberi asam dan garam.

2. Telur bebek direbus dan dikupas.
3. Sajur dibersihkan dan di-potong².
4. Kelapa diparut dan diambil santannja sebanjak 3 gelas (pisahkan ½ gelas santan kental)
5. Bumbu digiling halus ketjuali daun kunjit dan asam kandis.
6. Bumbu ditumis, dimasukkan nangka muda. Bila telah agak laju dimasukkan santan entjer.
7. Setelah santan mendidih, ber-turut² dimasukkan nangka muda, katjang pandjang, kol, ikan dan telur.
8. Sambil diaduk, dimasak hingga keluar minjak.
9. Waktu menghidangkan, telur diangkat dibelah dua dan ditaroh diatas gulai.

GULAI RAMAS LENGKAP

(Padang)

Bahan²:

ikan tongkol	2 ekor	katjang pandjang	3 ikt.
nangka muda	½ bh.	kelapa	1 btr.

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	4 siung	kunjit	½ rdj.
lombok merah		daun kunjit	1 lbr.
halus	½ gls.	kemiri	5 bdj.
laos	1 pt.	garam	2 sdm.
asam gelugur	5 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Nangka muda, katjang pandjang dipotong ketjil².
2. Ikan dibersihkan, di-potong².
3. Kelapa diparut, dibuat santan kental 2 gelas, jang entjer 4 gelas.
4. Bumbu² dihaluskan, dimasak bersama santan tjair sampai mendidih.
5. Dimasukkan nangka, kalau sudah empuk dimasukkan katjang pandjang dan ikan.
6. Setelah mendidih santan kental dan air asam dimasukkan.
7. Dimasak sampai keluar minjaknja.

GULAI RAMPON
(Atjeh)

Bahan² :

daun ubi kaju	½ ikt.	buah melindjo	1 ggm.
daun ubi djalar	½ ikt.	djagung muda	1 bh.
bajam	½ ikt.	udang	4 sdm.
daun melindjo	1 ggm.	katjang pandjang	5 bh.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	asam sunti/belimbing	
lombok hidjau	8 bh.	wuluh	5 bh.
lombok rawit	10 bh.	tomat muda	1 bh.
asam gelugur	5 bdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Sajuran dibersihkan dan di-potong². Udang dibersihkan.
2. Kelapa diparut dan diambil santannja sebanjak 6 gelas.
3. Bumbu diiris halus.
4. Santan dan bumbu dididihkan.
5. Sajuran dimasukkan dan dimasak hingga matang.

GULAI REBUNG MASAM
(Padang)

Bahan² :

rebung	½ tunas	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	kunjit	½ rdj.
bawang putih	2 siung	laos	1 iris
lombok merah		daun kunjit	½ hl.
giling	1 sdm.	asam kandis	1 bh.
djae	½ rdj.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Rebung dipotong persegi ketjil (1 cm²), ditjutji, direndam dalam pantji tertutup selama 2 hari hingga asam, ditiriskan.
2. Kelapa diparut dan dikelurkan santan sebanjak 4 gelas.

3. Bumbu digiling halus ketjuali daun kunjit dan asam kandis.
4. Santan bersama bumbu dididihkan sambil diaduk.
5. Rebung jang telah ditiriskan dimasukkan dan dimasak hingga matang.

Keterangan :

Bumbu dapat ditambah dengan sepotong ikan kering jang tidak asin.

GULAI REBUNG TERI BASAH

(Padang)

Bahan² :

rebung	½ kg.	kelapa	1 btr.
teri basah	½ ons		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	sereh	1 btg.
lombok merah	15 bh.	daun kunjit	1 lbr.
laos	1 pt.	garam	3 sdm.
kunjit	½ rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Rebung diiris tipis², direbus sampai empuk.
2. Kelapa diparut, diambil santannja ± 5 gelas.
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali sereh, daun kunjit.
4. Santan, bumbu² dididihkan.
5. Dimasukkan rebungnja bersama ikan teri.
6. Kalau sudah berminjak diangkat.

GULAI RIDIAK

(Padang)

Bahan² :

daging sup	¼ kg.	katjang buntjis kering	½ gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	djae	½ rdj.

bawang putih	2 siung	kunjit	½ rdj.
lombok merah		daun kunjit	½ lbr.
giling	2 sdm.	garam	1 sdm.
kemiri	1 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang kering direndam air mendidih selama 4 djam.
2. Daging dibersihkan, dipotong persegi 3 cm.
3. Bumbu digiling halus ketjuali daun kunjit.
4. Daging dimasak dengan 4 gelas air bersama bumbu hingga ½ empuk.
5. Katjang kering dimasukkan dan dimasak bersama hingga empuk.

GULAI TELUR
(Padang)

Bahan²:

telur bebek	5 btr.	daun mangkokan	10 lbr.
kelapa	½ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kunjit	½ rdj.
bawang putih	3 siung	daun kunjit	½ lbr.
lombok merah		asam kandis	1 bh.
giling	½ sdm.	garam	½ sdm.
djae	1 rdj.	laos	1 iris

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut dan dikeluarkan santan sebanjak 2 gelas.
2. Telur direbus matang dan dikupas.
3. Bumbu digiling halus ketjuali daun kunjit dan asam kandis (selandjutnja lihat tjara membuat gulai otak halaman 240).

GULAI TELUR TAPAK LIMAN
(Padang)

Bahan²:

telur bebek	6 btr.	kelapa	½ btr.

daun tapak liman 10 btr.

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	kunjit	½ rdj.
bawang putih	2 siung	daun kunjit	2 lbr.
lombok merah	15 bh.	daun ruku²	5 lbr.
laos	1 pt.	sereh	1 btg.
djae	1 rdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daun tapak liman, daun kunjit, sereh di-iris² halus.
2. Bumbu² lainnja ditumbuk halus.
3. Kelapa diparut, diambil santannja 5 gelas.
4. Santan, bumbu² dimasak sampai kental.
5. Dimasukkan telurnja satu persatu dalam daun tapak liman.
6. Kalau sudah mendidih diangkat.

GULAI TEMPE
(Rembang)

Bahan² :

daun singkong	1 ikt.	balungan	1 ons
tempe	4 pt.	minjak goreng	3 sdm.
santan	2 gls.		

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	4 siung	kunir	1 rdj.
lada putih	1 sdt.	gula merah	1 sdm.
tjengkeh	2 bdj.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tempe diiris, daun singkong di-potong² agak besar.
2. Bawang merah diiris, digoreng jang kering.
3. Bumbu² lainnja dihaluskan ketjuali tjengkeh.
4. Santan dididihkan dengan bumbu², dimasukkan tjengkeh, tempe, daun singkong, dimasak sampai lunak.
5. Bawang goreng ditjampurkan pada waktunja dihidangkan.

GULAI TUNDJANG
(Padang)

Bahan²:

kaki sapi/kerbau	1 bh.	rebung	1 bh.
kelapa	1 btr.		

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	kunjit	2 rdj.
bawang putih	5 siung	laos	1 iris
lombok merah		daun kunjit	1 hl.
giling	½ gls.	daun djeruk	
kemiri	5 bdj.	purut	2 hl.
djae	2 rdj.	sereh	2 btg.
asam kandis	2 bdj.	garam	3 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kaki sapi/kerbau dibersihkan, di-potong² dan direbus.
2. Rebung dibersihkan, di-potong² dan direbus.
3. Bumbu² digiling halus ketjuali daun kuntjit, daun djeruk purut dan sereh.
4. Kelapa diparut dan dikeluarkan santan kental sebanjak 4 gelas.
5. Tulang dari kaki dikeluarkan, kikil di-potong², ditjampur dengan rebung dan bumbu; kemudian dimasukkan santan kental dan dimasak hingga empuk.

Keterangan :

1. Tjara membersihkan kaki sapi: kaki dibakar rata, dikikis dan ditjutji. Kemudian dimasukkan sebentar kedalam air mendidih, dikikis dan ditjutji hingga warna hitam hilang.
2. Masakan ini merupakan hidangan pesta. Supaja tidak lekas basi, kaki dan rebung dimasak terpisah. Waktu menghidangkan baru ditjampur. Rebung dapat diganti dengan nangka muda.

GULAI WELIE
(Makasar)

Bahan² :

ajam gemuk	1 ekor	kelapa	1½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	½ ons	bawang putih	6 siung
sereh	2 btg.	asam	5 mata
garam	2 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan lalu dibakar diatas api tempurung sampai warna ke-merah²an.
2. Kelapa jang sebutir diparut dibuat santan kental ¼ liter dan santan tjair 2 liter. Kelapa jang separuh diparut, disangan lalu ditumbuk halus hingga keluar minjaknja.
3. Ajam jang telah dibakar di-potong², dimasukkan kedalam pantji dengan kelapa halus serta diberi santan tjair.
4. Bawang putih dan bawang merah di-iris², dimasukkan. Sereh dimemarkan dan dimasukkan.
5. Direbus sampai lunak. Kalau sudah hampir masak diberi asam dan garam, setelah itu santan kental. Diaduk sebentar lalu diangkat.

Keterangan :

Masakan ini agak kental.

GULE

Bahan² :

daging kambing/sapi	1 kg.	kelapa	2 bh.
kentang ketjil²	½ kg.	minjak	4 sdm.

Bumbu² :

bawang merah diiris	1 sdm.	pala	1/3 sdt.
bawang putih diiris	¼ sdm.	kaju manis	1 pt.
lombok giling	1 tjkr.	laos	1 pt.
ketumbar	1 sdm.	djae	1 pt.
djinten	½ sdt.	asam	4 mata
lada	½ sdt.	daun djeruk purut	2 lbr.
adas	½ sdt.	daun salam	2 lbr.
gardamunggu	½ sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Bawang ditumis dengan minjak sampai kuning.
2. Kelapa diparut dibuat santan.
3. Bumbu giling diadukkan pada daging.
4. Bumbu jang lain dan daging digoreng dalam periuk jang berisi bawang goreng tadi lalu ditutup; sebentar² dibalik, dibiarkan sampai daging itu lunak sedikit.
5. Kemudian dituangkan santan kental; dimasukkan kentang bulat² supaja djangan hantjur.
6. Sesaat akan diangkat, diberi asam.

GULENE RAMPAUE
(Atjeh)

Bahan² :

nangka muda	2 pt.	daun melindjo	1 ons
katjang pandjang	1 ikt.	daun katjang	
labu air	1/3 bh.	pandjang	2 ikt.
pepaja muda	1 bh.	daun ubi	2 ikt.
udang/kerang	1 ons	belimbing wuluh	2 bh.
daun kangkung	2 ikt	daun djeruk	
		purut	sedikit.

Bumbu² :

lombok rawit	10 bh.	garam	1 sdm.
asam sunti	sedikit		

Tjara membuatnja :

1. Nangka muda, melindjo, katjang pandjang, labu, daun djeruk purut, udang atau kerang serta belimbing direbus dengan air setjukupnja sampai matang, kemudian dimasukkan pepaja muda ber-sama² dengan daun² tadi jang sudah di-potong², ditutup sebentar.
2. Kalau daun² sudah matang, diulek asam sunti, lombok rawit, garam dan belimbing jang sudah matang, lalu diangkat, diolah ber-sama² dengan bumbu² tadi.
3. Dimasukkan dalam sajur, kira² 3 menit lalu diangkat.

KALIO AJAM
(Padang)

Bahan²:

ajam	½ ekor	kelapa	1 btr.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	laos	1 rdj.
bawang putih	3 siung	daun kunjit	½ lbr.
lombok merah		daun djeruk	
giling	3 sdm.	purut	2 lbr.
kemiri	2 bdj.	garam	1½ sdm.
kunjit	1/3 rdj.		

Tjara membuatnja:

1. Ajam dibersihkan dan di-potong².
2. Bumbu digiling halus ketjuali laos, daun kunjit, daun djeruk purut dan sereh.
3. Kelapa diparut dan diambil santannja 4 gelas.
4. Santan dan bumbu dimasak hingga mendidih dan berminjak.
5. Ajam dimasukkan dan dimasak hingga empuk dan santan kental dan berminjak.

Keterangan: Selain ajam djuga dipakai: hati, limpa, daging, otak atau telur. Dapat ditjampur dengan kentang atau katjang².

KALIO DAGING
(Padang)

Bahan²:

daging sapi	½ kg.	kelapa	1 btr.
kentang	10 bh.	minjak goreng	¼ gls.

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	4 siung	sereh	1 btg.
lombok merah	15 bh.	daun djeruk	
kemiri	5 bdj.	purut	2 lbr.
ketumbar	2 sdt.	daun salam	3 lbr.

djintan	½ sdt.	asam	4 mata
laos	1 pt.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, dibuat santan 6 gelas.
2. Semua bumbu^2 digiling halus.
3. Daging dibersihkan, di-potong^2, ditjampur dengan bumbu^2, ditumis, ditutup, dibiarkan sampai lunak.
4. Dimasukkan santan, dimasak sampai keluar minjak.
5. Kentang dikupas, dibelah dua, dimasukkan, dibiarkan sampai empuk.

KALIO DJARING (DJENGKOL)

(Padang)

Bahan^2 :

djengkol	30 bdj.	kelapa	1 btr.
ikan teri	½ ons		

Bumbu^2 :

bawang merah	10 bh.	kunjit	½ rdj.
lombok merah	20 bdj.	daun kunjt	2 lbr.
laos	1 pt.	sereh	1 pt.
djae	1 rdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Djengkol direbus sampai masak.
2. Kelapa diparut, diambil santannja 6 gelas.
3. Bumbu^2 dihaluskan ketjuali sereh, daun kunjit.
4. Santan, bumbu^2 dimasak, dimasukkan ikan teri, dibiarkan sampai mendidih.
5. Dimasukkan djengkolnja, dimasak sampai berminjak.

KALIO HATI

(Padang)

Bahan^2 :

hati	1 kg.	kelapa	2 btr.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	4 siung	daun djeruk	
lombok merah	20 bh.	purut	2 lbr.
laos	1 pt.	daun kunjit	2 lbr.
kunjit	1 rdj.	garam	2 sdm.
djae	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Hati dibersihkan, di-potong² persegi.
2. Kelapa diparut dibuat santan 3 gelas.
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali sereh, daun djeruk dan daun kunjit.
4. Daging, santan, bumbu² disatukan dalam wadjan, dimasak sampai kental sambil diaduk² terus.

KARE
(Sumberedjo)

Bahan²:

ikan bandeng	2 ekor	minjak kelapa	½ dl.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	djae	½ rdj.
bawang putih	2 siung	kunjit	½ rdj.
belimbing wuluh	10 bh.	gula	1 sdt.
kemiri	6 bh.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, di-potong² mendjadi 4.
2. Belimbing wuluh diiris tipis², djae dimemarkan.
3. Bumbu² lainnja dihaluskan, ditumis, djae dan belimbing dimasukkan, tambahkan air.
4. Setelah mendidih, ikan dimasukkan, direbus sampai masak.

KARE AJAM

Bahan :

ajam	1 ekor

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	djae	1 pt.
bawang putih	5 siung	laos	1 pt.
lombok merah	5 bdj.	kentjur	1 rdj.
kemiri	4 bdj.	terasi	1 sdt.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
djinten	1 sdt.	minjak goreng	2 sdm.
kunjit	1 rdj.	kelapa/santan	3 gls.

Tjara membuatnja :

1. Ajam di-potong², bumbu² dihaluskan, ditumis dalam minjak goreng selama 3 menit.
2. Daging ajam dimasukkan, di-balik² sampai laju, ditambah santan.
3. Dibiarkan diatas api sampai dagingnja lunak, kuahnja tinggal separuh (njemek²).

KARE BRAWIDJAJA

Bahan : ajam 1 ekor

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	kulit djeruk purut	1 iris
bawang putih	3 siung	terasi	1 sdt.
lombok merah	10 bh.	garam	1½ sdm.
kemiri	10 bdj.	vetsin	1 bks.
ketumbar	1 sdt.		
sereh	1 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, ditjutji, di-potong², direbus.
2. Bumbu dihaluskan ketjuali laos, sereh dan djeruk purut.
3. Ajam jang telah masak diberi bumbu, di-aduk² ditambah vetsin.

KARE DAUN SINGKONG
(Surabaja)

Bahan²:

daun singkong	3 ikt.	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	ketumbar	½ sdt.
bawang putih	5 siung	kunjit	1 rdj.
laos	1 pt.	gula merah	1 sdm.
kemiri	6 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daun singkong disiram air panas, direndam sebentar, ditiriskan.
2. Kelapa diparut dibuat santan 4 gelas.
3. Daun singkong di-potong².
4. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos.
5. Bumbu² direbus bersama santan dan daun singkong.
6. Dimasak sampai daunnja empuk.

KARE KOL
(Purwokerto)

Bahan² :

daging	¼ kg.	soun	1 ons
kentang	¼ kg.	kelapa	½ btr.
kol	½ kg.	minjak	¼ gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	2 siung	asam	1 mata
kemiri	10 bdj.	gula merah	2 sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging direbus.
2. Kelapa diparut, diambil santannja.
3. Daging, kol, kentang dikupas dipotong ketjil².
4. Bumbu² dihaluskan, ditumis, dimasukkan daging, kol, kentang, sampai ½ masak.
5. Santan dimasukkan kedalam tumisan, direbus sampai masak.

Keterangan :

Soun tidak boleh terlalau lama dimasak, supaja tidak hantjur.

KARE PENJU
(Surabaja)

Bahan²:

daging penju	¼ kg.	kaldu penju	1 lt.
santan	1 gls.	minjak goreng	3 sdm.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	sereh	1 btg.
lombok merah	3 bh.	daun seledri	3 tk.
ketumbar	1 sdt.	peterseli	3 tk.
djinten	1 sdt.	daun bawang	3 ikt.
kemiri	5 bdj.	kemangi	1 ikt.
djae	1 rdj.	asam	2 mata
kunjit	1 rdj.	garam	2 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging penju direbus sampai lunak, lalu di-tjabik².
2. Bawang merah, lombok, ketumbar, djinten, kemiri, kunjit, asam dan garam dihaluskan. Djae, laos, sereh dimemarkan.
3. Bumbu ditumis dengan minjak.
4. Seledri, peterseli, daun bawang dan kemangi dibersihkan, di-potong² lalu dimasukkan kedalam kaldu penju.
5. Santan dimasukkan, dimasak sampai mendidih.

Keterangan :

Kerang dapat pula dimasak seperti ini.

KARE TERONG
(Palembang)

Bahan²:

terong	4 bh.	minjak goreng	½ gls.
kelapa	½ btr.		

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	5 siung	asam	6 mata
kemiri	4 bdj.	gula merah	¾ sdm.

terasi	½ sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Terong ditjutji, dibelah, diberi garam dan asam.
2. Bumbu^2 dihaluskan.
3. Terong digoreng sampai merah dan kuning.
4. Bumbu^2 jang telah halus dimasukkan.
5. Kelapa diparut, dibuat santan.
6. Setelah terong agak laju, santan dimasukkan dan terachir air asam.

KARI MAKASAR

Bahan^2 :

ajam	1 ekor	kelapa	1 btr.
tepung djagung	4 sdm.		

Bumbu^2 :

daun sereh	2 lbr.	daun djeruk purut	2 lbr.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
djinten	½ sdt.	minjak goreng	3 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging ajam ditjintjang.
2. Bumbu direndang dulu, baru ditumbuk halus.
3. Kelapa diparut, dibuat santan.
4. Bumbu^2 jang telah halus ditumis dengan minjak, kemudian ajam tjintjang di-bulat^{2}kan, dimasukkan.
5. Kemudian disusulkan santan dan daun djeruk purut.
6. Apabila akan diangkat tepung dimasukkan.

KINTUK
(Banten)

Bahan^2 :

ajam	1 ekor	hondje	1 bh.
kelapa	1 btr.		

Bumbu²:

bawang merah	15 bh.	belimbing wuluh	5 bh.
bawang putih	5 siung	gula	1 sdm.
lombok merah	10 bdj.	garam	1 sdm.
asam	4 mata	minjak	4 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam di-potong².
2. Kelapa diparut dibuat santan jang kental dan tjair.
3. Bumbu² diiris, potongan ajam dimasukkan dan ditambah santan tjair.
4. Djika sudah empuk santan kental dimasukkan.

LODEH
(Rembang)

Bahan²:

katjang pandjang	1 ikt.	kelapa	½ btr.
terong	1 bh.	kaldu	1 gls.
daun melindjo	1 ggm.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	3 siung	salam	2 lbr.
lombok merah	5 bh.	gula merah	2 sdt.
lombok rawit	3 bdj.	garam	1 sdm.
tomat	4 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
2. Katjang pandjang di-potong² sepandjang 2 cm, terong dikupas dan di-potong², daun melindo dibuang tangkainya.
3. Bumbu² dihaluskan, dimasukkan kedalam air kaldu jang sudah mendidih.
4. Bahan² dimasukkan, kalau sudah laju baru santan dimasukkan, di-aduk² supaja tidak petjah.

LODEH BAJAM

Bahan²:

bajam	1 ikt.	kelapa	¼ btr.
tempe bosok	2 pt.		

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	daun salam	2 lbr.
bawang putih	3 siung	gula pasir	1 sdm.
lombok rawit	5 bh.	garam	1 sdm.
lada	1 sdt.	minjak	2 sdm.
djae	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut dibuat santan 2 gelas.
2. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos dan salam.
3. Bajam dibersihkan, di-potong².
4. Bumbu ditumis, santan dimasukkan.
5. Sesudah mendidih bajam dimasukkan.
6. Dimasak sebentar, kemudian diangkat.

LODEH DAUN SINGKONG KARET

Bahan²:

daun singkong		daging	1 ons
karet muda	3 ikt.	tomat	1 ons
kelapa	½ btr.	minjak goreng	2 sdm.

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	kemiri	5 bdj.
bawang putih	3 siung	daun salam	2 lbr.
lombok merah	5 bh.	gula merah	1 sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daun singkong disiram dengan air panas, diaduk² sampai laju, dibiarkan.
2. Kelapa diparut, diambil santan 3 gelas.
3. Daging di-potong² ketjil.
4. Daun singkong ditjutji, di-potong².

5. Tomat di-iris².
6. Bumbu dihaluskan.
7. Bumbu² jang dihaluskan, ditumis.
8. Daging, daun singkong dan tomat dimasukkan.
9. Dimasak terus sampai lunak.

LODEH DJAGUNG MUDA

Bahan² :

djagung muda	4 bh.	daun melindjo	1 tjkr.
labu siam	1 bh.	tomat	1 bh.

Bumbu² :

bawang merah	4 bdj.	laos	1 pt.
bawang putih	2 siung	daun salam	2 lbr.
lombok giling	2 sdt.	kelapa	¼ btr.
lombok hidjau	2 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Djagung diiris.
2. Tomat, labu siam di-potong² ketjil².
3. Daun melindjo dipilih jang bagus².
4. Daging dipotong ketjil².
5. Dimasukkan kedalam pantji: daging, lombok giling, laos, salam, irisan bawang merah, bawang putih, garam dan sedikit gula.
6. Diberi setengah tjangkir santan entjer.
7. Dimasak sampai mendidih, terus dimasukkan sajur.
8. Pantji ditutup sampai sajuran² matang, baru dimasukkan santan kental 1 tjangkir dan daun melindjo, tomat serta lombok hidjau.
9. Dimasak sambil di-aduk² sampai santannja mendidih, supaja djangan petjah.
10. Dibiarkan mendidih beberapa waktu sampai daun melindjo matang.

LODEH DJANTUNG PISANG
(Purwokerto)

Bahan²:

djantung pisang		pete	1 papan
kepok	2 bh.	tempe bosok	1 pt.
kelapa	½ btr.	udang kering	2 sdm.
daun melindjo	1 ggm.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	salam	1 lbr.
bawang putih	1 siung	gula merah	1 sdt.
lombok hidjau	10 bh.	garam	1 sdm.
laos	1/3 rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Djantung pisang dibakar sampai masak, diambil kulitnja jang gosong, kemudian di-potong².
2. Kelapa diparut, dibuat santan kental.
3. Bumbu² diiris halus, pete di-potong², tempe bosok dihaluskan.
4. Santan direbus, dimasukkan bumbu².
5. Setelah mendidih bahan² dimasukkan, di-aduk² supaja tidak petjah.

LODEH IKAN TJUTJUT
(Rembang)

Bahan²:

ikan tjutjut	½ kg.	kelapa	½ bh.

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	kemiri	2 bdj.
bawang putih	1 siung	daun salam	4 lbr.
lombok merah	4 bh.	kaju manis	1 djari
djae	1 rdj.	gula merah	1 sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan ditjutji dibersihkan.
2. Kelapa dikupas, diparut, dibuat santan.
3. Bumbu² ditumbuk halus, ketjuali daun salam; lombok, bawang

merah, bawang putih di-iris².

4. Lombok, bawang merah, bawang putih digoreng sampai kering kemudian bumbu² ditambahkan.
5. Santan dituangkan, sambil di-aduk² sampai mendidih.
6. Diberi garam dan daun salam, dibiarkan sampai masak.

LODEH KOL

Bahan²:

katjang pandjang	1 ikt.	kelapa	½ btr.
kol	10 lbr.	terong	2 bh.
daun melindjo	1 ikt.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	tempe semangit	1 bks.
bawang putih	3 siung	laos	1 pt.
lombok merah	6 bh.	daun salam	2 lbr.
garam	1 sdm.	rese udang	2 sdm.
gula merah	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Kol, katjang pandjang, daun melindjo, terong di-potong².
2. Bumbu di-iris², dimemarkan.
3. Sajuran direbus, dimasukkan bumbu.
4. Kelapa dibuat santan, dituangkan, direbus sampai masak.

Keterangan : Rese udang adalah udang ketjil jang dikeringkan.

LODEH NANGKA MUDA

Bahan²:

nangka muda	1 kg.	teri	½ ons
daun melindjo	1 ons	kelapa	½ btr.
petai	10 mata		

Bumbu²:

bawang merah	4 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	2 siung	daun salam	1 lbr.
lombok merah	3 bh.	gula merah	1 sdm.

lombok hidjau	3 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Nangka muda dikupas, ditjutji lalu ditjintjang.
2. Daun melindjo dibuang tangkainja, ditjampurkan dengan nangka tersebut.
3. Petai dikupas, tiap mata dibelah dua.
4. Lombok, bawang merah dan bawang putih diiris tipis, dimasukkan kedalam pantji, direbus bersama sajuran.
5. Teri ditjutji, dimasukkan kedalam pantji tersebut.
6. Dimasak sampai sajuran empuk.
7. Kelapa diparut, dibuat santan ± 2 gelas.
8. Santan dimasukkan, dimasak sampai matang.

LODEH PLONTJO

Bahan^2 :

labu kuning	¼ bh.	udang ketjil	2 sdm.
daun melindjo	½ ons	kelapa	1/3 btr.

Bumbu^2 :

bawang merah	5 bh.	salam	1 lbr.
bawang putih	2 siung	garam	1 sdm.
lombok merah	3 bh.	gula merah	1 sdt.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Labu kuning dikupas, dikeluarkan bidjinja, dipotong persegi.
2. Daun melindjo dibuang tangkainja.
3. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
4. Lombok, bawang merah, bawang putih, diiris halus, ditumis, udang dimasukkan.
5. Labu kuning, daun melindjo dimasukkan, kemudian santan; terus di-aduk^2 sampai masak.

LODEH REBUNG

Bahan^2 :

rebung	1½ kg.	tempe bosok	2 pt.

daun melindjo	1 ons	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	3 siung	daun salam	2 lbr.
lombok merah	3 bh.	gula merah	½ sdm.
kemiri	2 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuat :

1. Rebung diiris tipis², ditjutji, direbus sampai lunak. Air perebus dibuang.
2. Lombok, bawang merah dan bawang putih dibakar sebentar.
3. Kelapa diparut diambil santannja ± 4 gelas.
4. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam dan laos.
5. Santan direbus sampai mendidih, rebung rebus, daun melindjo dan bumbu² dimasukkan.
6. Direbus sampai matang.

LODEH TERONG

Bahan² :

terong	2 bh.	udang kering	1 sdm.
daun so	2 ggm.	kelapa	½ btr.
tempe bosok	2 pt.	petai	7 mata

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	daun salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
lombok hidjau	6 bh.	garam	1½ sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, diambil santannja 3 gelas.
2. Lombok hidjau diiris besar.
3. Bawang merah, bawang putih, petai di-iris².
4. Bumbu² direbus dengan santan sampai mendidih.
5. Terong dibersihkan, di-potong².
6. Dimasukkan terong, daun so, tempe bosok, udang kering, di-aduk² sampai masak.

Keterangan :

Ada jang ditjampur dengan katjang pandjang, taoge dan tempe.

LODEH WALUH DJIPANG

(Purwokerto)

Bahan²:

waluh djipang	2 bh.	tempe bosok	1 pt.
daun melindjo	2 ggm.	udang kering	1 sdm.
petai	1 papan	kelapa	1/3 btr.

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	minjak goreng	2 sdm.
bawang putih	1 siung	garam	1 sdm.
lombok merah	5 bh.	gula merah	1 sdt.
kemiri	5 btr.	salam	2 lbr.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Waluh djipang dikupas, dipotong pandjang², di-remas² dengan garam, kemudian ditjutji.
2. Daun melindjo dibuang tangkainja, petai dikupas, dibelah empat.
3. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
4. Bumbu² dihaluskan, ditumis.
5. Sajuran dimasukkan, di-aduk² sampai ½ masak.
6. Santan dimasukkan, ditambah gula dan garam, direbus sampai masak.

Keterangan:

Waluh djipang adalah sama dengan labu siam.

MANGUT BEBEK

Bahan²:

bebek	1 ekor
kelapa	1½ btr.
minjak goreng	2 sdm.

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	laos	2 pt.
bawang putih	5 siung	daun salam	4 lbr.
lombok rawit	10 bh.	daun djeruk purut	4 lbr.
kemiri	10 bdj.	terasi	1 sdt.
kentjur	1½ rdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Bebek jang sudah dipersiapkan di-potong².
2. Kelapa diparut, diambil santannja ½ liter.
3. Bumbu dihaluskan ketjuali daun salam, laos dan daun djeruk purut.
4. Bumbu jang sudah halus ditumis sampai kuning; bebek, salam, laos dan daun djeruk purut turut ditumis sebentar.
5. Air setjangkir ditambahkan, bebek diungkeb sampai empuk.
6. Santan dimasukkan, masakan didjerangkan sambil di-aduk² sampai masak.

MANGUT IKAN
(Palembang)

Bahan²:

ikan kakap atau tongkol	1 kg.	kelapa	1 btr.
minjak kelapa	1 gls.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	daun djeruk purut	3 lbr.
bawang putih	3 siung	asam	1 sdt.
lombok merah	8 bh.	terasi	½ sdt.
kemiri	5 btr.	garam	1 sdm.
laos	½ rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, ditjutji, dibiarkan atau di-potong².
2. Diberi asam, garam, lalu digoreng sampai kuning.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos, sereh jang tjukup dimemarkan, lalu ditumis (dengan 2–3 sendok makan minjak).
4. Kelapa diparut dibuat santan 3 gelas.
5. Santan tersebut dimasukkan kedalam bumbu jang sedang

ditumis, dibiarkan mendidih, di-aduk².

6. Kemudian dimasukkan ikan goreng, didjerangkan sampai masak.
7. Terachir dapat dimasukkan asam atau tjuka sedikit. Warnanja ke-merah²an.

MANGUT IKAN PANGGANG
(Rembang)

Bahan² :

ikan tjutjut panggang	½ kg.	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	kentjur	¼ rdj.
bawang putih	2 siung	laos	¼ rdj.
lombok merah	5 bh.	daun djeruk	
lombok hidjau	5 bh.	purut	1 lbr.
belimbing wuluh	6 bh.	terasi	1 sdt.
ketumbar	½ sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa dibuat santan ½ gelas.
2. Lombok, bawang merah, bawang putih, belimbing wuluh diiris halus.
3. Bumbu² jang lain dihaluskan, laos dimemarkan.
4. Semua ditumis, ikan dimasukkan dan terachir santan dimasukkan.
5. Dimasak sampai kental dan berminjak.

Keterangan :

Petai dapat dimasukkan dalam masakan ini.

MANGUT PALEMBANG

Bahan² :

ikan basah	¼ kg.	minjak goreng	3 sdm.
nanas	½ bh.		

Bumbu²:

bawang merah	8 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	4 siung	daun salam	2 lbr.
lombok merah	10 bh.	asam	6 mata
kemiri	6 bdj.	garam	1 sdm.
ketumbar	½ sdt.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan.
2. Nenas diiris, dipotong ketjil².
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali daun salam, ditumis; dimasukkan ikan, nenas, diberi air ½ gelas, direbus sampai masak.

MASAK HIDJAU
(Bandjarmasin)

Bahan²:

ajam	1 ekor	minjak goreng	1½ gls.

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	kunjit	½ rdj.
bawang putih	4 siung	kentjur	½ rdj.
lombok hidjau	4 bh.	asam	3 mata
tomat ketjil	10 bh.	sereh	1 btg.
laos	1 pt.	terasi	½ sdt.
djae	1 rdj.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, di-potong² ± 5 cm.
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali sereh, laos, djae dimemarkan, ditumis diberi air sedikit ± 1 tjangkir.
3. Ajam digoreng sampai kuning.
4. Dimasukkan tomat dan lombok hidjau jang masih utuh kedalam no. 2, kemudian ajam gorengnja.
5. Dimasak sampai matang.

OPOR AJAM
(Bogor)

Bahan²:

ajam	1 ekor	kelapa	1 btr.

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	3 siung	salam	2 lbr.
kemiri	5 btr.	sereh	1 bt.
ketumbar	1½ sdm.	gula merah	½ sdm.
djinten	½ sdt.	garam	½ sdm.
lada	1 sdt.		

Tjara membuatnja:

1. Ajam dibersihkan, dikeluarkan isinja, di-potong².
2. Kelapa diparut, dibuat santan kental dan tjair.
3. Bumbu² dihaluskan, dimasukkan dalam santan kental, direbus sampai mendidih.
4. Dimasukkan daging ajam, dituangkan santan tjair, direbus terus sampai empuk dagingnja.

OPOR BEBEK

Bahan²:

bebek	1 ekor	kelapa	1½ btr.

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	ketumbar	3 sdt.
bawang putih	5 siung	daun djeruk	
kemiri	10 bdj.	purut	4 hl.
sereh	2 btg.	gula merah	3 sdm.
laos	2 iris	terasi	1 sdt.
asam	6 mata	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Bebek jang sudah dipersiapkan di-potong² seperlunja.
2. Kelapa dikupas, diambil santannja 1 liter kental dan ½ liter tjair.

3. Potongan² daging bebek direbus ber-sama² bumbu, semuanja dalam santan tjair sampai mendidih dan daging bebek mendjadi empuk.
4. Bumbu² dihaluskan ketjuali laos, sereh dan daun djeruk purut.
5. Santan kental dan asam kemudian dimasukkan, dan terus didjerangkan sampai masak dan kuahnja tinggal separuh sambil di-aduk².

OPOR BENGGALA

Bahan² :

ajam	1 ekor	susu sapi	2 gls.
minjak goreng	4 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	air djeruk	2 sdm.
lada halus	1 sdt.	garam	1 sdm.
pala halus	½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging ajam ditjutji, di-potong².
2. Bawang merah diiris halus, digoreng setengah masak, bumbu² dimasukkan, ditumis.
3. Daging ajam dimasukkan, ditambahkan susu, dibiarkan diatas api sampai lunak dan kuahnja kental.

OPOR DAGING
(Palembang)

Bahan² :

daging sapi	½ kg.	kentang	½ kg.
kelapa	1½ btr.	minjak goreng	1 gls.
nenas	½ bh.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	tjuka	1 sdm.
bawang putih	4 siung	garam	1 sdm.
ketumbar	1 sdt.	terasi	1 sdt.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, diambil santannja 6 gelas.
2. Daging di-potong² seperti lapis.
3. Kentang dipotong 2 cm², digoreng ½ masak.
4. Nenas di-potong² segitiga @ 3½ cm.
5. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos dimemarkan.
6. Daging, bumbu², nenas, santan direbus sampai masak.
7. Dimasukkan kentang goreng, air asam.
8. Dimasak sampai berminjak.

OPOR NANGKA MUDA

Bahan² :

nangka muda	1 kg.	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	ketumbar	½ sdt.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
kemiri	4 bdj.	garam	1 sdm.
lada	½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Nangka muda direbus sampai lunak.
2. Bumbu² dihaluskan, dimasukkan kedalam rebusan nangka.
3. Kelapa diparut, diambil santannja.
4. Dimasukkan kedalam sajuran tadi, dimasak sampai airnja berkurang.

OPOR PARE

Bahan² :

pare ajam	3 bh.	kelapa setengah tua	¼ btr.

Bumbu² :

kentjur	¼ rdj.	garam	½ sdt.
asam	1 mata	terasi	½ sdt.
lombok merah	4 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Pare dibelah, dibuang bidjinja.
2. Kelapa diparut.
3. Bumbu^2 dihaluskan, ditjampur kelapa.
4. Bumbu^2 dan kelapa dimasukkan dalam pare.
5. Dikukus sampai masak.

PA' KADONTEN
(Toradja)

Bahan^2 :

nangka muda	1 bh.	kelapa	2 bh.
air	1 lt.		

Bumbu^2 :

sereh	3 btg.	lombok besar	10 bh.
laos	3 iris	daun asam	1 ggm.
bawang merah	10 bh.	lada	10 g.
bawang putih	1 bh.	kunjit	1 sdm.
daun kutjai	10 btg.	garam	setjukupnya

Tjara membuatnja :

1. Nangka dikupas, ditjutji, di-potong^2, direbus sampai lembek, diangkat, airnja dibuang.
2. Kelapa diparut, digoreng, ditumbuk halus sampai berminjak.
3. Daun kutjai di-iris^2, lombok dikeluarkan bidjinja dan di-iris^2.
4. Sereh, laos, bawang merah, bawang putih dan lada dihaluskan.
5. Nangka ditjampur dengan semua bumbu^2, diberi air, didjerangkan sampai airnja seimbang dengan sajur.

PINDANG BANDENG KETJAP

Bahan^2 :

ikan bandeng	2 ekor (½ kg.)
ketjap manis	1 tjkr.
minjak goreng	setjukupnja
air	sampai ikan terendam

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	asam	3 mata
lombok merah	5 bdj.	laos	1 iris
kunjit	¼ rdj.	garam	setjukupnja
bawang putih	3 siung		
gula merah	djika perlu, karena ketjapnja sudah manis.		

Tjara membuatnja :

1. Bandeng dipotong 3 atau 4 bagian atau dibiarkan tunggal.
2. Bandeng dibersihkan.
3. Bawang merah, bawang putih, lombok, kunjit ditusuk dengan tusukan sate lalu dibakar.
4. Bandeng dilumari garam dan asam sedikit.
5. Bumbu dibersihkan.
6. Bandeng digoreng sampai merah sadja, tidak sampai kering.
7. Bandeng dan semua bumbu² dimasukkan dalam pantji, diberi air sampai bandengnja terendam.
8. Direbus sampai mendidih, sesudahnja dibiarkan dengan api ketjil sampai bumbu² meresap.

Keterangan :

Dengan tiap kali dipanaskan, masakan dapat tahan lama dan makin enak rasanja.

PINDANG IKAN

(Padang)

Bahan² :

ikan bandeng	½ kg.	daun mangkokan	15 lbr.
kelapa	½ btr.	minjak goreng	½ gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kunjit	½ rdj.
bawang putih	3 siung	daun kunjit	½ lbr.
lombok merah	5 bh.	sereh	1 btg.
djae	1 rdj.	asam kandis	2 bh.
laos	1 iris	garam	1½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, dipotong 5, diberi asam dan garam.
2. Sebagian dari bawang merah, bawang putih, lombok merah, djae, laos diiris halus, sebagian lagi digiling bersama kunjit dan garam.
3. Daun mangkokan ditjutji dan diradjang halus.
4. Kelapa diparut dan dikeluarkan santannja sebanjak 1 gelas.
5. Ikan digoreng hingga kering.
6. Semua bumbu ketjuali asam ditumis, dimasukkan santan dan dimasak hingga keluar minjak. Ikan goreng dimasukkan, kemudian daun mangkokan dan asam. Dimasak hingga bumbu menjerap kedalam ikan.

PINDANG SERANI

Bahan^2 :

daging ajam/sapi	1 kg.	minjak goreng	4 sdm.

Bumbu^2 :

bawang merah	5 bh.	seledri	1 tk.
tomat	1 bh.	sereh	1 btg.
kemiri	3 bdj.	garam	1 sdm.
djae	1 pt.	vetsin	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daging direbus sampai masak, di-potong^2 sebesar dadu.
2. Bawang merah diiris, tomat dipotong^2, bumbu^2 dihaluskan ketjuali sereh.
3. Bumbu^2 ditumis, daging dimasukkan, ditambah air.
4. Seledri ditjintjang.
5. Sesudah masak, diangkat dari api, ditaburi dengan bawang goreng merah dan seledri tjintjang.

RAWON
(Surabaja)

Bahan²:

daging	½ kg.	minjak goreng	2 sdm.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	djeruk purut	
bawang putih	2 siung	(kulitnja)	½ bh.
keluwak	3 bdj.	asam	4 mata
ketumbar	2 sdt.	gula merah	1 sdm.
kunjit	1 rdj.	garam	1 sdm.
laos	2 iris.	ketjap	1 sdm.
sereh	½ btg.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Daging ditjutji, di-iris² seperti dadu, kemudian direbus sampai masak.
2. Keluwak direndam dalam air hangat.
3. Keluwak dan bumbu² dihaluskan, ketjuali laos, sereh dan kulit djeruk purut.
4. Bumbu² ditumis, daging dimasukkan, ditambah kaldu dan ketjap, ditunggu sampai masak.

Keterangan:

Perbandingan kuah : isi = 1 : 1

Rawon dihidangkan dengan sambal ulek, taoge mentah dan daun kemangi.

SAJUR ASEM
(Purwokerto)

Bahan²:

katjang pandjang	2 ikt.	labu siam	1 bh.
katjang tanah	½ ons	daun melindjo	½ ons
minjak goreng	1 sdm.		

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	1 siung	asam	5 mata

lombok merah	3 bh.	gula merah	2 sdt.
kemiri	6 btr.	garam	1 sdm.
laos	2 iris	terasi	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Air 6 gelas dididihkan.
2. Bumbu² dihaluskan, ditumis, kemudian dimasukkan kedalam air jang telah mendidih.
3. Sajuran dibersihkan, di-potong² kemudian dimasukkan.
4. Sesudah masak, baru diangkat dari api.

SAJUR ASEM BATANG KELADI
(Purwokerto)

Bahan² :

batang keladi	1 ikt.	kedelai	1 ons

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lombok merah	2 bh.
bawang putih	2 siung	kemiri	2 lbr.
laos	1 pt.	gula merah	1 sdm.
salam	2 lbr.	garam	1 sdm.
asam	5 mata		

Tjara membuatnja :

1. Batang keladi jang telah didjemur dikupas, ditjutji dengan air kapur, dipotong.
2. Kedelai direbus sampai masak, batang keladi dimasukkan.
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam dan laos.
4. Kalau sudah mendidih bumbu² dimasukkan.

SAJUR ASAM DJAKARTA

Bahan² :

katjang pandjang	6 bh.	kaldu daging	
nangka muda	1 djrg.	atau air biasa	2 kobokan
djagung muda	2 bh.	daun melindjo	1 kobokan
katjang tanah	1 tjkr.	terong	1 bh.

Bumbu²:

lombok merah	4 bh.	asam muda atau belimbing	
kemiri	4 btr.	wuluh	10 mata/bh.
bawang merah	6 bh.	daun salam	2 hl.
bawang putih	3 siung	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Sajuran dibersihkan, dipetik, di-potong², menurut matjamnja.
2. Bumbu² dihaluskan, ketjuali daun salam, asam muda atau belimbing wuluh.
3. Kaldu daging didjerangkan dan bumbu² dimasukkan beserta daun salam.
4. Sajuran jang keras seperti djagung, daun melindjo, katjang tanah dan nangka muda, dimasukkan lebih dahulu setengah masak.
5. Disusul dengan djenis² sajuran lain jang lunak dan achirnja asam muda atau belimbing wuluh jang lebih dahulu di-iris².
6. Kesemuanja direbus sampai masak.

SAJUR ASAM KANGKUNG
(Bandung)

Bahan²:

kangkung	2 ikat agak besar	minjak kelapa	3 sdm.

Bumbu²:

bawang merah	4 bh.	gula merah	½ sdm.
tomat	2 bh.	terasi	½ sdt.
garam	2 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Kangkung dibersihkan, dihilangkan bagian jang tua, ditjutji diiris 1 cm pandjangnja.
2. Bawang merah dan tomat di-iris², ditumis, ditambah bumbu² lain, kemudian kangkung jang telah diiris dimasukkan, ditambah air. Perbandingan kuah : isi = 1 : 1.
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam dan laos.

SAJUR ASAM KATJANG RUDJI
(Banjumas)

Bahan²:

katjang rudji	¼ kg.	kol	1 ons
tulang²	¼ kg.		

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	seledri	1 ikt.
bawang putih	4 siung	daun bawang	1 ikt.
lombok merah	10 bh.	asam	4 mata
kemiri	2 bdj.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.	terasi	½ sdt.
salam	2 lbr.		

Tjara membuatnja:

1. Katjang direndam ± 1 djam, direbus bersama tulang² dengan air ½ pantji.
2. Kol, seledri, daun bawang, lombok merah di-potong², dimasukkan kedalam pantji.
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam, laos, asam, dimasukkan kedalam pantji dan direbus sampai masak.

Keterangan:

Katjang rudji sama dengan katjang tunggak jang muda.

SAJUR ASAM OJONG

Bahan²:

ojong	6 bh.	daging	1 ons
tomat	1 ons	daun bawang	1 ikt.

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	seledri	2 tk.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
lombok merah	6 bdj.	garam	1 sdm.
lombok hidjau	6 bdj.	vetsin	2 bks.
laos	1 pt.	ketjap	2 sdm.
daun salam	2 lbr.	minjak	3 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ojong ditjutji, dikupas, di-potong².
2. Daun bawang, seledri, ditjutji bersih, diiris halus.
3. Bawang merah, bawang putih, lombok merah dan lombok hidjau diiris halus.
4. Bumbu² setelah diiris, ditumis.
5. Daun bawang, seledri dan ojong dimasukkan, ditutup.
6. Setelah sajuran agak laju, diberikan air ½ gelas.
7. Tomat, vetsin dan ketjap dimasukkan.

SAJUR ASAM PEDAS
(Wonosobo)

Bahan² :

wuluh djipang	1 bh.	daun melindjo	1 ggm.
buntjis	1 ons	katjang tanah	½ ons

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	asam	6 mata
lombok merah	2 bh.	gula merah	1 sdt.
lombok hidjau	2 bh.	garam	1 sdm.
salam	2 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang tanah direbus dengan 4 gelas air, bawang merah diiris tipis, dimasukkan, ditambah salam, gula, garam.
2. Wuluh dikupas, diiris persegi ketjil, buntjis dipotong pendek, daun melindjo dibuang tangkainja.
3. Sajuran dimasukkan, lombok merah, lombok hidjau dibelah dua, dimasukkan.
4. Air asam dimasukkan kedalam sajur, sesudah masak diangkat dari air.

SAJUR ASAM SAWI
(Bandjarmasin)

Bahan² :

sawi	2 ikt.	ikan gabus	1 ekor

katjang pandjang	1 ikt.	ikan pepuju	3 ekor
ketimun	2 bh.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	2 siung	sereh	1 btg.
kemiri	4 bdj.	asam	6 mata
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Semua bahan dibersihkan, di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos dan sereh dimemarkan.
3. Air 3 gelas, direbus sampai mendidih.
4. Dimasukkan sajuran, ikan, bumbu².
5. Didjerangkan sampai masak.

SAJUR BELIMBING WULUH

Bahan²:

belimbing wuluh	1 kobokan	kelapa	½ btr.
tetelan daging	1 ons		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	2 siung.	laos	1 pt.
lombok merah	5 bh.	daun salam	2 lbr.
kentjur	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tetelan daging direbus sampai empuk.
2. Belimbing di-gosok²kan pada parut sampai buah mendjadi lembek, tetapi tidak hantjur.
3. Ditjutji bersih dan diperas airnja.
4. Semua bumbu dihaluskan, ketjuali laos dan daun salam.
5. Setelah daging empuk, dimasukkan buah belimbing dan bumbu.
6. Kelapa diparut dibuat santan.
7. Sesudah mendidih, diberi santan.

SAJUR BENING DJAGUNG MUDA
(Banjumas)

Bahan²:

djagung muda	5 bh.	bajam	2 ikt.

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	gula merah	1 sdm.
kentjur	2 btr.	garam	1 sdm.
salam	1 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Djagung muda, bajam di-potong², ditjutji.
2. Bawang merah, kentjur di-iris².
3. Djagung direbus dengan air 4 gelas sampai masak, bumbu dimasukkan.
4. Menjusul bajam, diaduk sebentar terus diangkat.

SAJUR BENING KATJANG PANDJANG
(Banjumas)

Bahan² :

katjang pandjang	2 ikt.	taoge	1 ons
djagung muda	6 bh.		

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
kentjur	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Katjang pandjang dan djagung muda di-potong².
2. Bawang putih, kentjur, dikupas, di-iris².
3. Air direbus ± 6 gelas, katjang pandjang, djagung muda, taoge dan bumbu² dimasukkan. Setelah masak diangkat.

Keterangan :

Temu kuntji sering dipergunakan sebagai pengganti kentjur ; bawang putih sering diganti dengan bawang merah.

SAJUR BENING NANGKA MUDA

Bahan² :

nangka muda	½ kg.	daun tjikra-tjikri	½ ikt.
bajam	1 ikt.		

Bumbu² :

bawang merah	2 bh.	gula merah	1 sdm.
kentjur	1 rdj.	gram	1 sdm.
daun salam	2 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Nangka muda di-potong² lalu ditjutji.
2. Bajam, tjakra-tjikri ditjutji, di-potong².
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali salam.
4. Bumbu² jang halus dimasukkan air mentah, direbus sampai mendidih
5. Nangka muda dimasukkan, direbus sampai empuk.
6. Bajam dan tjikra-tjikri menjusul.
7. Di-aduk², sampai tjukup masak.

Keterangan :

Tjikra-tjikri sama dengan *kenikir, randa genit, radjamidang.*

SAJUR BENING TEMPE

(Tegal)

Bahan : tempe 6 pt.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	daun salam	2 lbr.
lombok merah	4 bh.	garam	1 sdm.
laos	2 pt.	vetsin	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Tempe dipotong ketjil².
2. Lombok merah dipotong serong tipis.
3. Bawang merah diiris tipis.
4. Semua bumbu dan tempe direbus sampai masak.

SAJUR BENING TERONG
(Banjumas)

Bahan²:

terong besar	2 bdj.	djagung muda	6 bdj.
bajam	1 ikt.		

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	gula merah	1 sdm.
lada putih	½ sdt.	garam	1 sdm.
pala	1 iris		

Tjara membuatnja:

1. Terong dikupas, di-potong² agak besar.
2. Bawang merah diiris, digoreng.
3. Bajam, djagung di-potong².
4. Bumbu² dihaluskan ketjuali gula merah.
5. Djagung direbus dengan air 5 gelas, setelah mendidih dimasukkan terong.
6. Djika telah masak, dimasukkan bumbu², gula djawa, bajam.
7. Kalau mau diangkat dimasukkan bawang goreng, di-aduk² sebentar.

SAJUR BETIK
(Rembang)

Bahan²:

pepaja muda	1 bh.	kelapa	¼ btr.
keluwak	2 btr.		

Bumbu²:

bawang merah	2 bh.	salam	1 lbr.
bawang putih	2 siung	kentjur	½ rdj.
ketumbar	½ sdt	gula merah	1 sdt.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Pepaja dikupas, dibuang bidjinja, di-potong², direbus.
2. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.

3. Keluwak dibelah, diambil isinja, direndam air hangat, dihaluskan.
4. Bumbu² dihaluskan.
5. Bumbu² dan keluwak dimasukkan kedalam air perebus pepaja, santan dimasukkan, setelah masak diangkat.

SAJUR BOBOR
(Purwokerto)

Bahan² :

lembajung muda	2 bks.	kelapa	¼ btr.
tempe bosok	1 ikt.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	salam	2 lbr.
kentjur	½ rdj.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daun lembajung ditjutji, di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan, direbus dalam air 1 gelas.
3. Sajuran dimasukkan.
4. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas, dituangkan, kemudian didjerangkan sampai mendidih.

Keterangan :

Lembajung sama dengan katjang pandjang.

SAJUR BOBOR BAJAM

Bahan² :

bajam	1 kg.	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	bawang putih	1 siung
kentjur	¼ rdj.	ketumbar	1 sdt.
laos	1 iris	daun salam	2 hl.
gula pasir	1 sdm.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Bajam ditjutji dan dipetik dari tangkainja.
2. Kelapa diparut dan diambil santannja.
3. Bumbu dihaluskan, ketjuali laos dan daun salam.
4. Santan didjerangkan, bumbu² dimasukkan ber-sama² daun salam dan laos terus di-aduk², agar santan djangan petjah.
5. Setelah mendidih, bajam dimasukkan.
6. Dibiarkan sampai masak.

SAJUR BOBOR DAUN KELOR

Bahan² :

daun kelor	2 ikt.	air kapur sirih	½ gls.
kelapa	¼ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kentjur	1 rdj.
bawang putih	2 siung	daun salam	¼ btr.
kuntji	1 rdj.	gula merah	1 sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daun diambil dari tangkainja.
2. Disiram air kapur, tak usah ditjutji, karena rasa lalu akan mendjadi pahit.
3. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
4. Bumbu² dihaluskan, dimasukkan dalam santan, dimasak sampai mendidih.
5. Daun kelor dimasukkan, sambil di-aduk², lalu diangkat.

SAJUR BOBOR SAWI

Bahan² :

sawi hidjau	1 ikt.	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	daun salam	2 lbr.
bawang putih	1 siung	gula merah	1 sdm.

kentjur	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Air didjerangkan, daun sawi ditjutji di-potong², direbus selama ¼ djam.
2. Daun sawi diangkat, ditiriskan.
3. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
4. Bumbu² dihaluskan, ketjuali daun salam, dimasukkan kedalam santan.
5. Santan di-masak, di-aduk² djika sudah mendidih, sawi dimasukkan.
6. Dimasak terus selama 5 menit.

SAJUR BOBOR TERONG

Bahan² :

terong	2 bh.	kelapa	¼ btr.
petsai	5 lbr.		

Bumbu² :

bawang merah	1 bh.	daun salam	2 lbr.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Air 3 gelas direbus sampai mendidih.
2. Terong di-potong², dimasukkan sampai masak.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali daun salam.
4. Kelapa diparut, petsai di-potong².
5. Bumbu², kelapa parut, petsai dimasukkan, direbus sampai masak.

SAJUR BUAH KELOR
(Bugis)

Bahan² :

buah kelor	1 ikt.	santan kental	2 gls.
bawang putih	2 siung		

Bumbu²:

bawang merah	4 bh.	daun kemangi	1 ikt.
udang ketjil	½ ons	asam	2 mata
laos	1 pt.	garam	1 sdm.
daun salam	2 lbr.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Buah kelor dibersihkan, di-potong² sepandjang 2 ruas djari. Daun kemangi dibersihkan, dipetik.
2. Bumbu² dihaluskan bersama udang ketjil.
3. Bumbu direbus dengan air, didihkan, sajuran dimasukkan.
4. Diselesaikan dengan santan kental. Di-aduk² supaja santan tidak petjah; daun kemangi dimasukkan kemudian diangkat.

SAJUR DAUN DAUNAN

Bahan²:

kangkung	2 ikt.	katjang pandjang	2 ikt.
daun katjang pandjang	2 ikt.	terong ketjil	6 bh.

Bumbu²:

bawang merah	4 bh.	air asam	3 sdm.
lombok besar	2 bh.	garam	1 sdm.
kemiri	6 bdj.	terasi	1 sdm.
daun kemangi	1 tk.		

Tjara membuatnja :

1. Sajuran dibersihkan, di-potong², katjang pandjang di-potong² sepandjang 2 ruas djari.
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Bumbu direbus dengan air, bila sudah mendidih sajuran dimasukkan, jang keras didahulukan.
4. Terachir dimasukkan air asam dan daun kemangi. Dihidangkan panas².

SAJUR DAUN LUMBU
(Banjumas)

Bahan²:

daun lumbu	50 lbr.	kelapa muda	½ btr.
teri	½ ons		

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
lombok rawit	10 bh.	garam	1 sdm.
laos	1 ptg.		

Tjara membuatnja:

1. Lumbu didjemur, di-potong² pandjang, ditjutji bersih, direbus sampai lunak.
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam dan laos.
3. Kelapa muda diparut, diberi air ½ gelas supaja tjair.
4. Bumbu², teri, kelapa parut dimasukkan kedalam rebusan daun lumbu, di-aduk² supaja rata.
5. Setelah lumbu lunak betul, baru diangkat.

Keterangan:

Daun lumbu = daun talas

SAJUR DAUN SEMANGGI
(Bali)

Bahan²:

daun semanggi	2 ikt.	kelapa	¼ btr.

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	1 siung	kentjur	1 rdj.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Daun semanggi ditjutji bersih.
2. Air dididihkan.
3. Kelapa diparut.

4. Semua bumbu² dihaluskan ketjuali laos, kelapa parut dimasukkan dan dihaluskan sedikit.
5. Setelah air mendidih dimasukkan daun semanggi dan bumbu. Dibiarkan sampai masak.

SAJUR DAUN UBI TUMBUK
(Tapanuli)

Bahan²:

daun singkong	2 ikt.	ikan kering	1 pt.
takokak	½ gls.	kelapa	½ btr.
hondje	1 btg.		

Bumbu²:

bawang merah	2 bh.	kunjit	½ rdj.
lombok merah		laos	1 iris
giling	½ sdm.	sereh	1 btg.
djae	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Daun singkong, takokak dan hondje dibersihkan dan ditumbuk.
2. Ikan kering dibakar.
3. Kelapa diparut dan dikeluarkan santannja sebanjak 3 gelas (santan kental dipisahkan sebanjak ½ gelas).
4. Bumbu digiling halus ketjuali sereh.
5. Santan, bumbu dan ikan kering dimasak hingga mendidih.
6. Sajuran dimasukkan. Bila hampir masak, dimasukkan santan kental. Dimasak hingga mendidih dan keluar minjaknja.

Keterangan:

Nama masakan ini dalam bahasa Tapanuli: *Bulung gadung dituktuk.*

SAJUR DJANTUNG

Bahan²:

djantung pisang	2 bdj.	kangkung	2 ikt.
pisang muda	6 bdj.	kelapa	¼ btr.

Bumbu² :

bawang merah	3 btr.	kentjur	1/3 rdj.
lombok merah	2 bdj.	sereh	1 btg.
kemiri	3 bdj.	asam	3 mata
laos	1 pt.	garam	½ sdm.
kunir	½ rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Djantung pisang diambil dalamnja, di-potong², direndam dalam air.
2. Pisang muda di-potong², kelapa diparut diambil santannja.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos dan sereh.
4. Santan dan bumbu² direbus sampai mendidih, dimasukkan djantung pisang, dan pisang muda.
5. Didjerangkan sampai masak.

SAJUR GADANG

Bahan² :

batang pisang	1 m.	kelapa	1 btr.
katjang putih	¼ kg.	minjak kelapa	¼ gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	3 siung	kentjur	½ rdj.
lombok merah	10 bdj.	sereh	1 btg.
kemiri	5 bdj.	garam	½ sdm.
kunjit	1 rdj.	terasi	1 sdt.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Batang pisang diiris tipis², ditjintjang, ditjutji, di-remas².
2. Katjang direbus sampai matang.
3. Kelapa diparut diambil santannja.
4. Bumbu² dihaluskan, ditumis, dimasukkan santan, dibiarkan sampai mendidih.
5. Dimasukkan irisan batang pisang, sesudah matang dimasukkan katjang.
6. Di-aduk² sampai rata dan lunak.

SAJUR GANEMU
(Maluku)

Bahan² :

buah melindjo		ikan asin	1 ekor
bunga melindjo	½ kg.	santan kental	3 gls.
daun melindjo		minjak goreng	1 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lombok merah	2 bh.
air djeruk nipis	1 sdt.	tomat besar	1 bh.
atau		garam	1 sdm.
belimbing wuluh	2 bh.	terasi	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daun melindjo ditjutji, di-iris² besar. Buah melindjo dikupas, ditjutji ber-sama². Ikan di-tjabik². Belimbing dipotong bulat².
2. Bumbu² dihaluskan, ditumis.
3. Sajuran, ikan, belimbing dimasukkan.
4. Santan kental dituangkan, dididihkan sampai masak. Sebelum diangkat, diberi air djeruk nipis.

Keterangan :

Ganemu sama dengan melindjo.

SAJUR GILI
(Rembang)

Bahan² :

gambas/ojong	5 bh.	kaldu	1 gls.
bajam	3 ikt.	tepung beras	2 sdm.
kelapa	¼ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	salam	1 lbr.
bawang putih	2 siung	djeruk purut	1 iris
laos	1 pt.	garam	1 sdm.
kentjur	½ rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, diambil santannja 1 gelas.
2. Gambas dikupas, dipotong bundar².
3. Bajam ditjutji, di-potong².
4. Semua bumbu dihaluskan, diberi tepung beras 2 sendok makan.
5. Air kaldu direbus, ditambah air 1 gelas, dimasukkan bumbu².
6. Gambas dan bajam dimasukkan, sesudah laju ditambah santan, baru diangkat.

SAJUR GURIH
(Riau)

Bahan² :

djagung muda	3 bh.	udang segar	½ ons
daun katuk	1 ons	santan	2 tjkr.

Bumbu² :

lombok merah	setjukupnja	bawang merah	setjukupnja
bawang putih	setjukupnja	garam	setjukupnja
djae	setjukupnja		

Tjara membuatnja :

1. Djagung muda di-iris², udang dikuliti, daun katuk dibersihkan, lombok diirisi.
2. Lombok, bawang merah, bawang putih, garam dan kaki udang serta kepala udang digiling halus.
3. Djagung, udang dan bumbu² dimasak dengan sedikit air sampai masak.
4. Kemudian dimasukkan santan serta daun katuk dan dimasak sampai masak.
5. Djangan lupa mengaduk, supaja santan djangan petjah.

SAJUR GURIH LABU

Bahan² :

labu siam	½ bh.	minjak goreng	2 sdm.
kelapa	1/3 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	laos	½ rdj.
bawang putih	2 siung	salam	1 lbr.
kemiri	3 btr.	gula pasir	1 sdt.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
kunjit	½ rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Labu dikupas, ditjutji, dipotong persegi.
2. Kelapa diparut, dibuat santan.
3. Kunjit dibakar/disembam ber-sama² dengan bumbu lain, dihaluskan.
4. Bumbu ditumis dengan minjak, lalu dimasukkan, baru santan ditambahkan, direbus terus sampai masak.

SAJUR KATJANG
(Bandung)

Bahan² :

katjang merah/katjang gadjih ½ kg.

Bumbu² :

lombok merah	5 bh.	gula merah	1 sdm.
daun bawang	5 btg.	garam.	1 sdm.
asam	4 mata		

Tjara membuatnja :

1. Katjang merah/katjang gadjih ditjutji, direbus sampai lunak.
2. Daun bawang, lombok merah, di-iris².
3. Setelah katjangnja lunak baru dimasukkan.

SAJUR KATJANG MERAH
(Bandung)

Bahan² :

katjang merah ¼ kg. daging tetelan 2 ons

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	gula merah	½ sdm.
bawang putih	3 siung	laos	1 iris
lombok merah	2 bh.	daun salam	2 lbr.
tomat	1 bh.	daun bawang	2 btg.
garam	½ sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang merah dan daging ditjutji, direbus sampai lunak.
2. Tomat, daun bawang, bawang merah, bawang putih, lombok merah, ditjutji dan di-iris².
3. Irisan dimasukkan kedalam rebusan katjang tanah, begitu pula salam dan laos.
4. Pada achirnja, garam, gula dan air asam dimasukkan.

SAJUR KELUWIH

Bahan² :

keluwih	1 bh.	minjak goreng	2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	2 siung	kentjur	1 rdj.
terasi	1 sdt.	daun salam	1 lbr.
kunjit	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Keluwih dikupas, ditjutji, di-potong² segi empat.
2. Semua bumbu² diiris halus, ketjuali daun salam, ditjampur dengan terasi dan garam, terus diuli, terachir diberi minjak goreng.
3. Air dididihkan, dimasukkan keluwihnja, kemudian bumbunja.

SAJUR KETJAMBAH KEDELE
(Madura)

Bahan² :

ketjambah kedele	2 ons	minjak goreng	2 sdm.
kelapa	¼ btr.		

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	kentjur	½ rdj.
bawang putih	1 siung	djeruk limo	½ btr.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdm.
kunjit	1/3 rdj.	terasi	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa dikupas, diparut.
2. Bawang merah, lombok, diiris tipis, digoreng.
3. Bumbu² lain ditumbuk halus, ditjampur dengan kelapa parut.
4. Ketjambah direbus, ditjampur dengan bumbu² hingga rata, diberi air djeruk limo.
5. Diatasnja ditaburi bawang merah jang telah digoreng.

SAJUR KIMLO

Bahan²:

ajam	1 ekor	tulang iga	1 kg.
udang	¼ kg.	soun	2 ons
ertjis	2 ons	seledri	½ ikt.
kol	2 ons	daun bawang	2 ikt.
kutjai	1 ikt.	taoge	2 ons
djamur kuping	1 ons	sedap malam	1 ons
minjak goreng	1 gls.	kentang	½ kg.

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	bawang putih	3 siung
ketjap	4 sdm.	tautjo	1 sdm.
lada	1 sdt.	djeruk nipis	1 bh.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Separuh dari ajam dibuat pergedel ketjil², lalu digoreng, separuhnja lagi direbus dengan tulang sop, diambil dagingnja di-sajat².
2. Udang dikupas dibersihkan.
3. Bawang digoreng, setengah masak dimasukkan udang, diberi tautjo, kemudian air kaldu dan daging ajam jang di-tjabik² dan di-sajat².

4. Sajuran diiris, djamur kuping dan sedap malam disedu air panas.
5. Sajur majur direbus ditambah lada, garam dan pergedel.
6. Ketika akan dimakan, dberi djeruk nipis.
7. Kadang² kimlo itu diseraki dadar iris.
8. Dimakan hangat².

SAJUR KUMBU
(Purwokerto)

Bahan² :

kedelai	¼ kg.
santan	4½ gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	gula	1 sdm.
kentjur	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kedele dibersihkan, direndam 3 djam, direbus sampai masak.
2. Bumbu² dihaluskan, ditjampurkan kedalam rebusan kedelai.
3. Santan dimasukkan, diaduk terus sampai masak.

SAJUR LELAWAR
(Pasarminggu)

Bahan² :

daging ajam	1 kg.	santan	3 gls.
buntjis	1 ons	minjak	3 sdm.
kentang	¼ kg.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	kentjur	1 ruas
lombok merah	2 bh.	laos	1 iris
kunjit	1 ruas	salam	1 lbr.
djae	1 iris	air djeruk nipis	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kunjit diiris tipis lebar, digoreng lalu kulitnja dibuang.

2. Bawang merah, djae, kentjur diiris tipis ditumis dengan minjak bekas kunjit. Lombok merah diiris, dimasukkan.
3. Ajam dimasukkan, kentang dikupas di-potong², buntjis di-potong².
4. Daging sesudah empuk, kentang dan buntjis dimasukkan.
5. Terachir santan dimasukkan, direbus sampai masak, warnanja kuning.

SAJUR LEMENG
(Solo)

Bahan² :

ajam	1 ekor	gula merah	¼ kg.

Bumbu² :

bawang merah	1 ons	asam	1 ons
lombok rawit	½ ons	garam	2 sdm.
daun salam	2 lbr.	air	2 lt.
laos	1 pt.	bambu (potongan	
terasi	1 ons	bambu)	6 btg.

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibuangi tulang dan selaput²nja.
2. Di-potong² dan ditjutji bersih, dimasukkan dalam potongan² bambu, diberi salam, laos dan lombok rawit.
3. Bumbu dihaluskan, ditjampur air dan ditapis dengan kain.
4. Tapisan digantungkan, supaja air dapat menetes djadi tidak diperas.
5. Bila telah habis air jang ada dalam kain, kuah dibagikan dalam bumbung ± ¾ tinggi bumbungnja; disumbat rapat, dimasukkan dalam kaleng minjak tanah jang diberi air, dan dimasak 1 malam.

SAJUR LIKLIK
(Bali)

Bahan² :

daun kelor	15 tk.	kelapa	1/6 btr.
katjang merah	1 ons		

Bumbu² :

bawang merah	5 btr.	terasi	1 sdt.
bawang putih	1 siung	djae	1 rdj.
lombok rawit	5 bdj.	daun salam	2 lbr.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daun kelor dilepas dari tangkainja lalu direbus sampai mendidih, diangkat.
2. Direndam air dingin, diperas, diremas hingga airnja habis.
3. Katjang ditjutji, direbus hingga empuk.
4. Semua bumbu diparut, ketjuali terasi dan daun salam.
5. Bumbu jang telah diparut, diaduk dengan terasi dan garam.
6. Dimasukkan bumbu beserta daun salam dalam katjang, kemudian direbus sampai mendidih.
7. Baru dimasukkan daun kelor dan diangkat apabila sajur sudah mendidih.

Keterangan :

Waktu memasukkan daun kelor dalam katjang jang sudah berbumbu, diaduk rata.

SAJUR LOMBOK HIDJAU
(Solo)

Bahan² :

lombok hidjau	½ kg.	petai	1 papan
gereh petek	¼ kg.	minjak kelapa	4 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	daun salam	2 lbr.
bawang putih	4 siung	gula merah	1 sdm.
laos	1 pt.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Lombok hidjau diiris halus, ditaruh pada saringan kemudian disiram dengan air, supaja bidjinja hilang dan ditiriskan.
2. Gereh petek ditjutji bersih, didjemur sampai kering, setelah kering digoreng.
3. Petai dikuliti dan tiap mata dibelah dua.

4. Bawang merah dan bawang putih diiris, terus ditumis sebentar, salam, laos, gula, garam dan lomboknja dimasukkan.
5. Ditutup sebentar, diberi air ¼ gelas. Bila lombok telah laju, gereh jang telah digoreng dimasukkan, ketjap dan asam dimasukkan djuga.
6. Dibiarkan sampai bumbu meresap, kemudian diangkat dari api.

Keterangan :

Gereh petek = ikan asin.

SAJUR LOMPONG
(Purwokerto)

Bahan^2 :

lompong	5 btg.	kelapa	¼ btr.

Bumbu^2 :

bawang merah	2 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	1 siung	salam	1 lbr.
ketumbar	½ sdt.	gula pasir	1 sdt.
kunjit	½ rdj.	garam	1 sdt.
djae	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Lompong dikupas kulitnja, di-potong^2.
2. Lompong direbus setengah masak dibuang airnja.
3. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
4. Bumbu dihaluskan ketjuali laos, djae dan salam.
5. Santan dimasukkan kedalam lompong dan bumbu^2 di-masukkan.

SAJUR LUMBU PEDAS
(Magelang)

Bahan :

lumbu	4 ikt.

Bumbu² :

bawang putih	2 siung.	salam	2 lbr.
lombok rawit	10 bh.	gula merah	1 sdt.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.
kentjur	1 rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Air 2 liter direbus sampai mendidih, lumbu dimasukkan.
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam, laos.
3. Sesudah lumbu lunak, bumbu dimasukkan, diaduk dan direbus sampai masak betul, supaja tidak gatal.

SAJUR LUMBU TIDAK PEDAS
(Kedu)

Bahan² :

lumbu	3 ikt.	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	pala	1 iris
bawang putih	2 siung	laos	1 pt.
ketumbar	½ sdt.	salam	2 lbr.
djinten	½ sdt.	gula merah	1 sdt.
lada	¼ sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Lumbu didjemur, di-potong².
2. Air 2 liter direbus sampai mendidih, lumbu dimasukkan.
3. Kelapa diparut, dibuat santan 1 gelas.
4. Bumbu dihaluskan, ketjuali salam dan laos.
5. Setelah lumbu lunak, santan dan bumbu dimasukkan, direbus sampai masak betul supaja tidak gatal.

SAJUR LONTJOM
(Jogjakarta)

Bahan² :

daun kol	2 lbr.	buntjis	1 ggm.
taoge	1 ggm.		

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	daun salam	2 lbr.
bawang putih	3 siung	garam	1 sdm.
laos	2 pt.	gula merah	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Sajuran ditjutji, di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Bumbu jang sudah halus, dimasukkan.
4. Dimasak sampai mendidih sambil diaduk, lalu sajuran dimasukkan.
5. Djika sajuran sudah empuk, diangkat.

SAJUR MANIPOL USDEK

Bahan² :

daging/tetelan	¼ kg.	daun katuk	1 ggm.
kedelai	½ gls.	djagung muda	3 bh.
katjang pandjang	2 ikt.	terong	1 bh.
daun melindjo dengan buahnja	1 gls.	daun katjang pandjang	1 ggm.
kelapa	½ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	7 bh.	lada	1 sdt.
bawang putih	3 siung	djae	1 iris
lombok hidjau	10 bh.	kentjur	1 rdj.
kemiri	5 btr.	daun salam	3 lbr.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
djinten	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging dan tetelan ditambah kedelai direbus sampai lunak, kemudian dimasukkan sajuran menurut kerasnja.
2. Kelapa serta bumbu dibakar, ketjuali lada, ketumbar, djintan dan daun bawang.
3. Semua bumbu dihaluskan, kelapa jang telah dibakar diparut.
4. Setelah sajuran setengah masak, dimasukkan bumbunja.

5. Dimasukkan kelapa jang telah diparut.
6. Didjerangkan sampai sajuran masak.

SAJUR MARITJA
(Rembang)

Bahan :

ikan laut	½ kg.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kunjit	½ rdj.
bawang putih	2 siung	asam	5 mata
lombok merah	3 bh.	gula merah	1 sdt.
kemiri	5 bdj.	terasi	1 sdt.
lada	15 btr.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan dan di-potong².
2. Semua bumbu dihaluskan, direbus dengan air 4 gelas.
3. Bila air telah mendidih, ikan dimasukkan, direbus sampai masak.

Keterangan :

Dapat ditambahkan ketumbar dan djintan. Masakan ini lebih enak bila dimasak diperiuk jang dibuat dari tanah; dihidangkan hangat².

SAJUR MENIR

Bahan² :

bajam	2 ikt	labu siam	¼ bh.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	garam	1 sdm.
kuntji	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Bumbu² semua dihaluskan, kuntji dimemarkan.
2. Dimasak air 2 gelas, dimasukkan bumbu dan menir.

3. Labu siam dikupas, dibersihkan dan dipotong.
4. Bajam dibersihkan, di-potong².
5. Bila labu telah masak, bajam dimasukkan.
6. Setelah bajam laju baru diangkat.

Keterangan :

Bagi mereka jang gemar masakan manis, dapat ditambahkan gula sedikit diwaktu mentjampur bumbunja.

SAJUR MENIR DAUN KELOR

Bahan² :

daun kelor	2 ikt.	labu	½ kg.
daun kemangi	1 ikt.	djagung muda	5 bh.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	gula merah	1 sdm.
kuntji	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daun kelor direbus setengah masak.
2. Labu dikupas, diiris setebal ½ cm.
3. Djagung di-iris².
4. Bawang merah, garam dan gula, kuntji dihaluskan bersama djagung iris.
5. Air direbus sampai mendidih.
6. Semua bumbu, labu, daun kelor dan kemangi dimasukkan dan diaduk.
7. Dimasak sebentar.

SAJUR MENIR KENTAL

Bahan² :

djagung muda	4 bh.	bajam atau sajuran lain	
air	8 gls.	(daun kelor, daun katuk)	1 kalo

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	gula pasir	4 sdm.
garam	4 sdm.	temu kuntji	8 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Bumbu² diulek (dihaluskan).
2. Djagung muda disisir dan turut diuleg.
3. Air didjerangkan.
4. Tjampuran djagung dan bumbu dimasukkan, direbus.
5. Setelah mendidih, bajam dimasukkan.
6. Direbus sampai masak.

SAJUR MENIR KOL
(Wonosobo)

Bahan :

kol	½ kg.

Bumbu² :

kuntji	1 rdj.	garam	1 sdm.
bawang merah	4 bh.	gula pasir	1½ sdm.
salam	2 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Bawang merah, kuntji, diiris, dimasukkan kedalam air perebus, ditambahkan salam, gula pasir dan garam.
2. Kol di-potong².
3. Setelah bumbu² masak, kol dimasukkan, didjerangkan sampai matang.

SAJUR NANGKA MUDA

Bahan² :

nangka muda	1 kg.	kelapa	¼ btr.
daging	1 ons	tempe bosok	2 pt.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	ketumbar	1 sdt.
bawang putih	2 siung	djintan	1 sdt.
lombok merah	5 bh.	laos	1 pt.
kemiri	5 btr.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging dan nangka direbus sampai lunak.
2. Bumbu² dihaluskan, ditumis, dimasukkan kedalam rebusan.
3. Kelapa diparut, dibuat santan.
4. Santan dituangkan kedalam adonan bumbu² dan didjerangkan sampai masak.

SAJUR OJONG

Bahan² :

ojong	10 bh.	ebi	2 sdm.
minjak kelapa	½ gls.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	seledri	½ ikat
bawang putih	3 siung	tomat	3 bdj.
lada putih	1 sdt.	daun bawang	1 ikt.
pala	¼ sdt.	garam	2 bks.
kemiri	3 bdj.	vetsin	2 bks.

Tjara membuatnja :

1. Ojong dikupas, ditjutji, di-potong² bulat, setebal ± 1 cm.
2. Daun seledri, daun bawang diiris.
3. Ebi direndam sampai empuk.
4. Bawang merah, bawang putih diiris halus, digoreng.
5. Bumbu² lainnja dihaluskan, ditumis, dimasukkan daun bawang, ojong, tomat, vetsin.
6. Ditambahkan air 6 gelas, ditutup.
7. Setelah empuk, diangkat.

SAJUR PEPAJA MUDA
(Bali)

Bahan² :

pepaja muda jang sedang	1 bh.	kelapa	¼ btr.
tetelan	1 ons	minjak goreng	setjukupnja

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	terasi	1 sdt.
bawang putih	3 siung	garam	1 sdm.
lombok merah	3 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Tetelan dibersihkan dan direbus.
2. Kelapa diparut, dibuat santan.
3. Bawang merah diiris tipis² lalu digoreng sampai kuning.
4. Semua bumbu dihaluskan, lalu ditumis sebentar.
5. Pepaja dikupas, dipotong segi 4 ketjil².
6. Setelah tetelan tjukup masak, ditambahkan santan. Ditunggu hingga mendidih lagi, baru dimasukkan pepaja berikut bumbu² jang telah ditumis.
7. Dihidangkan dengan bawang goreng diatasnja.

SAJUR PINDANG

Bahan :

ikan laut		6 ekor (1 kg.)	

Bumbu² :

lombok hidjau	15 bh.	garam	2 sdm.
asam	8 mata		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, di-potong².
2. Lombok hidjau di-potong², pandjangnja ± 2cm.
3. Air 2 gelas direbus, kalau sudah mendidih lombok hidjau dimasukkan.
4. Bumbu² jang lain dimasukkan; terachir ikan dimasukkan ; didiamkan sampai masak.

SAJUR PODOMORO

Bahan² :

kangkung	5 ikt.	kelapa	¼ btr.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	daun salam	1 lbr.
bawang putih	3 siung	gula merah	1 sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.
kuntji	1 rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kangkung di-potong² ketjil.
2. Kelapa diparut, diambil santannja kira² 2 liter.
3. Bawang merah, bawang putih, kuntji dan terasi diuleg sampai halus.
4. Kangkung dan bumbu direbus dulu dengan air 1 gelas.
5. Ditambah salam, laos, gula dan garam.
6. Setelah mendidih, santan dimasukkan, direbus sampai kangkungnja masak.

SAJUR PUTJUK LABU
(Bali)

Bahan² :

putjuk labu	20 btg	kelapa	¼ btr.
ikan laut (kapasan)	1 ekor.		

Bumbu² :

bawang merah	6 btr.	djae	1 rdj.
lombok	4 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Putjuk labu dibersihkan dan di-potong².
2. Ikan laut dikuliti, dibuang sisiknja, serta isi perutnja dan dipanggang sampai setengah matang.
3. Kelapa dikupas, diparut, diambil santannja.
4. Semua bumbu dihaluskan, digoreng sampai masak ; dimasukkan santan dengan ikannja; digarami.
5. Bila sudah mendidih, baru putjuk labu dimasukkan dan ditunggu sampai putjuk labunnja masak, baru diangkat.

SAJUR PUTRI GUNUNG

Bahan²:

daun kelor	2 ikt.	djagung muda	5 tongkol
kelapa	½ btr.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1½ sdt.
ketumbar	2 sdt.	garam	2 sdm.
kentjur	1 rdj.	terasi	1 sdt.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja:

1. Daun kelor dibuangi tangkainja dan ditjutji.
2. Kelapa diparut, dibuat santan.
3. Djagung dikupas, di-potong².
4. Bawang merah, bawang putih, ketumbar, garam, kentjur dihaluskan.
5. Laos dimemarkan.
6. Santan direbus sampai mendidih, semua bumbu dimasukkan.
7. Djagung dimasukkan.
8. Djika telah mendidih, daun salam, laos dan gula ditambahkan, sambil di-aduk².
9. Setelah djagung masak, daun kelor dimasukkan, diaduk selama 1 menit.

SAJUR RAMBANAN
(Bali)

Bahan²:

ketjambah	¼ kg.	nangka muda	½ kg.
katjang pandjang	4 ikt.	minjak goreng	¼ gls.
kelapa	¼ btr.		

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	laos	½ rdj.
bawang putih	5 siung	daun salam	2 lbr.
lombok merah	2 bh.	sereh	1 btg.

lada	¼ sdt.	garam	1 sdm.
kunjit	1 rdj.	tepung beras	2 sdm.
djae	½ rdj.	terasi	1 sdt.
kentjur	½ rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Semua bahan sajuran direbus satu persatu sampai masak. Kelapa diparut dibuat santan 2 gelas.
2. Bawang merah 5 buah dan 2 siung bawang putih diiris tipis lalu digoreng sampai kuning.
3. Sisa bumbu lainnja diulek halus dan diberi tepung jang ditjairkan dengan santan dan dimasak agak kental, baru diangkat.
4. Katjang pandjang di-potong², begitu pula nangkanja ditaruh diatas piring jang sedikit tjekung, diatasnja diberi bumbu diberi bawang goreng.

Keterangan :

Ber-matjam³ sajuran rebus dapat dimakan dengan saos ini. Lebih enak saos itu kalau dimasukkan kedalamnja ½ gelas blondo.

SAJUR REBUNG

Bahan² :

rebung	1 kg.	kelapa	¼ btr.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	1 siung	gula	1 sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Rebung diiris tipis, direbus sampai lunak, ditiriskan.
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Kelapa diparut dibuat santan.
4. Irisan rebung dan bumbu dimasukkan dalam santan, didjerangkan sampai masak sambil di-aduk².
5. Dimasak sampai masak.

SAJUR SAWI HIDJAU

Bahan²:

sawi hidjau	1 ikt.	ebi	1 ons
daging	½ ons		

Bumbu²:

bawang merah	4 bh.	lombok rawit	10 bh.
bawang putih	2 siung	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja:

1. Daging direbus dengan air ± 2 gelas, sampai mendjadi lunak
2. Daging diiris persegi ketjil².
3. Ebi direndam sebentar dalam air panas.
4. Daun sawi dibersihkan, di-iris².
5. Bawang merah dan bawang putih diiris tipis dimasak sampai mendidih.
6. Daun sawi dimasukkan sebentar sadja.
7. Diangkat dari api dan dimakan dengan lombok rawit.

SAJUR SAWI PUTIH

Bahan²:

sawi putih	3 ikt.	ebi	½ ons
minjak goreng	2 sdm.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	lombok merah	3 bh.
bawang putih	4 siung	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja:

1. Sawi ditjutji, di-iris² ± 2 cm pandjangnja.
2. Ebi direndam dalam air hangat.
3. Bawang merah, bawang putih, lombok merah di-iris² halus.
4. Bumbu² ditumis, ebi dimasukkan, sesudah itu sawi, terachir air. Dimasak sampai masak.

SAJUR SIBULUNG PULUNG
(Makasar)

Bahan² :

ber-matjam sajuran		djantung pisang	
daun	1 kg.	kepok	1 bh.
katjang idjo	½ lt.	ikan kering	setjukupnja

Bumbu² :

kemiri	6 btr.	terasi	3 g.
bawang merah	10 bh.	tomat	2 bh.
lada	10 btr.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Katjang idjo direbus sampai masak betul.
2. Bumbu² diulek halus.
3. Djantung pisang di-iris², dimasukkan bersama katjang idjo, menjusul daun²an, ditambahkan bumbu dan ikan kering.
4. Setelah masak ditambah 5 sendok air *palu mara*.

SAJUR TJUPANG

Bahan :

ikan petek atau bukur ½ kg.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	temu kuntji	1½ rdj.
bawang putih	3 siung	asam muda	10 mata
lombok merah	3 bh.	gula merah	1 sdm.
lombok rawit	5 bh.	terasi	1 sdt.
laos	2 iris	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Petek atau bukur ditjutji dulu.
2. Semua bumbu dihaluskan ketjuali laos, kuntji dimemarkan.
3. Bumbu dimasukkan dalam air mendidih, terachir ikan petek atau bukur, dimasak djangan terlalu lama.

Keterangan :

Ada djuga jang diberi kemangi. Memasukkannja sesudah ikan.

SAJUR ULIH
(Bali)

Bahan^2 :

katjang pandjang	1 ikt.	taoge	1 mgk.
taoge kedelai	1 mgk	kelapa	½ btr.

Bumbu^2 :

bawang merah	1 btr.	terasi	1 sdt.
bawang putih	1 siung	kentjur	1 rsd.
lombok merah	1 bdj.	daun salam	2 lbr.
lombok rawit	5 bdj.	djeruk limau	½ bh.
kemiri	1 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Katjang pandjang direbus hingga empuk.
2. Taoge direbus sampai setengah matang.
3. Bawang diiris tipis, terus digoreng kuning.
4. Semua bumbu dihaluskan ketjuali djeruk limau dan daun salam, kemudian digoreng sebentar.
5. Kelapa dikupas, diparut, dibuat santan ½ gelas.
6. Santan dimasak sampai mendidih, baru dimasukkan bumbu jang telah digoreng beserta daun salamnja terus diaduk, supaja santan tidak petjah.
7. Setelah santan dan bumbu mendidih, baru diangkat.
8. Apabila hendak disadjikan, baru sajuran ditjampur dengan bumbu^2 ditambah bawang goreng dan air djeruk limau.

Keterangan :

Waktu mentjampur sajuran dengan bumbunja, katjang pandjang di-remas^2 supaja djadi lunak.

SAJUR UNI

Bahan² :

kelapa	¼ btr.	kaldu	2 gls.
nangka muda	1 kg.		

Bumbu² :

bawang merah	4 btr.	ketumbar	½ rdj.
bawang putih	2 siung	asam	1 sdm.
lombok merah	3 bdj.	gula merah	1 sdm.
lombok rawit	6 bdj.	terasi	1 sdt.
lada	½ sdt.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Nangka muda dikupas, dipotong dan direbus dengan kaldu sampai lunak.
2. Kelapa diparut diambil santannja ± 1 gelas.
3. Bumbu² dihaluskan, lalu dimasukkan dalam rebusan nangka.
4. Santan dimasukkan, sambil diaduk supaja djangan petjah.
5. Dimasak sampai kuahnja tinggal sedikit.

SAJUR UNDIS DAN BUNGA KEMBODJA
(Bali)

Bahan² :

undis	½ tjkr.	bunga kembodja putih	20 bh.
minjak goreng	setjukupnja		

Bumbu² :

bawang merah	5 btr.	minjak	2 sdm.
bawang putih	2 siung	terasi	1 sdt.
lombok merah	4 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membatnja :

1. Undis direndam sampai 2–3 djam lalu direbus.
2. Bunga kembodja diambil daun bunganja, tangkainja dibuang, ditjutji bersih supaja getahnja hilang.
3. Semua bumbu dihaluskan kemudian diberi minjak.

4. Kalau undisnja sudah empuk, ditambahkan bunga kembodja dan berikut bumbunja. Dibiarkan sampai mendidih lagi kemudian diangkat.

Keterangan :

Kalau tidak ada undis, katjang merah djuga baik dipakai.
Undis = gude.

SAJUR USIK
(Rembang)

Bahan² :

tahu	10 pt.	kelapa	¼ btr.
daging	¼ kg.	minjak goreng	½ gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lada putih	½ sdt.
bawang putih	3 siung	djae	1 rdj.
kemiri	5 bdj.	daun djeruk	
ketumbar	½ sdt.	purut	3 lbr.
djintan	¼ sdt.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging direbus sampai masak, di-iris² tipis 1 cm.
2. Tahu digoreng, dimasukkan kedalam pantji daging.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali daun djeruk, djae dimemarkan, dimasukkan kedalam pantji.
4. Kelapa diparut, diambil santannja 1 gelas.
5. Santan dimasukkan kedalam pantji, di-aduk² sampai masak.

SAMBAL GODOG
(Malang)

Bahan² :

pepaja muda	1 bdj.	santan	4 gls.
katjang pandjang	2 ikt.	minjak kelapa	2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	3 btr.	salam	2 lbr.

bawang putih	2 siung	belimbing wuluh	3 bdj.
lombok merah	5 bh.	gula djawa	½ sdm.
lombok hidjau	4 bh.	garam	½ sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Sajuran ditjutji, di-potong².
2. Belimbing, lombok diiris serong.
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali laos, salam ditumis.
4. Dimasukkan sajuran djika telah laju, dimasukkan santan.
5. Direbus sampai masak sambil di-aduk².

SAMBAL GORENG BUNTJIS

Bahan² :

buntjis	½ kg.	tomat	1 btr.
tempe	4 ptg.	minjak	2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lombok merah	10 bh.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
laos	1 ptg.	garam	1 sdm.
salam	2 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Buntjis diiris miring tipis².
2. Tempe di-iris², tomat di-potong².
3. Bawang merah, bawang putih, lombok diiris halus, ditumis dengan minjak goreng.
4. Buntjis dimasukkan, tempe dan tomat ditambahkan, diberi air ½ gelas, direbus sampai masak.

SAMBAL GORENG DJAGUNG

Bahan² :

djagung sedang	6 buah	buntjis	1 ons
daging berlemak	1 ons	kelapa	½ btr.

Bumbu²:

bawang merah	4 buah	daun salam	2 lbr.
bawang putih	3 siung	laos	1 ptg. ketjil
lombok merah	4 buah	garam	1½ sdt
lombok hidjau	3 buah	gula merah	sesukanja
petai	1 papan	minjak goreng	1 sdm.
tomat sedang	1 buah		

Tjara membuatnja:

1. Djagung diiris dari tongkolnja.
2. Bawang merah, lombok merah, lombok hidjau diiris.
3. Tomat di-potong².
4. Petai dikupas.
5. Daging dipotong ketjil².
6. Kelapa diparut didjadikan santan 1½ tjangkir.
7. Bawang iris ditumis dalam minjak goreng sampai setengah kuning.
8. Lombok jang diiris dimasukkan bersama daging kedalam tumisan itu, ditaruh air sedikit dan masukkan daun salam, laos ber-sama².
9. Setelah daging matang dimasukkan djagung, buntjis, lombok hidjau dan petai.
10. Kalau sajuran telah laju dimasukkan santan kedalamnja dan tomat menjusul.
11. Agar santan djangan petjah terus di-aduk² sampai masak.

SAMBAL GORENG DJEROAN BEBEK

Bahan²:

djeroan bebek (isi perut)	½ kg.	kapri	1 ons.
		kelapa	1½ btr.
petai	2 papan	minjak kelapa	10 sdm.

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	kemiri	10 bdj.
bawang putih	5 siung	daun salam	4 hl.
lombok merah	10 bh.	gula merah	3 sdt.

laos	2 iris	terasi	1 sdt.
asam	5 mata	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Djeroan di-iris² ketjil seperlunja.
2. Kapri di-potong² djadi dua.
3. Kelapa dikupas, diparut, dibikin santan kental 1 gelas dan 3 gelas santan tipis.
4. Petai dikupas dan dibelah dua tiap bidjinja.
5. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos dan daun salam.
6. Djeroan digoreng sebentar dalam minjak sampai kuning lalu diangkat.
7. Bumbu ditumis dalam sisa minjak tersebut diatas.
8. Santan tipis dan djeroan dimasukkan dan didjerangkan terus sampai semuanja lunak.
9. Santan kental 1 gelas ditjampurkan, dimasak terus sampai kuwah tinggal sedikit, sambil di-aduk² supaja santan tidak petjah.
10. Kapri kemudian dimasukkan, dimasak sampai laju.

SAMBAL GORENG IKAN KAKAP

(Bandjarmasin)

Bahan² :

ikan kakap	1 kg.	minjak goreng	2 gls.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	kunjit	1 rsd.
bawang putih	4 siung	sereh	1 btg.
lombok merah	4 bh.	asam	5 mata
kemiri	5 bdj.	garam	2 sdm.
laos	1 ptg.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, di-potong² diberi garam.
2. Digoreng agak kuning.
3. Bumbu² dihaluskan, ditumis dengan sedikit minjak, dimasukkan ikan goreng, diberi air 3 gelas.
4. Setelah mendidih dimasukkan asam, direbus sampai masak.

SAMBAL GORENG KATJANG HIDJAU
(Tegal)

Bahan² :

katjang hidjau	¼ kg.	petai	10 mata
udang	¼ kg.	minjak goreng	½ gls.
kelapa	½ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	3 siung	daun salam	2 lbr.
lombok merah	5 bh.	gula merah	1 sdm.
tomat	2 bh.	garam	½ sdm.
laos	1 ptg.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang hidjau ditjutji, direndam ± 2 djam lalu digoreng.
2. Kelapa diparut diambil santannja.
3. Udang dikupas, digoreng.
4. Lombok, bawang merah, bawang putih, petai, tomat, di-iris² jang halus, ditumis.
5. Katjang hidjau dan udang dimasukkan, ditambah bumbu².
6. Direbus hingga kental sambil di-aduk².

SAMBAL GORENG KEMAMAH
(Atjeh)

Bahan² :

ikan kemamah	¼ kg.	minjak goreng	3 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	daun turi	1 gtk.
bawang putih	1 siung	asam sunti	½ gls.
lombok rawit	30 bh.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ikan kemamah ditjutji, direndam sebentar dan dipotong ketjil².

2. Bumbu digiling halus ketjuali daun turi.
3. Bumbu ditumis, kemudian dimasukkan ikan kemamah.
4. Bila masakan hampir matang, dimasukkan daun turi jang dipotong² kasar.

Keterangan :
Ikan kemamah adalah ikan kaju.

SAMBEL GORENG KEMBANG KATES
(Wonosobo)

Bahan² :

kembang kates	½ kg.	petai	10 mata
kelapa	¼ btr.	minjak goreng	2 sdm.
udang kering	½ ons		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	laos	1 ptg.
bawang putih	2 siung	salam	2 lbr.
lombok merah	3 bh.	gula merah	1 sdm.
lombok hidjau	3 bh.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :
1. Kembang kates diambil satu persatu dari tangkainja.
2. Air sebanjak 6 gelas dididihkan.
3. Dimasukkan kembang kates, direbus sampai masak, ditiriskan.
4. Kelapa diparut, diambil santannja 4 gelas.
5. Bumbu diiris halus, ditumis.
6. Dimasukkan udang, santan, dibiarkan sampai mendidih.
7. Dimasukkan kembang kates, didjerangkan sampai masak.

Keterangan : Kembang kates adalah bunga pepaja.

SAMBAL GORENG KENTANG

Bahan² :

kentang	1½ kg.	kelapa	½ btr.
minjak goreng	2 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	2 siung	sereh	1 btg.
lombok merah	10 bh.	terasi	¼ sdm.
kemiri	5 bdj.	garam	½ sdm.
salam	2 lbr.	gula merah	¼ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kentang ditjutji, dikupas, di-iris² persegi.
2. Kentang digoreng setengah masak.
3. Lombok merah, bawang merah, bawang putih, kemiri dihaluskan, laos dimemarkan.
4. Bumbu jang telah dihaluskan beserta salam dan sereh ditumis, kentang goreng dimasukkan.
5. Kelapa diparut dibuat santan 2 gelas, dimasukkan dalam bumbu dan kentang tadi.
6. Santan didjerangkan sampai mendidih dan agak kental.

SAMBAL GORENG KOL

(Purwokerto)

Bahan² :

kol	¼ kg.	minjak goreng	3 sdm.
kelapa	¼ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
lombok merah	5 bh.	terasi	½ sdt.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, diambil santannja 1 gelas.
2. Kol diiris halus.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali asam, laos ; ditumis sampai laju, kol dimasukkan.
4. Djika kol telah laju dimasukkan santan ; dimasak sampai kuah kental.

SAMBAL GORENG KOTOK IKAN
(Solo)

Bahan²:

ikan panggang	4 pt.	minjak	1 tjkr.
tahu	10 bh.	petai	10 mata

Bumbu²:

ketjap kental	½ tjkr.	djae	1 iris
bawang merah	5 bh.	laos	2 iris
bawang putih	1 siung	sereh	1 bh.
lombok hidjau	10 bh.	gula merah	½ ons
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnja:

1. Lombok ditjutji, dipotong ½ cm, petai dikuliti di-iris².
2. Tahu dipotong mendjadi dua, digoreng ½ kering.
3. Bawang merah, bawang putih diiris halus, ditumis beserta lombok, dimasukkan bumbu² lainnja.
4. Setelah lombok laju, tahu dan ikan panggang dimasukkan kemudian ketjap dan air. Dibiarkan sampai mendidih, baru petai dimasukkan.
5. Dimasak sampai tjukup kentalnja.

SAMBAL GORENG KRETJEK

Bahan²:

kretjek	¼ kg.	kelapa	1 btr.
minjak goreng	2 sdm.		

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	asam	1 mata
bawang putih	4 siung	gula merah	1 sdm.
lombok merah	4 bh.	garam	1 sdm.
laos	1 ptg.	terasi	1 sdt.
daun salam	2 lbr.		

Tjara membuatnja:

1. Kretjek didjemur, digoreng dalam minjak panas.
2. Bumbu² dihaluskan, ketjuali salam dan laos.

3. Kelapa diparut, diambil santannja.
4. Bumbu² halus, ditumis, ditambah santan.
5. Setelah santan mendidih, kretjek jang telah digoreng, dimasukkan, dididihkan, diangkat.

Keterangan :

Kretjek adalah krupuk kulit. Kretjek harus dimasukkan santan mendidih.

SAMBAL GORENG LOMBOK

Bahan² :

lombok merah	½ kg.	udang	1 ons
minjak goreng	2 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	asam	3 mata
laos	1 ptg.	ketjap	2 sdm.
daun salam	2 hl.	garam	1 sdm.
sereh	1 btg.		

Tjara membuatnja :

1. Udang dibuang kulitnja, kepalanja dan dipotong 2.
2. Lombok merah dibuang bidjinja, diiris halus.
3. Bumbu² diiris halus, ketjuali daun salam dan laos.
4. Bumbu² ditumis bersama udang.
5. Djika sudah setengah masak, lombok dimasukkan. Diberi sedikit air dan ketjap.
6. Direbus terus sampai hampir kering.

SAMBAL GORENG LOMBOK HIDJAU

Bahan² :

tempe	20 ptg.	santan kental	1 gls.
lombok hidjau	20 bh.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	gula merah	1 sdm.
bawang putih	2 siung	laos	2 ptg.

minjak kelapa	1 sdm.	garam	2 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Lombok hidjau dibelah dua, di-potong^2 ± 2 cm.
2. Bawang merah, bawang putih diiris halus.
3. Tempe diiris ketjil^2, seperti dadu.
4. Bumbu^2 ditumis dengan minjak kelapa.
5. Tempe, lombok, gula dan santan dimasukkan.
6. Dimasak hingga santan tinggal sedikit.

SAMBAL GORENG PANAS HATI

Bahan^2 :

udang basah	1 ons	lombok hidjau	¼ kg.

Bumbu^2 :

bawang merah	5 bh.	ketjap	4 sdm.
bawang putih	2 siung	garam	1 sdm.
djae	1 ptg.		

Tjara membuatnja :

1. Lombok hidjau dipotong^2 ± 1 cm.
2. Udang dibersihkan dan ditjutji.
3. Bawang merah di-iris^2.
4. Dari sub 1 s/d 4 semua ditumis, sesudah masak ketjap dituangkan, diaduk sampai rata dan masak.

Keterangan : Kadang^2 1 sendok makan tjuka dimasukkan pada bumbu^2 jang sedang ditumis.

SAMBAL GORENG PEPAJA MUDA

Bahan^2 :

pepaja muda	1 bh.	minjak	3 sdm.
kikil	½ ons	petai	1 papan
kelapa	½ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	asam	2 mata
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdm.
salam	1 lbr.	terasi	1 sdt.
laos	1 ptg.		

Tjara membuatnja :

1. Pepaja muda dikupas, ditjutji, di-potong² setebal ½ cm, sclebar 1 cm.
2. Bumbu dihaluskan ketjuali salam dan laos
3. Kikil dipotong-potong, petai diiris ketjil.
4. Kelapa diparut, dibuat santan.
5. Bumbu ditumis, kikil dimasukkan, sesudah lunak baru pepaja muda, ditambah bumb² dan bahan² lainnja.
6. Dibiarkan sampai masak.

SAMBAL GORENG PERENTIL
(Pasarminggu)

Bahan² :

daging	½ kg.	petai	½ btr.
kentang	1 ons	minjak	1 sdm.
kapri	½ ons.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	asam	2 mata.
bawang putih	2 siung.	daun salam	1 lbr.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdt.
laos	1 iris.	gula merah	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daging dijtintjang, diberi garam, kemudian dibentuk bulat² seperti kelereng.
2. Kentang dibersihkan dan di-potong² seperti dadu, kapri dibersihkan, di-iris².
3. Kelapa diparut, dibuat santan kental.
4. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos, salam; asam diberi air diambil santannja.

5. Bumbu² ditumis bersama daging tjintjang. Kalau sudah setengah masak, kentang dan kapri dimasukkan.
6. Setelah sajuran laju, santan dimasukkan ditambah air asam.

SAMBAL GORENG PETIS
(Purwokerto)

Bahan² :

petis udang	2 sdm.	kelapa	½ btr.
minjak kelapa	3 sdm.		

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	sereh	1 bt.
lombok merah	2 bh.	daun djeruk	
lombok hidjau	2 bh.	purut	1 lbr.
lombok ketjil	10 bdj.	gula kelapa	2 sdm.
kunjit	½ rsd.	daun bawang	2 ikat
djae	½ rdj.	garam	1 sdt.
daun bawang	2 ikat		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa dibuat santan 1½ gelas, dimasukkan dalam bumbu dan petis.
2. Lombok merah, lombok hidjau diiris halus.
3. Daun bawang di-iris² halus.
4. Bawang, kunjit, djae diiris halus.
5. Bumbu ditumis, dimasukkan irisan lombok dan daun bawang.
6. Dimasak sambil di-aduk² sampai kental dan berminjak.

SAMBAL GORENG TAHU
(Djawa Barat)

Bahan² :

tahu	2 bh.	minjak goreng	4 sdm.
kelapa	¼ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	salam	1 lbr.

bawang putih	2 siung	asam	2 mata
lombok merah	2 bh.	gula merah	1 sdt.
laos	1 ptg.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, dibuat santan.
2. Lombok merah, bawang merah, bawang putih, diiris tipis.
3. Bumbu lain dihaluskan ber-sama².
4. Tahu diiris ketjil² digoreng setengah kering, kemudian bumbu ditumis sampai laju.
5. Santan dimasukkan, tahu dimasukkan, dibiarkan sampai mendidih.

SAMBAL GORENG TAOTJO
(Bogor)

Bahan² :

tautjo	1 tjkr.	daging	1 ons
buntjis	2 ons	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	½ sdt.
lombok hidjau	10 bh.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daging dipotong persegi ketjil².
2. Kelapa dikuliti, diparut, dibuat santan 2½ gelas.
3. Buntjis, lombok hidjau di-iris², bawang merah, bawang putih diiris tipis, ditumis bersama buntjis dan lombok hidjau.
4. Santan, daging, dimasukkan ; baru tautjo jang diikuti oleh bumbu lainnja ; didjerangkan sampai masak.

SAMBAL GORENG TELUR

Bahan : telur bebek/ajam 5 btr.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	garam	1 sdm.

bawang putih	3 siung	terasi	1 sdt.
lombok merah	10 bh.	santan	3 gls.
laos	1 pt.	minjak goreng	1 sdm.
gula merah	1 sdm.	salam	2 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Telur direbus sampai masak, dikupas.
2. Semua bumbu² dihaluskan ketjuali salam dan laos ; ditumis sampai masak, santan dimasukkan.
3. Telur dimasukkan, direbus ± 10 menit.

Keterangan :

Tjara menghidangkan telur : dibelah dua, ditaruh diatas piring, disiram dengan kuah.

SAMBAL GORENG TELUR DENGAN PEDA

Bahan² :

telur bebek atau		santan kental	1½ gls.
telur ajam	4 butir	minjak goreng	¼ tk.
ikan peda	3 ekor		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	bawang putih	3 siung
lombok merah	7 bh.	kemiri	6 bdj.
asam	3 mata	laos	1 iris
daun salam	3 lbr.	kunjit	1/3 rsd.

Tjara membuatnja :

1. Telur direbus, dikupas, digoreng sampai berwarna kuning.
2. Bumbu ditumbuk halus, ketjuali salam dan laos.
3. Ikan peda diambil dagingnja dan diiris persegi ketjil-ketjil.
4. Bumbu² dihaluskan, laos, daun salam, telur dan peda turut ditumis.
5. Santan dimasukkan, direbus sampai kuah agak kental, diaduk-aduk supaja santan tidak petjah.

SAMBAL GORENG TEMPE
(Bandjarmasin)

Bahan² :

tempe	4 pt.	minjak	2 sdm.
kelapa	¼ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	asam	3 mata
lombok merah	2 bh.	gula merah	1 sdt.
lombok hidjau	2 bh.	garam	½ sdm.
laos	1 pt.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut dibuat santan.
2. Tempe dipotong ketjil².
3. Bawang merah, bawang putih, lombok merah, lombok hidjau diiris tipis.
4. Bumbu² lain dihaluskan, ditumis dengan minjak.
5. Santan dimasukkan, kemudian tempenja; dibiarkan sampai mendidih.

SAMBAL GORENG TOMAT

Bahan² :

tomat hidjau	¼ kg.	ebi	1 sdm.
lombok hidjau	1 ons	kelapa	¼ btr.
petai	1 papan		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	daun salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	2 sdm.
lombok merah	2 bh.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.	tautjo	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tomat hidjau di-iris² tipis.
2. Lombok hidjau diiris.
3. Petai dikuliti, tiap mata dibelah dua.
4. Ebi direndam air panas sebentar.
5. Kelapa dibuat santan kental 1 gelas.
6. Lombok merah, bawang merah dan bawang putih diiris tipis, ditumis sebentar.
7. Ebi jang telah direndam dimasukkan, menjusul lombok hidjau, tomat, salam, laos, gula, garam dan air ½ gelas.
8. Dididihkan sebentar.
9. Santan kental dan tautjo dimasukkan, dan dimasak sampai berminjak.

SAMBAL GORENG TERASI

Bahan² :

tempe	4 pt.	kelapa	1½ btr.
terasi	2 pt.	minjak	1 tjkr.

Bumbu² :

bawang merah	40 bh.	sereh	2 pt.
lombok merah	16 bh.	salam	4 lbr.
lombok hidjau	20 bh.	garam	1 sdm.
laos	2 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, diambil santannja.
2. Bawang merah, sereh, dan laos diiris halus.
3. Lombok hidjau diiris pandjang ; lombok merah dikukus, dihaluskan.
4. Semua bumbu² ditumis, dimasukkan asam, salam.
5. Tempe dikukus, dihaluskan bersama terasi, dimasukkan dalam bumbu; terachir dimasukkan santan di-aduk² supaja santan djangan petjah.
6. Dimasak sampai kental.

SEMUR AJAM

Bahan :

ajam	1 ekor

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	pala	½ sdt.
bawang putih	5 siung	gula merah	¼ sdt.
tomat	2 bh.	ketjap	5 sdm.
lada halus	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, di-potong², bawang merah diiris, bawang putih, lada, pala, garam dihaluskan, tomat dibelah 4.
2. Bawang merah digoreng kering.
3. Daging ajam diaduk dengan bumbu jang telah dihaluskan ditambah air 3 gelas, direbus ; gula merah, tomat dimasukkan.
4. Ketjap dimasukkan, di-aduk², dibiarkan sampai masak, bawang merah jang telah digoreng ditaburkan diatas hidangan.

SEMUR BAJAM

Bahan² :

bajam	1 ikat	daging/tulang	1 ons
udang	1 ons		

Bumbu² :

bawang merah	7 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	4 siung	ketjap	1 sdm.
lada	1 sdt.	minjak/	
pala	¼ sdt.	margarine	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Air 4 gelas dimasak sampai mendidih.
2. Daging/tulang, udang dibersihkan, direbus bersama air tadi sampai lunak.
3. Bajam dibersihkan, terus dipotong.
4. Bawang merah dan bawang putih diiris tipis kemudian ditumis

dengan margarine/minjak.

5. Daging diambil, diiris seperti dadu, dimasukkan kedalam pantji perebus.
6. Bajam dimasukkan, direbus sampai laju.

SEMUR DAGING
(Bogor)

Bahan² :

daging sapi	½ kg.	margarine	4 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	ketjap	3 sdm.
pala halus	¼ sdt.	lada	½ sdt.
garam	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging ditjutji, di-potong² lebar, tipisnja ½ cm.
2. Bawang merah sebagian diiris tipis, digoreng sampai kuning.
3. Bumbu lainnja dihaluskan, ditumis, daging dimasukkan, digoreng sampai keluar airnja.
4. Ditambah ketjap direbus terus dengan air 2 gelas sampai dagingnja empuk.
5. Dihidangkan dengan ditaburi bawang merah goreng.

SEMUR DJENGKOL
(Pasarminggu)

Bahan² :

djengkol	1 ons	minjak goreng	2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	djae	1 iris
bawang putih	2 siung	ketjap	4 sdm.
lombok merah	4 bh.	garam	1 sdt.
lada	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Djengkol dibersihkan, dikupas, dibelah dua, direbus sampai masak.
2. Setelah masak airnja dibuang, ditjutji lagi.
3. Bumbu dihaluskan, ditumis dengan minjak.
4. Djengkol dimasukkan, diberi air sedikit, ditambah ketjap, direbus sampai masak.

SEMUR GORENG
(Samarinda)

Bahan :

ajam	1 ekor

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	2 siung	ketjap	4 sdm.
daun salam	2 lbr.	minjak	4 sdm.
tjuka	2 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Ajam dipotong-potong, di-remas² dengan tjuka, ketjap dan daun salam.
2. Direbus sampai masak.
3. Bawang merah dan bawang putih diiris, terus digoreng.
4. Ditjampurkan kedalam rebusan, ditambah garam, direbus sampai masak.

SEMUR IKAN TAMBAK
(Purwokerto)

Bahan² :

ikan tambak	½ kg.	soun	½ ons

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	kemiri	6 bdj.
bawang putih	3 siung	ketjap	3 sdm.
lombok merah	6 bh.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan tambak dipanggang.
2. Bumbu dihaluskan, ditumis, ditambah air 4 gelas, dibiarkan mendidih.
3. Ikan dimasukkan, dimasak sampai air tinggal separuh.
4. Soun direndam dalam air, ditiriskan, dimasukkan.
5. Diangkat setelah mendidih lagi.

SEMUR KANGKUNG
(Djakarta)

Bahan² :

kangkung	6 ikat	daging	½ ons
minjak goreng	2 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	lada	1 sdt.
bawang putih	3 siung	djae	1 rsd.
lombok merah	5 bh.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging ditjutji, dipotong-potong seperti dadu, direbus sampai masak (dibuat kaldu).
2. Kangkung dibersihkan, di-belah² tangkainja, di-iris², garam dan lada dihaluskan, djae dimemarkan.
3. Bumbu² ditumis, kangkung dan daging dimasukkan, tambah kaldu.
4. Setelah hampir masak, ketjap dimasukkan.

SEMUR LIDAH
(Tjiandjur)

Bahan² :

lidah		minjak goreng	4 sdm.

Bumbu² :

tomat	3 btr.	ketjap manis	1 sdm.
seledri	1 ikat	bawang merah	10 bh.
garam	1 sdm.	bawang putih	3 siung
lada	½ sdt.	lombok rawit	5 bh.

tjara *membuatnja :*

1. Lidah direbus sampai empuk, dikuliti.
2. Bawang merah, bawang putih, diiris tipis, digoreng dengan minjak, goreng sampai kuning.
3. Seledri diiris tipis, lombok rawit diutuhkan.
4. Lidah diiris tipis digoreng dengan margarine sampai masak, ditambah air kaldu.
5. Bumbu^2 dimasukkan, ditambah ketjap dan daun seledri.

SEMUR TAHU
(Wonosobo)

Bahan^2 :

tahu putih	10 pt.	telur ajam	1 btr.
ebi	½ ons		

Bumbu^2 :

bawang merah	4 bh.	lada putih	½ sdt.
bawang putih	2 siung	garam	½ sdm.
tomat	2 bdj.	ketjap	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tahu, ebi dihaluskan.
2. Telur dikotjok, ditjampurkan dengan tahu dan ebi, diaduk sampai rata.
3. Adonan digoreng mendjadi bundar^2, setelah matang diberi air sedikit.
4. Tomat diiris, bawang dan lada dihaluskan, ditumis diberi air sedikit.
5. Dimasukkan tahu, ketjap dan garam.
6. Bawang merah jang telah digoreng ditjampurkan terus diangkat.

Keterangan : Semur tahu ini boleh djuga ditjampuri soun.

SEMUR TERONG
(Djawa Barat)

Bahan² :

terong ungu	3 bh.	margarine	½ sdm.
soun	1 ikt. (½ ons)	minjak goreng	5 sdm.
daging	1 ons		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	tjuka	1 sdt.
lombok merah	3 bh.	garam	1 sdm.
pala	¼ sdt.	ketjap	1 sdm.
lada	¼ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging direbus, dibuat kaldu.
2. Terong dikupas, ditjutji, di-potong² membulat dengan tebal 1 ruas djari, lalu digoreng sampai masak.
3. Soun di-potong², direndam.
4. Bawang merah, lombok diiris².
5. Lada, pala dan garam dihaluskan.
6. Bumbu² ditumis dengan margarine, kemudian ditambah kaldu.
7. Terong, soun dimasukkan, ditambah ketjap dan tjuka. Setelah mendidih diangkat.

SEMUR TERNATE
(Ambon)

Bahan² :

daging sapi	½ kg.	tepung djagung	4 sdm.
minjak	¼ btl.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	garam	1 sdm.
lada halus	½ sdt.	bunga pala	1/3 sdt.
tjuka	3 sdm.	djae	2 rsd.

Tjara membuatnja :

1. Daging direbus dengan air dan tjuka hingga lumat sekali,

kemudian digoreng.
2. Bumbu dihaluskan, dimasukkan kedalam daging.
3. Air daging dituangkan, tepung dimasukkan, direbus.

SEMUR TOMAT

Bahan²:

tomat	5 bh.	mentega	2 sdm.
seledri	3 btg.		

Bumbu²:

lada halus	½ sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Tomat di-potong² tipis kira² 3 atau 4 cm, bentuknja bundar melintang.
2. Diletakkan dalam pingga tahan panas diatasnja ditaburi garam, lada halus, mentega. Dimasukkan oven kira² 15 menit.

Keterangan:

Boleh djuga digoreng dalam mentega selama 15 menit.

SEROSOP
(Bali)

Bahan²:

djantung pisang	2 bh.	nangka muda	1 pt.
kelapa	½ btr.	minjak goreng	1 tjkr.

Bumbu²:

bawang merah	½ ons	kentjur	½ rsd.
bawang putih	5 siung	terasi	1½ sdt.
lombok rawit	10 bh.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Djantung pisang, nangka muda dibelah dua, lalu direbus sampai masak, ditjintjang sampai halus.
2. Bawang merah di-iris² lalu digoreng.

3. Kelapa diparut dibuat santan.
4. Bumbu lainnja dihaluskan, ditumis sebentar.
5. Djantung pisang, nangka muda dimasukkan ditambah santan.
6. Direbus, setelah mendidih ditambah bawang merah goreng.

SOP AJAM

Bahan²:

ajam	1 kg.	tepung terigu	1 sdm.
susu	2 sdm.	wortel	1 btg
kuning telur	1 btr.	seledri	1 ikat
mentega	1 sdm.		

Bumbu²:

bawang bombay	1 bdj.	air djeruk nipis	½ sdm.
bunga pala	1 sdt.	garam	1 sdm.
lada	½ sdt.		

Tjara membuatnja:

1. Ajam dibersihkan, di-potong², dibuat kaldu dengan bawang bombay, wortel, seledri, bunga pala, lada dan garam, direbus kira-kira 2 djam.
2. Daging ajam diangkat, kaldunja disaring kemudian daging ajam dipotong-potong.
3. Mentega dipanaskan, tepung terigu dimasukkan sedikit demi sedikit dengan diberi kaldu.
4. Kalau sudah mendidih, diberi susu dan air djeruk, terachir dimasukkan kuning telur.
5. Daging ajam jang telah di-potong² dimasukkan.

SOP AJAM DENGAN DJAGUNG

Bahan²:

ajam gemuk	½ ekor	wortel	4 bh.
djagung muda	10 bh.	djamur padi	1 ons

Bumbu²:

seledri iris	1 sdm.	lada	4 sdt.
prei diiris	1 sdm.	garam	2 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ajam direbus untuk kaldunja dalam 6 tjangkir air, sampai mendjadi 4 tjangkir dengan diberi 1 sendok teh garam.
2. Setelah itu diangkat daging ajamnja untuk di-potong², dan dipisahkan dari tulang² nja.
3. Djagung jang telah diiris dan wortel dimasak dalam kaldu sampai matang.
4. Setelah matang dimasukkan garam, lada, prei, seledri, djamur padi jang telah di-iris².
5. Kalau kelihatannja terlalu kental, boleh ditambah air.
6. Dibiarkan sampai djamurnja matang.

SOP BAJAM KEONG

Bahan² :

bajam keong	2 ikt.	seledri	½ ikt.
daging	1 ons	minjak goreng	½ gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	garam	1 sdm.
lada	½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging ditjutji, direbus dengan air 1 liter.
2. Lada dan garam dihaluskan, dimasukkan kedalam daging rebus.
3. Dimasak sampai dagingnja lunak.
4. Djika sudah lunak, diangkat, dipotong ketjil² dimasukkan lagi.
5. Bawang merah diiris, lalu digoreng.
6. Bajam ditjutji, dipotong-potong.
7. Bajam jang telah di-potong² dan seledri jang diiris dimasukkan.
8. Djika bajam sudah laju, diangkat dan ditaburi bawang goreng diatasnja.

Keterangan :

Bajam keong = senggang (Sd.)

SOP BAWANG
(Bandung)

Bahan²:

bawang timur	2 bh.	kaldu	1 liter
tepung terigu	6 sdm.		

Bumbu²:

mentega/margarine	1 sdm.	garam	3 sdt.
lada halus	½ sdt.	tjengkeh	3 bdj.

Tjara membuatnja:

1. Tepung terigu disangan.
2. Bawang bombay/timur diiris dan digoreng dengan margarine, dimasukkan kedalam kaldu.
3. Tepung ditjairkan, dimasukkan kedalam kaldu, beserta bawang goreng.
4. Sop direbus diatas api jang ketjil selama ½ djam.

SOP DAGING GILING DAN DJAGUNG

Bahan²:

daging giling	½ kg.	telur ajam	2 btr.
tepung djagung	1 tjkr.	mosterd	1 sdt.

Bumbu²:

bawang merah diiris	½ kg.	margarine	6 sdt.
bawang putih	3 siung	tomat	2 gls.
lombok merah	1 sdt.	garam	2 sdt.
lombok hidjau diiris	1 bh.	air	6 tjkr.

Tjara membuatnja:

1. Bawang merah, bawang putih, lombok hidjau ditumis dengan margarine sampai kuning, dimasukkan lombok giling, tomat, air mendidih dengan garam, dimasak selama 45 menit.
2. Daging, tepung djagung, telur ajam dan mosterd ditjampur rata, dibulat²kan sebesar kelereng.
3. Dimasukkan kedalam kuah jang lagi mendidih satu persatu dan dimasak selama 45 menit lagi.

4. Dihidangkan panas², boleh sopnja tersendiri dan bulat²an daging ditusuki dengan sticks.

SOP DJAGUNG

Bahan²:

djagung muda	4 bh.	kaldu	1 tjkr.
wortel	2 bh.		

Bumbu²:

irisan seledri	1 sdm.	garam	setjukupnja.
irisan prei	1 sdm.	vetsin	½ sdt.
lada	sedikit	bawang goreng	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Djagung di-iris², direbus dalam kaldu sampai matang.
2. Wortel dimasukkan bersama djagung.
3. Kalau sudah matang dimasukkan garam, lada, prei dan seledri.
4. Kalau hampir dihidangkan, dimasukkan vetsin dan bawang goreng sedikit.

SOP DJAGUNG PAKAI TOMAT

Bahan²:

djagung pipilan	1 tjkr.	saus tomat	1 tjkr.

Bumbu²:

air kaldu	1 tjkr.	irisan bawang merah	½ sdm.
mentega	2 sdm.	daun salam	1 lbr.
lombok merah	6 bh.	terigu	1 sdm.
gula pasir	1 sdm.	lada	½ sdt.
garam	setjukupnja		

Tjara membuatnja:

1. Bawang ditumis diapi ketjil.
2. Tepung, lombok dan daun salam dimasukkan.
3. Menjusul bumbu² lainnja.
4. Dibiarkan mendidih 30 menit.

SOP DJAMUR PAJUNG
(Wonosobo)

Bahan² :

djamur pajung	¼ kg.	tomat	3 bh.
daging	1 ons	daun bawang	½ ikat
kol	5 lbr.	seledri	½ ikat

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	gula pasir	1 sdm.
lada	10 btr.	garam	1 sdm.
pala	1 iris	vetsin	1 bk.

Tjara membuatnja :

1. Djamur dikupas, ditjutji, ditjabik-tjabik.
2. Daging diiris ketjil², direbus sampai empuk.
3. Kol di-potong², daun bawang dipotong-potong.
4. Bawang merah diiris tipis², digoreng kuning.
5. Bumbu dihaluskan, dimasukkan kedalam kaldu.
6. Djamur, kol, daun bawang, seledri dimasukkan, direbus sampai masak.
7. Achirnja tomat dimasukkan, ditambah bawang goreng.

SOP ERTJIS

Bahan² :

ertjis	½ kg.	spek	1 kg.
susu	1 gls.	air	2½ liter.

Bumbu² :

daun bawang	2 btg.	seledri	2 btg.
lada halus	½ sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ertjis direndam kemudian direbus ber-sama² spek sampai masak.
2. Ertjis ditapis, spek dipotong sebesar dadu.
3. Daging dimasukkan kedalam air tapisan ertjis, didjerangkan.
4. Diberi bumbu² dan susu.
5. Seledri dan daun bawang ditjintjang kemudian dimasukkan.

Keterangan :

1. Sop tersebut warnanja harus keputih-putihan.
2. Dihidangkan panas-panas dalam basi tertutup.

SOP IKAN
(Bogor)

Bahan² :

ikan	¼ kg.	margarine	2 sdm.
tepung maizena	2 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	7 bh.	daun bawang	2 btg.
lada	½ sdt.	garam	1½ sdt.
seledri	2 btg.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, dibubuhi garam ½ sendok makan dan asam ; kemudian direbus dengan air ²/₃ gelas, direbus sampai masak ; setelah itu dagingnja diambil, sisa kaldu ikan (air perebus) disaring dan disimpan.
2. Bawang merah, daun bawang diiris halus ditumis sampai kuning, dituangkan tjairan tepung jang sudah ditjairkan dengan 4 sendok makan air dan dituangi kaldu ikan sedikit demi sedikit.
3. Daging ikan dimasukkan, didjerangkan sambil diaduk-aduk sampai mendidih. Dihidangkan panas² dibubuhi irisan seledri.

SOP IKAN BANJAR
(Sedaju)

Bahan² :

ikan banjar	3 kg.	kentang	½ kg.
kol	½ kg.	tomat	1 ons
wortel	½ kg.		

Bumbu²:

bawang merah	1 ons	pala halus	1/3 sdt.
seledri	4 btg.	daun bawang	2 ikat
bawang putih	5 siung	garam	1 sdm.
lada halus	½ sdt.	minjak kelapa	

Tjara membuatnja :

1. Sajuran² ditjutji bersih, di-iris² lalu dimasak.
2. Bawang merah dan bawang putih diiris² terus digoreng.
3. Ikan banjar dibersihkan, diambil dagingnja kemudian ditjintjang sampai halus.
4. Setelah halus, dibuat bulatan² sebesar kelereng.
5. Djika sajuran sudah masak, bulatan² ikan dimasukkan.
6. Kalau sudah masak diangkat.

SOP JULIENNE

Bahan²:

air kaldu	½ liter	buntjis	10 bdj
wortel	2 btg.	seledri	2 btg.
ertjis	½ ons	maizena	1 sdm.
bunga kol	¼ bdj.		

Bumbu²:

bawang bombay	1 bidji	garam	1 sdm.
lada	½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Sajuran dibersihkan, ditjutji, kemudian di-potong² tipis sepandjang korek api.
2. Kaldu didjerangkan, kemudian sajuran dimasukkan sampai masak.
3. Sop dikentalkan dengan tepung maizena, warnanja harus kuning.

Keterangan :

Dihidangkan dalam basi tertutup, ditaburi daun seledri jang ditjintjang.

SOP KARE

Bahan²:

kaldu	1 liter	mentega	4 sdm.
tepung terigu	4 sdm.		

Bumbu²:

bawang merah	2 bh.	bumbu kare	¼ sdm.

Tjara membuatnja:

1. Bawang merah dikupas, diiris halus, digoreng dalam mentega panas, bumbu kare dimasukkan.
2. Tepung dimasukkan, diambah kaldu, diaduk hingga kental.
3. Dibiarkan 10 menit lalu ditapis.

Sebagai isinja:

1. Roti goreng dipotong ketjil-ketjil.
2. Telur direbus jang keras.
3. Daging rebus dipotong sebesar dadu.

SOP KATJANG HIDJAU
(Purwokerto)

Bahan²:

katjang hidjau	¼ kg.	kapri	¼ kg.
daging	¼ kg.	tomat	¼ kg.
kentang	¼ kg.		

Bumbu²:

bawang putih	5 siung	daun bawang	1 ikat
lada	1 sdt.	garam	1½ sdm.
seledri	1 ikat	vetsin	2 bk.

Tjara membuatnja:

1. Katjang hidjau dibersihkan, ditjutji, direndam 2 djam, direbus.
2. Daging di-potong², kentang dikupas lalu direbus bersama katjang hidjau sampai lunak.

3. Kentang jang telah matang diambil, dimemarkan ½ halus, dimasukkan lagi dalam pantji.
4. Lada, bawang putih, garam dihaluskan, daun bawang, seledri, di-iris² jang halus.
5. Kapri dibuang putjuknja dan tepinja.
6. Bumbu², kapri dimasukkan, diaduk rata.
7. Tomat di-iris², dimasukkan bersama vetsin, pantji ditutup.
8. Setelah ± 5 menit diangkat dari api, terus ditaruh dalam pinggan tjekung tertutup.

SOP KEPITING ASPERGES
(Sukabumi)

Bahan² :

kepiting bertelur	3 ekor	telur ajam	3 btr.
ajam	1 ekor	ham	1 ons
asperges	1 gls.	sagu (kandji)	1 sdm.

Bumbu² :

lada putih	½ sdt.	ketjap	1 sdt.
djae	1 rsd.	vetsin	2 sdt.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Kepiting direbus sampai matang, diambil isi dan telurnja.
2. Ajam direbus, diambil dagingnja, di-potong² persegi ketjil.
3. Air kaldu ajam dan air biasa didjadikan 6 gelas.
4. Dimasukkan asperges, sagu ditjairkan dengan 1 sendok makan air dingin ditambahan terus di-aduk².
5. Diangkat dari api, dimasukkan telur ajam sambil di-aduk².
6. Disadjikan panas², diatasnja ditaburi ham jang telah dipotong ketjil².

SOP LONDONDERRY

Bahan² :

kaldu	1½ gelas	tepung terigu	1 sdm.
mentega	1 sdm.	champignon	1 sdm.

Bumbu² :

bawang bombay	1 bidji.	bumbu kare	½ sdt.
lombok kering halus	¼ sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Bawang bombay di-iris², digoreng dengan mentega, bumbu kare dan lombok dimasukkan kira² 10 menit.
2. Tepung terigu dimasukkan sedikit demi sedikit, diberi kaldu dibuat ragout.
3. Ragout disaring didjerangkan lagi sampai kental diberi champignon kemudian diangkat.

Keterangan :

Warna sop adalah kuning agak putih. Dihidangkan panas-panas dalam basi tertutup.

SOP MACARONI

Bahan² :

daging	1 ons	mentega	3 sdm.
macaroni	½ ons	tepung terigu	½ ons

Bumbu² :

daun bawang	2 btg.	lada bulat	10 btr.
seledri	2 btg.	garam	1 sdt.
bunga pala	½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging direbus sampai empuk, kemudan di-potong².
2. Macaroni dimasukkan dalam kaldu, sesudah masak ditiriskan.
3. Daun bawang seledri, garam, lada bulat, bunga pala dimasukkan.
4. Terigu jang ditjairkan dimasukkan, diaduk sampai rata.
5. Daging dan macaroni dimasukkan, didjerangkan sebentar.
6. Bumbu² dikeluarkan.
7. Dihidangkan panas².

SOP OJONG

Bahan² :

ojong	7 bh.	soun	1 ons
daging	1 ons		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	seledri	2 tk.
lada	½ sdt.	daun bawang	1 ikat
pala	¼ sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging diiris ketjil² dan direbus sampai lunak.
2. Bawang merah diiris tipis², terus digoreng.
3. Ojong jang masih muda dikupas, ditjutji, diiris pendek².
4. Setelah daging lunak, bumbu, ojong dan soun dimasukkan (soun harus direndam terlebih dahulu).
5. Sesudah masak, diangkat, ditaburi bawang goreng.

SOP SAWI TELUR

Bahan² :

sawi putih	1 ikt.	telur ajam	2 btr.
minjak goreng	3 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	garam	½ sdm.
bawang putih	3 siung	vetsin	2 bks.
lada halus	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Sawi putih ditjutji, dipotong 2 cm lebarnja.
2. Bawang merah dan bawang putih diiris halus, digoreng sampai kuning.
3. Lada putih dan garam ditumbuk halus.
4. Ditumis, diberi air ± 3½ gelas, sawi dimasukkan.
5. Telur² dikatjau, dimasukkan kedalam sop sambil di-aduk².
6. Djika telur sudah masak diberi vetsin dan lada. Djangan terlalu lama dimasak.
7. Menjadjikanja ditaburi bawang goreng.

SOP SARANG BURUNG

Bahan² :

daging ajam	1½ kg.	telur ajam	2 btr.
sarang burung	½ ons		

Bumbu² : lada halus 1 sdt. garam 1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging ajam direbus sampai empuk, di-sobek².
2. Sarang burung diseduh sampai terendam, dibersihkan.
3. Direbus bersama daging ajam, telur dikotjok diberi lada dimasukkan.
4. Dihidangkan panas².

Keterangan : Kepiting jang bertelur dapat djuga dimasukkan.

SOP SINGKONG

Bahan² :

singkong	¼ kg.	lada	1/3 sdt.
daun bawang	1 ikt.	garam	1/3 sdt.
seledri	1 tk.		

Tjara membuatnja :

1. Singkong dibersihkan, ditjutji, dipotong-potong ketjil sebesar dadu.
2. Daun bawang dan seledri diiris halus.
3. Air dididihkan dalam pantji, singkong dimasukkan ; begitu djuga seledri dan daun bawang. Banjaknja air 1½ gelas.
4. Bila singkong telah masak, bumbu, lada, garam halus dimasukkan.

Keterangan :

Dihidangkan panas², dimakan tidak dengan nasi.

SOP SUMSUM

Bahan² :

daging dan tetelan	1 kg.	kentang	¼ kg.
wortel	¼ kg.	margarine	2 sdm.
minjak goreng	½ gls.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lada halus	½ sdt.
daun seledri	1 ikat	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging dan tulang direbus sampai lunak beserta sumsumnja.
2. Kentang dikupas, digoreng, dipotong bulat² tipis.
3. Wortel dikupas, direbus, dipotong bulat².
4. Ditumis dengan margarine, dimasukkan daging, kentang dan terachir dimasukkan kaldu.
5. Lada, daun seledri dan bawang merah goreng dimasukkan.
6. Didjerangkan sampai masak.
7. Dihidangkan panas².

SOP TERNATE

Bahan² :

tomat	1 kg.	margarine	2 sdm.
air kaldu	4 gls.	tepung	¼ gls.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	garam	2 sdm.
lada putih	1 sdt.	ketjap	1 sdm.
tjengkeh	5 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Tomat direbus, dihaluskan, disaring.
2. Bawang merah diiris, digoreng dengan margarine, ditambah air tomat.
3. Bumbu², air tomat, air kaldu dimasak ± 2 menit.
4. Dikentalkan dengan tepung terigu.
5. Dihidangkan dengan ditaburi bawang goreng.

SOP TOMAT ISI DAGING
(Bogor)

Bahan² :

daging sapi	1 ons	tomat	4 bh.
margarine	2 sdm.	tepung maizena	1 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	seledri	1 btg.
lada	½ sdt.	daun bawang	1 btg
pala halus	¼ sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daging tomat direbus dengan air 5 gelas, daging dipisahkan, tomat disaring.
2. Bawang merah, daun bawang, diiris halus, ditumis sampai kuning.
3. Sari tomat dituangkan, ditambah bumbu² lain.
4. Daging diiris persegi ketjil³, dimasukkan kedalam sebagai isi sop.
5. Dikentalkan dengan tepung maizena jang telah ditjairkan.
6. Dihidangkan panas², ditaburi seledri jang ditjitjang.

SOP TORTILLA

Bahan² :

tortilla	2 gls.	air kaldu	2 lt.
gadjih	½ ons	kedju	½ ons

Bumbu² :

bawang merah	1 siung	garam	setjukupnja
lada	setjukupnja	bawang putih	1 siung
kuning isi telur	1 btr.	daun salam	2 lbr.
telur	1 btr.	saos tomat	6 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tortilla dihaluskan dalam susu.
2. Seterusnja diberi kedju, daun salam, bawang putih dan bawang merah, diaduk dengan telur, kuning telur dan garam.
3. Dari adonan ini dibuat bola ketjil dan digoreng bawang merah saus tomat ditumis dengan gadjih, seterusnja dibubuhi air

kaldu, dan garam, dibiarkan mendidih selama 10 menit.

4. Dihidangkan dalam bentuk bola² ketjil didalam basi jang berisi air kaldu.

SOTO AJAM

Bahan² :

daging ajam	1 ekor	minjak goreng	2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	7 bh.	djae	1 pt.
bawang putih	3–4 siung	kaju manis	1 pt.
lada	½ sdt.	daun bawang	1 ikat
tjengkeh	2 bdj.	garam	1 sdm.
kunjit	½ rsd.	ketjap	3 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, direbus sampai masak, dagingnja ditjabik-jabik.
2. Daun bawang dibersihkan, dipotong pandjang², bumbu³ dihaluskan, ditumis semuanja.
3. Daging ajam dan kuahnja direbus, ditambah ketjap.
4. Diangkat dari api, ditaburi gorengan bawang putih jang dihaluskan.

SOTO BANDUNG

Bahan² :

daging kambing/ sapi jang berlemak	½ kg.	lobak	2 ikat
		kedele	2 ons

Bumbu² :

bawang merah	½ ons	seledri	2 btg.
bawang putih	3 siung	daun bawang	2 ikat
lada	1 sdt.	tjuka	2 sdm.
sereh	1 btg.	garam	1 sdm.
djae	1 rsd.	ketjap	3 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging di-potong² dadu ± 1 mm, direbus bersama djae dan sereh jang telah di-pukul².
2. Lada, bawang putih dan garam jang telah ditumbuk halus turut dimasukkan.
3. Lobak dikupas diiris bulat, tipis.
4. Kedele direndam, lalu digoreng.
5. Bawang merah diiris, terus digoreng sampai berwarna kuning.
6. Ketupat di-potong² serong agak tipis.
7. Dihidangkan sebagai berikut : dalam mangkok ditaruh berturut-turut ketupat, tauge, perkedel singkong, ajam, krupuk, bawang goreng, diberi ketjap, sambal (lombok rawit direbus diberi garam lalu dihaluskan), disiram air kaldu panas.

SOTO BANTEN

Bahan² :

isi perut	1 kg.	kelapa	1 btr.
minjak	1 tjkr.		

Bumbu² :

bawang merah	20 bh.	bawang putih	10 siung
lombok merah	10 bdj.	lada halus	½ sdt.
djae	2 rsd.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Isi perut direbus sampai empuk.
2. Diangkat dari perebusan dan digoreng.
3. Kelapa diparut dibuat santan kental.
4. Bumbu² dihaluskan, lalu dimasukkan ke air perebusan tadi beserta santan.
5. Djika menghidangkan gorengan, isi perut dipotong ketjil², ditambahkan perkedel, emping, bawang goreng, tomat dan sambel.

SOTO KEDU

Bahan² :

kol	¼ btr.	tauge	¼ kg.
daging	½ kg.	tempe bosok	1 pt.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	2 siung	djae	1 rsd.
tomat	1 ons	salam	2 lbr.
ketumbar	½ sdt.	gula merah	1 sdm.
lada putih	½ sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging direbus sampai masak lalu di-potong².
2. Kol diiris.
3. Taoge dibersihkan.
4. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam, laos, djae, tempe bosok di-potong².
5. Dimasak dengan air kaldu, sampai mendidih.
6. Sajuran dimasukkan, direbus sampai masak.

SOTO MADURA

Bahan² :

daging ajam	¼ kg.	keripik kentang	½ ons
telur	5 btr.	kelapa	1 btr.
kentang	¼ kg.	taoge	1 ons
soun	½ ons		

Bumbu² :

bawang merah	10 btr.	lada	1 sdt.
bawang putih	5 siung	sereh	1 btg.
kemiri	5 btr.	seledri	5 tangkai
djae	1 rsd.	daun bawang	5 tangkai
laos	1 pt.	djeruk nipis	1 btr.

Tjara membuatnja :

1. Daging ajam direbus, di-tjabik² (di-suwir²) tipis.
2. Kentang, telur direbus, di-iris².

3. Bawang merah 7 butir diiris tipis, digoreng. Bumbu² dihaluskan ditumis, ditambah kaldu ajam.
4. Kelapa diparut dibuat santan 2 gelas, kemudian ditambahkan dalam air kaldu dan bumbu².
5. Soun direndam dalam air panas 2 menit.
6. Seledri dan daun bawang di-iris².
7. Menghidangkan dalam mangkok ber-turut² disusun: irisan kentang, taoge, garam halus, keripik kentang, sajuran, ajam kemudian disiram kuah dan air djeruk. Ditaburi bawang merah goreng. Biasanja dimakan dengan sambal bawang dan tjuka.

SOTO PAMEKASAN

Bahan² :

ajam	¼ kg.	telur	2 btr.
kentang	½ ons	tepung beras	2 sdm.
taoge	½ ons		

Bumbu² :

bawang merah	5 btr.	laos	1 pt.
bawang putih	5 siung	djae	1 rsd.
lombok merah	3 bdj.	garam	1 sdm.
terasi	1 sdt.	soun	1 ikat

Tjara membuatnja :

1. Ajam direbus.
2. Bumbu² dihaluskan, ditumis sampai terpisah dengan minjaknja. Sebagian bawang merah diiris tipis, digoreng. Bumbu dimasukkan kedalam rebusan ajam, direbus sampai daging empuk.
3. Kentang diiris persegi tipis, digoreng. Sebagian dibuat pergedel, jaitu tjampuran kentang, 1 butir telur dan garam, digoreng bulat².
4. Taoge, tepung beras, garam ditambah air sampai dapat dibentuk, digoreng bundar² ; kue namanja.
5. Telur direbus, sudah masak di-iris².
6. Menghidangkan dilengkapi dengan lontong, jeruk nipis, sambal.

Tjaranja :

Lontong diiris ditaruh dalam piring, daging ajam disobek², ditaruh diatasnja kripik kentang, bergedel kua, telur rebus, dituangi kuah, diberi bawang merah.

SOTO SELADA AIR

Bahan² :

selada air	1 ikat	tahu putih	5 pt.
daging	1 ons	taoge	1 ons

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kemiri	3 btr.
bawang putih	5 siung	garam	2 sdm.
lombok merah	3 bh.	vetsin	2 bks.
lada	½ sdt.	ketjap	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging diiris ketjil² lalu direbus sampai lunak.
2. Tahu di-iris² persegi ketjil dan digoreng setengah matang.
3. Bumbu² dihaluskan, ditumis dan dimasukkan kedalam rebusan daging.
4. Selada air ditjutji, diiris 1 cm pandjang.
5. Djika daging sudah lunak, selada, tahu dan taoge dimasukkan.
6. Djika sudah masak, vetsin dan ketjap ditambahkan dan diangkat.

TUTURUGA
(Menado)

Bahan² :

daging sapi	½ kg.	kelapa	½ btg.
kentang	3 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	sereh	3 bt.

bawang putih	3 siung	prei	3 bt.
lombok merah	4 bh.	daun sclasih	½ ikat.
kemiri	3 bdj.	daun djeruk purut	2 hl.
kunjit	½ rdj.	daun kemangi	½ ikat.
djae	¼ rdj.	air djeruk nipis	1 sdt.
daun pandan	2 hl.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging di-potong² ketjil.
2. Kentang dikupas, dipotong seperti daging.
3. Kelapa diparut, dibuat santan.
4. Semua bumbu dihaluskan, ketjuali daun² ditumis, daging dimasukkan berikut santan.
5. Bila daging sudah lunak, kentang dimasukkan.
6. Air djeruk dimasukkan.
7. Menghidangkannja : bumbu²jang kasar² dibuangi.

TUTURUGA PENJU
(Menado)

Bahan² :

daging penju	½ kg.	daun bawang	1 ikat
daun kuntjai	1 ikat	djeruk nipis	1 bh.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	bawang putih	2 siung
lombok merah	3 bidji	kemiri	3 bidji
kunjit	2 rsd.	djae	2 rsd.
daun djinten	6 lembar	sereh	1 pt.
daun pandan	2 lembar	garam	1 sdm.
minjak	2 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Daging penju dipotong-potong ketjil.
2. Bumbu² selain daun dihaluskan.
3. Bumbu² ditumis dan ditambah dengan 2 gelas air, daging penju, sereh, daun pandan, irisan daun² dan air djeruk.
4. Dibiarkan sampai mendidih, dengan tempo² ditambah air.

Keteangan :

Masakan ini punja kuah banjak seperti sajur asem.

BAGIAN IV

LAUK PAUK BASAH TIDAK BERKUAH

AJAM BUMBU MENADO

Bahan²:

ajam	1 ekor	telur bebek	2 btr.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	daun djintan	3 lbr.
lombok merah	5 bh.	daun kutjai	5 lbr.
lombok hidjau	5 bh.	daun kemangi	20 lbr.
djae	1 pt.	daun peterseli	20 lbr.
sereh	1 btg.	daun pandan	2 lbr.
daun bawang	5 lbr.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Bumbu² ditumbuk halus ketjuali sereh dan daun pandan.
2. Ajam direbus sampai masak.
3. Telur dikotjok, diberi bumbu² dan sedikit air ditjampur dengan ajam rebus.
4. Dimasak sampai kental.

AJAM BUMBU RUDJAK

Bahan :

ajam	1 ekor

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	djae	1 pt.
bawang putih	5 siung	sereh	1 btg.
lombok merah	10 bdj.	minjak goreng	4 sdm.
kemiri	5 btr.	santan	4 gls.
kunjit	1 rsd.		

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, ditjutji, di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali djae dan sereh, ditumis dengan minjak ± 2 menit.
3. Daging dimasukkan, ditambah santan, diaduk di atas api supaja santan tidak petjah, sampai dagingnya lunak.

AJAM DJERUK NIPIS
(Banten)

Bahan²:

ajam	1 ekor	telur rebus	4 btr.

Bumbu² :

bawang merah	20 bh.	lada halus	1 sdt.
djeruk nipis	2 bh.	mentega	1 sdm.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Ajam jang telah bersih di-potong², digoreng dengan mentega.
2. Bawang iris dan bumbu² jang halus digoreng pula dan diberi air.
3. Ajam goreng dimasukkan terus dimasak sampai matang.
4. Telur rebus di-tusuk² dengan lidi dan dimasak sebentar didalam kuah ajam tadi.

Tjara menghidangkanja:

Ajam disenduk dipinggan dan dihiasi irisan kentang goreng disekeliling pinggan dan irisan djeruk nipis. Telur rebus dihiaskan disudut pinggan.

AJAM ISI DIBULU
(Menado)

Bahan²:

ajam	1 ekor	telur	1 btr

Bumbu²:

lombok besar	10 bh.	daun pandan	1 hl.
lombok ketjil	10 bh.	daun djeruk	
bawang merah	10 bh.	purut	3 helai
djae	1 pt.	daun bawang	3 helai
tomat hidjau	3 bdj.	kemangi	3 tk.
bawang putih	2 siung	selasih	3 helai
sereh	1 btg.		

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, di-potong² ketjil direndam dengan garam dan air djeruk.
2. Dimasukkan dalam belanga.
3. Lombok, bawang merah, bawang putih ditumbuk, dimasukkan kebelanga.
4. Tomat diiris, dimasukkan.
5. Bumbu ditjampur, ditambah air sedikit.
6. Daun pandan, daun djeruk, kemangi, selasih dan sereh ditjutji, di-potong².
7. Daun tersebut dimasukkan, djika daging ajam sudah mendidih.
8. Lombok ketjil ditjutji, dimasukkan sebutir demi sebutir.

AJAM MAKARONI

Bahan² :

ajam	1 ekor	makaroni	1 pak ketjil
tepung roti kering	setjukupnja		

Bumbu² :

lada halus	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, dipotong ketjil² dan direbus.
2. Makaroni dipatah-patahkan dan direbus dengan garam sedikit sampai empuk, lalu dikeringkan.
3. Bersama-sama didalam sebuah pantji diaduk makaroni, mentega, daging ajam beserta air perebusnja lada dan garam.
4. Adonan ini dituangkan kedalam piring kaleng jang sudah disemir dengan mentega dan diatasnja ditaburi tepung roti kering.
5. Dibakar didalam pembakaran dan memasang api diatas dan bawah.

Sausnja :

tomat jang besar	3 bh.	bawang merah iris	2 sdm.
mentega	2 sdm.		

Tjara membuatja :

1. Bawang digoreng sampai kuning dengan mentega kemudian

dimasukkan tomat jang sudah di-potong² kedalamnja dengan memberi garam dan lada.

2. Apabila tomatnja sudah laju, dituangkan air sedikit² kira² ½ mangkok lagi dan dimasak terus sampai mendidih sehingga tomatnja hantjur semua.
3. Achirnja disaring dengan tapisan.

AJAM MASAK AMBON

Bahan²:

ajam	1 ekor	air djeruk	1 tjkr.
tepung djagung	1 sdm.	kismis	½ tjkr.
anggur	1 gls.		

Bumbu² :

tjengkeh	4 bd.	garam	½ sdm.
kaju manis	1 pt.	mentega	4 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam dipotong-potong, direbus.
2. Kaldunja diambil.
3. Tepung digoreng dengan mentega.
4. Anggur dan kaldu dimasukkan.
5. Bumbu² jang telah ditumbuk halus dimasukkan pula.
6. Air djeruk dan kismis, kemudian ajam ditambahkan, direbus hingga kental.

AJAM MASAK BUGIS

Bahan²:

ajam	1 ekor	kaldu ajam	setjukupnja
kelapa	1 bh.		

Bumbu² :

bawang merah	1 piring	lada bulat	2 bd
bawang putih	2 siung	daun salam	2 lbr.
terasi	1 sdt.	daun kutjai	3 helai
asam	½ sdm.	tjuka	1 sdm.

tjengkeh	4 bdj.	mentega	2 sdm.
bunga pala	1 bdj.	gula merah	1 sdt.
kaju manis	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam dan bawang merah dimasak.
2. Djika daging telah lunak, diangkat.
3. Terasi, asem, gula ditumbuk halus; ditjampur dengan kaldu.
4. Semua ditjampur dengan bumbu dan santan lainnja, disemur.
5. Ajam harus diutuhkan.

AJAM MASAK HIDJAU
(Padang)

Bahan : ajam 1 ekor

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	laos	1 pt.
lombok hidjau	5 bh.	sereh	1 btg.
kemiri	5 bdj.	minjak goreng	4 sdm.
kunjit	½ rdj.	garam	1 sdm.
djae	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging ajam di-potong², bumbu² dihaluskan, bawang merah diiris halus.
2. Bumbu² ditumis, daging ajam dimasukkan, tambah sereh dan laos.
3. Dimasak diatas api sampai lunak dan kuah kental.

AJAM MASAK PANIKI
(Menado)

Bahan : ajam 1 ekor

Bumbu²:

lombok merah	10 bh.	djae	1 iris
bawang merah	10 bh.	santan kelapa	1 btr.
bawang putih	5 siung	minjak kelapa	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, di-potong².
2. Bumbu semua ditumbuk halus.
3. Bumbu ditumis dengan minjak sedikit.
4. Santan jang tjair dimasukkan lebih dahulu.
5. Diaduk, daging ajam dimasukkan.
6. Daging kalau sudah hampir matang dimasukkan santan jang kental.
7. Dimasak sampai kental.

AJAM MASAK SANTAN

Bahan² :

ajam	1 ekor	minjak goreng	2 sdm.l
kelapa	2 btr.		

Bumbu²:

bawang putih	5 siung	kentjur	1 rsd.
kemiri	5 btr.	djae	1 rsd.
ketumbar	½ sdt.	garam	1 sdm.
kunjit	2 rsd.	laos	1 pt.

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, di-potong², direbus.
2. Bumbu² dihaluskan, digoreng, dimasukkan kedalam rebusan ajam.
3. Kelapa dibuat santan, kemudian ditjampurkan, direbus bersama hingga separo.

AJAM PANGEK
(Banten)

Bahan² :

ajam	1 ekor	daun kemangi	setjukupnja
kelapa	1 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	25 bh.	bawang putih	10 siung
lombok merah	15 bdj.	lengkuas	2 pt.

kemiri	10 bdj.	djae	2 rsd.
kunjit	2 rsd.	belimbing wuluh	6 bdj.
daun salam	2 lbr.	djeruk nipis	1 sdm.
minjak	3 sdm.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Bawang merah/putih sebagian di-iris² halus, sebagian digilas bersama bumbu² lainnja.
2. Belimbing dibelah dua.
3. Bumbu² bersama bawang iris ditumis dengan minjak sebentar, kemudian diberi kaldu ajam sedikit.
4. Setelah mendidih dimasukkan daging ajam jang telah lunak dan dipotong ketjil².
5. Terachir dimasukkan santan kental, daun salam, daun kemangi dan air djeruk nipis sedikit.
6. Dimasak sampai kental.

AJAM RITJA
(Menado)

Bahan :

ajam	1 ekor

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	djeruk nipis	1 bh.
bawang putih	3 siung	garam	1 sdm.
lombok merah	6 bh.	minjak	4 sdm.
djae	2 rsd.		

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan.
2. Semua bumbu dihaluskan.
3. Ditumis sampai kekuning-kuningan dan sebagian bumbu lagi dilumurkan pada ajam, diberi minjak dan air djeruk.
4. Dipanggang diatas api arang sampai masak.

Menghidangkannja :

Dalam basi londjong, ditutup dengan sambal tumis.

AJAM SAPIT
(Palembang)

Bahan² :

ajam muda	1 ekor	santan kental	4 gelas
kelapa	½ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	asam	5 mata
bawang putih	3 siung	gula merah	½ sdm.
lombok merah	5 bh.	garam	2 sdm.
ketumbar	½ sdt.	terasi	½ sdt.
djintan	½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, di-potong².
2. Diberi garam, direbus sampai empuk.
3. Kelapa diparut, disangan, dihaluskan.
4. Bumbu² dihaluskan.
5. Ajam, santan, bumbu² dan kelapa giling direbus hingga kering.
6. Ajam didjepit dengan 2 tangkai bambu dipanggang dengan arang.

AJAM SERAKI PEDAS
(Banten)

Bahan :

ajam	1 ekor

Bumbu²:

bawang merah	15 bh.	bawang putih	10 siung
lombok merah	15 bdj.	lengkuas	2 pt.
kemiri	10 bdj.	asam	6 mata
garam	1 sdm.	mentega	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam dipotong, direbus dengan air sedikit.
2. Bumbu² dihaluskan dan direbus dengan kaldu ajam, dan dibubuhi daun sereh.

3. Kemudian direbus, sehingga kering kuahnja.
4. Bila hendak diangkat dari api dimasukkan mentega.

AJAM SAOS
(Banten)

Bahan² :

ajam	1 ekor	mentega	3 sdm.
telur	1 bh.	tepung	2 sdm.

Bumbu² :

bawang putih	4 siung	pala halus	¼ sdt.
lada halus	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan dan di-potong².
2. Direbus dengan bawang putih dan garam sedikit, sampai setengah empuk.
3. Air perebus diambil sedikit, diberi tepung dan mentega, diaduk dan kemudian dituangkan kembali kedalam ajam itu.
4. Dimasak lagi dengan diaduk sampai daging ajam empuk.
5. Untuk pengentalan, sausnja diputar sebentar dengan kuning telur jang dimasukkan setelah ajam diangkat keluar.
6. Ditambahkan sedikit air djeruk nipis, lada, sepotong pala dan garam setjukupnja.

ANG SIO HI

Bahan² :

ikan kakap	3 ekor	bawang timur	2 bh.
daun bawang	1 ikat	kaldu babi	1½ mangkuk
kol putih	10 lbr.	tepung	2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	4 siung	tjuka	4 sdm.
lombok merah	1 bh.	minjak/gadjih	

lada halus	1 sdt.	babi	4 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan digosok dengan garam, digoreng dengan minjak babi.
2. Bawang putih diulek, digoreng, dituangi kaldu, irisan bawang timur, kol, daun bawang, lombok, ketjap, lada dan garam.
3. Djika sajurannja masak, tepung ditjairkan dengan air dan ditjampur dengan kaldu.
4. Untuk menjadjikannja diberi gorengan ikan dan gorengan bawang.

ANJANG ANJANG
(Atjeh)

Bahan² :

bunga pepaja	1 kobokan	kelapa tua	½ btr.
kelapa muda	1 btr.		

Bumbu² :

lombok	10 bh.	asam	4 mata
terasi	1 sdt.	gula	1 sdt.
kentjur	2 rsd.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Bunga pepaja direbus ½ matang, terus dikeringkan airnja.
2. Bumbu² selain kelapa ditumbuk.
3. Kelapa jang tua dibuat santan.
4. Kelapa jang muda diparut, direndang terus ditumbuk.
5. Bumbu² ditumis, bubuk kelapa dimasukkan.
6. Dimasukkan santan, dibiarkan sampai agak kering.

Keterangan :

Rasanja harus pedas.

ARES
(Lombok)

Bahan :

batang pisang jang muda (bagian dalam) setjukupnja.

Bumbu² :

lombok rawit	10 bidji	kentjur	¼ djari
lombok merah	2 buah	kelapa	1 butir
bawang merah	10 buah	(untuk santan ±	6 gelas)
bawang putih	3 siung	terasi	1 sdt.
laos	2 djari	kemiri	10 bidji
djae	1 djari	minjak kelapa	3 sdm.
kunjit	½ djari	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Batang pisang dikupas sampai bagian dalamnja jang muda, baru di-iris². Benang² jang terdapat antara irisan² batang pisang tersebut dibuangi sampai habis.
2. Setelah benang² terbuang, batang pisang jang telah diiris diberi garam (sedapat mungkin garam kasar) sambil diremas². Maksudnja agar ares ini mendjadi lemas dan sepetnja mengurang. Baru diperas dan ditjutji dengan air bersih dan diperas lagi.
3. Bumbu² diulek semua sampai halus.
4. Bumbu² jang telah halus ditumis sampai ½ masak, baru dimasukkan ares sambil di-aduk.
5. Terachir dimasukkan santannja dan dimasak sampai masak (setelah santannja agak kurang diisap oleh bahan ares dan rasanja empuk).

Keterangan : Djenis² pisang jang dipakai adalah : pisang radja, pisang susu, pisang batu, pisang kepok.

ASE

Bahan² :

hati ajam	½ kg.	santan	½ gls.
soun	1 ons	minjak goreng	1 sdm.
kol	¼ kg.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lada halus	1 sdt.
bawang putih	2 siung	gula pasir	1 sdt.
kemiri	5 bdj.	garam	2 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Hati ajam direbus, diiris ketjil².
2. Soun direndam dalam air panas, kol ditjutji dan diirisi persegi.
3. Bawang merah, bawang putih diiris, ditumis bersama lada dengan minjak goreng.
4. Hati ajam dan kol dimasukkan. Bila kol sudah laju santan dimasukkan, dimasak sampai kental.
5. Bila sudah kental soun dimasukkan.

ASE LOMBOK

Bahan² :

lombok hidjau	¼ kg.	tomat muda	2 ons
tempe bosok	1 pt.	daun bawang	2 ikat
kelapa	¼ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	sereh	1 sdt.
bawang putih	2 siung	garam	1 sdm.
kemiri	5 rsd.	gula	½ ons
ketjap	2 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Lombok direbus.
2. Kelapa diparut, diambil santannja.
3. Bumbu² dihaluskan, ditumis, lombok hidjau berbentuk utuh dimasukkan.
4. Santan dimasukkan, menjusul gula dan ketjap.

ASE UBI DJALAR

Bahan² : ubi djalar 3 bdj. minjak kelapa 1 gls.
soun ½ ons

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lada	10 btr.
bawang putih	3 siung	tjuka	½ sdm.
djae	1 pt.	ketjap	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ubi djalar dibersihkan, ditjutji, diiris tipis², digoreng sampai kering.
2. Soun ditjutji, direndam air.
3. Bawang merah digoreng kering.
4. Lada, bawang putih, djae dihaluskan, ditumis, dimasukkan ketjap dan tjuka, ditambah air sedikit sampai mendidih.
5. Ubi dimasukkan, diaduk rata, soun baru ditjampur.
6. Dihidangkan dengan ditaburi bawang goreng.

ASAM PADEH
(Minangkabau)

Bahan :

daging sapi ½ kg.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	daun djeruk purut	4 lbr.
bawang putih	4 siung	daun kunjit	1 lbr.
lombok merah	12 bh.	asam kandis	7 bh.
laos	1 pt.	garam	½ sdm.
djae	1 pt.		
sereh	1 btg.		

Tjara membuatnja :

1. Daging dibersihkan, di-potong².
2. Bumbu dihaluskan ketjuali laos dan sereh, daun djeruk, daun kunjit, asam kandis.
3. Daging ditjampur dengan bumbu², ditambah air 2½ gelas, direbus sampai dagingnja empuk dan airnja tinggal 1 gelas.

Keterangan :

Asam kandis dapat diganti dengan tjuka.

ASAM PADEH IKAN
(Sumatera Barat)

Bahan² :

ikan tongkol ½ kg. minjak goreng 3 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	kunjit	1 rsd.
bawang putih	3 siung	daun kunjit	½ hl.
lombok merah		asam kandis	2 bh.
giling	1 sdm.	asam	3 mata
djae	1 rsd.	garam	1 sdm.
laos	1 iris		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, dipotong 5, diberi asam dan garam.
2. Bumbu digiling halus, ketjuali daun kunjit dan asam kandis.
3. Ikan, bumbu, minjak dan ½ gelas air sekaligus dimasak dalam pantji dengan api ketjil hingga empuk.

Keterangan :

Ikan tongkol dapat diganti dengan ikan laut lainnja.

ASEM ASEM PEDAS UDANG

(Bandjarmasin)

Bahan² :

udang	¼ kg.	air	2 gelas

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	asam	3 mata
lombok merah	6 bh.	terasi	½ sdm.
lombok rawit	3 bh.	bawang putih	2 siung
laos	2 iris	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Udang dibersihkan.
2. Lombok, terasi dan garam dihaluskan.
3. Bawang merah, bawang putih diiris halus.
4. Semua bumbu dimasukkan dalam pantji dengan 2 gelas air, direbus sampai mendidih.
5. Sesudah mendidih udang dimasukkan.

ASEM ASEM UDANG
(Atjeh)

Bahan : udang ¼ kg.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	lombok rawit	10 bh.
asam sunti/		garam	1 sdt.
belimbing wuluh	4 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Udang direbus sampai matang.
2. Asam sunti (belimbing wuluh), lombok rawit, bawang merah dan garam diulek semuanja.
3. Kemudian udang diulek ber-sama² dengan bumbu diberi air sedikit.

ATJAR
(Bandjarmasin)

Bahan² : telur bebek 5–6 btr. margarine 2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	8 btr.	tjuka	1 sdm.
bawang putih	3 siung	garam	1 sdm.
lombok hidjau	5 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Telur direbus sampai masak, dikupas.
2. Bumbu ketjuali bawang merah dihaluskan, ditumis dengan margarine.
3. Lombok hidjau dibelah.
4. Telur, bawang merah utuh dan lombok hidjau dimasukkan. diberi air ½ tjangkir.
5. Dididihkan sebentar. Tjuka dituangkan lalu diangkat.

ATJAR BAWANG

Bahan² :

bawang putih	1 kg.	air	2 gls.

Bumbu² :

tjuka larutan	¼ gls	garam	2 sdm.
gula pasir	½ sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Bawang putih dikupas, dimasukkan kedalam stoples.
2. Dimasukkan air tjuka, garam, gula pasir, ditutup rapat.
3. Dibiarkan 4 hari, baru dimakan.

Keterangan : Boleh djuga diberi lombok merah.

ATJAR BAWANG MERAH

Bahan :

bawang merah	¼ kg.

Bumbu² :

bawang merah	1 sdm.	tjuka	5 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tjuka dan garam direbus dalam air 2 gelas sampai mendidih.
2. Dibiarkan sampai dingin.
3. Bawang merah dikuliti dan ditjutji.
4. Dimasukkan dalam air tjuka sampai terendam betul.

ATJAR BUNTJIS
(Wonosobo)

Bahan² :

buntjis	¼ kg.	minjak goreng	2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	djae	1 pt.

kemiri	5 btr.	tjuka	2 sdm.
lada	1 sdt.	gula pasir	½ sdm.
kunjit	1 rsd.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Buntjis dibersihkan, di-potong² djadi 4.
2. Bawang merah dikupas, diiris halus, digoreng.
3. Bumbu lain dihaluskan, ditumis dengan minjak.
4. Buntjis dimasukkan, ditambah kaldu 1 tjangkir direbus sampai masak, baru diberi tjuka.

ATJAR GALA GALA

(Timor)

Bahan :

bunga turi — 10 genggam.

Bumbu² :

terasi	¼ lempeng	kemiri	2 bh.
sereh	1 btg.	kunjit	1 rdj.
lombok merah	2 bh.	laos	1 iris
djae	1 iris	bawang merah	4 bh.
gula pasir	1 sdm.	bawang putih	7 bh.
garam	setjukupnja	tjuka	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Bunga turi dibersihkan dan ditjutji, direbus setengah masak.
2. Kalau sudah dingin, airnja diperas.
3. Bumbu dihaluskan, ditumis dalam sedikit minjak.
4. Bunga turi dimasukkan.
5. Achirnja diberi tjuka, dibiarkan sampai mendidih.

Keterangan :

Masakan ini dapat pula dibikin dari bunga turi jang dikeringkan lebih dahulu, dinamakan **"Atjar gala² kering"**. Gala² berarti bunga turi.

ATJAR DJAGUNG MENTAH

Bahan²:

djagung jang muda sekali (putik djagung)	10 bh.	air	½ tjkr.

Bumbu²:

lada	3 btr.	tjuka	1 sdm.
gula pasir	2 sdm.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Djagung dikupas, ditjutji dan ditiriskan.
2. Air dimasak sampai mendidih beserta garam, lada, gula pasir dan tjuka.
3. Diangkat dari api dan didinginkan ; lada dikeluarkan.
4. Kalau sudah panas² kuku, djagung jang telah ditiriskan dimasukkan dan direndam beberapa waktu sebelum dihidangkan.

ATJAR GURAMI

Bahan²:

gurami	1 kg.	minjak	2 gls.

Bumbu²:

bawang merah	4 bh.	djae	½ rdj.
bawang putih	3 siung	gula merah	1 sdt.
lombok merah	3 bh.	tjuka	1 sdm.
lombok rawit	3 bh.	garam	1 sdm.
kemiri	2 bdj.		

Tjara membuatnja:

1. Ikan dibersihkan, di-potong², digoreng kering.
2. Bawang merah dan lombok merah dibersihkan dipotong kasar. Digoreng agak kering.
3. Bumbu² lainnja dihaluskan, ditumis, dimasukkan bawang dan lombok goreng, diberi air dan tjuka.
4. Setelah mendidih, ikan dimasukkan, dimasak sampai kuahnja agak kental.

ATJAR IKAN

Bahan :

ikan belanak	4 ekor

Bumbu² :

bawang putih	6 siung	laos	1 pt.
lombok merah	2 bh.	tjuka	1 sdm.
kemiri	3 bdj.	garam	½ sdm.
kunjit	½ rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, ditjutji, digoreng.
2. Lombok diiris pandjang, bawang putih, laos diiris halus, kunjit, kemiri, garam dihaluskan.
3. Semua bumbu ditumis, diberi air 1 tjangkir sampai mendidih.
4. Ikan dimasukkan, diberi tjuka.
5. Diangkat setelah masak, ikan djangan sampai hantjur.

ATJAR IKAN BANDENG
(Rembang)

Bahan :

ikan bandeng	3 ekor

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	kunjit	½ rdj.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
lombok rawit	½ ons	tjuka	1 sdm.
kemiri	5 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, digoreng.
2. Lombok rawit dibelah dua.
3. Semua bumbu dihaluskan, ditumis, sesudah masak diberi air ± 1 tjangkir, tjuka dimasukkan.
4. Terachir ikan goreng dimasukkan di-aduk² sampai rata, segera diangkat setelah mendidih.

ATJAR IKAN EMAS
(Tjiandjur)

Bahan² :

ikan emas	1 kg.	minjak goreng	½ btl.
tomat	2 bh.		

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	salam	3 lbr.
bawang putih	3 siung	sereh	1 btg.
lombok merah	3 bh.	garam	1 sdm.
kemiri	20 bdj.	tjuka	2 sdm.
kunjit	1 rdj.	gula pasir	1 sdt.
djae	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan emas dibersihkan. Kemudian diberi garam dan tjuka, diaduk sampai rata, didiamkan 5 menit, lalu digoreng.
2. Semua bumbu dihaluskan, ketjuali lombok dibelah dua ; djae, sereh dimemarkan. Semua bumbu diaduk rata, ditumis. Diberi air ½ gelas dibiarkan bumbunja sampai masak (2 menit).
3. Bumbu diangkat dan dituangkan diatas ikan goreng.
4. Dapat dihias dengan irisan tomat masak.

ATJAR KETIMUN

Bahan² :

ketimun	1 kg.	lombok merah	3 ons
bawang merah	2 ons		

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	tjuka	4 sdm.
kemiri	10 btr.	gula pasir	3 sdm.
kunjit	1 rdj.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ketimun dikupas, dibelah dua dikeluarkan bidjinja kemudian dipotong setebal 1 cm sepandjang 4 cm.
2. Lombok merah, bawang merah dipotong bulat².

3. Bawang putih, kemiri, kunjit, garam dihaluskan, ditumis, ditambah air 2 gelas.
4. Ketimun, bawang merah, lombok merah dimasukkan direbus sampai setengah masak.

ATJAR KETIMUN DAN WIDJEN
(Timor)

Bahan² :

ketimun	6 bh.	widjen	1 genggam.
tomat	4 bh.		

Bumbu² :

bawang timur	2 bh.	garam	1 sdm.
tjuka	setjukupnja		

Tjara membuatnja :

1. Ketimun dikupas dan digaruk dahulu dengan garpu, sesudah itu dipotong tipis².
2. Tomat diiris, bawang timur di-potong² halus.
3. Widjen digoreng sangan.
4. Semua bumbu tersebut diawur dengan ketimun hingga bertjampur, dibubuhi tjuka dan garam.

ATJAR KETIMUN TANPA TJUKA
(Purwokerto)

Bahan² :

ketimun	1 kg.	lombok merah	5 bh.
tomat	10 bh.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	kunjit	2 rdj.
bawang putih	2 siung	gula pasir	1 sdm.
lada	½ sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ketimun dikupas, ditjutji, dibelah, dibuang isinja, kemudian di-potong², pandjang 3 cm, tebal 1 cm.
2. Bumbu dihaluskan, ditumis.

3. Bawang merah dipotong mendjadi 4, lombok merah dibuang bidjinja, dipotong pandjang 2 cm.
4. Tomat ditjutji, di-iris² kemudian dimasukkan kedalam bumbu bersama ketimun dan bawang merah.
5. Dididihkan sebentar djangan sampai lunak sekali, kemudian diangkat dari api.

ATJAR MENTAH
(Purwokerto)

Bahan² :

ketimun besar	½ kg.	bawang merah	10 bh.
lombok rawit	½ ons		

Bumbu² :

tjuka	4 sdm.	gula pasir	2 sdm.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Ketimun dikupas, ditjutji kemudian di-potong² sebesar djari bersama isinja.
2. Bawang merah dipotong mendjadi 4, lombok rawit dibuang tangkainja.
3. Gula, garam, tjuka ditjampur, diberi air setjukupnja, kemudian ketimun dan bawang merah dimasukkan, didjemur ± ¼ djam.

ATJAR RAMPING
(Rembang)

Bahan² :

taoge	1 ons	wortel	¼ kg.
kol	2 ons		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	5 siung	djae	1 rdj.
lombok merah	7 bh.	tjuka	1 sdm.
lombok rawit	25 bh.	gula merah	½ sdm.
kemiri	5 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kol, wortel, lombok merah diiris tipis halus, ketjuali lombok rawit.
2. Bumbu² dihaluskan, ditumis, dimasukkan sajuran, tjuka ditambahkan.
3. Setelah masak diangkat.

ATJAR TAHU
(Rembang)

Bahan² : tahu	10 pt.	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	7 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	4 siung	tjuka	2 sdm.
lombok rawit	6 bh.	gula merah	½ sdm.
kemiri	3 bdj.	garam	½ sdm.
djae	1 rdj.	ketjap	4 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tahu di-iris² persegi, bawang merah dan bawang putih diiris tipis, semuanja digoreng.
2. Kelapa diparut, diambil santannja ½ gelas.
3. Kemiri dihaluskan, ditumis sampai ke-kuning²an, dimasukkan santan berikut bumbu²nja, dimasak sampai mendidih.
4. Dimasukkan tahu, direbus sampai kental.

ATJAR TELUR

Bahan : telur ajam	5 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	sereh	1 btg.
lombok merah	5 bh.	tjuka	1 sdm.
kemiri	3 bdj.	garam	1 sdm.
kunjit	1 rdj.	minjak goreng	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Telur direbus, dikupas, dibelah djadi dua.
2. Kemiri dihaluskan, bawang merah dimemarkan, lombok dibelah, ditumis dengan minjak goreng.

3. Telur dimasukkan, dibiarkan diatas api ± 5 menit sampai mendidih, diturunkan dari api, ditambah tjuka.

ATJAR TIMOR

Bahan² :

ketimun	4 bdj.	kangkung	2 ikat
taoge	1 ons	kol putih	¼ kg.

Bumbu² :

lombok besar	10 bh.	tjuka	1 sdm.
bawang merah dibelah	10 bh.	djae	2 rdj.
bawang putih diiris tipis	5 siung	garam	1 sdm.
		gula pasir	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Bumbu direndam air, lalu diangkat.
2. Sajuran ditjutji bersih lalu dimasukkan sesudah di-potong ketjil dalam larutan tjuka dan gula pasir, kemudian beserta bumbu dimasak.

Keterangan :

Dimakan bersama masakan dibawah ini :

tepung terigu	¼ kg.	garam	sedikit
telur bebek	1 btr.		

Telur dikotjok dengan garam, terigu dan air. Diuleg, digiling tipis, dipotong segi empat, lalu digoreng.

ATJAR TJAMPUR
(Purwokerto)

Bahan² :

ketimun besar	½ kg.	wortel	4 bh.
kol putih	2 ons	taoge	1 ons

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	djae	½ rdj.
bawang putih	2 siung	tjuka	4 sdm.
lombok rawit	20 bh.	gula pasir	1 sdm.

kemiri	5 bdj.	garam	1 sdm.
kunjit	1 rdj.	minjak goreng	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ketimun dikupas dibuang isinja, dibelah kemudian dipotong sebesar 2 ruas djari.
2. Kol ditjutji, di-potong² sama besar dengan ketimun, wortel dikupas dipotong sama. Taoge dibuang tudungnja dan ekornja.
3. Bawang merah dikupas dipotong mendjadi 4, lombok rawit dibuang tangkainja.
4. Bumbu² lain dihaluskan, ditumis dengan minjak goreng.
5. Bahan dimasukkan, ditumis sampai ½ masak kemudian diangkat.

ATJAR TOMAT MENTAH

Bahan :

tomat ½ kg.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	garam	3 sdm.
lombok rawit	10 bh.	ketjap	3 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tomat ditjutji, diiris ketjil².
2. Bawang merah diiris ketjil tipis.
3. Lombok rawit diiris bulat².
4. Semua bahan ditjampur, ditambah garam.
5. Diatur dalam basi pandjang, dituangi ketjap.
6. Untuk mendapatkan rasa lebih enak, dibiarkan sebentar sebelum dihidangkan.

ATJAR UDANG

Bahan : udang besar 5 ekor

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	gula merah	½ sdt.

lombok merah	5 bh.	garam	1 sdt.
tjuka	½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Udang dibersihkan, direbus dengan sepotong arang.
2. Dikupas, dipotong ± 1 cm.

Saosnja :

3. Bumbu² dihaluskan, ditjampur dengan kaldu udang ½ gelas.
4. Rasa saos asam² manis.
5. Dimakan dengan saosnja.

AUNU SENEBRE
(Irian Barat)

Bahan²:

ikan ketjil²	1 kg.	daun dan	
kelapa parut	½ btr.	tangkai talas	15 btg.

Bumbu : garam 1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan jang telah ditjutji bersama daun dan tangkai talas jang telah di-potong² ketjil direbus hingga masak.
2. Kemudian ikan, tangkai dan daun talas ditjampur dengan parutan kelapa jang telah digarami.
3. Dikukus.

AUNUVE HABRE
(Irian Barat)

Bahan²:

ikan (biasanja tjakalang)	1 kg.	daun keladi	setjukupnja

Bumbu:

garam setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Daun² talas jang sudah dilajukan, dihampar dalam wadjan.
2. Potongan² ikan ditaruh diatas hamparan daun talas tersebut

dan kemudian ditutup lagi dengan daun talas.

3. Sesudah diairi, wadjan ditaruh diatas api dan diberi sedikit garam.
4. Dimasak sampai ikannja masak.

BABI KETJAP

Bahan :

daging babi	¼ kg.

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	djae	½ rdj.
bawang merah	2 bh.	garam	1 sdt.
lada halus	½ sdt.	ketjap	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Babi dipotong ketjil-ketjil.
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Semua ditaroh didalam wadjan dan daging direbus sampai empuk.
4. Djika perlu air boleh ditambah.
5. Dimasak sampai berminjak.

BABI TJIEN

Bahan² :

daging babi	¼ kg.	kentang ketjil²	½ kg.
daun bawang	1 ikat		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	ketjap	2 sdm.
bawang putih	3 siung	tautjo	1 sdm.
ketumbar	½ sdt.	minjak babi/	
djae	1 rdj.	gadjih	¼ btl.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Kentang dikuliti dengan diberi garam sedikit.
2. Digoreng dengan gadjih sampai kuning.
3. Bumbu dan taotjo dihaluskan dan ditumis dengan 2 sdm gadjih

babi.

4. Dimasukkan daging babi jang sudah dipotong ketjil², daun bawang, ketjap dan kaldu.
5. Dibiarkan sampai dagingnja lunak.
6. Setelah itu gorengan kentang dimasukkan.

BAKUT MASAK SAJUR ASIN

Bahan² :

tulang iga babi (bakut)	1 kg.
sajur asin	10 ikt.

Bumbu²:

bawang merah	15 siung	garam	1 sdm.
lombok rawit	10 bh.	minjak babi	3 sdm.
lada	1 sdt.	ketjap	6 sdm.
djae	2 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Tulang iga babi ditjutji, di-potong².
2. Direbus sampai empuk betul.
3. Sajur asin diradjang kasar.
4. Bawang putih di-iris².
5. Djae dimemarkan.
6. Bawang putih dan djae ditumis dengan minjak babi.
7. Djika sudah kuning, dimasukkan dalam rebusan tulang iga, ditambah lada, garam dan sajur asin.
8. Dimakan dengan ketjap dan lombok rawit.

BAU DIANDJOROI
(Mandar)

Bahan² :

ikan ketjil²	1 tjuji tangan	kelapa parut	1 tjuji tangan
garam	setjukupnja	sereh	1 btg.
lengkuas	seiris	lombokrawit	10 bh.
asam	setjukupnja	kunjit tepung	1/3 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, kepalanja dibuang.
2. Ditjampur kelapa parut.
3. Garam, asam dimasukkan.
4. Lengkuas diiris tipis, ditumbuk sedikit, dimasukkan.
5. Lombok ditumbuk, dimasukkan.
6. Sereh dimasukkan.
7. Kunjit dimasukkan.
8. Diberi air hingga ikannja terendam, dimasak.

BAU PEAPI
(Mandar)

Bahan² :

ikan tongkol	1 ekor	kunjit tepung	½ sdt.
asam	setjukupnja	garam	setjukupnja
bawang merah	15 bh.	lada	1½ sdt.
lombok	10 bh.	minjak kelapa	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, di-potong².
2. Bawang merah dikupas, ditjampur dengan asam + garam di-remas² hingga tertjampur rata.
3. Lada ditumbuk, lombok ditumbuk, ditjampur rata dengan remasan asam.
4. Kunjit dimasukkan dalam tjampuran.
5. Ikan dimasukkan dalam tjampuran, diberi air hingga ikannja terendam (djangan terlalu banjak air), dimasak.
6. Sesudah masak, sebelum diangkat, dimasukkan bawang merah jang sudah digoreng.

BAWANG AJAM

Bahan² :

ajam	1 ekor	minjak	1 tjkr.
air	1 tjkr.		

Bumbu²:

bawang merah	20 bh.	bawang putih	4 siung.
lombok merah	4 bdj.	lada halus	½ sdt.

laos	6 pt.	tjuka	5 sdm.
garam	1 sdm.	ketjap	6 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam dipotong-potong ditjutji bersih, lalu digoreng.
2. Bawang merah diirisi, lombok dibelah dua.
3. Ketjuali bawang merah dan lombok, bumbu jang lain digiling sampai halus.
4. Kemudian ajam goreng beserta bumbu^2 tersebut, dimasukkan kedalam sebuah pantji tempat penggoreng, dibubuhi tjuka dan ketjap serta garam terus sampai rapat.
5. Direbus sampai ajam itu empuk.

BAWANG SEBUNGKUL

Bahan^2 :

ajam	1 ekor	telur	1 btr.

Bumbu^2:

bawang merah	10 bh.	gula pasir	1 sdm.
bawang putih	5 siung	garam	1 sdm.
lada halus	1 sdt.	ketjap putih	2 sdm.
pala	½ sdt.	(ketjap tjina)	

Tjara membuatnja :

1. Bumbu^2 dihaluskan, bawang merah dan bawang putih diiris, masing^2 digoreng kering.
2. Daging ajam dilepaskan dari tulang^2, direbus.
3. Daging ajam ditjintjang, seperti bumbu^2 jang telah halus, ditambah kotjokan telur djangan sampai lembek.
4. Adonan berbentuk seperti bawang, tulang ajam di-potong^2 ± 3½ cm, dibungkus dengan daging tjintjang sehingga menjerupai tangkai bawang.
5. Kaldu diberi bumbu : lada, ketjap, pala dan garam, direbus sampai mendidih.
6. Bawang sebungkul dimasukkan satu persatu kedalam kaldu.

BEBEK BUMBU BALI

Bahan² :

bebek	1 ekor	minjak kelapa	½ gls.
air	2 gls.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	kemiri	10 bdj.
bawang putih	5 siung	daun djeruk	
lombok merah	10 bh.	purut	4 lbr.
kunjit	1 iris	laos	2 iris
terasi	1 sdt.	sereh	2 btg.
ketjap	3–4 sdm.	garam	2 sdm.
daun salam	4 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Bebek jang sudah dibersihkan di-potong² seperlunja.
2. Semua bumbu dihaluskan ketjuali laos, sereh, daun salam, daun djeruk purut.
3. Semua bumbu ditumis, potongan bebek dimasukkan ditambah ketjap, digoreng sebentar.
4. Air 2 gelas dimasukkan, masakan didjerangkan sambil ditutup, sampai air habis dan bebek mendjadi empuk.
5. Djika bebek belum empuk dapat ditambah air lagi, direbus lagi sampai kuah tinggal sedikit dan bebeknja empuk.

BEBEK BUMBU MANGUT

Bahan² :

bebek	1 ekor	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	kemiri	10 bdj
bawang putih	5 siung	kentjur	½ rdj.
lombok rawit	10 bh.	terasi	1 sdt.
laos	1 pt.	daun salam	4 lbr.
daun djeruk		garam	2 sdm.
purut	4 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Bebek jang sudah dipersiapkan di-potong² seperlunja.
2. Kelapa dikupas dan diparut, diambil santannja ½ liter (2 gelas).
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali daun salam, laos dan djeruk purut.
4. Bumbu jang sudah halus ditumis dengan minjak sampai kuning, bebek, salam, laos dan daun djeruk purut ditumis sebentar.
5. Kemudian air setjangkir ditambahkan, bebek diungkep sampai empuk.
6. Santan dimasukkan, masakan didjerangkan sambil di-aduk² (supaja santan tidak petjah) sampai masak (kental dan berminjak).

BE GENJOL
(Bali)

Bahan : daging babi jang berkulit ½ kg.

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	kunjit	½ rdj.
bawang putih	3 siung	djae	½ rdj.
lombok merah	2 bh.	kentjur	½ rdj.
kemiri	4 bdj.	laos	1 pt.
lada hitam	5 bdj.	daun salam	4 hl.
tjengkeh	2 bdj.	terasi	½ sdt.
tjabe	1 bh.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Setelah daging ditjutji, dipotong agak besar.
2. Semua bumbu dihaluskan ketjuali daun salam.
3. Daging di-remas² bersama bumbunja.
4. Direbus sampai lunak sekali.
5. Masakan ini tak banjak kuahnja. Perbandingan kuah dan isi 1:3.

BEKO
(Makasar)

Bahan² :

labu	1 buah	rebung	2 batang
ikan kering	½ ekor	kelapa	1 butir

Bumbu² :

daun arago	3 putjuk	lombok	setjukupnja
daun asam	1 tangkai	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Labu dikupas, di-potong², direbus, di-iris², ikan kering dipotong-potong.
2. Kelapa diparut, dibuat santan 5 tjangkir, daun arago di-potong², lombok dan garam dihaluskan, daun asam dibuang tangkainja.
3. Labu dan rebung diberi santan, dimasukkan bumbu²; setelah mendidih dimasukkan ikan kering.

BELADO BELUT
(Padang)

Bahan² :

belut	5 ekor	minjak goreng	½ gelas

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	tomat	1 bh.
lombok merah	½ ons	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Belut dibersihkan, dibelah, digarami dan didjemur.
2. Bumbu digiling kasar.
3. Belut digoreng (boleh dipotong atau tidak) hingga kering, diangkat.
4. Kemudian bumbu ditumis sampai kuning dan ditjampur dengan belut.



1. Dadar isi saus tomat 2. Telur belado

BELADO DENDENG
(Padang)

Bahan² :

daging	½ kg.	minjak goreng	1 gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	tomat	1 bh.
lombok merah	1 ons	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging dipotong seperti untuk dibikin dendeng, diberi garam dan diungkep.
2. Bawang merah dan lombok merah digiling kasar bersama tomat.
3. Bila daging telah kering, dimasukkan minjak goreng.
4. Daging digoreng sebentar, ditumbuk dan digoreng, hingga warna kuning.
5. Bumbu ditumiskan dalam separo dari minjak, hingga matang.
6. Daging ditjampurkan kedalam bumbu hingga rata ; diangkat.

Keterangan :

1. Tjara membuat seperti diatas menghasilkan dendeng jang basah. Dendeng kering didapat bila daging sebelumnja tidak diungkep tetapi didjemur.
2. Bumbu dapat pula sebelum digiling digoreng dahulu atau direbus. Dengan tjara ini warna bumbu akan mendjadi lebih merah.
3. Ketjuali daging dapat digunakan : ikan, udang, telur, kentang dsb.

BELADO IKAN SALAI
(Padang)

Bahan² :

ikan salai	2 ons	minjak goreng	½ gls.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	lombok merah	10 bh.
tomat	1 bh.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Bumbu digiling kasar.
2. Ikan digoreng dengan api ketjil hingga matang dan diangkat.
3. Selandjutnja dikerdjakan seperti membuat dendeng belado (hlm. 373).

Keterangan :

Ikan salai didapatkan didanau Manindjau. Ikan dibersihkan dan dikeringkan hingga hitam. Mempunjai bau dan rasa chusus.

BELADO PEDA

(Padang)

Bahan^2 :

ikan peda	4 ekor	petai (djika disukai)	2 papan
minjak goreng	½ tk.		

Bumbu^2 :

bawang merah	5 bh.	lombok merah	10 bh.
asam	5 mata		

Tjara membuatnja :

1. Ikan peda digoreng.
2. Petai dengan kulitnja diiris-iris tipis, lalu digoreng kering.
3. Bumbu ditumbuk (lembek agak kasar).
4. Bumbu ditumis, air asam dimasukkan dan terachir peda jang telah digoreng dimasukkan, diaduk rata, didjerangkan sampai masak.

BELADO TELUR

(Padang)

Bahan^2 :

telur bebek	5 btr.	minjak	1/3 gls.

Bumbu^2 :

bawang merah	5 bh.	tomat	1 bh.
bawang putih	2 siung	garam	½ sdm.
lombok merah	1 ons		

Tjara membuatnja :

1. Telur direbus hingga masak dan dikupas.
2. Bumbu digiling di-petjah², begitupun tomat.
3. Telur digoreng sebentar hingga ke-kuning²an dan diangkat.
4. Bumbu ditumis.
5. Telur ditjampurkan kedalam bumbu dan diangkat.

Keterangan :

1. Tomat dapat diganti dengan asam.
2. Waktu menghidangkan telur dapat dibelah dua.

BELADO TERI
(Rembang)

Bahan² :

teri segar	1 ons	minjak goreng	½ gls.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	garam	½ sdt.
lombok merah	5 bh.	gula merah	½ sdt.
asam	3 mata		

Tjara membuatnja :

1. Teri ditjutji bersih, dikeringkan, digoreng.
2. Lombok, bawang merah, garam ditumbuk halus, kemudian dimasukkan garam. Digoreng sampai ¾ masak, baru teri dimasukkan dan didjerangkan sampai masak.

BERENGKES IKAN
(Palembang)

Bahan² :

ikan belida	1 kg.	daun pisang	1 pelepah
biting	seperlunja		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	2 siung	asam	2 mata
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdt.
kemiri	5 btr.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, isinja dibuang, ditjutji.
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali sereh. Asam ditjairkan; airnja dimasukkan kebumbu.
3. Ikan ditjampur dengan bumbu sampai rata, dibungkus dengan daun.
4. Dipanggang diatas api sambil di-balik².

BERENGKES TEMPOJAK

Bahan² :

tempojak	1 mangkok	daun pisang	2 lbr.
ikan air tawar	¼ kg.		

Bumbu² :

bawang merah	6 btr.	sereh	1 btg.
lombok merah	5 bdj.	gula djawa	½ sdm.
laos	1 pt.	garam	½ sdm.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, kalau besar di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan ditjampur dengan ikan dan tempojak.
3. Dibungkus daun pisang, diikat.
4. Dipanggang diatas bara sampai masak.

Keterangan :

Tempojak adalah sematjam terasi dibikin dari durian.

BESENGEK

Bahan² :

daging/ajam	½ kg.	kelapa	½ btr.
minjak goreng	2 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	salam	2 hl.
bawang putih	4 siung	sereh	½ btg.
lombok	4 bh.	asam	2 mata

kemiri	4 bdj.	garam	½ sdm.
ketumbar	1 sdt.	gula merah	½ sdm.
kunjit	1 rdj.	terasi	½ sdt.
laos	2 iris		

Tjara membuatnja :

1. Daging ditjutji, di-iris² berbentuk dadu ketjil.
2. Kelapa diambil santannja (santan tjair dan santan kental dipisahkan).
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali salam, laos, sereh dan asam.
4. Bumbu² ditumis, daging dimasukkan, ditambah santan tjair, lalu ditutup (diungkep).
5. Setelah daging lunak, santan kental dimasukkan dan ditambah air asam.
6. Ditunggu sampai santan mendidih dan berminjak.

BESENGEK AJAM

Bahan² :

ajam	1 ekor	minjak goreng	¼ btl.
kelapa	1 bh.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	djinten	1 sdt.
bawang putih	4 siung	terasi	1 sdt.
lombok merah	2 bdj.	djeruk nipis	6 bidji
laos	1 pt.	garam	1 sdm.
kemiri	10 bdj.	gula pasir	1 sdm.
ketumbar	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, terus digoreng sampai kuning.
2. Bumbu² dihaluskan, kemudian ditumis.
3. Daging ajam, santan, garam dan gula ditjampurkan dengan bumbu, digelimangkan supaja mendjadi satu, terus dimasak sampai empuk.
4. Kalau sudah berminjak dimasukkan kelapa parut beserta air djeruk nipis atau air asam.
5. Dibiarkan begitu sebentar, baru diangkat.
6. Besengek ini rasanja kemanis-manisan seperti kare.

BESENGEK BEBEK

Bahan² :

bebek	1 ekor	kelapa	1½ btr.
minyak kelapa	5 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	bawang putih	5 siung
lombok merah	10 bh.	kemiri	10 bdj.
ketumbar	1 sdt.	terasi	1 sdt.
gula merah	1 sdm.	kunjit	1½ rdj.
asam	5 mata	laos	2 iris
sereh	2 btg.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Bebek jang sudah dipersiapkan, di-potong² seperlunja.
2. Kelapa diparut, dijadikan santan kental 2 gelas dan santan tipis 1 gelas.
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali laos dan sereh, kemudian ditumis dengan minjak kelapa.
4. Daging bebek jang telah di-potong² dimasukkan, ditumis sebentar, diberi santan tipis, direbus sampai lunak (dengan diungkep).
5. Jang terachir santan kental dan asam dimasukkan sambil diaduk dan direbus sampai berminjak.
6. Djika suka bumbu dapat ditambah kunjit 1/3 rdj.

BESENGEK DAGING

Bahan² :

daging	½ kg.	kelapa	1 btr.
minjak goreng	2 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	laos	2 iris
bawang putih	3 siung	sereh	1 btg.
lombok	5 bh.	asam	2 mata
kemiri	3 bdj.	terasi	½ sdt.

ketumbar	½ sdm.	daun salam	2 lbr.
djintan	½ sdt.	garam	½ sdm.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Daging ditjutji, di-iris² seperti lapis, selebar 2 djari.
2. Kelapa diparut, diambil santannja.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos, sereh, salam dan asam.
4. Bumbu² ditumis, daging dimasukkan, diungkep, sebentar. Kemudian santan dimasukkan.
5. Dimasak sampai daging lunak.
6. Air asam dimasukkan pada achirnja.

BESENGEK TEMPE

Bahan² :

tempe	20 pt.	udang kering	1 ons
kelapa	½ btr.	minjak goreng	½ gls.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	salam	4 lbr.
bawang putih	1 siung	tempe bosok	2 pt.
lombok merah	2 ons	gula merah	1 sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnya :

1. Tempe di-potong² djadi dua, ditjutji.
2. Lombok, bawang merah, bawang putih diiris, terus digoreng.
3. Tempe, udang, tempe bosok, bumbu² dimasukkan ditambah air 2 gelas, direbus hingga masak.
4. Kelapa diparut, diambil santannja, ditjampurkan kedalam no. 3, di-aduk² sampai masak.

BETUTU
(Banten)

Bahan²:

ajam	1 ekor	roti tawar	½ btg
telur ajam/bebek	5 btr.	kentang	5 bdj.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	3 siung	vetsin	1 sdt.
lada halus	1 sdt.	minjak goreng atau	
pala halus	¼ sdt.	mentega	4 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Ajam dibersihkan, dikeluarkan isi perutnja, didjahit separo, diisi dengan pure kentang jang telah dibumbui.
2. Telur direbus, dikupas, dimasukkan dalam perut ajam kemudian didjahit jang rapat.
3. Ajam setelah didjahit, dikukus sampai masak.
4. Setelah masak, dioven dengan api atas dan bawah, tiap kali dibuka, disiram dengan mentega jang telah dilelehkan.
5. Bila sudah kuning rata, betutu dikeluarkan dari oven.

Keterangan:

Dihidangkan dipiring londjong, dihias daun selada, tomat dan daun seledri.

Tjara mengambil tulang dari tubuh ajam:

1. Ajam dipotong dan dibersihkan bulunja. Setelah ditjutji, ajam agak dikeringkan, leher ajam boleh dihilangkan boleh tidak.
2. Dada ajam dibelah dengan pisau jang tadjam sekali. Dibagian telih dipotong memandjang, bagian dada membudjur dan bagian bawah memandjang.
3. Tulang dikeluarkan pelan² dipisahkan dari daging.
4. Antara daging dengan tulang harus dipotong dibagian paha separo, dibagian sajap separo dan bagian leher.
5. Setelah selesai, kulit ajam tidak perlu ditjutji lagi, didjahit sebagian dulu, baru diisi dengan daging ajam jang sudah ditjintjang.

BIKIA
(Kotagadang)

Bahan :

djeroan sapi berlemak ½ kg.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kunjit	½ rdj.
bawang putih	2 siung	djae	½ rdj.
lombok merah		laos	1 iris
giling	2 sdm.	daun kunjit	½ lbr.
kemiri	1 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging dibersihkan.
2. Bumbu digiling halus ketjuali daun kunjit.
3. Daging dan bumbu dimasak dalam 4 gelas air hingga empuk.
4. Waktu menghidangkan daging dipotong-potong.

Keterangan :

Karena berlemak, masakan ini dihidangkan panas².

BINDE BILUHUTA
(Gorontalo)

Bahan² :

djagung muda dipipil	1 lt.	udang ketjil	1½ tjkr.
pisang batu jang muda	3 bh.	kelapa parut	1 tjkr.

Bumbu² :

lombok rawit	1 sdm.	bawang merah	10 bh.
tomat	2 bh.	belimbing wuluh	10 bh.
daun bawang	5 hl.	daun kemangi	10 hl.
djeruk nipis	1 hl.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Djagung direbus.
2. Udang dikeluarkan kepalanja, ditjutji, di-potong² halus, direbus dengan air setjukupnja.
3. Pisang batu ditjutji, di-iris² halus.

4. Bawang merah, tomat, daun bawang, belimbing, daun kemangi di-potong² halus.
5. Lombok, garam, diulek.
6. Udang jang sudah direbus ditjampur dengan bumbu², dimasukkan kedalam pantji, ditambah kelapa parut.
7. Djagung rebus dan air rebusan jang masih mendidih bersama kelapa dimasukkan.
8. Djeruk diperas airnja, dimasukkan.
9. Diaduk sampai rata.

BISTIK DAGING SAOS SUSU

Bahan²:

daging	½ kg.	mentega	100 gr.
susu	½ gls.		

Bumbu²:

lada	½ sdt.	garam	2 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Daging dikerik dengan punggung pisau, dibubuhi garam dan lada.
2. Mentega $^2/_3$ bagian, dikuningkan, daging dimasukkan lamanya kira² 5–10 menit hingga warnanya tjoklat dan rata, dalamnja harus mentah.
3. 1/3 bagian mentega dipanaskan, dituangkan susu kedalamnja dan air sampai warnanja tjoklat.
4. Saos harus kental jang dibikin dari 1/3 lemak dan $^2/_3$ tjoklat.

BISTIK DJERMAN

Bahan²:

daging	1 ons	susu	1 sdm.
mentega	3 sdm.		

Bumbu²:

bawang bombay	1 bh.	pala	¼ sdt.
lada	½ sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daging ditjintjang, diberi bumbu² dan susu ditjampur sampai rata.
2. Daging dibentuk bulat pipih dan diberi garis².
3. Daging jang telah terbentuk, digoreng dalam mentega sampai tjoklat.
4. Bawang bombay dikupas diiris tipis dan digoreng.
5. Dihidangkan dipiring londjong, ditaburi bawang bombay dan diberi saos.

Keterangan :

Dapat dimakan bersama kentang goreng dan salada ketimun.

BISTIK KETIMUN

Bahan² :

ketimun muda	3 bh.	minjak goreng	1 gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	garam	1 sdt.
bawang putih	3 siung	ketjap	2 sdm.
lada halus	½ sdt.	tjuka	1 sdt.
pala	¼ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Ketimun ditjutji, dipotong udjung²nja, di-tusuk² dengan garpu perlahan² ; ditjampur dengan garam (djangan sampai keluar isinja atau patah).
2. Dikupas perlahan² sampai airnja keluar, ditiriskan, digoreng sampai kuning.
3. Bawang merah di-iris², digoreng.
4. Bumbu² dihaluskan, ditumis dengan minjak goreng, ditambah air, ketjap, tjuka, direbus sampai mendidih.
5. Ketimun dimasukkan sebentar, diangkat, dimasukkan basi londjong diatasnja ditaburi bawang merah goreng. Dihidangkan dan dimakan panas-panas.

BISTIK TEMPE

Bahan² :

tempe	4 pt.	minjak goreng	3 sdm.
kelapa	¼ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	gula merah	1 sdm.
bawang putih	2 siung	tjuka	1 sdt.
lada putih	1 sdt.	garam	1 sdt.
pala	2 kerat	ketjap	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tempe dipotong-potong persegi tipis.
2. Bawang merah, bawang putih diiris-iris.
3. Kelapa diparut, diambil santannja.
4. Bawang ditumis, tempe dimasukkan ditambah bumbu² dan santan.
5. Dimasukkan ketjap, tjuka, gula.
6. Dibiarkan sampai masak.

BONG DJA KEE AJAM

Bahan² :

ajam dara	1 ekor	kol	¼ kg.
udang	¼ kg.	perkedel ketjil	40 bh.
buntjis	¼ kg.	tepung terigu	2 sdm.

Bumbu² :

bawang putih	6 siung	tjuka	2 sdm.
lada halus	1 sdt.	ketjap	3 sdm.
garam	2 sdm.	gadjih	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam dipotong ketjil² dan direbus dengan air dan sedikit garam.
2. Kol dan buntjis dipotong ketjil².
3. Bawang putih diiris halus dan digoreng dengan gadjih.
4. Kalau sudah kuning, dituangi kaldu, ajam, perkedel dan udang, sajuran, ketjap, tjuka dan garam.

5. Kaldu diberi tepung dan tjuka.

Tjara membuat perkedel :

1. Udang dibuang kulitnya.
2. Dihaluskan dengan 2 siung bawang putih, ½ sdm tepung dengan sedikit lada dan garam.
3. Dibuat bulatan ketjil² dan direbus sampai masak.

BOTOK
(Magetan)

Bahan² :

tempe	10 ptg.	teri	¼ ons
daun melinjo	2 ikat	daun pisang	3 tk.
lamtoro	2 ggm.	biting	
kelapa agak muda	1 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	daun salam	3 lbr.
bawang putih	4 siung	gula merah	1 sdm.
lombok hijau	5 bh.	garam	1 sdm.
laos	2 iris		

Tjara membuatnja :

1. Tempe dipotong persegi ketjil.
2. Daun melinjo di-tjabik².
3. Kelapa diparut.
4. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam, laos, lombok diiris-iris.
5. Bahan² ditjampur, ditambah bumbu², ditjampur rata.
6. Kemudian dibungkus daun pisang, dialas daun salam.
7. Dikukus sampai masak.

BOTOK AJAM
(Tegal)

Bahan² :

ajam	1 ekor	kelapa	1 btr.
daun pisang	setjukupnja		

Bumbu² :

bawang merah	15 bh.	lengkuas	2 pt.

kemiri	10 btr.	ketumbar	1 sdt.
kentjur	3 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam ditjintjang halus.
2. Kelapa diparut dibuat santan kental.
3. Bumbu² dihaluskan dan diberi santan kental.
4. Tjintjang ajam dimasukkan.
5. Kemudian dibungkusi daun pisang.
6. Tiap bungkus diberi 1 lembar daun salam, dikukus.

BOTOK BEKASEM

(Rembang)

Bahan² :

udang	¼ kg.	kelapa muda	½ btr.
nasi	1½ gls.	daun pisang	

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lombok rawit	5 bh.
bawang putih	5 siung	laos	1 iris
lombok merah	3 bh.	garam	½ sdm.
lombok hidjau	½ ons		

Tjara membuatnja :

1. Udang dibersihkan.
2. Bawang putih, laos, garam dihaluskan, ditjampur udang dan nasi.
3. Disimpan dalam pantji 2 hari lamanja.
4. Dimasak, diberi irisan lombok hidjau.
5. Kelapa diparut, bumbu lainnja dihaluskan ditjampur rata dengan bahan² tersebut.
6. Dibungkusi, dikukus sampai masak.

BOTOK BLENJIK

(Rembang)

Bahan² :

belenjik	1 ons	petai	10 mata

kelapa	1/3 btr.	daun pisang	
tahu	10 pt.		

Bumbu² :

bawang merah	½ ons	tomat	3 bh.
bawang putih	3 siung	kentjur	¼ rdj.
lombok merah	3 bh.	laos parut	2 sdt.
lombok rawit	7 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Bumbu² dihaluskan, begitu pula belenjik dan tahu.
2. Petai, tomat, lombok hidjau diiris halus.
3. Kelapa dibuat santan.
4. Semua bahan² ditjampur, diaduk dengan santan.
5. Dibungkus daun pisang, dikukus sampai masak.

Keterangan :

Belenjik adalah teri jang dibulatkan sebesar kelereng dan kemudian dijemur kering beserta nasi dan garam.

BOTOK DAUN SINGKONG

Bahan²:

daun singkong	2 ikat	kelapa setengah tua	¼ btr.

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	kentjur	1 rdj.
bawang putih	2 siung	daun salam	2 lbr.
lombok merah/		gula	1 sdm.
rawit	4 bh.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Daun singkong ditjutji dan direbus.
2. Kelapa diparut.
3. Lombok diiris halus.
4. Bawang merah, bawang putih dan kentjur ditumbuk halus, lalu bumbu² direbus.

5. Setelah mendidih, dimasukkan rebusan daun singkong jang telah di-iris².
6. Dimasak sampai lunak.

BOTOK DJAGUNG PAKAI PEDA

Bahan²:

djagung muda	10 bh.	telur bebek	1 btr.
peda	2 ekor		

Bumbu²:

lombok hidjau	3 bh.	kelapa	¼ btr.
bawang merah	3 bh.	kemiri	3 bh.
bawang putih	5 siung	garam	setjukupnja

gula menurut selera, daun pisang untuk bungkus

Tjara membuatnja :

1. Djagung diiris halus.
2. Lombok hidjau di-potong² ketjil.
3. Ikan dibersihkan dari tulang dan duri²nja.
4. Kelapa diparut didjadikan santan satu tjangkir.
5. Bumbu² digiling halus seperti : ketumbar, garam, bawang merah, bawang putih dan kemiri.
6. Setelah bumbu² halus, ditjampurkan djagung iris kedalam bumbu, digiling agar bumbu dan djagung tjampur betul, djangan sampai halus.
7. Barulah dimasukkan ikan peda jang di-potong² berikut santan.
8. Dibungkusi daun pisang, terus dikukus kira² 20 menit.

BOTOK DJAMUR GIGIT
(Rembang)

Bahan² :

kelapa setengah tua	½ btr.	daun pisang	setjukupnja
djamur gigit	½ mangkok	biting	setjukupnja

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	lombok merah	3 bh.

bawang putih	2 siung	asam	4 mata
ketumbar	½ sdt.	terasi	½ sdt.
laos	1 iris	garam	1 sdm.
lombok rawit	7 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Djamur direndam air panas, kira^2 ¼ djam, ditjutji bersih.
2. Kelapa dibersihkan, diparut.
3. Bumbu^2 dihaluskan, ketjuali lombok rawit, ditjampur dengan kelapa, diberi air kira^2 1 tjangkir; djamur diperas, ditjampur dengan bumbu beserta lombok rawit.
4. Dibungkusi daun pisang, dikukus sampai masak.

BOTOK DJAMUR PAJUNG

Bahan^2 :

djamur pajung	¼ kg.	daun pisang	2 pelepah
kelapa muda	½ btr.		

Bumbu^2 :

bawang merah	3 bh.	salam	10 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
ketumbar	1 sdt.	garam	½ sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Djamur dikupas, ditjutji bersih, ditjabik-tjabik.
2. Kelapa diparut.
3. Bumbu^2 dihaluskan, ditjampur dengan djamur dan kelapa.
4. Adonan dibungkusi daun pisang dan satu persatu dialas daun salam.
5. Dikukus sampai masak.

BOTOK JUJU
(Rembang)

Bahan^2 :

kelapa setengah tua	½ btr.	daun pisang
juju	10 ekor	biting

Bumbu^2 :

bawang merah	4 bh.	ketumbar	½ sdt.
bawang putih	3 siung	kentjur	½ rdj.
lombok merah	2 bh.	laos	1 iris
lobok rawit	5 bh.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja:

1. Juju dibersihkan, ditumbuk, diambil airnja.
2. Kelapa dibersihkan, diparut.
3. Bumbu dihaluskan ditjampur dengan kelapa dan juju.
4. Dibungkus daun pisang, dikukus sampai masak.

Keterangan :

Juju adalah sebangsa kepiting ketjil jang hidup diair tawar.

BOTOK KATAK
(Madiun)

Bahan^2 :

katak	1 kg.	daun pisang	1 pelepah
kelapa setengah tua	1 btr.	biting	

Bumbu^2 :

bawang merah	10 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	5 siung	asam	2 mata
lombok merah	10 bh.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja:

1. Katak dibersihkan, di-potong^2.
2. Kelapa diparut, bumbu^2 dihaluskan.

3. Katak, kelapa, bumbu ditjampur djadi satu.
4. Dibungkusi daun pisang dikukus sampai masak.

BOTOK KEDELE HITAM
(Wonosobo)

Bahan² :

kedele hitam	¾ kg.	daun pisang klutuk	3 lbr.
kelapa	½ btr.	biting	

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	daun salam	20 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
lombok rawit	20 bh.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kedele dibersihkan, direndam 1 malam.
2. Ditumbuk dalam lumpang, djangan terlalu halus.
3. Kelapa diparut, ditjampur dengan kedele jang telah ditumbuk.
4. Bumbu² dihaluskan, ketjuali daun salam dan lombok rawit, ditjampur dengan no. 3.
5. Dimasukkan air 1 gelas agar djangan keras.
6. Adonan dibungkusi ± 2 sendok makan tiap bungkus, dasarnja diberi 1 lembar daun salam dan atasnja dihias dengan lombok rawit 1 atau 2 buah.
7. Dikukus sampai kuning.

BOTOK KELAPA MUDA

Bahan² :

kelapa muda	1 btr.	air	3 sdm.
petai	1 keris	daun pisang	
teri	½ ons		

Bumbu² :

bawang merah	2 bh.	kunjit	3 rdj.
bawang putih	2 siung	terasi	½ sdt.
ketumbar	½ sdt.	gula mera	1 sdt.
lada	½ sdt.	salam	8 lbr.
djae	2 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa dibersihkan, diparut.
2. Bumbu² dihaluskan, ditjampurkan pada kelapa parut dan air.
3. Petai diiris, teri ditjutji, ditjampur dengan no. 2.
4. Dibungkusi tiap bungkusan diberi daun salam ½ lembar.
5. Dikukus sampai masak.

BOTOK LOMPONG
(Wonosobo)

Bahan² :

lompong	7 btg.	kelapa muda	½ btr.
udang ketjil	2 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	2 siung	kulit djeruk purut	1 iris
lombok rawit	3 bh.	gula merah	1 sdt.
laos	1 pt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Lompong jang telah laju dibuang kulitnja, di-potong² pendek.
2. Kelapa muda diparut, bumbu² dihaluskan ketjuali sereh, laos, kulit djeruk purut.
3. Bumbu direbus, tambah air ½ pantji sampai masak, dimasukkan udang dan kelapa muda.
4. Sesudah mendidih, dimasukkan lompong.

Keterangan :

Lompong = tangkai daun talas.

BOTOK LIREH
(Banjumas)

Bahan² :

daun lempujang muda (lireh)	5 ikt.	tempe bosok	4 pt.
		daun pisang	1 plp.
kelapa muda	½ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	3 siung	ketumbar	½ sdt.
lombok merah	3 bdj.	terasi	½ sdt.
lombok rawit	7 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Daun lireh ditjutji, dipotong, ditumbuk sampai halus.
2. Kelapa diparut.
3. Semua bumbu dan tempe bosok dihaluskan.
4. Sesudah itu semua bahan ditjampur.
5. Botok dibungkusi daun pisang, dikukus sampai masak.

BOTOK MANGUT
(Rembang)

Bahan² :

ikan wagal/laut	1 kg.	daun pisang	
kelapa setengah tua	½ bh.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	ketumbar	½ sdt.
bawang putih	2 siung	laos	1 pt.
lombok merah	5 bh.	asam	2 mata
lombok rawit	3 bh.	terasi	½ sdt.
keluwak	2 bdj.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja:

1. Ikan dibersihkan dipotong-potong.
2. Kelapa diparut memandjang. Keluwak dipetjah, isinja direndam air panas ¼ djam.
3. Semua bumbu dan keluwak dihaluskan, ditjampur kelapa parut.
4. Dibungkusi didalamnja diberi ikan sepotong.
5. Dikukus sampai masak.

BOTOK MLANDINGAN
(Purwokerto)

Bahan² :

mlandingan	1 gls.	daun pisang	
kelapa setengah tua	1 btr.	biting	

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	2 bh.	gula merah	1 sdt.
lombok rawit	3 bh.	tempe bosok	2 pt.
lombok hidjau	5 bh.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja:

1. Kelapa diparut.
2. Semua bumbu² dihaluskan ketjuali lombok hidjau.
3. Lombok hidjau diiris tipis serong.
4. Semuanja ditjampur rata.
5. Dibungkusi daun pisang ± 3 sendok makan.
6. Dikukus sampai masak.

Keterangan :

Ada djuga jang menggantikan laos dengan kentjur ditambah ikan teri. Boleh djuga tiap bungkus diberi 1 bh lombok rawit. Mlandingan = petai tjina, lamtoro.

BOTOK PEDA
(Rembang)

Bahan² :

ikan peda	5 ekor	kelapa agak muda	1 btr.
daun pisang	1 tk.		

Bumbu² :

bawang putih	5 siung	kentjur	¼ rdj.
lombok hidjau	½ ons	daun salam	5 lbr.
blimbing wuluh	10 bh.	daun djeruk purut	2 lbr.

Tjara membuatnja:

1. Ikan dibersihkan, dibuang kepalanja.

2. Kelapa diparut.
3. Belimbing, lombok dan daun djeruk purut diiris halus ; bumbu^2 lainja dihaluskan ketjuali salam.
4. Bumbu^2 diaduk dengan kelapa.
5. Ikan dibungkus dengan bumbu.
6. Dibungkusi daun pisang, setiap bungkusan diberi daun salam.
7. Dikukus atau dipanggang.

Keterangan :

Djika memakai mangga muda tak usah diberi belimbing wuluh dan kelapa parut.

BOTOK PUTREN
(Rembang)

Bahan^2 :

putren	20 bh.	ikan asin/peda	½ ons.
kelapa ½ tua	½ btr.	daun pisang	3 pelepah

Bumbu^2 :

bawang merah	5 bh.	laos	1 ptg.
bawang putih	2 siung	asam	2 mata
lombok merah	3 bh.	terasi	½ sdt.
lombok rawit	7 bh.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja:

1. Putren diiris tipis^2 bulat.
2. Kelapa diparut, ikan asin ditjutji, dipotong mendjadi 3,
3. Durinja dibuang, kepalanja dibakar, dihaluskan, diberi air sedikit, disaring, ditjampur dengan kelapa dan putren.
4. Semua bumbu dihaluskan, ditjampur dengan adonan no. 3.
5. Tjampuran dibungkusi, dalamnja diisi dengan ikan asin sepotong, dikukus.

Keterangan :

Putren adalah djagung jang sangat muda.

BULUNG GARIKAN
(Tapanuli)

Bahan²:

daun singkong	3 ikt.	kelapa	1 btr.

Bumbu²:

bawang merah	15 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Daun singkong ditumbuk halus.
2. Kelapa diparut dibuat santan kental.
3. Bawang merah di-iris².
4. Daun singkong jang telah ditumbuk dimasukkan kedalam santan beserta bawang merah dan garam.
5. Dimasak djangan terlalu kering.

BUMBU ARES
(Bali)

Bahan:

batang pisang muda (ares) ½ btg.

Bumbu²:

bawang merah	20 bh.	kentjur	2 rdj.
bawang putih	10 siung	djae	2 rdj.
ketumbar	2 sdt.	laos	1 rdj.
lada	1 sdt.	terasi	1 sdt.
lombok rawit	20 bdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Batang pisang dipotong-potong kemudian diperas hingga lemas.
2. Semua bumbu ditumbuk halus.
3. Batang pisang direbus bersama bumbu.

BUMBU DJUKUT DAUN BELIMBING
(Bali)

Bahan :

daun belimbing ½ tua 3 pantji.

Bumbu² :

bawang merah	25 btr.	terasi	1 sdt.
bawang putih	10 siung	ketumbar	½ sdt.
lombok rawit	75 bdj.	djae	1 rdj.
lada	½ sdt.	kentjur	1 rdj.
kemiri	1 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Daun belimbing ditjutji bersih.
2. Direbus sampai matang, dan diperas.
3. Bumbu² dihaluskan.
4. Lada dan ketumbar ditumbuk halus.
5. Bumbu ditjampur dengan daun belimbing terus diaduk hingga rata, dibubuhi lada, ketumbar dan garam.
6. Dibubuhi bawang merah dan lombok di-potong² (lombok 25 bidji, bawang merah 10 butir).

BUMBU LAWAR
(Bali)

Bahan² :

daging sapi	1 kg.	darah sapi	1 tjkr.
kulit sapi	1 kg.	kelapa	1½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	20 btr.	terasi	1½ sdt.
bawang putih	10 siung	djae	1 rdj.
lombok rawit	75 bdj.	kentjur	8 rdj.
kemiri	1 bdj.	garam	1 sdm.
lada hitam	¼ sdt.		

Tjara membuatnja:

1. Daging jang sudah disiapkan ditjintjang halus.

2. Kulitnja direbus sampai matang dan dipotong sebesar ½ cm.
3. Kelapa dikupas, diparut, dibuat santan dan direbus sampai kental.
4. Bawang merah, bawang putih, lombok, kentjur, djae dan kemiri diiris tipis. Sebagian dari bawang merah, bawang putih diiris tipis lalu digoreng sampai kuning.
5. Lada ditumbuk.
6. Daging jang sudah hantjur ditjampur dengan kulit jang sudah di-potong² disiram dengan darah, di-aduk² hingga rata merahnja.
7. Bumbu ditjampur dengan daging dan terasi, santan diaduk² dibubuhi lada dan garam, bawang goreng jang diremas sebelumnja.

BUMBU RUDJAK

Bahan²:

ikan emas	1 kg.	daun pisang batu	1 plp.
kelapa	1 btr.		

Bumbu²:

irisan bawang merah	1 sdm.	salam	3 lbr.
		sereh	1 btg.
lombok merah	10 bdj.	garam	1 sdm.
irisan kentjur	1 sdt.	air asam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Ikan dibersihkan dan dibuang isi perutnja.
2. Kelapa diparut. Bumbu² (selain salam dan sereh) dihaluskan, kemudian ditjampur dengan kelapa parut.
3. Ikan jang telah bersih diaduk dengan bumbu tadi.
4. Bumbu dibungkuskan kepada ikan dan dibungkus daun pisang.
5. Disembam didalam abu panas.
6. Dihidangkan diatas piring dalam daun jang sudah kering.

Keterangan :

Sebelum dipakai untuk pembungkus, daun dipanaskan dekat api atau uap air, supaja lemas dan tidak mudah sobek.

BUMBU RUDJAK PEPAJA MUDA
(Purwokerto)

Bahan²:

pepaja muda	1 bh.	kelapa	1 btr.
kikil	1 ons	tomat	5 btr.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	salam	1 lbr.
bawang putih	1 siung	sereh	1 bt.
lombok rawit	10 bh.	gula merah	1 sdt.
kemiri	5 btr.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Pepaja dikupas, ditjutji, dipotong sebesar 1 cm persegi, direbus sampai ½ masak.
2. Kelapa diparut, dibuat santan ± 2 gelas.
3. Bumbu² dihaluskan, lombok merah dibuang bidjinja, dikukus, dihaluskan bersama bumbu.
4. Kikil di-potong² ketjil.
5. Bumbu² ditumis, kikil dan pepaja dimasukkan, dimasak sampai empuk, ditambah potongan tomat.

BUMBU RUDJAK TAHU
(Wonosobo)

Bahan²:

tahu	10 pt.	kelapa	¼ btr.
tempe	10 pt.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	sereh	2 bt.
bawang putih	2 siung	salam	2 lbr.
lombok rawit	5 bh.	gula merah	2 sdm.
kemiri	4 bdj.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja:

1. Tahu direbus, di-potong² djadi dua.
2. Bumbu² dihaluskan, ketjuali salam, laos, sereh.
3. Kelapa diparut, diambil santannja 1 gelas.
4. Tempe di-potong².
5. Tempe, tahu, bumbu² dimasak dengan ½ gelas air sampai mendidih.
6. Ditambah santan, diaduk-aduk hingga berminjak.

BUMBU RUDJAK TJAMPUR
(Banjumas)

Bahan²:

tempe	6 pt.	kelapa	½ btr.
tahu	5 pt.	minjak goreng	1 gls.
daging	2 ons		

Bumbu²:

bawang merah	4 bh.	kunir	1 rdj.
bawang putih	3 siung	salam	1 lbr.
lombok rawit	5 bdj.	sereh	1 btg.
kemiri	4 bdj.	gula merah	1½ sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Daging, tahu, tempe, di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos dan sereh.
3. Kelapa diparut, diambil santannja 2 gelas.
4. Daging diaduk dalam bumbu, ditumis, dimasukkan laos, gula, sereh, ditambah air 1 gelas, terus diungkep.
5. Djika daging sudah lunak, tempe dan tahu dimasukkan, santan dituangkan, dimasak sampai berminjak.

BUNDU AJAM
(Makasar)

Bahan²:

ajam	1 ekor	kelapa	2 btr.

Bumbu² :

lada	5 g.	bawang merah	10 bh.
bawang putih	1 siung	sereh	1 btg.
laos	5 iris	kemiri	5 bdj.
djae	4 iris	kunjit	1 sdm.
garam	setjukupnja		

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, di-potong².
2. Kelapa diparut, dibuat santan kental ¾ liter.
3. Bumbu² dihaluskan.
4. Semuanja ditjampurkan, diberi santan.
5. Didjerangkan sampai masak (airnja harus habis).

BUNDU DAGING
(Makasar)

Bahan² :

daging	1 kg.	kelapa	1 btr.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	bawang putih	1 siung
laos	5 iris	sereh	2 btg.
daun salam	3 lbr.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja:

1. Daging dipotong ketjil².
2. Kelapa diparut, dibuat santan ± 3 tjangkir.
3. Bawang merah, bawang putih, laos dan sereh di-iris².
4. Daging ditjampur dengan bumbu², diberi santan, garam dan daun salam.
5. Didjerangkan sampai masak (kental).

BUNDU MAKASAR

Bahan² :

ajam	1 ekor	tepung djagung	4 sdm.
kelapa	1 btr.		

Bumbu² :

sereh	1 btg.	ketumbar	1½ sdt.
djintan	½ sdt.	daun djeruk purut	2 lbr.
garam	1 sdm.	minjak	3 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Ajam ditjintjang sampai halus.
2. Bumbu² direndang dulu, lalu diuleg, ditumis dengan minjak.
3. Kelapa diparut dibuat santan.
4. Ajam dimasukkan, kemudian tepung djagung dimasukkan; dimasak sampai tepung masak.

BUNGKUSAN TAHU

Bahan² :

tahu	10 bdj.	kelapa	½ btr.
kemangi	1 ikat		

Bumbu² :

bawang merah	10 btr.	bawang putih	3 siung
laos	1 pt.	ketumbar	½ sdt.
asem	3 mata	kemiri	4 bdj.
daun salam	2 lbr.	daun djeruk purut	2 lbr.
gula djawa	1 sdt.	garam	1 sdt.
lombok merah	1 bdj.		

Tjara membuatnja:

1. Bumbu² ditumbuk halus, ditjampur dengan tahu jang dihantjurkan atau diutuhkan sadja.
2. Kelapa diparut, dibuat santan kental, lalu ditjampurkan pada bahan tadi.
3. Dibungkus daun pisang, dikukus, sesudah itu dipanggang.

BUNTIL

Bahan² :

daun talas	20 hl.	ikan peda	2 ekor
kelapa muda	½ btr.	atau ikan kering asin	1 tjkr.

djerami merang		petai	5 mata
untuk pengikat	setjukupnja		

Bumbu² :

lombok merah	4 bh.	lombok rawit	20 bh.
bawang putih	3 siung	kentjur	½ rdj.
terasi	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Daun talas ditjutji dan ditiriskan, kemudian dilajukan sebentar.
2. Kelapa muda diparut.
3. Ikan peda diambil dagingnja dan dihantjurkan.
4. Petai dikupas, di-iris² halus.
5. Lombok merah dan lombok rawit jang telah ditjutji dan dibuangi tangkainja dihaluskan dengan bumbu² lainnja.
6. Kelapa diparut, peda hantjurkan dan petai ditjampurkan dengan bumbu jang telah dihaluskan sampai rata.
7. Daun talas jang telah dibeber rangkap 3–4 helai diatasnja ditaroh tjampuran kelapa parut dan bumbu.
8. Dilipat bagian pinggirnja kedalam, dilipat lagi mendjadi persegi dan kemudian diikat dengan djerami.
9. Bungkusan ini dikukus sampai daunnja empuk (± 4 djam); djika warna telah mendjadi hidjau, buntil telah masak.

BUNTIL BERKUAH

Bahan² :

daun lumbu	1 ikat	lamtoro	2 genggam
kelapa muda	½ btr.	santan kental	1 gls.
merang	¼ ikat	teri kering	1 ons

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kentjur	½ rdj.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
lombok rawit	10 bdj.	garam	1 sdt.
kulit djeruk	1 iris		

Tjara membuatnja:

1. Daun lumbu dilajukan dengan didjemur untuk menghilangkan getah dan ditjutji.
2. Kelapa muda diparut.
3. Bumbu dihaluskan, ditjampur dengan kelapa muda sampai rata.
4. Bumbu jang telah ditjampur teri dan kelapa, dibungkus dengan daun lumbu, diikat dengan merang.
5. Bungkusan direbus dengan air banjak dan api jang besar.
6. Sesudah masak, santan dimasukkan kemudian baru lamtoro.

BUNTIL DANAWARIH

(Banjumas)

Bahan²:

daun lumbu	50 lbr.	ikan asin	1 ons
kelapa muda	½ bt.	merang	setjukupnja
petai	5 papan		

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	kentjur	1 rdj.
bawang putih	3 siung	salam	10 lbr.
lombok rawit	10 bdj.	gula merah	1 sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, laos diparut.
2. Daun lumbu jang telah didjemur ditjutji, ikan asin ditjutji, petai dikupas dan diiris ketjil².
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam.
4. Kelapa parut, petai, laos, ikan asin dan bumbu ditjampur mendjadi satu.
5. Adonan dibungkus dengan 4–5 helai daun lumbu, diikat dengan merang, kemudian dikukus sampai masak (± 2 djam).

COTELET

Bahan²:

daging	½ kg.	telur	2 btr.
tomat	4 bh.	tepung	setjukupnja

Bumbu²:

lada halus	½ sdt.	susu	2 sdm.
garam	1 sdt.	pala	¼ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daging dibersihkan dari sekalian gemuk²nja, diiris tipis² seperti dendeng jang pandjang 5 atau 6 cm.
2. Daging di-remas² dengan bumbu jang sesudah itu dilumuri dengan telur.
3. Dibiarkan dahulu beberapa menit supaja masuk rasa bumbu kedalamnja.
4. Dipanaskan mentega, daging digoreng sampai dikedua bagiannja kuning tua warnanja ditambah 2½ mangkuk air, 2 sendok susu, air tomat jang sudah disaring, lalu dimasak dengan api jang ketjil kira² ½ djam lamanja.

CONRIVILET

Bahan²:

daging sapi	½ kg.	telur ajam	2 btr.
tepung roti	setjukupnja		

Bumbu²:

bawang timur	1 bh.	garam	1/3 sdt.
lada halus	1 sdt.	djeruk nipis	1 bh.
pala	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging dibersihkan dari gemuk²nja, kemudian dipotongi tipis², dibubuhi lada, pala, garam dan sesudah itu telur ; djeruk nipis dan tepung roti.
2. Dibiarkan sebentar supaja bumbu meresap.
3. Bawang digoreng dengan mentega, lalu daging dimasukkan.

4. Supaja daging bertambah empuk, ditambahi air kaldu.
5. Dimasak dengan api ketjil.

DABU DABU SESI
(Ambon)

Bahan²:

ikan kembung	½ kg.	tomat	1 bh.

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	djeruk sitrun	1 bh.
lombok merah	3 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Ikan dibersihkan, insang dan isi perutnja dibuang.
2. Ditjutji bersih, diberi air djeruk sitrun dan dilumuri garam, dibiarkan sebentar supaja meresap dahulu.
3. Ikan, bawang merah, lombok dan tomat dibakar bulat² (tidak dikupas).
4. Sesudah masak, ikan dan bumbu dimasukkan kedalam basi lalu disiram dengan air jang mendidih.

Keterangan :

Biasanja dimakan dengan nasi atau sagu.
Dihidangkan panas².
Rasa masakan ini gurih dan asam.
Perbandingan kuah dan isi 1 : 1.

DAGING BABI MASAK TOMAT
(Kalimantan)

Bahan²:

daging babi	½ kg.	tomat	4 btr.

Bumbu²:

bawang merah	4 btr.	djae	1 rdj.
daun kutjai	1 ikat	sereh	1 bt.
lombok merah	4 bdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Daging babi dibersihkan dan di-potong² ketjil.
2. Tomat, dan kutjai diiris ketjil².
3. Bawang merah, djae, lombok, garam dihaluskan.
4. Daging babi, tomat dan bumbu² jang telah dihaluskan diaduk dan dimasukkan kedalam pantji, kemudian diberi air 1 gls.
5. Direbus dan daun kutjai dimasukkan ; didjerangkan sampai daging empuk, kalau perlu ditambah air.

Keterangan :

Masakan ini berkuah sedikit.

DAGING BUMBU BALI

Bahan² :

daging	½ kg.	minjak goreng	2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	4 siung	djae	1 rdj.
lombok merah	4 bh.	daun salam	2 lbr.
sereh	1 btg.	asam	2 mata
kemiri	4 bdj.	gula merah	1 sdm.
terasi	1 sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Daging dipotong agak lebar dan tipis.
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali sereh, laos dan salam.
3. Bumbu ditumis.
4. Daging dimasukkan air asam dan dimasak sampai empuk.
5. Setelah empuk dimasukkan santan.
6. Dimasak terus hingga agak kental.

DAGING BUMBU SERAPAH
(Bali)

Bahan² :

daging sapi atau babi	½ kg.	santan	½ gls.

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	kentjur	¼ rdj.
bawang putih	3 siung	laos	¼ rdj.
lombok	2 bh.	daun salam	3 hl.
lada	5 btr.	gula merah	1 sdm.
pala	1/5 sdt.	garam	½ sdm.
tjengkeh	2 bdj.	terasi	1 sdm.
kunjit	1 rdj.	tepung beras	3 sdm.
djae	½ rdj.		

Tjara membuatnja:

1. Daging dibersihkan, lalu direbus sampai lunak.
2. Semua bumbu dihaluskan, selain daun salam.
3. Santan dididihkan.
4. Bumbu dimasukkan dalam santan beserta tepung beras jang lalu diaduk mendjadi sekental bubur sumsum.
5. Daging di-potong² persegi ketjil, lalu
6. Dihidangkan dalam piring tjeper, diatasnja disiram bumbu no. 4.

Keterangan : Selain daging dapat djuga dipakai darah jang direbus atau kerupuk kulit.

DAGING BELATJANG
(Timor)

Bahan :

daging	2 kg.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	lombok besar	10 bh.
bawang putih	1 bh.	garam	1½ sdm.
terasi	1½ lempeng	ketjap	sedikit
gula merah	½ sdm.		

Tjara membuatnja:

1. Daging direbus, di-potong² ketjil, lalu digoreng.
2. Daun bawang merah ditjutji, di-potong² pandjangnja kurang lebih 3 cm.
3. Bumbu dihaluskan, ditumis dalam sedikit minjak.

4. Dimasukkan daun bawang merah, daging, ketjap, dan sedikit air asam.
5. Dibiarkan sampai mendidih.

Keterangan :

Air asam dapat diganti dengan tomat jang dipotong² ketjil. Masakan ini harus berkuah.

DAGING KUKUS

Bahan² :

daging	½ kg.	mentega	1 sdm.
kentang	½ kg.	wortel	3 buah
telur	2 bh.		

Bumbu² :

lada halus	½ sdt.	garam	1 sdt.
tjuka	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Daging ditjintjang halus, begitu pula kentang jang telah direbus, ditjampur djadi satu.
2. Telur direbus dan dihantjurkan, ditjampur dengan mentega jang dientjerkan, dibubuhi tjuka, lada dan garam dan diaduk bersama daging.
3. Wortel sesudah dipotong ketjil², dimasukkan pula.
4. Sesudah itu lalu dikukus didalam sebuah kaleng bundar jang tinggi dan ditutup rapat.
5. Dikukus dalam sebuah pantji jang diisi air, dan ditengah²nja diletakkan kaleng tersebut.
6. Apabila daging sudah empuk, dikeluarkan dan di-potong² kira² 2 cm tebalnja.
7. Disusun dipiring jang besar.

DAGING MASAK ATJEH

Bahan²:

daging	½ kg.	kelapa	¼ btr.
minjak	4 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lada	3 bdj.
bawang putih	5 siung	kunjit bubuk	1 sdt.
lombok merah segar	8 bh.	sereh	1 btg.
lombok merah kering	8 bh.	daun turi	½ tk.
		asam	4 mata
lombok rawit	5 bh.	garam	½ sdm.
ketumbar	½ sdm.		

Tjara membuatnja:

1. Daging dibersihkan dan dipotong-potong.
2. Kelapa diparut, disangan dan digiling.
3. Bumbu digiling, ketjuali sereh, daun turi dan asam.
4. Bumbu ditumis, dimasukkan daging dan diberi sedikit air.
5. Kelapa sangan dimasukkan dan dimasak hingga dagingnja empuk.

Keterangan :

Masakan ini dapat pula diberi santan kental dari ½ butir kalapa.

DAGING TJINTJANG KUKUS

Bahan²:

daging	1 ons	susu	4 sdm.
telur	1 btr.	mentega	2 sdm.

Bumbu² :

lada	¼ sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daging dibersihkan, kemudian ditjintjang, ditjampur dengan bumbu², telur, susu dan garam.
2. Adonan tersebut dimasukkan dalam pantji jang dilumari dengan mentega, kemudian dikukus sampai masak.

Keterangan :

Daging dikeluarkan dari pantji, kemudian dihidangkan dalam piring tjeper.

DALTJA

Bahan² :

daging	½ kg.	kelapa	½ btr.
mangga muda	3 bdj.	kentang	2 ons
terong	2 bdj.		

Bumbu : lombok ½ ons

Tjara membuatnja :

1. Bumbu dan tjara membuatnja lihat kari merah.
2. Terong dan mangga di-potong².
3. Kentang dan daging di-potong² djuga.
4. Katjang dal/dapat dibeli dikedai keliling kira² 2½ genggam, direbus hingga kembang, kalau sudah kembang masukkan terong, daging kedalam bumbu² jang telah ditumis lebih dahulu tadi, dimasukkan pula lombok muda bulat², mangga muda, asam sedikit dan penghabisan sekali santan kental.

DENDENG BALADO

Bahan² :

daging	½ kg.	minjak	1/3 btl.

Bumbu² :

bawang merah	2 bh.	lombok merah	5 bdj.
asem	5 mata	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging dipotong tipis² atau didendeng lebar.
2. Asam dan garam digiling sampai halus, lalu daging dilumari dengan ini rata².
3. Setelah itu didjemur dipanas matahari hingga kering.
4. Apabila nanti hendak digoreng, dipotong sedang besarnja.
5. Menggorengnja hendaklah hati² supaja gurih dan mersik.

6. Kalau hendak diberi lombok, irislah bawang, goreng sampai kuning, lalu dimasukkan lombok jang digiling kasar.
7. Apabila lombok ini sudah agak laju digoreng, berilah tjuka sedikit dan kemudian ditjampurkan dendeng kedalamnja.

DENDENG KETJAP

Bahan² :

daging	½ kg.	tomat	3 bh.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	djae	2 rdj.
bawang putih	3 siung	garam	1 sdt.
lombok merah	6 bh.	ketjap	4 sdm.
asam	5 mata		

Tjara membuatnja :

1. Daging diiris tipis² seperti membuat dendeng, lebarnja kira² 2 djari.
2. Setelah itu direbus air setjukupnja bersama djae, asam dan garam.
3. Kalau sudah empuk, dikeluarkan dari kuahnja, lalu digoreng.
4. Bawang ditumis sampai kuning, dimasukkan tomat dan lombok jang hanja diketuk atau di-retak².
5. Kalau ini semuanja sudah laju, dituangkan air rebusan daging, ketjap, daging goreng dan semua dibiarkan mendidih sebentar.

DENDENG KELEM DAGING

Bahan :

daging	1 kg.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	asam	5 mata
bawang putih	2 siung	ketumbar	1 sdm.
laos	2 pt.	gula merah	½ ons
daun salam	3 lbr.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging dan bumbu ditjampurkan djadi satu dalam penggorengan dan diletakkan diatas api.
2. Bila sudah hampir kering, dituangkan minjak dan digoreng sampai kering.

DENGKE LAEAN

(Batak)

Bahan :

ikan tawes	1 kg.

Bumbu² :

kunir	1 ruas djari	salam	setjukupnja
lada	setjukupnja	kemiri bakar	5 bidji
djae	1 ruas djari	asam sundai	10 bidji
lombok rawit	segenggam		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibungkus dalam daun alang² jang didjalin terlebih dahulu.
2. Didalam bungkusan ini, ikan direbus sampai masak.
3. Kemiri dibakar dahulu dalam tjangkangnja, lalu dipetjah, diambil isinja. Kemiri ditumbuk halus lalu ditjampuri air dan diberi asam sundai.

Keterangan :

Ikan dimakan dengan ditjubit dari bungkusan daun alang² dan ditempelkan sebentar pada bumbu². Masakan adat jang selalu dipakai dalam upatjara perkawinan. Setelah makan dengke laean, orang makan nasi jang dikepel-kepel atau di-golong². Asam sundai dapat diganti dengan djeruk sitrun.

DJAGUNG DAN BUNTJIS

Bahan² :

djagung muda	2 tjkr.	mentega	2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	2 sdm.	santan	1/3 tjkr.
buntjis	setjukupnja	garam	1 sdt.
lada halus	setjukupnja		

Tjara membuatnja :

1. Bawang dimasak dengan mentega ± 2–3 menit.
2. Djagung, dimasak susu, garam, lada, buntjis; ditutup sampai 5 menit.
3. Diaduk sampai masak.

DJAGUNG DAN LOMBOK MERAH

Bahan² :

djagung segar	6 bh.	gula putih	1 sdt.
mentega	2 sdm.		

Bumbu² :

seledri di-potong²	½ tjkr.	irisan lombok	2 sdm.
santan	½ tjkr.	garam	1 sdt.
bawang merah iris	¼ tjkr.		

Tjara membuatnja :

1. Djagung, bawang merah, gula, garam, dan air ditumis.
2. Ditutup selama 10 menit sampai djagungnja lunak, lalu dimasukkan lombok merah, seledri dan susu.
3. Dimasak sampai mendidih. Dihidangkan panas².

DJAN HI TJAH

Bahan² :

ikan kakap	1 ekor	daun bawang	2 ikt.
daging babi	2 ons	bawang timur	1 bh.
daging ajam	½ kg.	tepung terigu	2 ons
udang basah	½ kg.	minjak babi	1/3 btl.
ikan pihi	2 ons		

Bumbu² :

bawang merah	15 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	10 siung	ketjap	3 sdm.
lada halus	½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan kakap dipotong tipis².
2. Daging babi dipotong tipis².
3. Daging ajam dipotong ketjil².
4. Ikan pihi dipotong halus.
5. Bawang merah dan bawang putih dihaluskan, bawang timur dipotong ketjil².
6. Ikan kakap ditjelupkan ketepung terigu jang sudah diberi air dan garam sedikit.
7. Kemudian digoreng sampai kuning.
8. Bawang merah, bawang putih dan ikan pihi digoreng sampai kuning.
9. Djika sudah, daging babi, ajam, udang dimasukkan dan diaduk sampai rata.
10. Ikan kakap goreng dimasukkan, diberi ketjap, lada, garam, kemudian bawang timur dan daun bawang.

DJUKU KAMBU
(Makasar)

Bahan² :

ikan bandeng	1 ekor	kelapa	½ bh.
telur itik	2 bh.		

Bumbu² :

ketumbar	1 sdm.	lada	1 sdt.
sereh	1 btg.	asam	setjukupnja
laos	2 iris	gula djawa	setjukupnja
bawang merah	3 bh.	garam	setjukupnja
bawang putih	1 siung		

Tjara membuatnja:

1. Kelapa diparut, digoreng tidak sampai berminjak, lalu ditumbuk.
2. Ikan dibersihkan, kepala dan ekor dibuang, lalu dipotong² (±

3 atau 4 potong).

3. Dagingnja dikeluarkan, direbus sampai masak, dibuang tulang²nja, ditjintjang, ditumbuk halus².
4. Ketumbar, sereh iris, laos, bawang putih iris dan lada digoreng dalam minjak, lalu dihaluskan.
5. Daging halus ditjampur, diberi kuning telur, lalu dimasukkan dalam kulitnja, ditjelup dalam putih telur, lalu digoreng.

EBATAN
(Lombok)

Bahan²:

daun belimbing	1 ggm.	pisang batu jang masih muda	2 bh.
daun turi	1 ggm.	buah paria	1 bh.
mangga muda	1 bh.		
terong lalab	2 bh.		

Bumbu²:

lombok rawit	5 bh.	bawang putih	1 sdm.
lombok merah	1 bh.	ketumbar	1 sdm.
terasi	1 sdt.	djintan	1 sdm.
laos	1 rdj.	asam	2 bdj.
kunjit	½ rdj.	minjak kelapa	3 sdm.
kentjur	¼ rd.	santan kelapa kental	½ gls.
djae	½ rdj.	garam	setjukupnja
kemiri	5 bdj.		

Tjara membuatnja:

1. Daun² direbus sampai matang, diperas agar pahitnja berkurang, baru diradjang.
2. Pisang batu dan buah paria direbus, baru diradjang.
3. Mangga muda (dapat djuga kedondong jang masih muda) ditjintjang supaja irisannja ketjil² tapi memandjang, diremas dengan garam, baru ditjutji. Maksudnja agar ketjutnja agak berkurang.
4. Terong lalab diiris tipis².
5. Bumbu² diulek sampai halus, ditumis dan terachir diberi santan. Dimasak sampai agak kental sambil di-aduk².

6. Semua bahan² dengan bumbu² terpisah, dihidangkan ber-sama² diatas piring.
7. Pada saatnja akan dimakan, baru ditjampur semua.

Keterangan :

Ebatan harus dimakan dengan :

1. Sambal kelapa
2. Lawar.

SAMBAL KELAPA

Bahan² :

kelapa parut	±1/3 btr.
daun kemangi	10 btr.

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	djae	½ rdj.
bawang merah	2 siung	kunjit	½ rdj.
lombok rawit	2 bdj.	kentjur	¼ rdj.
sereh	1 btg.	asam	2 bdj.
laos	1 rdj.	minjak kelapa	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Bumbu² dirandjang halus, diberi minjak kelapa, lalu dimasak diatas bara jang ketjil sampai masak.
2. Kelapa diparut, ditjampur dengan bumbu dan daun kemangi mentah.

EMBES EMBES DAGES

(Banjumas)

Bahan² :

dages	10 pt.	minjak kelapa	1 sdm.
air	1 tjkr.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	1 siung	gula merah	1 sdt.

ketumbar	1 sdt.	salam	2 lbr.
djinten	½ sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Dages di-potong² sepandjang 1 djari.
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali daun salam, laos ditumis dengan minjak goreng sampai setengah masak.
3. Dages dimasukkan, diaduk rata, diberi air 1 tjangkir, salam, laos, gula merah dimasukkan.
4. Dimasak sampai kuahnja habis akan tetapi tidak kering.

Keterangan :

Dages adalah tempe bungkrek.

ENTEK ENTEK DAGES

(Banjumas)

Bahan² :

dages	5 pt.	minjak goreng	2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	gula merah	¼ ons
bawang putih	2 siung	salam	3 lbr.
ketumbar	1 sdt.	djae	2 pt.
laos	2 pt.	garam	1 sdm.
sereh	1 pt.		

Tjara membuatnja:

1. Dages dipotong sebesar djari.
2. Bumbu² dihaluskan, ketjuali salam, laos.
3. Bumbu² ditumis sampai masak, dages, salam, laos dimasukkan.
4. Dalam keadaan setengah masak diberi air 1 tjangkir; diaduk rata dan dibiarkan sampai masak.

GADON
(Patjitan)

Bahan² :

daging	¼ kg.	daun pisang	1 plp.
telur	2 btr.	biting	setjukupnja
kelapa	½ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lada	1 sdt.
bawang putih	3 siung	salam	5 lbr.
ketumbar	2 sdt.	gula merah	1 sdm.
djintan	¼ sdt.	garam	2 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daging ditjutji, ditjintjang halus.
2. Kelapa diparut dibikin santan kental.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali salam.
4. Daging, bumbu², ketjuali salam, telor jang telah dikotjok, ditjampur rata.
5. Kemudian tjampuran dibungkusi daun pisang, dialas daun salam.
6. Sesudah dibungkus, dikukus sampai masak.

GADON DAGING
(Solo)

Bahan² :

daging jang berlemak	½ kg.
telur ajam atau bebek	2 btr.
santan kental	1 gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	ketumbar	2 sdt.
bawang putih	3 siung	djintan	½ sdt.
kemiri	4 bdj.	daun djeruk purut	2 lbr.
lada	4 sdt.	salam	3 lbr.

Tjara membuatnja:

1. Daging ditjutji dan ditjintjang halus.
2. Telur dipetjah dan dikatjau.
3. Daging dan telur ditjampur.
4. Bumbu dihaluskan ketjuali daun salam.
5. Santan kental ditjampur dengan bumbu dan daging tjintjang.
6. Daun salam dimasukkan kedalam adonan ini dan dituangkan dalam mangkok, piring atau pantji.
7. Dikukus sampai masak.

GADON TAHU
(Purwokerto)

Bahan² :

tahu	15 pt.	kelapa	¼ btr.
daging	1½ ons.	telur ajam	2 btr.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	daun salam	10 lbr.
bawang putih	1 siung	gula merah	1 sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	½ sdm.
djeruk purut	1 iris		

Tjara membuatnja:

1. Tahu dihaluskan, daging ditjintjang jang lembut.
2. Kelapa diparut, diambil santannja ¾ gelas.
3. Bumbu² dihaluskan, tahu dan daging ditjampurkan.
4. Telur dikotjok ditjampurkan ke adonan 2, diberi djeruk purut, ditambahkan santan, diaduk sampai rata.
5. Daun salam dipotong² 1 cm.
6. Dibungkusi daun pisang, tiap bungkus 1 sendok makan diberi daun salam, disemat dengan biting terus dikukus sampai matang.

Keterangan : Boleh djuga tidak pakai daging dan telur ajam.

GAGAPE
(Makasar)

Bahan² :

daging	1 kg.	kelapa	1 btr.
minjak goreng	4 sdm.		

Bumbu² :

lada halus	1 sdt.	djintan	½ sdt.
sereh	1 btg.	kunjit	2 rdj.
laos	2 pt.	djae	2 rdj.
kemiri	6 bdj.	garam	1 sdm.
ketumbar	½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, separuhnja dibuat santan kental
2. Jang lain digoreng sangan sampai kuning, dan ditumbuk halus
3. Daging dibersihkan dan dipotong-potong.
4. Bumbu² dihaluskan dan ditumis sampai kuning, kelapa gorengan dimasukkan.
5. Setelah bumbu kelihatan menguning baik, baru diangkat.
6. Daging jang dipotong-potong dimasak dengan santan.
7. Bila santan telah mendidih, dimasukkan bumbu² tumis bersama daging sampai daging lunak dan masak.

GAGAPE AJAM
(Makasar)

Bahan² :

ajam	1 ekor	kelapa	1 btr.

Bumbu² :

laos	5 iris
sereh	3 btg.
bawang merah	10 bh.
bawang putih	2 bh.
lada	1 sdt.
djeruk nipis	1 bh.
kunjit	1 sdt.
garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, dipotong-potong, direbus dengan garam dan kunjit.
2. Bumbu^2 dihaluskan.
3. Kelapa diparut, ½ bagian digoreng dan ½ bagian lagi dibuat santan 3 tjangkir.
4. Apabila daging ajam sudah agak lembek, bumbu^2 dimasukkan, setelah masak dimasukkan santan kelapa, diberi air djeruk nipis, kemudian kelapa goreng dimasukkan, diaduk. Djika sudah mendidih diangkat (masakan mendjadi kental).

GANGSA
(Bandjarmasin)

Bahan^2 :

daging	¼ kg.	minjak kelapa	2 sdm.

Bumbu^2 :

bawang putih	5 siung	kentjur	1 rdj.
lombok merah	5 bdj.	terasi	1 sdt.
ketumbar	1 sdt.	asam	3 mata
kunjit	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging direbus, kemudian di-iris^2.
2. Bumbu dihaluskan ketjuali lombok merah, dipotong mendjadi dua dan dibuat seperti bunga, atau dapat pula diiris bulat^2 besar.
3. Bumbu dimasukkan dalam rebusan daging, djuga lombok merah, kemudian minjak dimasukkan, didjerangkan sampai masak dan berminjak.

GANGSA ASAM
(Pati)

Bahan^2 :

ikan bambangan	½ kg.	kelapa	¼ btr.

Bumbu^2 :

bawang merah	6 bh.	keluwak	2 bdj.

bawang putih	2 siung	asam	2 mata
lombok merah	6 bh.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan bambangan ditjutji dan digarami.
2. Kelapa diparut, dibuat santan 1 tjangkir.
3. Bumbu^2 diiris dan digoreng sampai masak.
4. Ikan dimasukkan dalam wadjan.
5. Keluwak dihaluskan, diberi santan, direbus bersama ikan sampai masak.

GANO

Bahan^2 :

ajam	1 ekor	buntjis	¼ kg.
tulang babi	½ kg.	djamur kuping	1 ons
udang	¼ kg.	daun kol	6 lbr.
telur	5 btr.	tepung	2 sdm.

Bumbu^2 :

bawang putih	4 siung	ketjap	4 sdm.
lada	1 sdt.	gadjih atau	
garam	1 sdm.	minjak babi	2 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Ajam dibersihkan dan tulang babi direbus dengan garam 1 djam.
2. Udang dikupas, diulek halus dengan 2 siung bawang putih, 2 sdm tepung, lada, garam.
3. Telur dibuat beberapa bidji dadar.
4. Udang jang diulek dipotong ketjil-ketjil setebal ½ djari.
5. Sajuran dibersihkan dan di-potong^2 ketjil.
6. Kaldu disaring dan daging ajam di-potong^2 ketjil.
7. Irisan bawang putih ditumis, kaldu dituangkan tulang babi, daging ajam, sajuran, ketjap dan dadar jang diirisi.

GANTALAN
(Batak)

Bahan²:

kulit kerbau atau kulit sapi	1 kg.
rebung di iris²	2 lt.

Bumbu²:

bawang putih	2 siung
djae	1 rdj.
sereh	3 btg.
kentjur	setjukupnja
kunjit	2 rdj.
lombok rawit	setjukupnja
laos	2 iris
lada	½ sdm.
kemiri	20 bdj.
asam	1 bdj.
kelapa	1 bdj.
djeruk sundai (citroen)	3 bdj.

Tjara membuatnja :

1. Kulit di-potong² ketjil, direbus dengan rebung dan air ± 4 liter sampai mendjadi lembek.
2. Bila sudah keras, ditambah lagi dengan air, malam direbus, paginja dimasak lagi dengan air 1 liter.
3. Sesudah lunak ditjampuri bumbu.
4. Didinginkan sampai baunja harum, lalu dipanaskan diatas api.

Keterangan :

Kulit kerbau atau kulit sapi jang sudah tersimpan lama pun dapat dipakai.

GARANG ASAM
(Bali)

Bahan²:

ajam	1 ekor.	minjak goreng	2 sdm.
anak pohon pisang			
batu	1 bt.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	4 siung	kentjur	¼ rdj.
lombok merah	3 bh.	daun salam	3 lbr.
kunjit	½ rdj.	terasi	1 sdt.
djae	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Daging ajam dipotong-potong.
2. Bagian dalam dari anak pohon pisang diambil, diirisi selebar 2 cm.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos dan daun salam; ajam, anak pohon pisang ditjampurkan, diaduk sampai rata, ditambah minjak dan air. Direbus sampai lunak.

GARANG ASAM
(Pati)

Bahan² :

ikan bambangan	½ kg.	kelapa	¼ btr.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	keluwek	2 bdj.
bawang putih	2 siung	asem	2 mata
lombok merah	6 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Ikan bambangan ditjutji dan digarami.
2. Kelapa diparut, dibuat santan 1 tjangkir.
3. Bumbu² diiris dan digoreng masak.
4. Ikan dimasukkan dalam wadjan.
5. Keluwak dihaluskan diberi santan direbus bersama dengan ikan sampai masak.

GARANG ASAM BUNTJIS
(Wonosobo)

Bahan² :

buntjis	½ kg.	minjak goreng	5 sdm.
kelapa tua	¼ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	asam	6 mata
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
kemiri	3 btr.	garam	2 sdm.
salam	2 lbr.		

Tjara membuatnja:

1. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
2. Buntjis dipotong-potong.
3. Bawang merah diirisi tipis, digoreng.
4. Bumbu² lain dihaluskan, ditumis, salam dimasukkan.
5. Buntjis dimasukkan, dituangkan santan, ditambah asam, direbus sampai masak.

GEMBROT SEMBUKAN

Bahan² :

daun sembukan	2 ggm.	tempe bosok	4 pt.
kelapa muda	½ btr.	daun pisang	1 plp.

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	ketumbar	½ sdt.
lombo merah	3 bh.	laos	1 pt.
lombok rawit	7 bh.	garam	2 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daun sembukan ditjutji bersih, terus ditumbuk halus.
2. Kelapa diparut.
3. Bumbu² dihaluskan, lalu ditjampur dengan kelapa.
4. Tempe bosok dihaluskan.
5. Semua ditjampur djadi satu.
6. Dibungkusi daun pisang ketjil² pandjang, lalu dikukus.
7. Djika sudah dikukus, dibakar dengan dibolak-balik sampai kering.

GETJOK
(Sumbawa)

Bahan² :

hati sapi	½ kg.	minjak goreng	¼ btl
daging	½ kg.	kelapa	½ btr.

djerohan	½ kg.

Bumbu² :

bawang merah	1 ons	sereh	4 bt.
bawang putih	5 siung	djeruk nipis	½ btr.
lombok merah	5 bh.	asam	4 mt.
lombok rawit	3 bh.	daun djeruk purut	1 lbr.
kemiri	5 bdj.	belimbing wuluh	5 bh.
lada	5 bdj.	widjen	10 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Hati, daging, djerohan direbus lalu di-iris².
2. Kelapa diparut, sebagian dibuat santan, sebagian disangan dan dihaluskan.
3. Widjen disangan dan dihaluskan.
4. Lada, garam, bawang merah, bawang putih, lombok rawit, kemiri dihaluskan, ditumis, dimasukkan laos dan sereh.
5. Santan dan kelapa sangan dimasukkan, dibiarkan sampai kental lalu diangkat, dibiarkan sampai dingin dan widjen dimasukkan.
6. Bawang merah, lombok merah dan djeruk purut di-iris² lalu digoreng. Belimbing diiris bulat.
7. Daging, hati, djerohan, dan sebagian bumbu jang digoreng dan bumbu² jang ditumis ditjampur.
8. Masakan ini dihiasi dengan bumbu jang digoreng (no. 6).

GUDEG
(Jogjakarta)

Bahan² :

nangka muda	½ kg.	tetelan sapi	¼ kg.
kelapa	1 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	ketumbar	1 sdt.
bawang putih	5 siung	daun salam	2 lbr.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.
kemiri	6 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Nangka muda dikupas, ditjutji, dikerat sampai masak.
2. Setelah masak, air dibuang dan nangka muda ditumbuk sampai halus.
3. Direbus lagi dengan tetelan.
4. Kelapa diparut, dibuat santan kental.
5. Bumbu² dihaluskan.
6. Bumbu² jang sudah halus, dimasukkan bersama santan.
7. Dimasak sampai hampir kering diatas api ketjil.
8. Dihidangkan dengan sambal lombok goreng.

GUDEG DAUN SINGKONG

Bahan²:

daun singkong	3 ikat	kelapa	½ btr.

Bumbu²:

bawang merah	2 bh.	kemiri	3 bdj.
bawang putih	1 siung	ketumbar	½ sdt.
lada	½ sdt.	daun salam	2 lbr.
sereh	1 bt.	gula merah	1 sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daun singkong direbus sampai masak.
2. Kelapa diparut, dibuat santan kental 2 gelas.
3. Daun singkong ditiriskan dan diperas.
4. Semua bumbu ditumbuk, ketjuali salam, laos, dan sereh.
5. Santan dipanaskan hingga mendidih.
6. Bumbu² dan daun singkong dimasukkan.
7. Dimasak terus sampai empuk.

GUDEG KOL HIDJAU

(Wonosobo)

Bahan²:

kol hidjau	20 lbr.	santan kental	5 gls.
tulang² sapi	½ kg.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	5 siung	daun salam	2 lbr.
kemiri	10 btr.	gula merah	1 sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tulang² direbus, setelah masak baru kol dimasukkan.
2. Bumbu dihaluskan (ketjuali laos jang dimemarkan dan daun salam).
3. Dimasukkan dalam rebusan kol, ditambahkan santan, direbus sampai kental.

GUDEG MANGGAR

Bahan² :

manggar muda	1 kg.	kelapa	1 btr.
daging ajam	2 ons		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	3 siung	daun salam	2 lbr.
kemiri	4 bdj.	gula merah	1 sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Manggar muda dipanggang diatas api arang.
2. Setelah masak, dipukuli pelan-pelan, supaja mendjadi lemas, lalu kulitnja dibuang dan dibersihkan.
3. Kelapa diparut, dibuat santan.
4. Bumbu² dihaluskan ketjuali laos dan salam.
5. Daging ajam direbus dengan bumbu jang sudah halus dan diberi santan entjer setjukupnja.
6. Djika daging ajam sudah lunak, manggar dimasukkan, dimasak ½ djam lamanja.
7. Terachir santan kental dimasukkan, sambil diaduk-aduk.

Keterangan : Manggar adalah bunga kelapa.

GUDEG NANGKA MUDA
(Solo)

Bumbu² :

nangka muda	4 kg.	kelapa tua	2 btr.
ajam	1 ekor	telur	6 btr.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	ketumbar	2 sdt.
bawang putih	4 „	djae	1 rdj.
sereh	3 bt.	gula merah	2 sdm.
kemiri	10 bdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam jang telah dibersihkan, dipotong, direbus, diberi air ½ pantji dan garam.
2. Nangka muda dibersihkan, dipotong ketjil², direbus bersama telur dalam satu pantji.
3. Kemiri dan ketumbar disangan, diangkat, dihaluskan, bersama bawang merah dan bawang putih. Laos dimemarkan.
4. Djika nangka muda sudah lunak, rebusan ajam dengan kaldunja dimasukkan bersama rebusan telur, jang sudah dikupas kulitnja.
5. Bumbu² jang telah dihaluskan, dimasukkan djuga dan diaduk.
6. Kelapa parut dibuat santan, dituangkan kedalam nangka muda.
7. Dimasak sampai agak kering.
8. Dihidangkan dengan sambal goreng kretjek.

Keterangan :

Tempe, daun melindjo, daun singkong, daun kol, daging boleh djuga dipakai untuk isi gudeg.

GUDEG PISANG BATU
(Sukabumi)

Bahan² :

pisang batu muda	1 sisir	ikan gabus kering	1 ons
kelapa	½ btr.		

Bumbu² :

kemiri	4 btr.	salam	2 lbr.
ketumbar	½ sdt.	gula merah	½ sdm.
laos	1 pt.	garam	½ sdm.
sereh	1 btg.	terasi	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Pisang dikupas, direndam dalam air dingin.
2. Dipotong-potong, direbus hingga lunak, diangkat, didinginkan.
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali laos, salam, sereh, kemudian ditumis.
4. Kelapa diparut diambil santannja 4 gelas, dimasukkan kedalam bumbu².
5. Pisang dan ikan gabus jang telah dibuang tulangnja dimasukkan.
6. Setelah santannja mendidih, diangkat.

GUDEK PONDOH
(Wonosobo)

Bahan² :

pondoh	1 bt.	kelapa	1 btr.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	lada	1 sdt.
bawang putih	2 siung	laos	1 pt.
kemiri	3 btr.	salam	1 lbr.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Pondoh diiris tipis², direbus sampai empuk.
2. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
3. Bumbu dihaluskan, dimasukkan dalam santan, sesudah mendidih pondoh dimasukkan.
4. Terachir diberi santan kental, direbus sampai masak.

Keterangan : Pondoh adalah batang kelapa bagian atas jang masih muda dan putih.

HEE DJIE KEE

Bahan²:

dada ajam	3 potong	daun prei	1 ikat
ham	1 ons	tepung terigu	
daging babi	2 ons	(sagu)	1 ons
telur	2 btr.	minjak goreng	1/8 btl.
champignon			
(djamur)	¼ kg.		

Bumbu²:

bawang merah	15 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	10 siung	minjak babi	3 sdm.
lada	1 sdt.		

Tjara membuatnja:

1. Dada ajam dipotong lebar tipis.
2. Ham dan daging babi di-potong² ketjil.
3. Daun prei dipotong-potong lebar kira² 3 cm.
4. Djamur dikupas jang bersih.
5. Bawang merah diirisi kasar.
6. Bawang putih ditumbuk halus.
7. Dada ajam djika sudah dipotong-potong lebar, digulung satu persatu, dalamnja diberi sepotong ham, direndam dalam telur, lalu dibulatkan dalam tepung, kemudian digoreng.
8. Djika sudah kering diangkat.
9. Bawang merah dan bawang putih digoreng dengan minjak babi.
10. Djika sudah kuning dimasukkan daging babi, lada, garam, kaldu atau air setjukupnja.

HEE HIE WEE

Bahan²:

udang basah	½ kg.
tepung terigu	2 ons
tepung sagu	2 sdm.
rebung jang sudah direbus	1 mangkuk
daun bawang	2 ikat
saus tomat	1 tjangkir
telur	2 btr.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	gula pasir	1 sdt.
bawang putih	8 siung	minjak babi	4 sdm.
lad halus	1 sdt.	minjak goreng	1/3 btl.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Udang dikupas kulitnja, djangan dibuang ekornja, dibelah dua (djangan sampai putus), diberi lada dan garam.
2. Tepung terigu dan telur ditjampur djadi satu dengan air.
3. Daun bawang dipotong-potong.
4. Bawang merah diiris halus.
5. Bawang putih ditumbuk.
6. Rebung dipotong persegi, pinggirnja dikembang dan dipotong-potong tipis.
7. Minjak dipanaskan, udang jang direndam dahulu didalam adonan tepung dimasukkan dan digoreng sampai kuning.
8. Bawang merah dan bawang putih ditumis dengan minjak babi, diberi sedikit kaldu atau air, saos tomat, lada, garam dan gula pasir.
9. Djika sudah mendidih, dimasukkan rebung, daun bawang dan udang goreng.
10. Untuk dikentalkan, sausnja diberi sedikit tepung sagu, jang sudah dientjerkan lebih dahulu.

IKAN BUMBU BALI

(Djeneponto)

Bahan² :

ikan bandeng	1 ekor	minjak kelapa	3 sendok

Bumbu² :

lombok besar	3 buah	tomat	2 buah.
bawang merah	3 bidji	garam	setjukupnja.
bawang putih	1 buah		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, disisik, dikeluarkan isi perutnja, di-potong².
2. Diberi garam, digoreng.

3. Bumbu^2 diuleg lalu ditumis.
4. Ikan goreng diangkat kepiring, diulas dengan saus tumis.

IKAN BUNGKUS
(Irian Barat)

Bahan^2 :

ikan laut/tawar	1 kg.	daun tales	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan dan dimasukkan kedalam daun tales dan ditutup.
2. Kemudian dibakar diatas api ketjil hingga masak.

IKAN DALAM KERANG
(Kalimantan)

Bahan^2 :

ikan laut	½ kg.	telur	2 btr.
kaldu ikan	1 gls.	tepung terigu	2 sdm.
margarine	1 sdm.	kulit kerang	10 bdj.

Bumbu^2 :

bawang merah	5 btr.	pala halus	1 sdt.
lada halus	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan direbus sampai masak.
2. Bawang merah diiris halus, ditumis dengan margarine, tepung dimasukkan, kaldu sedikit demi sedikit ditambahkan, sambil diaduk terus sampai rata.
3. Ikan rebus dimasukkan, pantji diangkat dari api, kuning telur dikatjau dan dimasukkan.
4. Tjampuran dimasukkan dalam kerang, ditaburi tepung diatasnja, dipan dengan panas atas.

IKAN DITAPA
(Makasar)

Bahan² :

ikan mairo	1 kg.	daun pisang	setjukupnja

Bumbu² :

asam djawa	3 sendok	laos	setjukupnja
tepung kunjit	1 sendok	lada	setjukupnja
sereh	setjukupnja	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, dibuang kepalanja, dibubuhi garam, asam djawa, lada, tepung dan sereh, laos di-iris² halus ditjampurkan seluruhnja.
2. Dibungkus dalam daun pisang 5 sendok, dibakar diatas bara api.

Keterangan : Ikan mairo adalah ikan teri basah.

IKAN GULUNG SAOS UDANG

Bahan² :

ikan pipih	2 ekor	mentega	2 sdm.
kaldu ikan	1 gls.	udang	½ ons.
tepung terigu	2 sdm.		

Bumbu² :

lada	½ sdt.	garam	1 sdm.
air djeruk nipis	2 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, ditjutji, kemudian diberi air djeruk purut supaja hilang bau amisnja.
2. Ikan dipotong tipis memandjang dari bagian kepala sampai keekor terlepas dari durinja.
3. Ikan digulung, bagian luar dari ikan terletak didalam diikat dengan benang, kemudian direbus dalam air garam kira² 5 menit.

Saos udang :

1. Mentega dipanaskan, dimasukkan terigu sedikit demi sedikit dan diberi kaldu, dibuat ragout.
2. Udang jang tidak direbus, dikuliti dipotong djadi 2, kemudian dimasukkan kedalam ragout.

Keterangan :

Dihidangkan dalam piring tjeper disiram saos udang.

IKAN HAHIRU
(Timor)

Bahan :

Ikan laut jang ketjil 1 kg.

Bumbu² :

laos	1 iris	lombok besar	1 bh.
kunjit	3 iris	lombok rawit	10 bh.
tjuka	3 sdm.	garam	1 sdm.
air	1 gelas	sereh	1 pt.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, dibuang kepalanja.
2. Bumbu diiris tipis².
3. Kunjit, laos dan sereh dipukul².
4. Bumbu² dimasukkan dalam pantji bersama ikan dan tjuka.
5. Dididihkan sampai masak.
6. Setelah itu kunjit, laos dan sereh dikeluarkan.

IKAN KUAH
(Irian Barat)

Bahan² :

ikan laut/tawar	1 kg.	tomat	6 bdj.

Bumbu² :

lombok	15 bdj.	garam	1 sdm.
laos	2 pt.	air djeruk	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Air dipanaskan bersama-sama bumbu².

2. Setelah mendidih ikan dimasukkan.
3. Diangkat setelah ikannja masak.

IKAN TJUKA
(Padang)

Bahan²:

ikan tenggiri	4 ekor	minjak goreng	1 gls.

Bumbu²:

bawang merah	8 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	3 siung	tjuka	3 sdm.
lombok hidjau	5 bh.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Ikan dibersihkan, dipotong, dilumuri dengan garam terus digoreng.
2. Bawang merah, bawang putih dimemarkan.
3. Lombok hidjau dibelah dua.
4. Bumbu² ditumis sampai laju, dimasuki air 3 gelas.
5. Ikan, tjuka dan garam dimasukkan.
6. Kalau sudah mendidih diangkat.

IKAN TJUKA OLE
(Padang)

Bahan²:

ikan tenggiri	5 ekor	minjak goreng	1 gls.

Bumbu²:

bawang merah	30 bh.	laos	1 pt.
lombok merah	20 bh.	djae	1 rdj.
lada putih	½ sdt.	daun salam	3 lbr.
pala halus	½ sdt.	tjuka	2 sdm.
tjengkeh	4 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Ikan dibersihkan, di-potong², digoreng sampai kuning.
2. Bawang merah diiris tipis, digoreng. Setelah hampir kuning

ditumiskan bumbu² lainnja.
3. Diberi tjuka dan garam.
4. Ikan dimasukkan dan digoreng pula.

Keterangan :

Ikan tenggiri boleh diganti dengan ikan selar, tongkol, dsb.

JILABULO
(Gorontalo)

Bahan² :

daging ajam bagian dalam (hati, gemuk, dll) di-iris²	1 tjkr.
tepung sagu	3 sdm.
santan	10 sdm.
daun pisang	setjukupnja

Bumbu² :

lada	1 sdt.
bawang merah	2 bh.
bawang putih	2 belah
djae	seiris ketjil
garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Bumbu² ditjutji, diuleg.
2. Daging ajam jang sudah di-iris² ditjampur dengan bumbu.
3. Sagu dimasukkan.
4. Santan dimasukkan.
5. Diaduk sampai rata.
6. Adonan dimasukkan dalam pantji dimasak ± 5 menit diatas api (sampai agak kental).
7. Dibungkus daun pisang seperti nagasari.
8. Dikukus.

KANTJAH AJAM
(Banten)

Bahan² :

ajam	1 ekor	kentang	½ kg.
kelapa	1 btr.	minjak	1 tjkr.

Bumbu² :

bawang putih	10 siung	lombok merah	15 bh.
lada halus	1 sdt.	lengkuas	2 pt.
asam	4 mata	daun djeruk purut	2 lbr.
kemiri	10 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, digoreng sangan dan dihaluskan.
2. Kentang dikupas, disajat bulat tipis².
3. Ajam di-potong².
4. Semua bumbu dihaluskan dan ditumis sebentar.
5. Kemudian dimasukkan bersama kelapa kedalam ajam jang telah lunak dan dimasak hingga kental.
6. Kentang digoreng.
7. Dihidangkan dibasi tjekung ditaburi kentang goreng.

KAREDOK
(Priangan)

Bahan² :

kol	½ kg.	katjang pandjang	2 ikat
ketimun	1 bh.	terong glatik	2 bh.
taoge	1 ons	ontjom	1 iris
katjang tanah	2 ons		

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	gula merah	½ sdm.
lombok merah/		garam	½ sdm.
rawit	5 bh.	terasi	½ sdt.
kentjur	1 rdj.	kemangi	1 tk.
asam	2 mata		

Tjara membuatnja :

1. Katjang tanah disangan, dihaluskan.
2. Sajuran ditjutji, di-iris² jang rapih dan halus.
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali asam ditjairkan, diambil airnja; ontjom dan terasi dipanggang, dihaluskan.
4. Katjang jang sudah dihaluskan, ditjampur dengan bumbu² jang sudah halus, ditambah air asam.
5. Sajuran ditjampur dengan bumbu, dihidangkan dalam piring dalam.

Keterangan:

Sajuran semua mentah.

KARSIGU

Bahan² :

daging kambing	1 kg.	kelapa	2 btr.

Bumbu² :

kemiri	5 btr.	laos	1 pt.
ketumbar	2 sdt.	sereh	1 btg
djinten	½ sdt.	salam	1 lb.
lada	1 sdt.	manis djangan	1 rdj.
tjengkeh	3 bdj.	terasi	1 sdt.
djae	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging dipotongi.
2. Kelapa dibuat santan 5 gelas.
3. Ketumbar, djinten, lada, manis djangan, tjengkeh disangan.
4. Bumbu² ini dihaluskan bersama semua bumbu lainnja, ketjuali tjengkeh, manis djangan, sereh, salam dibiarkan utuh.
5. Bumbu ditumis sampai keluar minjak; daging dimasukkan berikut santan kental.
6. Sereh, manis djangan dan tjengkeh dimasukkan pula.
7. Dimasak sampai dagingnja empuk. Kuahnja agak kental, warnanja ke-kuning²an.

KEK OANG
(Bugis)

Bahan²:

ajam	1 ekor	kol	½ kg.
telur ajam	1 btr.		

Bumbu²:

lada	10 bdj.	laksa	sedikit
bawang merah	5 bdj.	mentega	1 sdm.
bawang putih	1 bdj.	garam	setjukupnja
daun bawang	3 lbr.		

Tjara membuatnja:

1. Daging ajam ditjintjang, lainnja direbus bersama tulang-tulangnja.
2. Bawang merah, lada dihaluskan, bawang putih ditumbuk ½ halus.
3. Daging tjintjang ditjampur dengan telur, dibuat bundaran² sebesar kemiri.
4. Bumbu (2) ditumis dengan mentega ½ kering, air rebusan ajam dimasukkan, dimasak sampai mendidih.
5. Bundaran² (3) dimasukkan, ditambah kol, laksa dan bawang goreng.

KEKOJON
(Lombok)

Bahan²:

pakis jang muda	10 ikt.
djantung pisang	1 bh.

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	santan kental	½ gls.
bawang putih	1 siung		(± ½ butir kelapa)
lombok merah	2 bdj.	terasi	½ sdm.
lombok rawit	10 bdj.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja:

1. Bawang merah digoreng tersendiri sampai masak.

2. Lombok rawit, lombok merah jang telah dibuang bidjinja, bawang putih di-iris² halus.
3. Bumbu² jang telah di-iris² ditumis ber-sama² dengan terasi dan garam, baru dimasukkan santan. Di-aduk² agar santannja djangan petjah sampai mendidih, baru diangkat kemudian dimasukkan bawang goreng.
4. Sajurnja (pakis) dibersihkan, diambil jang muda² direbus sampai matang.
5. Pakis jang sudah matang di-belah² agar ketjil², tapi tetap memandjang.
6. Djantung pisang dikuas (dibersihkan) kemudian direbus sampai matang betul.
7. Djantung jang sudah matang dimasukkan dalam tjawan jang berisi air dingin, maksudnja supaja lekas dingin dan mengurangi sepetnja; lalu diperas sampai airnja habis.
8. Selandjutnja sajuran dimasukkan kedalam bumbu jang telah tersedia dan sudah siap untuk dihidangkan.

KEMBU PARIA
(Sumbawa)

Bahan² :

paria besar	5 bh.	kentang	5 bdj.
daging sapi	2 ons	kelapa	½ bh.
telur ajam	1 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	15 bh.	sereh	1 btg.
lombok besar	2 bh.	kunjit seudjung	1 rdj.
bawang putih	1 siung	asam djawa	sedikit
lada	10 btr.	garam	setjukupnja
pala	sedikit		

Tjara membuatnja :

1. Paria dibuang bidjinja lalu direbus ½ masak.
2. Kelapa sebagian diparut dan dibuat santan kental dan sebagian digongseng lalu ditumbuk sampai halus.
3. Kentang direbus.
4. Daging ditjintjang.
5. Bumbu² dihaluskan, diulek bersama kentang dan daging diisikan kedalam paria.

6. Direbus dengan santan jang telah mendidih bersama kelapa jang digongseng, sampai airnja kental atau tinggal sedikit.

KENDO UDANG
(Purwokerto)

Bahan² :

udang	½ kg.	kelapa muda	1 btr.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	laos	1 iris
bawang putih	3 siung	temu kuntji	1 rdj.
lombok merah	4 bh.	gula merah	½ sdt.
ketumbar	½ sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Udang ditjutji, diambil dagingnja.
2. Kelapa diparut.
3. Semua bumbu dibersihkan, dihaluskan.
4. Udang, kelapa parut dihaluskan, ditjampur dengan bumbu² dan diaduk rata.
5. Dibungkus satu persatu lalu dikukus.

KENTANG SAOS TOMAT

Bahan² :

lidah lembu	1 bidji	daun seledri	½ ikat
daging tjintjang	1½ ons	entjes	1 ons
kentang	1 kg.	ketimun	4 bd.
kuning telur	1 ons	tomat	5 bh.
wortel	1 ons	susu	sedikit
daun bawang	1 ikat		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	mentega	2 sdm.
bawang putih	5 siung	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Lidah lembu dimasak dengan air dan sedikit garam hingga ½

empuk.
2. Kulit jang tebal dibuang serta dibersihkan.
3. Sesudah itu dipotong tipis memandjang.
4. Daging tjintjang ditumis dengan mentega, bawang merah, bawang putih, daun seledri, daun bawang dan garam setengah matang.
5. Kalau sudah siap, diletakkan kedalam sebuah piring tak panas jang telah disapu lebih dahulu dengan sedikit air rebusan lidah itu dan dikukus sebentar dalam sebuah dandang.
6. Sudah itu dibuat adonan jang terdiri dari kentang rebus jang digiling halus serta ditjampur dengan 2 kening telur, 2 sendok makan mentega dan sedikit susu.
7. Semuanja diaduk hingga mendjadi satu.
8. Lalu diambil sebuah tjetakan jang berlobang ditengahnja dan diisi tjetakan tersebut dengan adonan itu, dan ditekan.
9. Kalau sudah siap lalu adonan ini dikeluarkan dari tjetakannja dan dimasukkan kedalam sebuah piring.
10. Dibahagian adonan jang berlobang itu disusun lidah jang telah dikukus tadi itu.
11. Disekeliling adonan disusun beberapa potong irisan ketimun.
12. Ketimun tersebut terlebih dahulu dikupas dan dikukus hampir setengah matang.
13. Sudah itu dipotong-potong serta dibuangkan bidjinja lalu semuanja diisi dengan buah ertjes jang telah direbus lebih dahulu.
14. Dibuat kuah seperti berikut : 1 sdm bawang merah diiris dan digoreng dengan 2 sdm mentega, terus dimasukkan 1 sdm tepung terigu jang telah disedu lebih dahulu dengan air rebusan daging; garam, tomat dan kaldu.
15. Setelah itu disusun jang rapih dan disana-sini diletakkan daun bawang sebagai penghias.

KOTOKAN GEREH TONGKOL
(Pati)

Bahan^2 *:*

gereh tongkol	½ ekor	kelapa	½ btr.
minjak goreng	2 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	terasi	1 sdt.
bawang putih	2 siung	daun salam	2 lbr.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdt.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Lombok di-iris² jang halus.
2. Bawang merah dan bawang putih, laos, terasi, garam, dihaluskan, terus ditjampur dengan irisan lombok dan daun salam, lalu ditumis.
3. Kelapa diparut, dibuat santan.
4. Santan dimasukkan sambil diaduk.
5. Gereh tongkol dimasukkan dan dibiarkan sampai masak.

Keterangan :

Gereh adalah ikan asin.

KULUBAN

(Purwokerto)

Bahan² :

kangkung	2 ikt.	bajam	1 ikt.
katjang pandjang	2 ikt.	taoge	1 ons
daun so	1 ikt.	kelapa setengah tua	½ btr.

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	terasi	1 sdt.
lombok merah	5 btr.	gula merah	1 sdt.
kentjur	½ rdj.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Sajuran dibersihkan, direbus, ditiriskan.
2. Katjang pandjang di-potong², taoge disiram dengan air mendidih sampai laju.
3. Kelapa diparut.
4. Bawang putih, lombok, kentjur, terasi digoreng, kemudian dihaluskan, ditambah garam, gula, dan kelapa parut.
5. Sajuran, bumbu dan kelapa parut ditjampur rata.

KULUBAN KREMA
(Banjumas)

Bahan² :

daun krema	1 ikat	kelapa setengah tua	¼ btr.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	laos	2 pt.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
lombok merah	3 bdj.	terasi	½ sdt.
kentjur	1 rdj.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daun krema dikukus sampai masak.
2. Kelapa diparut.
3. Bumbu dihaluskan ketjuali laos; kelapa ditjampur bumbu diaduk.
4. Direbus dengan air 1½ gelas sampai masak.

Keterangan :

Daun krema dapat dimakan diaduk dengan bumbu atau tidak. Daun krema adalah daun krokot.

KULUBAN LEMBAJUNG
(Banjumas)

Bahan² :

lembajung	1 ikat	kelapa setengah tua	½ btr.
daun melindjo	1 ikat		

Bumbu² :

bawang putih	4 siung	gula merah	1 sdt.
lombok merah	4 bdj.	terasi	½ sdt.
kentjur	1 rdj.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daun lembajung, daun melindjo ditjutji, dikukus.
2. Kelapa diparut.
3. Bumbu dihaluskan.
4. Kelapa diaduk dengan bumbu, kemudian dipepes sampai masak.

Keterangan :

Lembajung adalah daun katjang panjang.

KULUBAN MEGONO

(Wonosobo)

Bahan² :

nangka muda	1 kg.	taoge	1 ons
katjang pandjang	1 ikat	daun kol	5 lbr.
buntjis	1 ons	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	laos muda	1 pt.
bawang putih	2 siung	kemiri	5 bdj.
lombok merah	3 bh.	terasi	½ sdt.
lombok rawit	5 bh.	garam	1 sdm.
sereh	1 btg.		

Tjara membuatnja :

1. Nangka muda dibersihkan, lalu ditjintjang.
2. Buntjis, katjang pandjang, daun kol di-potong².
3. Lombok dibuangi bidjinja, diiris halus.
4. Bumbu beserta laos muda, terasi ditumbuk halus.
5. Irisan lombok merah ditjampurkan.
6. Setelah selesai semua, ditaroh dalam sebuah kukusan berturut-turut: nangka muda, sajur-sajuran dan jang paling atas bumbunja.
7. Dikukus sampai masak.

LABU AIR ISI BAKSO

Bahan² :

djuhi	½ kg.	telur ajam	3 btr.
daging babi	¼ kg.	labu air	1 bh.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	minjak babi	1 sdm.
bawang putih	10 siung	garam	setjukupnja
lada halus	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging babi ditjintjang halus.
2. Djuhi dipotong ketjil², digoreng, lalu ditintjang halus.
3. Bawang merah diiris lalu digoreng.
4. Bawang putih ditumbuk halus.
5. Labu air dikupas kulitnja, ditjutji bersih, dibelah dua dan dibuang bidjinja.
6. Daging babi ditjampur dengan djuhi jang sudah halus, diberi lada, garam, gorengan bawang merah, bawang putih dan telur.
7. Diaduk sampai rata dan diisikan kedalam labu.
8. Sesudah itu dikukus sampai matang.

Keterangan :

Boleh dimakan dengan ketjap dan lombok rawit.

LABU MASAK SANTAN

Bahan²:

labu	¼ bidji	santan	2 gelas

Bumbu² :

lada	3 buah	garam	setjukupnja
bawang merah	1 buah	gula merah	sedikit
bawang putih	1 sendok		

Tjara membuatnja :

1. Labu ditjutji, dipotong-potong segi empat.
2. Bumbu² diuleg.
3. Santan dimasak, bumbu² dimasukkan.
4. Labu dimasukkan.
5. Di-aduk² sampai labunja masak.

LAKSA

(Djakarta)

Bahan²:

ajam	1 ekor	telur rebus	3 btr.
udang	½ kg.	kelapa	1 bh.
bandeng	½ kg.	daun kemangi	setjukupnja
bihun	½ kg.		

Bumbu² :

bawang merah	15 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	5 siung	ketumbar	1 sdt.
kemiri	10 bdj.	terasi	1 sdt.
kunjit	3 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam direbus sampai masak, lalu di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali kemangi dan sereh, dan ditumis.
3. Kaldu ajam dimasukkan, udang, daging ajam dan santan dimasukkan pula, dididihkan sebentar.
4. Bandeng dibersihkan, dikukus dibuangi durinja.
5. Bihun direbus sebentar, diangkat dan ditiriskan.
6. Bihun setelah tiris, ditaruh dipiring dalam; dihias dengan ikan, rebusan telur, bawang goreng, daun kemangi, daging ajam dan udang.
7. Dimakan dengan air djeruk nipis dan sambal.

LAKSA AJAM

Bahan² :

ajam	1 ekor	minjak kelapa	2 sdm.
kelapa tua	½ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kunjit	½ rdj.
bawang putih	2 siung	sereh	1 btg.
kemiri	3 bdj.	daun djeruk purut	1 lbr.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
lada	7 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, direbus dengan dibubuhi garam ½ sendok makan.
2. Kelapa diparut, dibuat santan kental.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali daun djeruk purut, laos dan sereh, ditumis dengan minjak goreng.
4. Santan 2½ gelas dimasukkan.
5. Ajam rebus dipotong ketjil², dimasukkan dalam kuah.

LAKSAN
(Palembang)

Bahan^2 :

ikan belida jang telah dihaluskan	1 mangkuk	udang kering	1 ons
		laksa	setjukupnja
sagu	1 mangkuk	air garam	3 sdm.
kelapa	½ btr.		

Bumbu^2 :

bawang merah	12 bh.	ketumbar	1½ sdm.
bawang putih	5 siung	daun ganda	5 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Ikan jang telah digiling, ditjampur dengan sagu, air garam sampai mendjadi adonan jang dapat dibentuk.
2. Direbus dalam air mendidih sampai timbul (tandanja telah masak).
3. Ditiriskan, didjemur sebentar.
4. Kemudian di-potong^2 setebal ½ cm.

Saos :

1. Separo dari bawang merah diirisi, digoreng.
2. Ketumbar, bawang merah, bawang putih, udang kering ditumbuk halus.
3. Ditumis dalam minjak sampai kering.
4. Kelapa diparut, dibuat santan kental 4 gelas.
5. Santan dimasukkan dalam bumbu jang sedang ditumis, didjerangkan sampai mendidih.
6. Laksa jang di-potong^2 ½ cm, turut dimasukkan terus dimasak sebentar.

Keterangan :

Dihidangkan dalam piring, ditaburi bawang goreng dan daun ganda jang diiris halus.

7. Dihidangkan: ikan²an ditaroh dalam basi londjong. Disiram saus disekeliling ikan, dihiasi manisan-manisan jang disukai dan irisan daun pandan untuk sisik ikan.

EMPEK EMPEK DOS
(Palembang)

Bahan²:

tepung kandji	½ kg.	minjak	½ btl.
udang kering	½ ons		

Bumbu:

garam	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Tepung dituangi air mendidih, ditjampur garam halus.
2. Menuangnja sedikit demi sedikit.
3. Sehingga merupakan adonan jang keras.
4. Sesudah itu di-remat² dengan tangan hingga tidak ber-bidji² dan merupakan gumpalan besar.
5. Diambil sedikit², dibulatkan dengan kedua belah telapak tangan.
6. Udang kering ditumbuk halus sesudah direndam.
7. Kedalam bulatan jang diberi lubang dengan ibu djari dimasukkan udang kering sedikit² kemudian dibulatkan lagi.
8. Setelah selesai lalu digoreng.
9. Menggorengnja harus hati², karena kalau apinja terlalu besar suka meledak.
10. Makannja ditjotjol sambal tjuka.

EMPEK EMPEK LENGGANG
(Palembang)

Bahan²:

ikan gabus/belida		air garam	4 sdm.
jang telah dihaluskan	1 gls.	sagu	1 gls.
telur	4 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	tjuka	2 sdm.
bawang putih	6 bh.	garam	2 sdt.
lombok rawit	10 bh.	gula merah	1 sdm.
tongtjai	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan halus, ditambah sagu ditambah air garam sampai mendjadi adonan jang dapat dibentuk.
2. Telur dikotjok seperti membuat dadar telur, kemudian adonan empek empek diberi bentuk kelereng lalu dimasukkan kedalam telur.
3. Telur jang ditjampur empek empek dimasukkan kedalam takir lalu dipanggang sampai masak.

Saosnja :

1. Lombok, garam, bawang putih, gula merah dihaluskan, tongtjai ditumbuk kasar.
2. Bumbu halus dimasukkan kedalam mangkok, disiram air panas 2 gelas, diberi tjuka.
3. Rasa manis dapat ditambah dengan sedikit ketjap.

EMPEK EMPEK MODEL
(Palembang)

Bahan² :

ikan jang telah dihaluskan (gabus, belida, tenggiri)	1 mgk.	tahu	5 pt.
		minjak kelapa	1 gls.
tepung sagu	1 mgk.		

Bumbu² :

lombok merah	5 bh.	tjuka	1 sdm.
lombok rawit	7 bh.	tongtjai	1 sdm.
bawang merah	8 btr.	garam	1 sdm.
bawang putih	5 siung	gula merah	1 ons

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, dikupas, dibuangi tulang-tulangnja, dihaluskan.

Tjara membuatnja :

1. Bumbu² dihaluskan.
2. Daging di-sajat² tipis dan direbus bersama bumbu².
3. Bila telah lunak diangkat.
4. Tepung dimasukkan dalam kuah sampai kental.
5. Daging digoreng dalam minjak sampai kering.
6. Bila sudah kering, kuah dituangkan kedaging.

LAPIS PANIR DENGAN KUAH SUSU

Bahan² :

daging	½ kg.	tepung panir	1 gls.
telur bebek	2 btr.	mentega	1 ons

Bumbu² :

tjuka	2 sdm.	garam	1 sdm.
lada	½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging dikerik dengan punggung pisau sambil diberi garam dan lada.
2. Telur dikotjok, daging dimasukkan dalam telur, kemudian dimasukkan dalam tepung panir.
3. Daging panir digoreng sampai kuning.

Membuat kuah susu :

Mentega dipanaskan sampai berwarna kuning tua, susu dimasukkan ditambah air sedikit sampai agak kental.

LAPIS PORTEGIS

Bahan² :

daging kambing	1 kg.	tepung biskuit	1 ons
mentega	4 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah halus	2 sdm.	bawang putih	4 siung

terasi	1 sdt.	laos	5 ptg.
ketumbar	1 sdt.	djintan	½ sdt.
lada halus	½ sdt.	pala halus	¼ sdt.
tjengkeh	4 bdj.	air/kaldu	setjukupnja
air djeruk	1 sdm.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Lada, pala dan tjengkeh ditumbuk halus.
2. Daging di-potong², lalu di-remas² dengan rempah².
3. Bawang merah, sisa bumbu dan terasi ditumbuk halus, digoreng dengan mentega; daging dimasukkan dan ditambah air.
4. Dimasak terus hingga keluar minjaknja.

LAPIS SURABAJA

Bahan² :

daging sapi/kambing	½ kg.
mentega/minjak goreng	4 sdm.

Bumbu² :

lombok merah	1 bd.	kaju manis	½ djari
ketumbar	1 sdt.	kentjur	4 rdj.
djintan	½ sdt.	djae	5 rdj.
tjengkeh	4 bd.	kunjit	1 rdj.
lada halus	½ sdt.	terasi	½ sdt.
pala halus	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging di-potong² persegi ketjil.
2. Semua bumbu² dihaluskan.
3. Daging di-pukul² di-remas² dengan bumbunja, ditaruh dalam pantji bertutup, direbus hingga airnja menguap.
4. Daging diambil, digoreng dengan mentega, kemudian dimasukkan kuahnja lagi; dimasak hingga kental.

LAPIS TELUR
(Sukabumi)

Bahan²:

daging sapi	½ kg.	minjak goreng	1 sdm.
telur bebek	5 btr.	mentega/margarine	1 sdm.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	tjuka	1 sdt.
lada halus	¼ sdt.	garam	½ sdm.
pala halus	1/8 sdt.	ketjap	3 sdm.
seledri	1 ikat		

Tjara membuatnja:

1. Daun seledri, bawang merah diiris halus.
2. Telur dipisahkan kuningnja, dikotjok dengan irisan bawang merah dan seledri.
3. Daging ditjintjang, dimasukkan dalam adonan telur bersama pala, lada dan margarine sambil diaduk.
4. Ditumis dengan minjak goreng sampai kuning.
5. Dituangkan air kaldu 1 gelas; kalau airnja tinggal sedikit diberi ketjap dan tjuka.
6. Sesudah berlemak diangkat.

Keterangan: Daging sapi boleh diganti dengan daging ajam.

LAUK GADANG
(Padang)

Bahan:

daging lulur dalam	1 kg.

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	djae	2 rdj.
bawang putih	4 siung	laos	seiris
lombok merah		sereh	1 btg.
giling	1 gls.	daun kunjit	1 lbr.
kemiri	1 bdj.	asam kandis	2 bdj.
kunjit	1 rdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Bumbu digiling halus, ketjuali daun kunjit, sereh dan asam kandis.
2. Daging ditjutji, dipotong-potong, dilumuri dengan bumbu dan dibiarkan ± 2 djam.
3. Dimasak dengan api sedang dalam pantji, dengan 2 gelas air hingga empuk dan kering.
4. Waktu dihidangkan dipotong-potong seperti bistik.

Keterangan :

1. Makanan ini dihidangkan pada pesta adat dan tahan seminggu asal sewaktu-waktu dipanaskan.
2. Makanan ini dinamakan djuga *"gulai padeh daging"* atau *"asam padeh daging"*.
3. Selain dari daging, dapat djuga dipakai dari ajam atau ikan laut. Untuk ini bumbu^2 ditambah dengan 2 bdj kemiri dan 2 sdm minjak goreng.

LAWA MANU
(Bugis)

Bahan^2 :

ajam	1 ekor	kelapa	½ bt.

Bumbu^2 :

bawang putih	2 siung	djeruk nipis	1 btr.
lada	½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan. Diambil paha dan dadanja, dipanggang diatas api djangan sampai mendjadi merah.
2. Setelah masak, daging tersebut disajat-sajat seperti membuat abon.
3. Kelapa diparut, sebagian dibuat santan, sebagian lagi ditumbuk.
4. Bawang putih dan lada dihaluskan, ditjampur dengan daging ajam.
5. Kelapa tumbuk ditjampurkan djuga, diaduk sampai rata.
6. Sesudah itu santan kental dan air djeruk nipis dimasukkan.

Keterangan :

Masakan ini tidak berkuah (njemek²). Ajam dapat diganti dengan djantung pisang jang direbus dan dihaluskan.

LAWA UDANG
(Bugis)

Bahan²:

udang	1 kg.

Bumbu² :

pisang batu muda	2 sisir
kelapa parut digoreng, ditumbuk	1 gelas
djeruk nipis	5 bidji
garam	setjukupnja
lombok hidjau	setjukupnja
asam djawa	2 sendok

Tjara membuatnja :

1. Udang dibersihkan, dibuangi kulit dan kepalanja.
2. Pisang batu di-iris² halus, lalu diremas-remas bersama asam djawa dan garam sampai lembek betul; air selalu dibuangi.
3. 1 dan 2 ditjampur, diremas bersama, ditambah kelapa tumbuk dan djeruk.
4. Diatasnja dibubuhi lombok bulat-bulat.

LAWAR IKAN
(Timor)

Bahan :

ikan teri	1 kg.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	lombok merah	2 bh.
terasi	1/3 lempeng	lombok rawit	30 bh.
daun kemangi	1 ggm.	tomat	3 bh.
tjuka	3 sdm.	djeruk nipis	1 bh.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibuangi kepalanja, ditjutji.

2. Bumbu² diirisi ketjuali lombok rawit.
3. Diberi tjuka atau air djeruk nipis.
4. Ikan dimasukkan, ditambah daun kemangi dan tomat jang di-potong² dan terendam tjuka atau djeruk nipis.

Keterangan :

Masakan ini dapat djuga dibuat dari hati sapi ditjampur dengan daun bawang merah, ketumbar dan tomat.

LAWAR MERAH

(Bali)

Bahan² :

sapi/babi + kulitnja		kelapa	¼ btr.
daging ajam/babi	¼ kg.	darah ajam	1 mgk.

Bumbu² :

bawang merah	1 ons	terasi	1 sdt.
bawang putih	5 siung	kentjur	½ rdj.
lombok rawit	6 bdj.	djeruk sambal	1 bh.
lada hitam	½ sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut.
2. Kulit babi dihilangkan bulunja lalu direbus.
3. Daging ditjintjang halus.
4. Bawang merah digoreng.
5. Garam, terasi, lada halus ditjampur mendjadi satu, ditambah lombok rawit jang di-potong² lalu ditumis. Bawang putih, kentjur, lombok + sedikit terasi, diulek halus lalu ditumis.
6. Kulit jang telah direbus di-iris² tipis.
7. Kelapa ditjampur darah, diaduk sampai rata hingga warnanja merah, baru ditjampur dengan daging tjintjang, bawang goreng dan bumbu² jang telah digoreng (diremas didjadikan satu)
8. Air djeruk sambal diteteskan sedikit demi sedikit kedalam adonan kelapa dan daging tadi.

LAWAR PUTIH
(Bali)

Bahan²:

daging babi jang berlemak	¼ kg.	kelapa setengah tua	½ btr.
		minjak kelapa	1/3 btl.

Bumbu²:

bawang merah	10 bdj.	kentjur	½ rdj.
bawang putih	5 siung	terasi	½ sdt.
lombok rawit	4 bdj.	djeruk sambal	1 btr.
lada hitam	5 btr.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Daging babi dibersihkan, dipotong besar², lalu digoreng sampai setengah kering.
2. Semua bumbu dibersihkan.
3. Sebagian dari bawang merah, bawang putih, kentjur, terasi, garam, lombok, lada, dihaluskan; lalu digoreng sampai masak. Sebagian lagi dari bawang merah dan bawang putih di-iris² lalu digoreng sampai kuning.
4. Kelapa dibakar lalu diparut.
5. Daging babi jang sudah digoreng tadi ditjintjang.
6. Semua bahan dan bumbu ditjampur djadi satu; terachir diberi djeruk sambal.

LAWAR SAJURAN
(Bali)

Bahan²:

keluwih muda	1 bh.	kulit daging	½ gls.
nangka muda	1 pt.	darah ajam	1 ons
daging	1 ons	minjak goreng	¼ btl.

Bumbu²:

bawang merah	1 ons	kentjur	½ rdj.
bawang putih	10 siung	kunjit	½ rdj.
lombok rawit	10 bh.	terasi	1 sdt.
laos	¼ pt.	garam	½ sdm.
djae	½ rdj.	djeruk sambal	1 bh.

Tjara membuatnja :

1. Keluwih dan nangka dikupas, dibelah-belah lalu direbus sampai masak, kemudian ditjintjang djangan terlalu halus.
2. Kulit daging direbus, kemudian di-iris² seperti sajuran, tetapi lebih pandjang.
3. Bawang merah dan bawang putih sebagian diiris-iris lalu digoreng, lombok rawit sebagian diiris lalu digoreng sebentar.
4. Terasi dan garam ditjampur dan digoreng sebentar.
5. Semua bumbu diiris halus, ketjuali djeruk sambal, lalu ditumis.
6. ¾ dari daging dipanggang lalu di-iris² seperti sajuran.
7. ¼ dari daging ditjintjang halus, ditjampur dengan bumbu, terasi goreng dan darah ajam, ditambah air djeruk.
8. Sajuran, kulit daging, dimasukkan dan ditjampur rata. Terachir ditjampurkan bawang merah dan lombok goreng.
9. Dihidangkan dalam piring londjong.

LEMPOK IKAN LAUT
(Rembang)

Bahan² :

ikan tenggiri	½ kg.	air	4 gls.
nanas ½ masak	1 bh.		

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	2 siung	terasi	1 sdt.
lombok merah	6 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Nanas dan ikan dibersihkan di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan, dimasukkan dalam air, dididihkan.
3. Nanas dan ikan dimasukkan kedalam kuah mendidih, dibiarkan sampai masak.

LIDAH SAPI

Bahan²:

lidah sapi	2 bh.	daun seledri	1 btg.
wortel	1 btg.		

Bumbu²:

bawang bombay	1 bdj.	garam	1 sdt.
lada putih	10 btr.		

Tjara membuatnja:

1. Lidah direndam dulu dalam air, bagian ujung dan pangkal digosok dengan garam.
2. Lidah direbus dengan air dan bumbu² kaldu hingga terendam lamanja 2½ djam sampai kulitnja mudah terlepas.
3. Lidah diangkat panas², kulitnja dibuang, dimasukkan lagi kedalam air kaldu jang panas.
4. Dihidangkan diiris setebal ½ cm, disusun dalam bentuk lidah asli, disiran dengan saos tomat.

LINGGARDJATI

Bahan²:

ajam	1 ekor	tepung terigu	1 sdm.
telur ajam	5 btr.	margarine/mentega	2 sdm.
minjak kelapa	½ gls.	kertas minjak	setjukupnja
bubuk biskuit	3 sdm.		

Bumbu²:

bawang merah	10 buah	tjuka	1 sdt.
bawang putih	5 siung	gula merah	1 sdm.
lada	½ sdt.	garam	1 sdm.
pala	½ sdt.	ketjap	4 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Ajam dipotong-potong, direbus sampai lunak.
2. Kuning telur dipisahkan dari putihnja lalu dikotjok.
3. Lada, pala, garam dihaluskan, ditjampur dengan telur dan tepung biskuit sampai rata.

4. Daging ajam ditjampur dengan bumbu², dibungkusi kertas minjak jang terlebih dahulu disemir dengan margarine.
5. Bungkusan digoreng dalam minjak kelapa.
6. Bawang merah, bawang putih di-iris², dibuat saos dengan ketjap dan tjuka.
7. Bungkusan dibuka, ditaruh dipiring lalu diberi saos.

LOMBOK ISI UDANG

Bahan²:

lombok merah besar	10 bh.	telur ajam	1 btr.
udang basah	1 ons		

Bumbu²:

bawang putih	5 siung	garam	1 sdt.
kemiri	5 bdj.		

Tjara membuatnja:

1. Lombok dibelah, dikeluarkan isinja, udang dikupas dihaluskan.
2. Telur dikotjok, ditjampur dengan udang.
3. Bumbu dihaluskan dan ditjampurkan, diaduk hingga rata.
4. Lombok diisi dengan tjampuran ini, lalu dikukus.

LOMPONG SAGU

Bahan²:

lombok merah	½ kg.	daging lulur	¼ kg.
tahu	5 ptg.	santan kental	2½ gls.
tempe	5 bks.	minjak goreng	¼ gls.

Bumbu²:

bawang merah	1 bh.	terasi	1 sdt.
bawang putih	5 siung	garam	1 sdm.
lombok merah	5 bdj.	garam	1 sdm.
lombok rawit	5 bdj.		

Tjara membuatnja:

1. Lombok dihilangkan bidji²nja, ditjutji, lalu di-iris².

2. Tempe diirisi dan tahu digoreng ½ masak.
3. Daging ditjintjang atau digiling.
4. Bumbu dihaluskan lalu ditumis, kemudian ditjampurkan.
5. Setelah dagingnja empuk, tahu dan tempe dimasukkan dan diberi santan sebagian.
6. Ditambahkan sisa santan dan dimasak hingga ke-merah²an dan kental.

LOTO
(Priangan)

Bahan² :

daun talas muda	10 lb.	biting	setjukupnja.
daun pisang	setjukupnja.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kentjur	setjukupnja
bawang putih	3 siung	gula merah	1 sdt.
lombok rawit	5 bh.	garam	2 sdt.
daun salam	2 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Daun talas dibersihkan lalu direbus atau dikukus setelah masak ditiriskan dan dihaluskan.
2. Bumbu dihaluskan selain daun salam.
3. Ditjampur dengan daun talas jang telah halus.
4. Dibungkus daun pisang.
5. Dikukus atau disembam.

LOSTRO
(Purwokerto)

Bahan² :

daun lumbu	5 lbr.	daun pisang	setjukupnja
kelapa muda	1 btr.	biting	setjukupnja

Bumbu² :

bawang putih	5 siung	salam	1 lbr.

lombok rawit	15 bh.	gula merah	1 sdt.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.
kentjur	½ rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daun lumbu dilajukan lalu ditjutji.
2. Daun lumbu dikukus, kelapa muda diparut.
3. Bumbu² dihaluskan, laos diparut.
4. Daun lumbu jang sudah lunak dihaluskan, kemudian kelapa muda dan bumbu ditjampur sampai rata.
5. Adonan dibungkusi daun pisang.

LUMUT LUMUT
(Bali)

Bahan :

daun talas	1 bakul ketjil

Bumbu² :

bawang putih	1 siung	sereh	5 btg.
lombok merah	20 bdj.	kentjur	1 rdj.
kemiri	5 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daun talas ditjutji, dikukus hingga masak.
2. Sereh diiris tipis².
3. Kemiri dimemarkan kemudian ber-sama² dengan kentjur, bawang putih dan lombok, disembam hingga masak.
4. Bumbu² dihaluskan, ditjampur dengan sereh, serehnja diulek sedikit dan diberi garam.
5. Daun talas jang masih panas, diaduk rata dengan bumbu² diatas sampai hantjur.

Keterangan :

Daun talas hendaknja dipilih jang muda. Jang paling enak adalah talas jang kulit batangnja hidjau ke-biru²an.

LULA DJAKARTA

Bahan²:

daging kambing	1 kg.	kelapa	1¼ bh.

Bumbu²:

bawang merah halus	2 sdt.	gula	1 sdt.
ketumbar	1 sdt.	terasi	1 sdt.
djintan	½ sdt.	garam	1 sdt.
lada	1 sdt.	mentega	2 sdm.
daun salam	2 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Daging di-potong² persegi ketjil.
2. Satu butir kelapa dibuat santan.
3. ¼ butir lagi diparut.
4. Bumbu² dihaluskan, ditjampur dengan kelapa parut dan daging, kemudian digoreng dengan mentega.
5. Santan dan daun salam dimasukkan, dimasak hingga kental.

LULA MAKASAR

Bahan²:

daging kambing	½ kg.	kelapa	1½ btr.

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	daun salam	2 lembar
lada putih	1 sdt.	gula pasir	1 sdt.
terasi	1 sdt.	garam	1 sdt.
ketumbar	1 sdt.	mentega	2 sdm.
djinten	½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging dipotong-potong persegi ketjil.
2. Kelapa diparut, jang 1 butir dibuat santan, jang ½ butir ditinggalkan sebagai parutan.
3. Bumbu² ditumbuk halus, ditjampur kelapa parut dan daging.
4. Kemudian digoreng dengan mentega.
5. Santan dan daun salam dimasukkan, dimasak hingga kental.

MAGADIP
(Madura)

Bahan² :

daging ajam atau kambing ½ kg. minjak sapi ¼ gls.

Bumbu² :

bawang merah	1 ons	tjengkeh	5 bdj.
ketumbar	1 sdm.	kaju manis	1 rdj.
lada	2 sdt.	djae	1 rdj.
djinten	1 sdt.	kunjit	1 rdj.
pala	¼ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging kambing/ajam dipotong-potong, dimasukkan dalam pantji.
2. Ketumbar, djinten, lada, tjengkeh disangan, ditjampur dengan daging ajam/kambing, diberi air.
3. Bawang merah, laos, kaju manis, kunjit, ditumbuk halus, ditaburkan diatas daging.
4. Dimasak sampai lunak.
5. Ditjampur dengan minjak sapi.

MAHBUB
(Banten)

Bahan² :

lembaran gemuk kambing	½ kg.	hati kambing	½ kg.
daging kambing	½ kg.	kelapa	1 btr.

Bumbu² :

bawang merah	20 bh.	minjak	4 sdm.
bawang putih	5 siung	gula merah	1 sdm.
sereh	2 btg.	ketumbar	1 sdt.
asam	6 mata	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Hati, daging, gemuk ditjintjang.
2. Bawang merah diiris, digoreng.

3. Kelapa diparut, dibuat santan kental.
4. Ketumbar digoreng.
5. Sereh diiris, digoreng.
6. Bumbu² diulek sampai halus, ditjampur dengan tjintjangan hati, daging dan gemuk, diberi santan jang kental.
7. Diaduk sampai bumbu dan santan meresap betul, lalu adonan diambili sesendok demi sesendok dan dibungkusi lembaran gadjih jang sudah dipotongi sebelumnja.
8. Tiap tiga bungkus, ditusuk dengan sudjen dan dibungkus lagi dengan daun pisang, udjungnja disemat dengan biting.
9. Dibakar sampai matang.
10. Disadjikan panas², bungkusan daun dibuang.

MALBI
(Palembang)

Bahan² :

daging sapi atau kerbau	½ kg.	kelapa	½ btr.
minjak goreng	2 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	laos	1 rdj.
bawang putih	3 siung	air asam/tjuka	2 sdm.
lada	1 sdt.	garam	1 sdt.
djae	1 rdj.	ketjap	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging ditjutji, di-potong² agak besar.
2. Kelapa diparut, disangan sampai kuning, dihaluskan sampai halus dan berminjak.
3. Bumbu² ditumbuk halus, ketjuali djae dan laos jang dimemarkan.
4. Bumbu² ditumis dengan 2 sendok makan minjak kelapa, kemudian dimasukkan daging dan kelapa jang dihaluskan.
5. Ditambahkan air 2 gelas untuk merebus daging mendjadi lunak.
6. Dimasak sampai dagingnja lunak dan kuahnja kental.
7. Diselesaikan dengan air asam dan ketjap.

MALBI HATI
(Lampung)

Bahan²:

hati	½ kg.	santan kental	½ gls.
minjak goreng	2 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	djae	½ rdj.
bawang putih	2 siung	garam	½ sdm.
lada	10 bdj.	ketjap	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Hati ditjutji dan dipotong-potong.
2. Sebagian dari bawang merah diiris halus dan digoreng; jang lain digiling halus bersama bumbu² lainnja.
3. Bumbu jang digiling, ditumis, begitupun hati; dimasukkan 1 gelas air.
4. Bila sudah setengah masak, dimasukkan santan. Dimasak hingga empuk dan saosnja kental.
5. Dihidangkan dengan ditaburi bawang merah goreng.

MANGARSIK
(Tapanuli)

Bahan²:

ikan mas (lele, gabus)	1 ekor

Bumbu² :

lokio dengan daunnja	10 bh.	djae	4 rdj.
lombok merah	2 ikt.	asam	5 mata
sereh	1 btg.	garam	1 sdm.
kunjit	4 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan dan di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali sereh.
3. Air dimasak dalam pantji; djika telah mendidih, ikan dan bumbu² dimasukkan.
4. Dimasak sampai airnja habis.

MANUK DANG
(Lombok)

Bahan :

ajam	1 ekor

Bumbu² :

lombok rawit	5 bdj.	kunjit	1 rdj.
terasi	1 sdt.	kentjur	½ rdj.
laos	1½ rsd.	asam	5 bdj.
djae	1 rdj.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Ajam ditjutji sampai bersih.
2. Isi perutnja dikeluarkan semua.
3. Bumbu² diradjang halus, di-remas² supaja terjampur.
4. Bumbu² diatas dimasukkan kedalam perut ajam.
5. Selandjutnja ajam ditempatkan pada sebuah piring atau tjawan dan dikukus sampai matang.

MASAK ANTEP
(Madura)

Bahan² :

daging	2 ons	kelapa	1/3 btr.

Bumbu² :

bawang merah	6 btr.	ketumbar	½ sdt.
bawang putih	4 siung	kunjit	1 rdj.
laos	1 ptg.	djae	1 rdj.
kemiri	4 bdj.	garam	1 sdm.
terasi	½ sdt.	minjak kelapa	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging direbus sampai lunak, kemudian di-potong² sesukanja.
2. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
3. Bawang merah dan bawang putih diiris halus, lalu digoreng.
4. Bumbu² dihaluskan lalu ditumis.
5. Daging, santan, dll dimasukkan dan dimasak terus sampai agak kering.

MASAK HABANG
(Bandjarmasin)

Bahan² :

daging	½ kg.	minjak goreng	2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	asam	6 mata
bawang putih	2 siung	gula merah	½ sdm.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdm.
kemiri	3 bdj.	terasi	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daging dibersihkan, di-potong² pandjang dan lebar ± 4 cm, tebal ± 5 cm.
2. Bumbu² dihaluskan, ditumis, dimasukkan daging.
3. Ditambah air sedikit demi sedikit, sebanjak 2 gelas.
4. Didjerangkan sampai empuk dagingnja dan kental kuahnja.

MASAK KAMBING

Bahan :

daging kambing	½ kg.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	3 siung	djae	½ rdj.
ketumbar	2 sdt.	garam	1 sdm.
djinten	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Bumbu ditumbuk sampai halus.
2. Bawang merah diirisi.
3. Sesudah itu bumbu jang sudah ditumbuk, ditumis sampai wangi.
4. Daging dipotong-potong, dimasukkan kedalam tumisan dan diaduk mendjadi satu.
5. Kira-kira 5 menit diatas api, diberi air setjukupnja, dan direbus sampai matang.

6. Djika sudah hampir matang, irisan bawang ditjemplungkan.

MASAK KUNING
(Bandjarmasin)

Bahan² :

daging	1 kg.	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	5 btr.	kentjur	½ rdj.
bawang putih	2 siung	sereh	1 btg.
kemiri	5 bdj.	gula pasir	½ sdm.
ketumbar	1 pt.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daging dibersihkan, di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos dan sereh.
3. Bumbu² ditumis, daging dimasukkan.
4. Kelapa diparut diambil santannja 5 gelas, dimasukkan dalam no. 3.
5. Dimasak sampai dagingnja empuk.
6. Djika sudah kental diangkat.

MASAKAN DAGING

Bahan² :

daging kambing	1 kg.
kentang	5 bidji
kelapa	1 bh.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.
bawang putih	5 siung
lombok merah	7 bh. (dibuangi bidjinja)
bumbu arab	1 sdm.
asam	10 mata
garam	1 sdm.
minjak samin/margarine	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Lombok digiling sampai halus benar, bersama bawang merah dan bawang putih.
2. Kalau sudah halus ditjampur bumbu arab dan digiling djadi satu.
3. Ditumis dengan minjak samin atau margarine ; bumbu jang sudah halus dimasukkan bersatu dagingnja; diaduk sampai rata.
4. Diberi air asam dan garam dan ditambah 2 gelas air.
5. Kelapa diparut dibuat santan.
6. Djika daging mulai empuk, kentang dan santan dimasukkan sampai matang.

Keterangan :

Boleh djuga dimakan dengan roti.

MASIN

Bahan^2 :

ikan laut atau ikan lain	½ kg.	daun pisang	1 plp.
djagung	¼ kg.	biting	10 bdj.

Bumbu^2 :

bawang merah	4 bh.	lombok rawit	3 bh.
bawang putih	2 siung	laos	1 ptg.

Tjara membuatnja :

1. Djagung digoreng sangan, ditumbuk, diajak.
2. Dibubuhi laos, garam, bawang jang telah dihaluskan, diberi air sedikit.
3. Dimasukkan stoples, dibiarkan sampai 2–3 malam.
4. Kalau sudah berasa asam, ditjampur bumbu^2 jang telah dihaluskan.
5. Dimasukkan ikan jang telah di-iris^2.
6. Kemudian dibungkusi daun pisang, dikukus sampai masak.

MEGONO
(Wonosobo)

Bahan² :

katjang pandjang	1 ikat	petai	1 papan
kol	10 lbr.	teri	¼ ons
buntjis	2 ons	kelapa setengah tua	½ btr.

Bumbu² :

bawang putih	4 siung	kentjur	½ rdj.
lombok merah	5 bh.	gula merah	1 sdt.
lombok hidjau	5 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut.
2. Katjang pandjang, kol, buntjis, di-potong² ketjil². Petai dikupas, diirisi ; teri ditjutji.
3. Bumbu² dihaluskan, ditumis, kelapa parut dimasukkan.
4. Berturut-turut katjang pandjang, buntjis, kol dan petai dimasukkan.
5. Dituangi air ½ gelas, direbus sampai airnja habis.

MEMANGUT
(Banten)

Bahan :

daging tetelan	1 kg.

Bumbu² :

bawang merah	20 bh.	bawang putih	10 siung
lombok merah	10 bdj.	terasi	1 sdt.
sereh	1 btg.	salam	2 lbr.
lengkuas	2 pt.	asam	4 mata
gula	1 sdm.	garam	1 sdm.
minjak	2 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Bumbu di-iris², diuleg.
2. Bumbu² dimasak dengan daging ; minjak dimasukkan.

3. Kalau sudah laju, baru ditambah air; direbus sampai empuk.
4. Djika sudah empuk daging di-potong².

MESRE DAGING
(Bali)

Bahan² :

daging lulur	½ kg.	minjak kelapa	1 gls.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	4 siung	terasi	1 sdt.
djeruk purut	1 bh.	gula merah	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daging dibakar atau direbus hingga lunak.
2. Ditumbuk, kemudian ditjabik-tjabik.
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali djeruk purut, ditumis hingga harum, kemudian daging dimasukkan, ditumis sebentar ; setelah masak diangkat, air djeruk ditambahkan.

Keterangan :

Masakan ini rupanja seperti abon, tetapi berminjak dan tidak kering. Untuk memperbanjak isi dapat ditambahkan wortel jang diirisi sebesar batang korek api.

MULUGA

Bahan²:

daging kambing	1 kg.	bajam	1 ikat

Bumbu² :

bawang putih	7 siung	garam	1 sdm.
lada	1 sdt.	minjak samin	
djeruk sitroen	1 bh.	atau margarine	4 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging dibersihkan, ditumis dengan minjak samin atau margarine hingga kuning betul.
2. Bawang putih jang sudah ditumbuk halus, ditumis bersama daging.
3. Ditambahkan air kira-kira 3 gelas.
4. Direbus sampai dagingnja empuk; dimasukkan lada dan garam.
5. Bajam ditjutji bersih dan didjemur.
6. Sesudah didjemur, diirisi halus dan ditjintjang.
7. Ditumis dengan minjak samin 2 sdm, digoreng sampai kuning.
8. Dimasukkan rebusan daging ; direbus kira-kira 2½ djam lagi.
9. Dagingnja harus empuk benar.
10. Sebelum dimakan, diperaskan sitroen lebih dahulu.

MUSAGA

Bahan² :

daging kambing	3 bh.	katjang hidjau	3 sdm.
terung pandjang	½ kg.	minjak	1 tjangkir
tomat	10 bh.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	margarine	1 sdm.
gula pasir	1 sdt.	bumbu kare	3 sdm.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Daging dipotong ketjil² lalu ditjintjang sampai halus.
2. Ditumis dengan margarine sampai kuning.
3. Ditjampurkan bumbu dan garam.
4. Kemudian dituangkan air dua gelas dan direbus sampai air itu kira² tinggal setengahnja.
5. Katjang hidjau digoreng sangan sampai kuning.
6. Ditumbuk sampai halus.
7. Dimasukkan dalam rebusan dan direbus sampai masak.
8. Terongnja dipotong-potong serong dan digoreng dengan minjak setengah masak.

9. Ditjampurkan dalam rebusan.
10. Kira² 10 menit dibiarkan diatas api.

NAMALUM MALUM
(Batak)

Bahan :

daging babi	1 kg.

Bumbu² :

batang hondje	2 batang dibakar lalu dipukul² dan diperas airnja
beras	1 muk (350 cc) digoreng tanpa minjak ditumbuk dan diajak
garam	3 sdm.
lombok rawit	5 bdj.
lada	1 sdm.
kemiri	15 bidji, dibakar
djae	1 rdj.
bawang putih	5 bidji
air	3 tjkr.

Tjara membuatnja :

1. Bumbu² ditumbuk halus, ditjampur rata.
2. Ditjampurkan pada daging jang telah direbus.

Keterangan :

Masakan ini biasanja dibuat untuk menghormat orang tua.

NANI ARSIK ARSIK
(Batak)

Bahan :

ikan ketjil²	1 kg.

Bumbu² :

daun bawang merah	1/5 kg.

asam sundai (djeruk sitroen)	5 bdj.
garam	10 senduk
djae	½ rdj.
kemiri dibakar	50 bdj.
kelapa	1 bidji.
daun ubi kaju	½ kg.
air	3 lt.

Tjara membuatnja :

1. Bumbu² ditumbuk dan dimasak bersama ikannja, sampai airnja tinggal satu gelas.
2. Didiamkan semalam.
3. Esok harinja dimasak lagi dengan ditambah air hingga 1 liter dan garam.
4. Direbus hingga air tinggal 1 gelas lagi.

Keterangan :

Memasak dua kali ini maksudnja untuk melunakkan tulang-tulang ikan dan mempertinggi rasa; hasilnja sematjam pindang. Dimakan bersama daun ubi kaju dan daun bawang merah.

NANI GOTAAN

(Batak)

Bahan² :

ajam	1 ekor	minjak	3 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	laos	seiris
bawang putih	1 siung.	sereh	1 btg.
lombok merah	2 bh.	djeruk nipis	2 bh.
lombok rawit	5 bh.	garam	2 sdm.
ketumbar	½ sdt.	kelapa sangan	
kunjit	1 rdj.	digiling halus	2 sdm.
djae	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ajam dipotong dan darahnja ditampung dalam piring jang diberi garam dan air djeruk nipis supaja djangan membeku.

2. Ajam dibersihkan dan dipotong-potong.
3. Bumbu dihaluskan, ketjuali sereh.
4. Bumbu ditumis, ajam dimasukkan, dimasak dengan api ketjil.
5. Darah dimasukkan, begitu pula kelapa sangan dan sisa air djeruk.
6. Dimasak hingga empuk.

NANI URA
(Batak)

Bahan :

ikan mas	½ kg.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kentjur	3 rdj.
lombok merah	2 bh.	kunjit	2 rdj.
lombok rawit	5 bh.	laos	3 rdj.
kemiri	10 bd.	sereh	1 btg.
ketumbar	1½ sdt.	djeruk nipis	10 bh.
garam	1½ sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, dibelah bagian punggung, ditjutji dengan air panas 3x, dimasukkan dalam pantji dan diberi air djeruk nipis.
2. Bawang merah dan sereh dibakar; kemiri dan ketumbar disangan. Semua bumbu dihaluskan.
3. Bumbu ditjampur dengan ikan.
4. Didiamkan 6–8 djam.

Keterangan :

Ikan jang masih mentah mendjadi empuk oleh asam dan garam.

NASINORBUK
(Batak)

Bahan : ikan tawes, dll, ikan air tawar 1 kg.

Bumbu² :

djgung pipilan 2 kg.

bumbu² seperti *nani arsik²*.

Tjara membuatnja:

1. Djagung digoreng tanpa minjak sampai masak.
2. Ditumbuk dan diajak dengan mendapatkan bubuk jang halus.
3. Ikan dimasak seperti nani arsik-arsik.
4. Ditjampur dengan bubuk goreng djagung.

Keterangan:

Karena bubuk djagung, masakan ini dapat disimpan lama.
Untuk nani arsik arsik diperlukan ikan ketjil². Untuk nasinorbuk ikan jang besar².

NASU KADONTENG
(Palopo)

Bahan² :

daging sapi	1 kg.	minjak goreng	½ gls.
kelapa	½ btr.	air	4 gls.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	sereh	1 bt.
bawang putih	2 siung	asam	4 mata
lada	1 sdt.	garam	2 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging ditjutji dan dipotong-potong sebesar telur ajam, direbus sampai lunak.
2. Bawang merah di-iris², digoreng.
3. Laos di-iris² ketjil² dan dihaluskan bersama bumbu² lainnja, ketjuali sereh.
4. Kelapa diparut dan disangrai sampai merah, dihaluskan.
5. Bumbu jang telah dihaluskan diaduk dengan kelapa sangrai, terus dimasukkan dalam rebusan daging jang telah empuk.
6. Didjerangkan dan diaduk sampai agak kental.
7. Dihidangkan dengan ditaburi bawang merah goreng.

Keterangan :

Djika jang dipakai daging ajam, kuahnja lebih kental dan namanja: *Bette puli.*

NASU LIKKU
(Makasar)

Bahan²:

ajam	1 ekor	minjak goreng	4 sdm.
kelapa	1 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	1 ons	sereh	1 btg.
lada	1 sdt.	asam	1 mt.
kunjit halus	1 sdt.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, dipotong-potong ketjil.
2. Bawang merah, lada, kunjit, laos, sereh, ditumbuk halus.
3. Bumbu halus ditjampur dengan potongan-potongan ajam lalu ditumis.
4. Kelapa diparut, dibagi dua. Separo disangan sampai kuning dan ditumbuk halus. Jang separo lagi didjadikan santan kental.
5. Djika ajamnja sudah setengah masak, kelapa tumbuk dimasukkan beserta air asam dan garam.
6. Santan kental dimasukkan dan dibiarkan sebentar sampai mendidih, lalu diangkat.

Keterangan :

Nasu dalam bahasa Bugis artinja masakan. Likku artinja laos.

NASU TJEMBA
(Toradja)

Bahan² :

daging sapi atau kambing	1 kg.
kelapa	2 bh.
air	2 lt.

Bumbu² :

sereh	4 btg.	kunjit	1 sdm.
laos	5 iris	lada	10 g.
bawang merah	12 bh.	bawang goreng	30 g.
bawang putih	2 bh.	djae	5 iris
daun asam	1 ggm.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Daging dibersihkan, dipotong-potong.
2. Kelapa diparut, digoreng, ditumbuk halus.
3. Bumbu² (ketjuali daun asam) dihaluskan, ditjampur dengan daging; diberi daun asam dan air.
4. Didjerangkan sampai masak, diberi bawang goreng kemudian diangkat.

NASU WOLIO
(Buton)

Bahan² :

ajam	1 ekor	kelapa	1 btr.

Bumbu² :

sereh	1 btg.	garam	setjukupnja
bawang merah	setjukupnja	asam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, dibakar, dipotong-potong, ditjutji bersih.
2. Santan kental direbus.
3. Kelapa diparut, digoreng, ditumbuk, dimasukkan dalam rebusan ajam.
4. Bawang merah di-iris² dimasukkan dalam rebusan tadi.
5. Daun sereh dimasukkan.
6. Garam dimasukkan.
7. Bila sudah masak, asam dimasukkan, dibiarkan sebentar, kemudian diangkat.

NIHASUMBA
(Batak)

Bahan : daging babi 1 kg.

Bumbu² :

laos	5 rdj.
djae	5 rdj.
sereh	10 btg.
garam	3 sdm.
lombok rawit	10 bdj.
djeruk sundai (sitroen)	3 bdj.
kulit kaju siken diperas airnja	setjukupnja
lada	2 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daging direbus.
2. Bumbu² ditumbuk halus, dibubuhi air kulit kaju siken.

Keterangan :

Kulit kaju siken dapat diganti dengan kulit kaju petai.

NILABAR
(Batak)

Bahan :

daging sapi atau kambing 1 kg.

Bumbu² :

djeruk nipis	2 bdj.
kelapa	1 bidji dikukus, digoreng
laos	2 ibu djari
djae	1 ibu djari
sereh	3 btg.
lada	1 sdt.
kunjit	2 iris
lombok rawit	10 bdj.
garam	2 sdm.
bawang putih	2 bdj.
darah dari sapi atau kambing	1 tjkr.

kulit kaju siken diperas airnja ½ tjkr.

Tjara membuatnja:

1. Bumbu ditumbuk halus, ditjampur dengan daging.
2. Dituangi air kulit siken dan diaduk.
3. Didiamkan beberapa djam lamanja.

NILOMANG
(Batak)

Bahan :

tulang berdaging dari sapi, babi atau kerbau 1 kg.

Bumbu² :

djeruk nipis	2 bidji
kelapa	1 bidji
lada	1 sdt.
laos	2 rdj.
sereh	3 btg.
putjuk kunjit	5 lembar di-iris²
lombok rawit	10 bdj.
garam	2 sdm.
bawang putih	2 bdj.
bunga pisang kepok	1 bdj.
daun murbei	2 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Tulang ditjintjang ketjil².
2. Bumbu dihaluskan dan ditjampurkan.
3. Dimasukkan bambu jang masih muda.
4. Dibakar diatas api ± 1 djam lamanja.

Keterangan :

Bambu jang muda membikin rasa mendjadi enak.

NJAT NJATAN AJAM
(Bali)

Bahan : ajam 1 ekor

Bumbu² :

bawang merah	5 btr.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	2 siung	djae	1 rdj.
sereh	1 btg.	kentjur	1 rdj.
laos	2 pt.	garam	1 sdm.
terasi	1 sdt.	daun salam	3 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Ajam di-potong² segi empat dan lebar², tulang² dan kepalanja dipakai djuga.
2. Semua bumbu dihaluskan ketjuali sereh, laos dan daun salam, lalu ditumis.
3. Agak kuning dimasukkan daging tulang jang telah dipotong² ditunggu sampai daging setengah matang.
4. Dimasukkan laos, sereh, daun salam dan ditambah air setjukupnja.
5. Dimasak sampai dagingnja empuk dan kuahnja kental.

NJOMOK TEMPE
(Rembang)

Bahan² :

tempe	7 pt.	minjak goreng	½ gls.
santan	2 gls.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	laos	1 ptg.
bawang putih	3 siung	kunir	1 rdj.
lombok hidjau	7 bh.	daun salam	2 lbr.
ketumbar	½ sdt.	terasi	1 sdt.
djintan	½ sdt.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tempe dipotong-potong.

2. Lombok diiris kasar², bumbu² dihaluskan ketjuali laos, daun salam.
3. Lombok irisan serta bumbu² ditumis dengan minjak sampai lomboknja laju.
4. Dimasukkan santan, tempe, laos dan daun salam; direbus sampai masak.

NOROHOMBI
(Irian Barat)

Bahan²:

tepung sagu	1 kg.	kelapa parut	1 btr.
bia kering	½ kg.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung sagu jang basah dibuat lempengan diatas lembaran daun pisang jang lebar.
2. Diatas sagu dilapisi parutan kelapa, dan daging bia.
3. Diatas daging bia dilapiskan lagi sagu basah, kemudian daging bia lagi.
4. Diatas daging bia kemudian dilapiskan parutan kelapa dan achirnja sagu basah lagi.
5. Lapisan jang terdiri dari sagu, kelapa dan bagian bia ini ditutup daun pisang dan dibakar 2 pelat seng jang dipanaskan.

Keterangan :
Bia = kerang.

OBLOK OBLOK

Bahan² :

sisa sajur lodeh	1 mgk.
sisa atjar	1 mgk.
sisa sambal goreng	1 mgk.

Tjara membuatnja :

1. Semua sisa sajur ditjampur dan direbus.

2. Bila dikehendaki banjak kuah, ditambah santan.

Keterangan :
Selain sajur² tersebut diatas, dapat pula ditjampur sajur² lainnja.

OBLOK OBLOK DAUN SINGKONG

Bahan² :

daun singkong	2 ikt.	teri	½ ons
kelapa setengah tua	½ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	daun salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
lombok merah	2 bh.	garam	1 sdm.
kentjur	1 rdj.	terasi	1 sdt.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :
1. Daun singkong ditjutji, di-potong², direbus.
2. Kelapa diparut.
3. Teri ditjutji.
4. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos dan salam.
5. Semua bumbu, kelapa parut dan teri dimasukkan dalam rebusan daun singkong.
6. Direbus sampai masak.

OBLOK OBLOK ONTJOM

Bahan² :

ontjom	2 pt. besar	santan	2 gls.
daun melindjo	1 ons	minjak goreng	2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	3 bt.	salam	1 lbr.
bawang putih	2 siung	laos	1 iris
lombok hidjau	2 bdj.	garam	1 sdm.
lombok rawit	10 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Daun melindjo dibuangi tjangkangnja, ontjom di-potong² persegi ketjil.
2. Bumbu² diiris halus ketjuali salam dan laos, ditumis dengan minjak.
3. Daun melindjo dimasukkan bersama ontjom, ditambah air sedikit.
4. Sesudah laju, santan dimasukkan ; direbus sampai masak.

OBLOK OBLOK TEMPE BOSOK
(Purwokerto)

Bahan²:

tempe bosok	5 pt.	petai	10 mata
daun melindjo	1 ikt.	kelapa	½ btr.

Bumbu²:

bawang merah	4 btr.	daun salam	1 lbr.
lombok merah	10 bdj.	gula merah	1 sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tempe bosok diiris-iris ketjil.
2. Lombok diiris jang halus, daun melindjo dipotong-potong.
3. Kelapa parut, diambil santannja ± 6 gelas.
4. Bumbu² dihaluskan ketjuali laos dan daun salam, ditumis, dimasukkan daun melindjo. Djika sudah laju dimasukkan tempe, santan terus di-aduk².
5. Petai diiris ketjil², dimasukkan kedalam nomer 4; direbus sampai matang.

OBLOK OBLOK TEMPE BUNGKIL

Bahan²:

tempe bungkil	4 ptg.	petai	20 mata
kelapa muda	½ bt.	daun kutjai	2 ikat

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	salam	2 lbr.

bawang putih	2 siung	gula merah	2 sdt.
lombok hidjau	20 bh.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tempe bungkil di-potong², kelapa dibersihkan diparut, petai dibelah dua, kutjai di-potong² pendek.
2. Lombok, bawang merah, bawang putih diiris.
3. Direbus dengan ½ gelas air, dimasukkan semua bumbu dan bahan² jang telah dibersihkan.
4. Kelapa parut diuli dengan 1 gelas air; dimasukkan dalam bumbu² direbus sampai masak.

ORAK ARIK

Bahan² :

kol atau buntjis	¼ kg.	daging	½ ons
telur	2 btr.	minjak goreng	1½ sdm.

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	lada	¼ sdt.
bawang putih	2 siung	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging ditjintjang halus.
2. Kol atau buntjis diiris halus.
3. Bawang merah, bawang putih diiris halus.
4. Lada dan garam dihaluskan.
5. Bawang merah dan bawang putih ditumis, daging dimasukkan, sesudah itu kol/buntjis dimasukkan djuga ditambah lada, garam jang dihaluskan.
6. Telur dikatjau, dimasukkan dalam tumisan.
7. Diaduk sampai rata dan direbus sampai masak.

ORAK ARIK DJAGUNG

Bahan² :

djagung muda	3 bh.
telur ajam	2 btr.

wortel	3 bh.
kol	2 ons
daging	1 ons

Bumbu² :

prei	2 tk.
seledri	2 tk.
bawang merah	3 bh.
lombok merah (sudah dibuangi isinja)	2 bh.
garam, pala, lada	setjukupnja
vetsin	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Djagung, kol, seledri, prei, bawang merah, bawang putih, lombok semuanja di-iris².
2. Wortel di-potong² sebesar batang korek api. Kepala dan kaki udang digiling halus bersama dengan garam.
3. Bawang merah dan bawang putih ditumis sampai laju.
4. Dimasukkan daging giling, pala, lada, dan udang jang digiling dengan garam.
5. Ditumis sampai semerbak baunja, terus dimasukkan sajur²an kedalamnja.
6. Kalau sajuran telah matang, dimasukkan kotjokan telur kedalamnja.
7. Diaduk sampai telur bertjampur dengan sajuran.
8. Kalau telur sudah matang, diangkat.

ORAK ARIK PEDA

(Djawa Tengah)

Bahan² :

peda	¼ kg.	minjak goreng	¼ btl.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	3 siung	laos	1 ptg.
lombok merah	6 bh.	salam	2 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Bawang merah, bawang putih dan sereh diiris halus.
2. Digoreng terpisah sampai kuning dan kering.
3. Laos diparut halus.
4. Peda diambil dagingnja sadja dan digoreng bersama laos parut dan daun salam sampai kuning dan kering.
5. Bawang merah, bawang putih goreng dan daun sereh iris ditjampurkan dan diaduk sampai semua kering benar.
6. Diangkat dan didinginkan.
7. Disimpan dalam stoples agar tetap kering.

ORAK ARIK PINDANG
(Rembang)

Bahan[2] :

pindang	10 ekor	telur ajam	2 btr.
kelapa	½ btr.	minjak kelapa	1 gls.

Bumbu[2] :

bawang merah	5 bh.	temu kuntji	1 rdj.
bawang putih	5 siung	salam	1 lbr.
lombok merah	5 bh.	gula merah	1 sdm.
lada laos	1 pt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Pindang ditjutji bersih, kepalanja dibuang.
2. Kelapa diparut dibuat santan 2 gelas.
3. Santan dimasak sampai mendidih, baru ikan dimasukkan. Direbus sampai habis santannja.
4. Dimasukkan dalam telur jang telah dikatjau.
5. Digoreng lagi selama 3 menit.

OREM OREM
(Djawa Timur)

Bahan[2] :

tempe kedele	5 bks.	udang	½ ons
tempe bungkil	5 bks.	kelapa	¼ btr.

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	kentjur	½ rdj.
daun bawang	3 btg.	daun djeruk purut	5 lbr.
lombok hidjau	7 bdj.	blimbing wuluh	5 bdj.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Tempe² diiris kasar.
2. Udang dihilangkan kulitnja, ditjutji.
3. Kelapa diparut, dibuat santan.
4. Bumbu² dihaluskan ketjuali laos dimemarkan.
5. Lombok hidjau dipotong serong, daun bawang diiris tipis².
6. Semua bahan direbus dengan santan, ditjampur bumbu² dan diaduk sampai masak.

OSENG OSENG BUNTJIS

Bahan² :

buntjis	1 kg.	minjak goreng	2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
lombok merah	10 bh.	garam	1 sdm.
kemiri	3 btr.	terasi	1 sdt.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Buntjis ditjutji bersih, dipotong ketjil².
2. Bumbu diiris halus, ditumis, ditambah terasi, laos dan salam.
3. Buntjis dimasukkan, ditambah air 2 gelas, direbus sampai masak.

OSENG OSENG DAUN PAKIS

Bahan² :

daun pakis	10 ikt.	udang	1 ons
ketjambah	¼ kg.	tempe bosok	1 bks.

minjak goreng	½ gls.	petai	1 ldjr.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	salam	5 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	½ sdm.
lombok merah	10 bh.	garam	¾ sdm.
lengkuas	1 pt.	terasi	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daun pakis didjemur, setelah laju ditjutji, di-potong².
2. Udang, ketjambah, dibersihkan.
3. Petai dikupas, dipotong².
4. Bawang merah, bawang putih, lombok, diiris.
5. Garam dan terasi diberi air sampai hantjur.
6. Tempe bosok dihaluskan, lengkuas dimemarkan.
7. Bumbu² jang diiris, ditumis, kemudian air garam, terasi, tempe bosok dan udang dimasukkan.
8. Ketjambah disiram air panas, ditjampurkan.
9. Daun pakis dimasukkan, diberi air 2 gelas.
10. Petai dimasukkan pada achirnja.

OSENG OSENG DJAGUNG

Bahan :

djagung muda	10 bh.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	salam	2 hl.
lombok merah	3 bh.	gula merah	1 sdm.
laos	1 iris	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Djagung diiris-iris.
2. Bawang merah, lombok diiris-iris, ditumis bersama bumbu² lainnja.
3. Kalau sudah laju, djagung dimasukkan, diberi air sedikit.
4. Dimasak sampai agak kering, lalu diangkat.

OSENG OSENG GENDJER

Bahan²:

gendjer	5 ikt.	petai	10 mata
taoge kedele	1 ons	udang kering	½ ons
tempe bosok	2 pt.	minjak goreng	¼ btl.

Bumbu²:

bawang merah	5 btr.	daun salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
lombok merah	6 bdj.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja:

1. Gendjer dipilih jang hidjau dan muda, ditjutji baru dipisahkan dari tangkai jang tua.
2. Taoge kedele dikuliti.
3. Pete dikuliti, diirisi.
4. Bawang merah, bawang putih, lombok dan tempe diiris.
5. Bumbu² ditumis.
6. Setelah ½ masak, tempe bosok, udang kering dan taoge dimasukkan.
7. Diberi air 1 gelas, setelah agak masak taogenja, garam, laos dan daun salam dimasukkan.
8. Gendjer di-potong², disiram air panas, terus ditiriskan.
9. Lalu gendjer dimasukkan pula.

OSENG OSENG GESEK
(Solo)

Bahan²:

ikan asin	1 ons	minjak kelapa	3 sdm.
tempe	1 pt.		

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	salam	3 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
lombok rawit	10 bh.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Bawang merah, bawang putih, lombok, diiris halus.
2. Bawang merah dan bawang putih digoreng agak kering, lombok dimasukkan, digoreng sampai masak.
3. Dimasukkan air ½ tjangkir, berikut bumbu^2 lainnja.
4. Terachir ikan asin dimasukkan, diaduk-aduk sampai masak.

Keterangan :

Gesek adalah ikan asin.

OSENG OSENG KANGKUNG

Bahan^2 :

kangkung	4 ikt.	minjak goreng	3 sdm.
tempe bosok	2 pt.		

Bumbu^2 :

bawang merah	5 bh.	laos	2 pt.
bawang putih	2 siung	daun salam	2 lbr.
lombok merah/		gula merah	2 sdm.
hidjau	5 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kangkung ditjutji, dipotong-potong.
2. Tempe dipotong-potong ketjil.
3. Bawang merah, bawang putih dan lombok diiris tipis^2.
4. Bumbu ditumis dengan minjak sampai setengah matang, kemudian tempe dan kangkung ditjampurkan, terus diaduk dan ditutup.
5. Daun salam, laos, garam dan gula dimasukkan djuga sambil diaduk dan terus ditutup sampai matang.

Keterangan :

Oseng oseng ini dapat ditambah dengan udang, petai dan taoge.

OSENG OSENG KATJANG PANDJANG
(Tegal)

Bahan²:

katjang pandjang	1 ikt.	taoge	½ ons
daun so	½ ons	lombok hidjau	10 bh.
petai	1 papan	minjak goreng	2 sdm.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
tomat	2 bh.	garam	1 sdm.
kemiri	2 btr.	terasi	1 sdt.
laos	1 iris		

Tjara membuatnja :

1. Katjang pandjang di-potong² ketjil, petai dikupas di-potong².
2. Lombok dipotong memandjang, daun melindjo dibuangi tangkainja.
3. Kemiri, terasi, gula dan garam dihaluskan.
4. Bumbu² lainnja diirisi halus, ditumis, bumbu jang halus dimasukkan kemudian lombok dan katjang pandjang.
5. Setelah ½ masak, dimasukkan petai, daun so dan taoge.
6. Direbus sampai masak.

OSENG OSENG KROTO

Bahan²:

kroto	½ kg.	teri	½ ons

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	asam	4 mata
bawang putih	3 siung	gula	½ sdm.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdm.
laos	1 ptg.	minjak goreng	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kroto dibuangi tangkainja, ditjutji.
2. Bawang merah, bawang putih dan lombok di-iris², kemudian ditumis.

3. Ikan teri dan kroto dimasukkan sambil diaduk dan diberi air 2 gelas.
4. Direbus sampai lunak.

Keterangan :
Kroto adalah bunga melindjo.

OSENG OSENG LABU SIAM
(Wonosobo)

Bahan²:

labu siam	2 bh.	tempe	2 pt.

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	salam	1 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
lombok merah	5 bh.	garam	½ sdm.
laos	1 pt.	ketjap	4 sdm.
kentjur	¼ rdj.		

Tjara membuatnja :
1. Labu siam di-iris² halus, diremas dengan garam sampai lemas.
2. Bumbu² di-iris² ketjuali salam, kemudian ditumis.
3. Labu siam dan tempe jang sudah di-potong² dimasukkan, ditutup.
4. Sesudah masak diberi ketjap.

OSENG OSENG LOMBOK HIDJAU
(Banjumas)

Bahan²:

lombok hidjau	1 kg.	petai	2 btg.
udang basah	1 ons	minjak goreng	4 sdm.
tempe	6 pt.		

Bumbu²:

bawang merah	4 bh.	daun salam	3 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	2 sdt.

laos	2 pt.	garam	1½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Bawang merah, bawang putih di-iris².
2. Lombok hidjau di-potong² besar, tempe dipotong, petai dikupas dan dibelah dua.
3. Bawang merah, bawang putih digoreng ½ kering, bahan-bahan dan bumbu² dimasukkan, ditambah air ½ tjangkir.
4. Diaduk sampai masak.

OSENG OSENG NANGKA MUDA

Bahan² :

nangka muda	1 kg.	tempe bosok	2 pt.
daun so	1 ons	minjak goreng	2 sdm.
tempe	4 pt.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	daun salam	1 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
lombok merah	4 bh.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Nangka muda dikupas, di-potong² ketjil² lalu direbus, setelah matang airnja dibuang.
2. Bumbu² diiris, lalu ditumis.
3. Sajuran dimasukkan, diberi air 1 gelas.
4. Dimasak sampai mendidih lagi.

OSENG OSENG PEPAJA MUDA

(Banjumas)

Bahan² :

pepaja muda	1 bh.	minjak goreng	5 sdm.
tempe	1 pt.	udang kering	½ ons
daun melindjo	1 genggam		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	gula merah	1 sdt.
lombok merah	5 bdj.	garam	1 sdm.
salam	2 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Papaja muda dikupas, dikeluarkan bidjinja, di-iris² halus, daun melindjo dibuangi tangkainja, tempe dipotong-potong.
2. Bawang dan lombok diiris-iris.
3. Bawang merah digoreng ½ kering, bumbu² lain dimasukkan.
4. Sesudah laju, bahan² dimasukkan, di-aduk² sampai masak.

OSENG OSENG PARE

(Purwokerto)

Bahan² :

pare	5 bh.	petai	1 papan
tempe	1 bk.	minjak goreng	3 sdm.
udang	2 sdm.		

Bumbu² :

lombok hidjau	5 bh.	garam	1 sdm.
bawang merah	5 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Pare ditjutji, dibelah dua, dibuangi isinja. Di-iris² tipis, di-remas² dengan garam 2 sdm. Untuk menghilangkan rasa pahit, ditjutji lagi.
2. Tempe, lombok dan bawang merah diirisi tipis², ditumis. Udang dan petai ditjampur.
3. Pare dimasukkan, djika sudah laju ditambahkan air ½ gelas.
4. Dimasak sampai kuahnja tinggal ¼ gelas.

OSENG OSENG SAWI

Bahan² :

daun sawi	3 ikt.	minjak goreng	2 sdm.
tempe	3 pt.		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	daun salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
lombok rawit	5 bh.	garam	1 sdm.
laos	2 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Sawi ditjutji, di-potong².
2. Bawang merah, bawang putih di-iris².
3. Lombok rawit dihaluskan.
4. Bawang merah dan bawang putih digoreng ½ kuning.
5. Lombok halus, bersama bumbu jang lain ditumis, kemudian daun sawi dimasukkan dan di-aduk².
6. Ditambah air 2 tjangkir, dimasak sampai matang.

OSENG OSENG TAHU PEDAS

(Kedu)

Bahan² :

tahu	5 bdj.	kol	1 ons
buntjis	1 ons	minjak goreng	2 sdm.
wortel	1 bdj.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	gula merah	½ sdm.
bawang putih	2 siung	garam	½ sdm.
lombok merah	2 bdj.	terasi	1 sdt.
laos	1 pt.	ketjap	1 sdm.
salam	1 hl.		

Tjara membuatnja :

1. Buntjis, kol dan wortel dipotong-potong ketjil².
2. Bumbu² diiris tipis².
3. Semua bumbu ditumis.
4. Dimasukkan buntjis, wortel, garam, gula dan ketjap; ditambah air ½ gelas.
5. Tahu dan kol dimasukkan; setelah masak diangkat.

Keterangan : Ada djuga jang pake tomat dan kentang.

OSENG OSENG TAOGE

Bahan² :

taoge	3 ons	tempe	2 pt.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	gula merah	1 sdm.
bawang putih	2 siung	garam	1 sdm.
lombok merah	5 bh.	minjak goreng	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Taoge dibersihkan, ditjutji.
2. Bawang merah, bawang putih dan lombok diiris tipis², ditumis.
3. Tempe, taoge dimasukkan, ditambah air 1 gelas.
4. Dimasak sampai masak, kuahnja djangan sampai habis, kira² tingga ¼ gelas.

OSENG OSENG TEMPE

Bahan² :

tempe	1 pt. (besar)	minjak goreng	2 sdm.
daun melindjo	½ ons		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	laos	1 iris
bawang putih	2 siung	ketjap	2 sdm.
lombok hidjau	10 bdj.	garam	1 sdm.
salam	1 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Daun melindjo dibuangi tangkainja.
2. Tempe diiris ketjil² memandjang 3 cm.
3. Bumbu diiris halus ketjuali salam dan laos.
4. Ditumis dalam minjak, tempe dan daun melindjo dimasukkan, diberi air sedikit, direbus sampai masak, ditambah ketjap dan garam.

OSENG OSENG TJAMPUR

Bahan²:

labu siam	1 bh.	taoge kedele	½ ons
tempe	1 bks.	minjak goreng	2½ sdm.
daun melindjo	1 ikat		

Bumbu²:

bawang putih	2 siung	laos	1 pt.
bawang merah	3 bh.	daun salam	1 lbr.
lombok merah	3 bh.	gula	½ sdt.
lombok hidjau	3 bh.	garam	½ sdm.
lombok rawit	5 bh.	terasi	½ sdt.

Tjara membuatnja:

1. Labu siam dikupas, diiris-iris pandjang² tipis. Daun so dan tempe dipotong-potong. Taoge dihilangkan akarnja dan kulitnja.
2. Bumbu² di-iris², ditumis.
3. Semua bahan dimasukkan kedalam tumisan.
4. Diberi air ½ gelas.
5. Direbus terus hingga kuahnja tinggal sedikit.

OTAK OTAK
(Makasar)

Bahan²:

ikan kakap	1 ekor	daun pisang	setjukupnja
telur ajam	3 btr.		

Bumbu²:

bawang merah	15 bdj.	djeruk nipis	2 bh.
bawang putih	3 bdj.	daun bawang	3 lbr.
lada	15 bdj.	garam	setjukupnja
santan kental	½ gls.		

Tjara membuatnja:

1. Ikan dibersihkan, di-pukul² sampai lembek, dibelah dua dibuangi tulang tengah, dagingnja dikorek dengan sendok.
2. Ditjampur garam tumbuk sampai halus betul.

3. Lada, bawang merah, bawang putih ditumbuk satu persatu sampai halus dan ditjampurkan pada ikan.
4. Diaduk sampai rata, ditambahkan telur, santan dan daun bawang.
5. Dibungkusi daun pisang muda 4 sendok makan.
6. Dikukus sampai masak, lalu dibakar dalam oven.

OTAK OTAK BANDENG
(Rembang)

Bahan^2 :

ikan bandeng	1 ekor	minjak kelapa	1 gls.
kelapa	½ btr.	daun pisang	

Bumbu^2 :

bawang merah	7 bh.	lada	½ sdt.
bawang putih	5 siung	garam	½ sdm.
gula merah	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan bandeng dibersihkan, isi perutnja dikeluarkan dari mulutnja.
2. Ikan dipukul-pukul dengan ulek-ulek supaja daging dan tulangnja mudah diambil keluar.
3. Kulit bandeng dikerat dengan pisau sekeliling insang, djangan sampai melingkar benar.
4. Daging beserta tulang-tulang (utuh) dikeluarkan dari karatan tsb.
5. Tulang dan duri dikeluarkan dari dagingnja (untuk memudahkan pekerdjaan ini, daging ikan dikukus sebentar).
6. Bumbu^2 dihaluskan.
7. Kelapa diparut, disangan, ditumbuk halus.
8. Semua bahan ditjampur, diaduk dan dilumatkan, dimasukkan lagi kedalam kulit bandeng tadi sampai penuh, djangan sampai rusak.
9. Dibungkus daun pisang seperti lontong, dikukus sampai masak.
10. Terachir digoreng dengan minjak sampai kuning.

OTAK OTAK PIPIH
(Bandjarmasin)

Bahan²:

ikan pipih	1 kg.	santan kental	1 gls.
telur ajam	2 btr.	minjak goreng	1½ gls.
kelapa parut	1 gls.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	laos	½ rdj.
bawang putih	3 siung	kunjit	½ rdj.
kemiri	3 bdj.	gula merah	1 sdt.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Ikan dibersihkan, ditjutji, dibuangi tulang-tulangnja.
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali kunjit, laos, dimemarkan.
3. Kelapa parut digongseng sampai kuning, dihaluskan.
4. Daging ikan dihaluskan, ditjampur dengan bumbu² dan kelapa gongseng.
5. Dimasukkan telur, santan dituangkan sedikit demi sedikit, diaduk sampai rata.
6. Dibentuk bulat pandjang jang sedang besarnja.
7. Digoreng dalam minjak jang panas.

OTAK OTAK UDANG
(Wonosobo)

Bahan²:

udang	½ ons	telur ajam	1 btr.
kelapa muda	¼ btr.	daun pisang	
kelapa tua	½ btr.		

Bumbu²:

kemiri	4 bdj.	gula merah	1 sdt.
daun bawang	1 ikat ketjil	garam	1 sdt.
kentjur	¼ rdj.		

Tjara membuatnja:

1. Udang dibuangi kulitnja, ditjutji, terus dihaluskan bersama

parutan kelapa muda.
2. Kelapa jang tua dibuat santan 1 mangkok.
3. Daun bawang di-iris², bumbu² dihaluskan.
4. Semua ditjampur mendjadi satu, ditambah telur, diaduk rata.
5. Dibungkusi daun pisang, tiap bungkusan diberi santan setjukupnja.
6. Dikukus sampai masak.

PALLU KALOA
(Makasar)

Bahan² :

daging	1 kg.
atau ajam	1 ekor
kelapa	1/3 buah

Bumbu² :

ketumbar	1 sendok makan
djinten	1 sendok teh
lada	1 sendok teh
tjengkeh	5 bidji
sereh	2 batang
laos	1 potong (± 5cm.)
asam	setjukupnja
bawang merah	10 buah
bawang putih	3 buah
pala	¼ bidji
keluwak	3 bidji
daun salam	3 helai
gula merah	1 sendok makan
kaju manis	1 potong (± 5cm.)
garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Daging dibersihkan di-potong².
2. Kelapa diparut, digoreng, dihaluskan sampai berminjak.
3. Ketumbar, djinten dan lada digoreng dalam minjak, dihaluskan, ditjampur dengan daging.
4. Sereh, laos, bawang merah dan bawang putih di-iris² dan

masing^2 $^2/_3$ nja digoreng sendiri^2 dalam minjak, dihaluskan (bawang goreng ditinggal sedikit), ditjampur dengan daging.

5. Kemudian sisa dari sereh, laos dan bawang putih dihaluskan ditjampur dengan daging.
6. Keluwak dihaluskan ditjampur dengan asam, diberi air 2 tjngkir diatas.
7. Sisa bawang merah, ditumis dimasukkan air asam dan keluwak, diberi garam, gula merah, pala, kaju manis, tjengkeh, daun salam serta potongan daun sereh jang tak diiris.
8. Setelah mendidih dimasukkan daging, dibiarkan sampai masak, diberi kelapa tumbuk; achirnja mendjadi kental.
9. Dihidangkan dengan dibubuhi bawang goreng diatasnja.

Keterangan :

Masakan ini dapat djuga dibikin dari ikan kakap atau ikan tenggiri.

PALLU KATJI

(Sulawesi Selatan)

Bahan^2 :

daun singkong	1 ikat besar
air	4 gls.

Bumbu^2 :

bawang merah	5 btr.	asam	3 mata
bawang putih	3 siung	garam	1 sdm.
kemiri	5 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Bawang merah, bawang putih, dihaluskan, dimasak dalam air hingga mendidih.
2. Daun singkong ditjutji bersih, dimasukkan, ditambah garam dan air asam, didjerangkan sampai masak

PALLU KESANG
(Makasar)

Bahan²:

ikan tinumbu	1 ekor	telur ajam	3 btr.
laksa rebus	1 ons	air	1 ltr.
kentang rebus	½ kg.		

Bumbu² :

bawang goreng	1 sdm.	garam	1 sdm.
lada	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan ditjutji bersih diambil dagingnja dengan tjara mengikis dengan pisau. Dilumatkan (dihaluskan) dalam tjobek, diberi garam dan lada.
2. Telur ajam ditjampurkan hingga rata, dibentuk bulat² seperti kelereng.
3. Air didjerangkan hingga mendidih, diberi garam dan lada.
4. Bulatan² daging ikan dimasukkan, direbus hingga masak.
5. Kentang rebus dikupas, di-potong² mendjadi empat, dimasukkan kedalam mangkok sup.
6. Laksa rebus dimasukkan pula, kemudian telur rebus, jang dipotong bundar².
7. Dituang dalam mangkok sop, ditaburi bawang goreng.

PALLU KONRO
(Makasar)

Bumbu² :

daging bersama tulangnja	1 kg.

Bumbu² :

keluwak	5 bdj.	asam djawa	setjukupnja
ketumbar	2 sdt.	minjak kelapa	setjukupnja
lada	10 bdj.	ketjap	setjukupnja
tjengkeh	5 bdj.	garam	setjukupnja
tepung kunjit	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging dibersihkan, djuga tulangnja; dipotong-potong besar.
2. Keluwak dan rempah² ditumbuk halus lalu ditumis sampai kering, dimasukkan daging dan tulang, dibubuhi garam, asam djawa, ketjap, dimasak sampai mendidih betul atau hingga dagingnja lembek betul. Kuahnja tetap banjak.

PALLU MARA
(Makasar)

Bahan :

ikan mairo (teri) ½ lt.

Bumbu² :

asam djawa	1 sdt.	garam	setjukupnja
tepung kunjit	½ sdt.	terasi	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, dibuangi kepalanja.
2. Asam djawa dihantjurkan dengan air ½ gelas, ditambahkan garam dan tepung kunjit.
3. Dimasak sampai airnja hampir kering.

Tambahan :

Biasanja pallu mara tsb. dimakan bersama mangga muda atau daun kol.

PALLU MARA TJAKALANG
(Makasar)

Bahan :

ikan tjakalang 1 ekor

Bumbu² :

kunjit halus	1 sdt.	lombok besar	5 bh.
keluwak	2 bdj.	laos iris	1 sdm.
sereh	2 btg.	asam	setjukupnja
bawang merah	2 bh.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, dipotong-potong.
2. Keluwak dihaluskan, ditjampur asam, diberi air, disaring, ditjampur dengan ikan.
3. Sereh, bawang merah, lombok besar dan laos di-iris², ditumis, dimasukkan ikan, diberi garam dan kunjit halus.
4. Dibiarkan sampai masak.

Keterangan :

Kalau dipakai bandeng atau ikan lain, bumbunja hanja asam, garam dan kunjit.

PALLU SANROH

(Sulawesi Selatan)

Bahan² :

ajam	1 ekor	kelapa	1 btr.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	sereh	1 bt.
bawang putih	5 siung	djae	1 rdj.
lada halus	1 sdt.	djeruk nipis	1 btr.
laos	1 pt.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, dipotong-potong.
2. Kelapa diparut dibuat santan, lalu dimasak hingga mendidih.
3. Potongan ajam dimasukkan.
4. Bawang merah, bawang putih dan laos di-iris², batang sereh dimemarkan, bumbu² ini bersama lada dimasukkan dalam santan mendidih.
5. Ditambah dengan air djeruk nipis dan garam.
6. Didjerangkan sampai masak.

PALLU TJELLA

(Sulawesi Selatan)

Bahan :

ikan laut basah	1 kg.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	sereh	5 lbr.
lombok merah	5 bh.	tjuka atau	
laos	1 pt.	djeruk nipis	1 sdm.
garam	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan.
2. Kuali diisi air, didjerangkan, diberi garam.
3. Bawang merah, lombok, laos, dan sereh di-iris² lalu dimasukkan dalam kuali bersama ikan.
4. Dimasak sampai habis airnja.
5. Supaja djangan hangus, ikan dialas dengan daun sereh.

Keterangan :

Dihidangkan dengan tjuka atau djeruk nipis.

PANGEK BASANTAN

(Padang)

Bahan² :

ikan sepat	8 ekor	santan	6 gelas

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	daun djeruk purut	2 lbr.
lombok merah	20 bh.	sereh	1 btg.
kunjit	1/3 rdj.	asam kandis	½ sdm.
djae	1 rdj.	air asam	2 sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.
daun kunjit	1 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Bumbu² dihaluskan ketjuali daun djeruk purut, daun kunjit, sereh.
2. Ikan dibersihkan.
3. Bumbu² dimasak bersama santan sampai berminjak.
4. Dimasukkan ikan, dimasak sampai kering.

PANGEK IKAN
(Padang)

Bahan^2 :

ikan tongkol	½ kg.
minjak goreng	5 sdm.

Bumbu^2 :

bawang merah	10 bh.	daun kunjit	½ lbr.
bawang putih	3 siung	daun kemangi	6 lbr.
lombok merah	3 bh.	sereh	1 btg.
lombok hidjau	5 bh.	asam kandis	2 bh.
kemiri	5 bd.	belimbing wuluh	5 bh.
djae	2 rdj.	garam	1½ sdm.
kunjit	3 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, dipotong 5, diberi asam dan garam.
2. Lombok merah dan lombok hidjau dibelah dua, bumbu^2 lain digiling halus, ketjuali daun kunjit, daun kemangi, sereh, asam kandis dan belimbing wuluh.
3. Ikan, bumbu, minjak goreng dan ½ gelas air sekaligus dimasak dalam wadjan dengan api ketjil hingga empuk.

Keterangan :

1. Masakan ini dimakan djuga "*Gulai masin ikan*". Dibeberapa tempat bumbu ditambah dengan 1 sdm lombok merah giling. Bawang putih dapat ditiadakan. Kemiri dapat pula diganti dengan 1 gelas santan kental.
2. Ikan tongkol dapat diganti dengan ikan laut lain. Masakan ini dapat pula ditjampur dengan katjang pandjang sebanjak 5 batang. Katjang pandjang dipotong 4 cm dan disusun pada dasar wadjan.

PANGEK KATJANG
(Padang)

Bahan :

katjang putih kering	1 gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	daun kunjit	½ lbr.
bawang putih	3 bh.	djae	1 iris
lombok merah giling	2 sdm.	kunjit	1 iris
garam	½ sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang putih ditjutji dan direndam semalam.
2. Semua bumbu digiling halus.
3. Dalam pantji dimasukkan 2 gelas air, katjang putih dan bumbu².
4. Dimasak dengan api sedang hingga empuk.

Keterangan :

1. Masakan ini agak kering seperti pangek ikan. Bumbu² dapat djuga seperti pada pangek kering ikan.
2. Katjang putih kering ialah isi katjang buntjis tua jang dikeringkan.

PAPA KAMBONG
(Toradja)

Bahan² :

ikan	3 ekor	santan kental	2 gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	tomat	1 btr.
lombok merah	5 bh.	garam	½ sdm.
lombok rawit	5 bh.	daun pandan	2 lbr.
buah tapi	1 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, isi perutnja dibuang, dipotong-potong setebal djari.
2. Bawang merah, lombok merah, lombok rawit, tomat dan buah tapi di-iris² tipis, bidjinja dibuang.
3. Bumbu ditjampur dengan ikan.
4. Wadjan dialas daun pisang, lalu ikan dan bumbu² diletakkan diatasnja ; dituangi santan.
5. Dimasak sampai kering dengan wadjan ditutup (tidak boleh di-aduk²).

Keterangan :

Harus didjaga djangan sampai gosong. Setelah masak, daun pandan dibuang. Rasanja agak pedas dan asam. Buah tapi dapat diganti dengan tjuka.

PAPARE
(Menado)

Bahan^2 :

pare	1 bh.	santan	setjukupnja
ikan tongkol	1 pt.		

Bumbu^2 :

lombok	1 bdj.	djae	seiris
bawang putih	1 bh.	garam	setjukupnja
bawang merah	2 bh.	minjak kelapa	5 sdk.

Tjara membuatnja :

1. Pare dikeluarkan bidjinja, direbus.
2. Bawang putih, bawang merah, djae, garam diuleg.
3. Lombok di-iris^2.
4. Ikan ditumis dengan santan kental sampai kering.
5. Pare dikeluarkan dari pantji, diiris dengan ikan dan bumbu^2 diikat dengan benang, digoreng.

PAPEDA
(Maluku)

Bahan^2:

tepung sagu	1 kg.
air panas/masak	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Kedalam tepung sagu dituangkan air dingin setjukupnja, kemudian diaduk hingga rata.
2. Air mendidih, dituangkan kedalam adonan sagu.
3. Adonan di-aduk^2 hingga rata.
4. Setelah rata, papeda siap untuk dihidangkan.

Keterangan :

Papeda dipindahkan dari sempe (periuk) kepiring jang berisi kuah ikan tjakalang dengan dua bilah bambu jang dimasukkan kedalam papeda lalu diangkat sambil di-putar².

PARAPE
(Makasar)

Bahan² :

ikan laut	2 ekor
minjak	1/3 btl.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kemiri	4 bd.
bawang putih	2 siung	garam	1 sdm.
lada halus	½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dipotong-potong, dibersihkan.
2. Digoreng sampai kuning.
3. Bumbu² dihaluskan.
4. Ditumis sampai kuning, lalu ikan goreng dimasukkan.
5. Diberi air sedikit dengan dibolak-balik.
6. Djika kuahnja tinggal sedikit, baru diangkat.

PARE ISI BUMBU KELUBAN

Bahan² :

pare ajam	1 bh.	teri	1 sdm.
kelapa setengah tua	¼ btr.		

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	daun salam	2 lbr.
lombok hidjau	5 bdj.	daun djeruk purut	2 lbr.
laos	1 pt.	gula merah	1 sdm.
kentjur	1 rdj.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Pare ajam dibuangi bagian dalamnja hingga bersih, dengan diiris 1 bagian sadja.
2. Kelapa diparut.

3. Semua bumbu dihaluskan, diaduk rata dengan kelapa parut dan teri, dimasukkan kedalam pare.
4. Dikukus sampai masak.

PATJRI

Bahan²:

nenas	1 bh.	kelapa	2 bh.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	asam	1 sdm.
bawang putih	5 siung	gula pasir	1 sdt.
lombok merah	7 bidji	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, dibuat santan 2 tjangkir.
2. Asem diberi air satu tjangkir.
3. Nenas dikupas, dipotong bundar-bundar sampai 6–8 potong.
4. Bumbu² setelah dihaluskan, ditumis dan djika sudah wangi diberi air asam dan santan.
5. Kemudian dibubuhi garam serta gula, rasanja harus asam.
6. Djika sudah hampir matang, baru dimasukkan nenasnja dan direbus kira-kira ¾ djam dengan api ketjil.

PEDA BUMBU SANTAN
(Pati)

Bahan² :

peda	5 ekor	terong	2 bh.
kelapa	½ btr.	daun pisang	1 plp.

Bumbu² :

bawang merah	3 btr.	ketumbar	½ sdt.
bawang putih	2 siung	djinten	½ sdt.
lombok merah	15 bh.	kentjur	1 rdj.
laos	1 pt.	garam	1 sdt.
terasi	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan peda dibersihkan, diambil dagingnja, di-tjabik².

2. Terong dikupas, diiris tipis².
3. Kelapa diparut, dibuat santan.
4. Semua bumbu diulek sampai halus, ketjuali daun salam hanja di-sobek² atau diiris pandjang.
5. Bumbu jang sudah halus diberi santan, lalu ikan peda dan terong ditjampur bumbu² sampai rata.
6. Dibungkusi daun pisang, tiap bungkus diberi irisan daun salam.
7. Semua bungkusan dikukus.

PEDA TIM
(Djawa barat)

Bahan² :

peda	2 bdj.	kelapa	½ btr.
djagung	1 bdj.	petai	1 bdj.
telur ajam	2 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	2 bh.	tomat	2 bh.
bawang putih	2 siung	djae	1 rdj.
lombok merah	3 bh.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Peda ditjutji, digoreng sampai masak, dibuang tulangnja.
2. Bumbu² digoreng setengah masak sesudah diiris halus, ketjuali tomat dan petai.
3. Kelapa diparut dan dibuat santan kental ¾ gelas.
4. Djagung diiris, bumbu² diangkat dari api dan djagung dimasukkan.
5. Santan dimasukkan.
6. Telur dikatjau dan dimasukkan beserta gorengan peda diaduk sampai rata.

PELAS
(Magetan)

Bahan²:

kedele	1 kg.	daun pisang	3 pelepah
kelapa	1 btr.	biting	setjukupnja

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	gula merah	1 sdm.
bawang putih	4 siung	garam	1 sdm.
daun salam	10 lbr.		

Tjara membuatnja:

1. Kedele ditjutji, direndam 2 djam, ditumbuk agak kasar.
2. Kelapa diparut.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali daun salam.
4. Kedele, kelapa, bumbu² ditjampur djadi satu sampai rata.
5. Tjampuran dibungkusi daun pisang, dialas daun salam.
6. Sesudah dibungkusi dikukus sampai masak.

PELAS BELIMBING
(Malang)

Bahan²:

belimbing wuluh	2 ons	minjak goreng	2 sdm.
belondo	½ ons		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	laos	1 ptg.
bawang putih	2 siung	terasi	1 sdt.
lombok merah	4 bh.	garam	1 sdm.
djae	1 ptg.	daun kemangi	1 ikat

Tjara membuatnja:

1. Bumbu dibersihkan, dihaluskan beserta belondo, ketjuali laos dan djae.
2. Belimbing diirisi tipis, diuli dengan garam, ditumis bersama bumbu sampai masak.
3. Untuk menambah rasa diberi daun kemangi.

Keterangan :

Belondo adalah sisa pembuatan minjak kelapa.

PELAS KEDELE

(Purwokerto)

Bahan² :

kedele hitam	¼ kg.	daun pisang	2 lbr.
kelapa setengah tua	1 btr.	biting	

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lempujang	1 rdj.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
kentjur	1 rdj.	garam	2 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kedele ditjutji, direndam ± 12 djam.
2. Direbus sampai matang.
3. Kelapa muda diparut.
4. Bumbu² ditumbuk halus.
5. Kedele jang telah direbus ditumbuk djangan terlalu halus, ditjampur dengan bumbu-bumbu dan kelapa parut.
6. Dibungkusi ketjil-ketjil dengan daun pisang, kemudian dikukus.

PELAS KENTANG

(Wonosobo)

Bahan² :

kentang	10 bh.	petai	1/3 papan
ebi	½ ons	daun pisang	setjukupnja
kelapa muda	½ btr.	biting	setjukupnja

Bumbu² :

bawang merah	2 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	daun kemangi	½ ikat.
lombok hidjau	4 bh.	gula merah	½ sdt.
kentjur	½ rdj.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kentang, petai dibersihkan, di-iris² halus. Lombok hidjau diiris bulat-bulat.
2. Kelapa diparut, udang kering (ebi) ditjutji air panas.
3. Bumbu, ebi dihaluskan.
4. Daun kemangi dibersihkan.
5. Semua bahan diaduk rata mendjadi satu.
6. Sesendok demi sesendok dibungkusi daun pisang.
7. Dikukus sampai masak.

PELAS TAWON

Bahan² :

tawon madu		daun pisang	setjukupnja
jang masih muda		biting	setjukupnja
didalam tala	4 tjkr.	kelapa muda	1 btr.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	daun salam	3 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	½ sdt.
kunjit	½ rdj.	terasi	1 sdt.
kentjur	½ rsd.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa muda diparut, bumbu² dihaluskan, diulek ber-sama².
2. Tawon muda dan bumbu² diaduk dan diberi air kelapa.
3. Adonan dibungkusi daun pisang, disemat dikukus sampai masak.

Keterangan :

Dihidangkan tanpa biting.

PELAS UDANG

(Rembang)

Bahan²:

udang basah	¼ kg.	daun pisang	1 tk.
kelapa muda	1 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	gula pasir	1 sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
temu kuntji	½ rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa dibersihkan, diparut.
2. Udang dibersihkan, kemudian dihaluskan bersama bumbu.
3. Ditjampur rata bersama kelapa parut, sesudah itu dibungkusi memandjang dengan daun pisang.
4. Dipanggang diatas api arang.

PELETJING KANGKUNG
(Lombok)

Bahan²:

kangkung	5 ikat	minjak goreng	1 tjkr.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	asam	2 sdt.
lombok rawit	10 bh.	djeruk limau	1 bh.
kemiri	5 bdj.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kangkung ditjutji, dipotong-potong.
2. Air dimasak sampai mendidih, kangkung dimasukkan.
3. Setelah masak diangkat, segera ditiriskan. Warnanja harus tetap hidjau.
4. Lombok, terasi dibakar, dihaluskan dengan kemiri.
5. Setelah halus ditjampur dengan minjak, garam dan djeruk limau.
6. Kangkung jang telah direbus, ditjampur dengan sambalnja.

PELETJING AJAM
(Lombok)

Bahan²:

ajam sedang	1 ekor

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	terasi	¼ sdt.
lombok merah	1 bh.	garam	setjukupnja
lombok rawit	5 bh.	minjak kelapa	2 sdm.
djeruk limau	2bh.		

Tjara membuatnja :

1. Ajam setelah dibersihkan dibelah pada bagian dadanja. Semua isi perut dipisahkan dan ajam dibersihkan lalu ditusuk dengan bambu (katik), kemudian dipanggang diatas bara jang sedang sampai matang.
2. Bumbu² diulek semua, setelah halus diberi minjak kelapa dan perasan djeruk limau. Djika bumbu ini terlalu kental, diberi air kira² satu sendok makan.
3. Bumbu² tersebut diulaskan pada ajam jang telah dipanggang lagi diatas bara jang sedang panasnja sampai bumbu²nja masak.
4. Kalau ingin lebih sedap lagi, diberi perasan djeruk limau lagi.

PENTJOK
(Wonosobo)

Bahan² :

katjang tolo	¼ kg.	minjak goreng	½ gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	3 siung	asam	2 mata
lombok merah	2 bh.	gula merah	1 sdm.
kulit djeruk purut	2 iris	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang tolo direndam 2 djam, direbus setengah masak, ditiriskan, terus digoreng.
2. Lombok, bawang merah, bawang putih diiris halus, bumbu² lainnja dihaluskan, semua digoreng sampai kuning.
3. Diberi air 1/3 gelas, dimasukkan garam serta gula, dimasak sampai kental.
4. Dimasukkan katjang tolo terus diaduk rata.

Keterangan :

Masakan ini disebut djuga *sambal goreng kering katjang tolo.*

PENTJOK AJAM
(Banten)

Bahan² :

ajam	1 ekor	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	15 bh.	kentjur	2 rdj.
bawang putih	5 siung	asam	4 mata
lombok merah	5 bdj.	garam	1 sdm.
lada	1 sdt.	daun kemangi	sedikit
kemiri	5 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, diberi lada dan garam, dibakar sampai kuning.
2. Kelapa diparut, dibuat santan.
3. Bumbu² dihaluskan, diberi santan, dimasak sampai mendidih sambil diaduk.
4. Kuah dituangkan diatas ajam, diberi daun kemangi.

PENTJOK BUWE
(Bugis)

Bahan : katjang tunggak 1 lt.

Bumbu² :

kelapa untuk diparut	1 bdj.	sereh	5 btg.
santan kental	1 gls.	bawang putih	1 bdj.
lada	10 bdj.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Katjang tunggak dikukus sampai masak betul, ditumbuk sampai halus, ditambah kelapa parut.
2. Lada, bawang putih, sereh, garam diulek halus.
3. Ditjampurkan semuanja dan ditambah santan kental.

PENTJOK DJAGUNG
(Bali)

Bahan : djagung muda 5 bh.

Bumbu² :

bawang putih	4 siung	garam	1 sdt.
lombok rawit	3 bh.	minjak kelapa	1 sdm.
kentjur	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Djagung dibakar hingga masak.
2. Di-iris² atau dipipil.
3. Semua bumbu² dihaluskan, djagung ditjampurkan lalu diulek sedikit sampai djagungnja petjah; diberi minjak kelapa.
4. Dihidangkan dipiring bundar.

PENTJOK DJAGUNG MUDA
(Rembang)

Bahan² :

djagung muda	10 bh.	kelapa	¼ btr.

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
bawang merah	5 bh.	garam	½ sdm.
kentjur	½ rdj.	terasi	1 sdt.
daun kemangi	1 ggm.		

Tjara membuatnja :

1. Djagung muda dibakar, diirisi dari tongkolnja, ditumbuk halus.
2. Kelapa diparut, dibuat santan kental.
3. Bumbu² dihaluskan, ditjampur dengan djagung, diberi santan dan daun kemangi.
4. Dihidangkan dalam piring tjekung.

PENTJOK DJANTUNG PISANG
(Purwokerto)

Bahan²:

djantung pisang	2 bh.	kelapa	½ btr.

Bumbu²:

bawang putih	2 siung	djeruk purut	1 iris
lombok rawit	5 bh.	garam	1 sdt.
kentjur	¼ rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Djantung pisang dibakar sampai masak, dibuang kulitnja jang gosong.
2. Kelapa diparut, dibuat santan 1½ gelas.
3. Bumbu² dihaluskan, djantung dimasukkan dengan dibelah², kemudian disiram dengan santan.

Keterangan:

Pentjok ini dimakan dengan nasi liwet jang hangat.

PENTJOK IKAN
(Priangan)

Bahan:

ikan tawes	½ kg.

Bumbu²:

katjang tanah	1 ons	djae	1 rdj.
bawang merah	6 bdj.	asam	3 mata
lombok merah	5 bh.		

Tjara membuatnja:

1. Ikan tawes dibersihkan, dipanggang.
2. Katjang tanah disangan.
3. Bawang merah, lombok, djae dibakar.
4. Bumbu² dihaluskan, ikan dimasukkan, diberi air panas sedikit.

PENTJOK IKAN LELE
(Banjumas)

Bahan :

ikan lele	1 ekor

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	gula merah	1 sdt.
lombok merah	3 bh.	terasi	1 sdt.
lombok rawit	2 bh.	ketjap	1 sdm.
air djeruk nipis	½ sdm.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ikan lele dibersihkan, dibakar sampai masak.
2. Bumbu dihaluskan, ketjap dimasukkan.
3. Bumbu ketjap disiramkan pada ikan sambil ditumbuk-tumbuk pelan².

Keterangan :

Kadang² pada bumbu dimasukkan santan kental (dari kelapa ¼ butir), kemiri 2 btr dan kentjur 1 rdj.

PENTJOK IKAN PANGGANG
(Rembang)

Bahan :

ikan panggang	½ kg. (10 pt.)

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	ketjap	¼ tj.
lombok rawit	10 bh.	garam	1 sdt.
djeruk nipis	1 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan panggang digoreng atau dikukus.
2. Bumbu² dihaluskan, ketjap, air djeruk, ditjampur dengan bumbu².
3. Ikan disiram dengan bumbu², sambil dipukul-pukul supaja bumbunja meresap.

PENTJOK KETJOMBRANG
(Purwokerto)

Bahan²:

bunga ketjombrang	1 bh.	santan	1 gls.

Bumbu²:

bawang putih	2 siung	gula pasir	1 sdm.
lombok merah	3 bdj.	garam	½ sdm.
kentjur	½ rdj.		

Tjara membuatnja:

1. Bunga ketjombrang direbus hingga masak betul.
2. Bawang putih, lombok, kentjur dibakar.
3. Bumbu² dihaluskan, direbus bersama santan.
4. Ketjombrang direbus, dimasukkan, didjerangkan sampai masak.

PENJON
(Bali)

Bahan²:

daging sapi	1 kg.	kelapa	1½ btr.

Bumbu²:

bawang merah	20 btr.	terasi	1 sdt.
bawang putih	10 siung	djae	1 rdj.
lombok rawit	75 bdj.	kentjur	1 rdj.
lada hitam	¼ sdt.	garam	2 sdm.
kemiri	2 bdj.		

Tjara membuatnja:

1. Daging direbus, ditjintjang halus.
2. Kelapa dikupas, 1 butir diparut diambil santannja direbus sampai kental; ½ butir lagi diparut.
3. Bawang merah, bawang putih dan lombok di-potong², digoreng.
4. Djae, kentjur, kemiri diirisi halus.

5. Lada ditumbuk halus.
6. Bumbu² ditjampur dengan daging dan kelapa parut.
7. Setelah ditjampur, disiram dengan santan, dibubuhi lada dan garam, terus di-aduk² hingga rata.

PEPES DAUN MANGKOKAN
(Djawa Tengah)

Bahan²:

daun mangkokan	10 lbr.
ikan teri	½ ons
kelapa setengah tua	¼ btr.
daun pisang	½ pelepah
biting	setjukupnja

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	laos	1 pt.
lombok merah	2 bh.	gula merah	1 sdm.
lombok rawit	10 bh.	terasi	1 sdt.
daun salam	5 lbr.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Semua bahan ditjutji.
2. Daun mangkokan diiris halus.
3. Kelapa diparut.
4. Bumbu ditumbuk halus ketjuali salam, laos; lombok rawit diiris halus.
5. Bahan dan bumbu ditjampur, dibungkusi daun pisang, tiap bungkus diberi irisan laos dan daun salam.
6. Periuk dan tanah dialas daun pisang dan diisi dengan bungkusan.
7. Ditutup daun pisang, kemudian ditindih dengan benda jang berat.
8. Dimasak diatas api dibolak balik sampai daun pembungkusannja gosong.

Keterangan :

Dihidangkan dengan pembungkus dibuang dan bagian jang gosong dibuang pula.

PEPES DJAGUNG MUDA

Bahan²:

djagung muda	6 bh.	telur ajam	1 btr.
daun pisang	setjukupnja		

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	garam	1 sdt.
bawang putih	2 siung.	lobok merah	2 bh.
udang basah	6 ekor.	daun salam	3 helai.

Tjara membuatnja:

1. Djagung diparut.
2. Udang basah dikupas, dipisahkan kaki dan kepalanja, dagingnja udang di-iris² ketjil².
3. Satu lombok diiris, bumbu² lain seperti : 1 lombok, bawang putih, bawang merah, garam, kaki dan kepala udang digiling halus.
4. Setelah itu semua ditjampur mendjadi satu dengan djagung, potongan² daging udang dan telur, prei dan lombok jang telah diiris.
5. Daun salam di-potong².
6. Dibungkusi daun pisang, diberi daun salam.
7. Dikukus hingga masak benar.
8. Dihidangkan dengan saos tomat.

PEPES DJAGUNG
(Madura)

Bahan²:

tepung djagung	2 gelas	kelapa jang muda	1/3 btr.
gula merah atau		daun pisang	setjukupnja
gula pasir	4 sdm.		

Bumbu²:

garam	1 sdt.	kapur sirih	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Kelapa diparut, ditjampur dalam tepung djagung.

2. Diuli hingga dapat dibentuk.
3. Dibungkus daun pisang, dikukus sampai masak.

PEPES GALENDO
(Tjiandjur)

Bahan² :

galendo	2 ons	daun pisang	1 ikat
teri nasi	1 ons		

Bumbu² :

bawang merah	7 btr.	salam	2 lbr.
lombok merah	5 bd.	garam	1 sdt.
tomat	2 bd.		

Tjara membuatnja :

1. Galendo ditumbuk, ditjampur garam.
2. Bawang merah, lombok merah, tomat di-iris².
3. Ditjampur dengan galendo dan teri.
4. Dibungkusi daun pisang, dikukus.

Keterangan :

Galendo = belondo.

PEPES IKAN
(Tegal)

Bahan² :

ikan laut	1 kg.	daun pisang	setjukupnja
santan kental	2 gls.	biting	setjukupnja

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	laos	1 ptg.
bawang putih	3 siung	air asam	1 sdm.
lombok merah	5 bh.	gula merah	1 sdt.
kemiri	10 btr.	garam	1 sdm.
kunir	1 rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan.
2. Bumbu² dihaluskan, ditambah santan kental.
3. Ikan diberi bumbu, dibungkus daun pisang dan disemat dengan biting, kemudian dikukus ; setelah masak dipanggang.

PEPES KELUWAK

Bahan² :

keluwak	10 bdj.	sungsum	2 ons

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	sereh	1 btg.
lada	1 sdt.	gula	1 sdt.
salam	2 lbr.	garam	2 sdt.
duan bawang	1 ikat		

Tjara membuatnja :

1. Keluwak dikeluarkan dari tjangkangnja dan direndam dalam air hangat supaja lunak.
2. Sungsum di-potong² ketjil², kemudian ditjampur dengan keluwak.
3. Garam, lada, gula dihaluskan dan ditjampur dengan daun bawang jang di-potong² pendek, irisan bawang merah, salam, sereh ditjampur dengan sungsum dan keluwak.
4. Ditim, tiap bungkusan kira-kira 3 sdm.
5. Dikukus dan kemudian dipanggang.
6. Dimakan panas-panas.

Keterangan :

Keluwak dapat diganti dengan tahu dan supaja kekal dapat ditambah telur.

PEPES KETEK DAN DAUN MENGKUDU

(Purwokerto)

Bahan² :

ketek	2 mk.	daun mengkudu muda	10 lbr.
daun pisang			

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	laos	1 pt.
lombok rawit	10 bh.	garam	1 sdm.
kentjur	½ rdj.	gula	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daun mengkudu dibersihkan, diirisi halus. Disiram dengan air panas, ditiriskan diatas kalo.
2. Bumbu dihaluskan, laos diparut, diaduk rata besama ketek, apabila kurang manis ditambah gula; dimasukkan irisan daun mengkudu.
3. Dibungkusi daun pisang, berbentuk londjong seperti lontong.
4. Dipanggang sampai masak.

Keterangan :

Ketek = sisa pembuatan minjak kelapa (belondo).

PEPES NASI

Bahan² :

nasi	1 prg.	djeroan ikan bandeng	1 ons
daun pisang	setjukupnja		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	daun kemangi	¼ ikat
bawang putih	2 siung	sereh	1 btg.
daun salam	1 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Djeroan ikan bandeng dibuang empedunja dan dibersihkan.
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Nasi dan djeroan ikan, bumbu² diaduk sampai rata.
4. Kemudian dibungkusi daun pisang seperti lontong.
5. Dipanggang diatas api jang ketjil sampai masak.

PEPES ONTJOM

Bahan²:

ontjom	1 pt.	prei	2 btg.

Bumbu²:

bawang merah	3 btr.	salam	5 lbr.
bawang putih	2 siung	sereh	2 btg.
lombok hidjau	5 bdj.	garam	1 sdt.
asam	2 mt.	daun kemangi	2 btg.
gula djawa	1 sdt.		

Tjara membuatnja:

1. Lombok hidjau, prei dan sereh diiris halus.
2. Bumbu² lain dihaluskan, kemangi diambil daunnja.
3. Ontjom bersama bumbu ditumbuk, dimasukkan kemangi, prei, lombok hidjau dan sereh diaduk sampai rata.
4. Adonan dibungkusi daun pisang; tiap bungkus dialas dengan daun salam, dikukus sampai masak lalu dipanggang.

PEPES PEDA
(Rembang)

Bahan²:

ikan peda	4 ekor
minjak kelapa	1 tjkr.
daun mengkudu muda jang lebar	8 lbr.

Bumbu²:

bawang merah	4 bh.	kunjit	½ rdj.
lombok	3 bh.	gula pasir	1 sdt.
kemiri	5 bdj.		

Tjara membuatnja:

1. Ikan peda dibersihkan, kepalanja dibuang.
2. Semua bumbu dihaluskan, diberi air sedikit.
3. Bagian perut peda sampai ekor dibelah dua.
4. Bumbu dimasukkan dalam peda, dibungkus daun mengkudu, diikat, kemudian dikukus.
5. Setelah masak, digoreng dengan minjak kelapa.

PEPES PEDA BUMBU KELAPA

Bahan²:

peda	4 ekor	daun pisang	setjukupnja
kelapa agak muda	¼ btr.	biting	setjukupnja

Bumbu²:

bawang putih	3 siung	kentjur	½ rdj.
laos	1 iris	daun salam	4 hl.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa dikupas kulitnja, diparut.
2. Bumbu² ditumbuk halus, ketjuali daun salam.
3. Kelapa parut dan bumbu jang telah dihaluskan ditjampur, diaduk rata.
4. Peda dibalut dengan tjampuran kelapa parut dan bumbu.
5. Dibungkus satu persatu atau berdua dengan daun pisang, diberi daun salam tiap bungkus.
6. Dikukus sampai masak.
7. Kemudian dipanggang sampai kering.

PEPES PEDA DAUN SINGKONG

Bahan²:

peda	4 ekor	daun singkong muda	1 ggm.
daun pisang	setjukupnja		

Bumbu²:

bawang merah	4 bh.	kunjit	½ rdj.
lombok merah	6 bh.	bawang putih	4 siung
sereh	½ btg.		

Tjara membuatnja :

1. Daun singkong ditjutji, diremas-remas, dikukus atau direbus.
2. Kunjit disembam.
3. Bumbu² ditumbuk halus.
4. Ikan dibalut bumbu jang telah halus.
5. Peda satu persatu dibungkusi daun pisang.
6. Dikukus sampai masak.
7. Kemudian dipanggang sampai masak.

PEPES TAHU

Bahan²:

tahu	5 bdj.	seledri	3 tangkai
daun bawang	4 batang		

Bumbu²:

bawang merah	2 bh.	salam	10 lembar
bawang putih	2 siung	garam	1 sdm.
lombok hidjau	5 bh.		

Tjara membuatnja:

1. Daun bawang, seledri dibersihkan, diiris halus, lombok hidjau diiris halus.
2. Bumbu² dihaluskan, ketjuali salam.
3. Tahu dihaluskan bersama bumbu, daun bawang, seledri dan lombok hidjau dimasukkan diaduk sampai rata.
4. Adonan dibungkusi daun pisang dialas daun salam, dikukus sampai masak.

PEPES TELUR IKAN

Bahan²:

telur ikan	1 gls.	daun pisang	

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	kunjit	½ rdj.
bawang putih	2 siung	djae	½ rdj.
kemiri	2 bdj.	asam	2 mata
lada	¼ sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Telur ikan dibersihkan, ditjutji.
2. Semua bumbu dihaluskan ditjampur rata dengan telur ikan.
3. Dibungkusi daun pisang, dikukus sampai masak.

Keterangan:

Supaja lebih enak, setelah dikukus, dipanggang sampai kering.

PEPES TAWON
(Bali)

Bahan :

tawon muda	1 lempeng

Bumbu² :

bawang merah	6 btr.	djae	½ rdj.
bawang putih	1 siung	kentjur	½ rdj.
lombok merah	2 bdj.	daun salam	12 lbr.
lombok rawit	3 bdj.	garam	1 sdt.
kemiri	4 bdj.	minjak kelapa	1 sdm.
kunjit	1/3 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Tawon di-pisah²kan lalu ditjutji bersih.
2. Semua bumbu diulek halus ketjuali daun salam.
3. Tawon dan bumbu ditjampur rata, dituangi minjak dan garam.
4. Dibungkus daun pisang, tiap bungkus dialas 1 lembar daun salam.
5. Dibakar diatas bara hingga masak.

PEPES TEMPE
(Banjumas)

Bahan :

tempe	4 pt.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	daun kemangi	1 ikt.
lombok merah	3 bdj.	asam djawa	2 mata
daun bawang	2 btg.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daun bawang diiris-iris.
2. Tempe bersama bumbu dihaluskan.
3. Adonan bersama daun kemangi dan daun bawang dibungkus daun pisang, dipanggang diatas api.

PEPES TJENDAWAN
(Bali)

Bahan²:

tjendawan bulan (tumbuh dibawah pohon pisang dalam musim hudjan)	1 mangkok
daun pisang	1 pelepah

Bumbu²:

lombok merah	3 bdj.	garam	1 sdt.
djeruk limau	¼ bh.	minjak kelapa	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Tjendawan dibuangi kulit luarnja, ditjabik-tjabik.
2. Dibungkus daun pisang, terus dibakar.
3. Lombok dipotong ketjil², digarami dan diberi air djeruk limau.
4. Terachir diberi minjak kelapa.
5. Tjendawan jang telah masak, ditaruh piring dan diatasnja diberi bumbu.

PEPES UDANG
(Brebes)

Bahan²:

udang besar	1 ons	daun pisang	setjukupnja

Bumbu²:

bawang merah	4 bh.	asam	3 mata
bawang putih	2 siung	garam	1 sdt.
lombok merah	1 bh.		

Tjara membuatnja:

1. Udang dibersihkan, dibuangi kulitnja, kepala dan ekornja.
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Udang dan bumbu ditjampur rata.
4. Dibungkusi kemudian dipanggang.

PESMOL GURAMI
(Palembang)

Bahan²:

gurami	1 kg.	minjak goreng	2 gls.

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	djae	1 rdj.
lombok merah	5 bh.	sereh	1 btg.
lombok hidjau	5 bh.	tjuka	¼ sdm.
kemiri	4 btr.	gula pasir	½ sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan gurami digoreng sampai kering.
2. Kemiri, bawang merah, gula pasir, garam dihaluskan.
3. Lombok merah, lombok hidjau dibelah 4.
4. Bumbu² ditumis, dituangi air mendidih 3 gelas, didjerangkan.
5. Ikan dimasukkan kedalam bumbu² no. 4, dibiarkan agak lama sebelum diangkat.

PESMOL IKAN LAUT

Bahan²:

ikan laut	3 ekor (½ kg.)	minjak kelapa	½ gls.
tomat	5 bh.		

Bumbu²:

bawang putih	4 siung	laos	½ pt.
lombok merah	4 bh.	salam	1 lbr.
kemiri	5 btr.	gula merah	3 sdm.
kunjit	½ rdj.	garam	1 sdm.
djae	½ pt.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, digoreng agak kering.
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali laos, ditumis.
3. Ikan dimasukkan, diberi air 1 tjangkir.
4. Tomat dipotong-potong, dimasukkan, menjusul gula dan daun salam.

5. Dimasak sampai masak, baru diangkat.

PERKEDEL KUKUS

Bahan²:

daging	½ kg.	daun seledri	1 tk.
kol	1 bh.		

Bumbu²:

lada halus	½ sdt.	bawang timur	1 bdj.
garam	2 sdt.	pala	¼ sdt.
telur	3 btr.	margarine	4 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Daging ditjintjang sampai halus, ditjampur dengan telur, lada, pala dan garam.
2. Bawang digoreng sampai kuning dengan mentega, kemudian dimasukkan daging, daun seledri, air sedikit dan dimasak sampai empuk.
3. Disamping ini kol dikukus sebentar bulat² sampai setengah laju, lalu diangkat, kemudian digulungkan satu sendok daging pada tiap lembar daun kol dengan tidak melepaskan daun dari gagangnja.
4. Sesudah itu dikukus kembali sampai empuk.

PETIS BUMBON

Bahan²:

petis ikan	2 sdm.	kelapa	½ bh.
telur	5 btr.		

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	temu kuntji	1 rdj.
bawang putih	3 siung	daun djeruk purut	1 lbr.
lombok merah	10 bh.	gula merah	1 sdt.
lombok rawit	10 bh.	garam	½ sdm.
asam muda	2 mata		

Tjara membuatnja :

1. Bawang merah, bawang putih, lombok merah diiris halus.
2. Kelapa dibersihkan, diparut diambil santannja 2 gelas.
3. Semua bumbu ditumis, kuntji dimemarkan, asam dan djeruk purut dimasukkan.
4. Petis dimasukkan, terachir santan dimasukkan.
5. Setelah santan mendidih, telur dipetjah satu persatu.
6. Dimasak sampai telurnja masak.
7. Kuahnja mendjadi kental dan berminjak.

PETJEL

Bahan^2 :

kangkung	1 ikat	katjang tanah	¼ kg.
bajem	1 ikat	minjak goreng	¼ btl.
taoge	1 ons		

Bumbu^2 :

bawang merah	5 bh.	asam	2 mata
bawang putih	2 siung	gula	2 sdm.
lombok merah	6 bh.	garam	1 sdm.
kentjur	1 rdj.	terasi	1 sdt.
kuntji	1 ikat		

Tjara membuatnja :

1. Sajuran jang sudah ditjutji direbus.
2. Setelah masak dipotong-potong, diletakkan dalam basi atau piring tjeper.
3. Lombok, bawang merah, bawang putih dan kentjur digoreng dengan minjak kelapa.
4. Katjang tanah disangrai, ditumbuk.
5. Tjampuran bumbu^2 ditumbuk.
6. Untuk menghidangkannja, bumbu jang sudah halus diberi air masak.
7. Kemudian saos ini disiramkan diatas sajuran jang sudah disiapkan diatas pinggan tjeper.

Keterangan :

1) Untuk memperoleh kombinasi jang baik, dipilih sajuran jang berwarna *hidjau tua*. Daun singkong, gendjer, daun katjang pandjang, sawi hidjau, daun melindjo, dsb.
2) Jang *hidjau muda* : katjang pandjang, buntjis, kol hidjau.
3) Jang berwarna *putih* : taoge, labu siam, bunga turi, kol putih, sawi putih.

PETJEL AJAM

Bahan :

ajam betina	1 ekor

Bumbu² :

bawang merah	7 bh.	daun salam	2 lbr.
bawang putih	4 siung	asam	2 mata
lombok	5 bh.	gula merah	1 sdt.
kemiri	3 bdj.	garam	2 sdm.
laos	1 pt.	minjak goreng	2 sdm.
kentjur	¼ rdj.	santan kental	1 gls.

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, dibelah dua, dilumuri asam, garam, dibakar sampai masak, dipukul-pukul sedikit.
2. Bumbu² dihaluskan, ditumis dengan minjak goreng, santan dimasukkan.
3. Ajam dimasukkan dalam bumbu, dimasak sampai agak kering.

PETJEL BUNGA TURI

(Banjumas)

Bahan² :

bunga turi	¼ kg.	taoge	1½ ons.
daun so	¼ kg.	katjang tanah	¼ kg.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	gula merah	2 sdm.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdm.
lombok rawit	5 bh.	terasi	1 sdt.
asam	4 mata		

Tjara membuatnja :

1. Sajuran dibersihkan, ditjutji, dikukus menurut matjamnja, sampai masak.
2. Lombok dan bawang merah dikukus sebentar.
3. Katjang tanah digoreng sangan.
4. Katjang tanah, bumbu² ditumbuk sampai halus, ditjairkan hingga rata.
5. Bila akan dimakan, bumbu² disiramkan pada sajuran jang telah diatur diatas piring.

PETJEL DJANTUNG PISANG
(Djawa Tengah)

Bahan² :

djantung pisang	1 bh.	tempe bosok	2 pt.
kelapa	¼ btr.		

Bumbu² :

lombok merah	5 bdj.	garam	1 sdt.
kemiri	5 btr.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Djantung pisang dibuangi kulitnja jang tua, dimasukkan dalam air mendidih, di-potong² ketjil.
2. Kelapa diparut, dikeluarkan santannja 1½ gelas.
3. Kemiri digoreng.
4. Tempe dan terasi disembam.
5. Semua bumbu² dihaluskan ketjuali salam.
6. Santan dan bumbu direbus.
7. Djantung dimasukkan.

PETJEL PANGGANG AJAM
(Bali)

Bahan :

ajam	1 ekor

Bumbu² :

lombok merah	4 bdj.	garam	1 sdm.
bawang merah	5 btr.	minjak kelapa	1 sdt.
terasi	1 sdt.	djeruk limau	1 bidji

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan lalu dipanggang hingga matang.
2. Di-pukul² hingga mudah ditjabik-tjabik.
3. Mentjabiknja djangan terlalu ketjil, tetapi lebar².
4. Semua bumbu diulek djangan terlalu halus, minjak dan air djeruk limau ditambahkan.
5. Tjabikan daging ditaruh dipiring londjong disiram bumbu.

PETJEL PANGGANG IKAN
(Rembang)

Bahan² :

ikan panggang laut	½ kg.
kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	kemiri	3 bdj.
bawang putih	2 siung	kentjur	½ rdj.
lombok merah	5 bh.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, diambil santan kental 1 gelas.
2. Semua bumbu dibersihkan, dihaluskan.
3. Direbus dengan air ± 1 tjangkir sampai mendidih. Ikan dimasukkan, terachir santan.
4. Dimasak sampai kental.

Keterangan :

Masakan ini tjotjok djika dihidangkan dengan sajur menir.

PETJEL TERONG
(Banjumas)

Bahan² :

terong	5 bh.	tempe bosok	1 pt.
kelapa	½ btr.		

Bumbu² :

lombok merah	2 bh.	gula	2 sdm.

kemiri	5 bdj.	garam	1 sdm.
asam	3 mata		

Tjara membuatnja :

1. Terong direbus, dipotong-potong.
2. Kemiri dan tempe dibakar, dihaluskan.
3. Kelapa diparut, diambil santannja.
4. Semua bumbu dihaluskan, direbus, ditambah santan; dibiarkan mendidih sambil diaduk.
5. Terong dihidangkan diatas piring tjeper, dituangi saos.

Keterangan : Kentjur dapat ditambahkan.

PETJEL TUMPANG

Bahan² :

kangkung	1 ikat	taoge	¼ kg.
bajam	1 ikat	kelapa	¼ btr.
lobak	1 ikat	tempe bosok	1 pt.

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	kentjur	2 rdj.
lombok merah	10 bh.	gula merah	1 sdm.
lombok rawit	5 bh.	garam	1 sdm.
kemiri	5 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Sajuran dipotong-potong dan direbus.
2. Kemiri digoreng.
3. Tempe dibakar.
4. Kelapa diambil santannja.
5. Bumbu², kemiri dan tempe diiris halus.
6. Santan bersama bumbu direbus sampai masak.
7. Dihidangkan diatas piring tjeper, disiram bumbu.

PETOLA DAGING
(Menado)

Bahan² :

daging sapi	¼ kg.	telur ajam	4 btr.
udang basah	¼ kg.	ojong (petola)	5 bh.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	garam	2 sdt.
lada	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Petola dikupas, dibelah dua, bidjinja dibuang.
2. Daging ditjintjang halus, ditjampur dengan udang basah jang telah dikupas kulitnja. Dibubuhi lada dan garam.
3. Telur didadar bersama radjangan bawang merah lalu ditjintjang, ditjampur dengan daging.
4. Tjampuran dimasukkan dalam petola kemudian ditangkupkan kembali.
5. Dikukus sampai masak.

Keterangan : Sebelum dihidangkan dipotong-potong dahulu.

PILITODE
(Gorontalo)

Bahan² :

ikan tongkol	2 bdj.
pisang kepok mentah	3 bh.
santan	2 gls.

Bumbu² :

lombok rawit hidjau	½ sendok
bawang merah	3 bh.
djae	1 iris ketjil
kunjit	1 iris sedang
laos	1 iris ketjil
sereh	1 btg
lada	1 sendok

daun pandan	2 lbr
garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Pisang dikupas, di-potong².
2. Lombok, bawang merah, djae, kunjit, lada, ditjutji, diuleg bersama garam.
3. Sereh dipotong-potong ditumbuk.
4. Laos dimemarkan.
5. Bumbu² semua ditumis dengan sedikit minjak, sereh, laos, dan daun pandan dimasukkan.
6. Santan dimasukkan sambil diaduk sampai mendidih.
7. Pisang dan ikan dimasukkan.
8. Dimasak sampai pisangnja lembek.

PINDANG
(Palembang)

Bahan² :

tulang sapi (iga)	1 kg.	kelapa	½ bh.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	djae	2 rdj.
bawang putih	2 siung	salam	2 lbr.
lombok merah	2 bdj.	asam	1 sdm.
laos	1 btg.	garam	1 sdm.
kunjit	1 pt.	ketjap	4 sdm.
sereh	1 ph.	minjak	3 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tulang sapi di-potong², lalu ditjutji, dikeringkan.
2. Bumbunja semua diirisi kasar, lombok dibelah dua lalu ditumis sampai kuning.
3. Kemudian dimasukkan tulang sapi, digoreng setengah masak.
4. Kalau sudah, dituangi air 2 liter, dan direbus sampai empuk.
5. Kelapa diparut, dibuat santan kental.
6. Achirnja dimasukkan santan dan air asam, djika rasanja ingin segar, boleh ditambah ketjap.

PINDANG BANDENG
(Banjumas)

Bahan²:

bandeng	½ kg.	merang	½ ikt.

Bumbu²:

bawang merah	5 siung	asam	3 mata
djae	½ rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Bandeng tidak usah dihilangi sisiknja, hanja dibuangi isi perutnja, ditjutji bersih.
2. Bumbu dihaluskan.
3. Pantji dialas merang ± 2 cm tebalnja.
4. Bandeng diletakkan tersusun didalamnja.
5. Diatasnja diberi bumbu, dituangi air 2 gelas dan ditutup rapat.
6. Direbus sampai airnja habis.

PINDANG IKAN TANDJAN

Bahan²:

ikan tandjan	10 ekor	merang	2 ikat
air	½ ltr.	daun pisang	2 plp.

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	laos	1 pt.
lombok rawit	3 bh.	kunir	1 rdj.
lombok merah	6 bh.	asam	3 mata
daun salam	3 lbr.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Ikan dibersihkan, dibuang sisik dan isi perutnja.
2. Bumbu dihaluskan ketjuali salam dan laos, lalu ditjampurkan pada ikan dan dibiarkan sampai bumbunja meresap.
3. Periuk dialas dengan merang jang bersih kemudian diatasnja diletakkan daun pisang.
4. Ikan disusun rapi daam periuk, ditutup daun pisang; diatas tutup diletakkan batu atau benda jang berat, supaja ikan tidak rusak karena gerak. Sebelum ditutup, dimasukkan air.
5. Periuk didjerangkan hingga tulang² empuk dan bumbunja lebih meresap ; harus selalu ditambah.

PINDANG KETJAP
(Rembang)

Bahan²:

ikan bandeng	1 ekor	air1	½ gls.

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	asam	2 mata
bawang putih	4 siung	ketjap	4 sdm.
lombok merah	4 bh.	garam	½ sdt.
daun salam	2 lbr.		

Tjara membuatnja:

1. ikan bandeng dibersihkan, dipotong-potong mendjadi 5, ditjutji bersih.
2. Bawang merah, bawang putih, lombok ditusuki dengan sudjen sate, dibakar setengah masak, dimemarkan.
3. Air direbus dalam pantji, dibubuhi bumbu² jang telah dibakar dan salam, asam, ketjap, garam.
4. Terachir ikan dimasukkan, direbus sampai masak.

Keterangan:

Boleh djuga bumbu² di-iris², tidak dibakar.

PINDANG KUNING IKAN BALANG
(Tjilatjap)

Bahan:

ikan balang	½ kg.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	kunjit	½ rdj.
bawang putih	1 siung	laos	1 pt.
lombok merah	2 bh.	salam	3 lbr.
tomat	2 bh.	sereh	1 bt.
lada	½ sdt.	garam	1 sdm.
djae	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan.
2. Bumbu² diirisi halus ketjuali salam, lada dan kunjit dihaluskan, semua bumbu direbus dengan 2 gelas air sampai mendidih.
3. Ikan dimasukkan, dibiarkan sampai masak.

PINDANG SATRIA
(Sukabumi)

Bahan² :

pisang batu muda	2 sisir	ikan emas	2 ekor

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	sereh	1 btg.
lada putih	1 sdt.	gula merah	½ sdm.
kemiri	4 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Pisang dibuangi udjungnja, direbus ½ masak.
2. Ikan dibersihkan.
3. Kemiri disembam, lada disangan, semua bumbu dihaluskan, ketjuali salam dan sereh.
4. Pisang disusun dalam pantji, di-tengah² diletakkan ikan mas.
5. Bumbu² diberi air, dimasukkan dalam pantji hingga terendam semuanja.
6. Didjerangkan sampai matang.
7. Supaja tahan disimpan lama, tiap hari didjerangkan.

PINDANG TELUR

Bahan :

telur	5 btr.

Bumbu² :

daun djambu bidji	15 lbr.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Air didihkan dalam pantji, ditambah daun djambu bidji dan

garam.

2. Telur dimasukkan, sesudah masak dipukul-pukul pelan² sampai kulitnja petjah-petjah; direbus sampai airnja habis.

Keterangan :

Daun djambu bidji dapat diganti dengan kulit bawang merah jang kering.

PINDANG TEMPE BOSOK

(Rembang)

Bahan² :

tempe bosok	5 pt.
air kaldu	2 gls.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	daun salam	3 lbr.
bawang putih	4 siung	asam	3 mata
lombok merah	5 bh.	garam	½ sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Tempe bosok di-potong² persegi.
2. Bawang merah,bawang putih, lombok, laos diiris.
3. Tempe, bumbu² dimasukkan air kaldu, direbus sampai masak.

PU JONG HAY

Bahan² :

kepiting	5 bdj.	bawang timur	2 bh.
telur	5 btr.	seledri	2 tk.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	garam	1 sdt.
bawang putih	1 siung	tepung	1½ sdm.
lada	½ sdt.	minjak goreng	3 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kepiting direbus dan diambil dagingnja.
2. Telur dikopjok, daging kepiting, lada dan garam dimasukkan.

3. Dibuat dadar setebal ½ djari.
4. Bawang putih diiris dan ditumis.
5. Dituangi kaldu dan sajuran, dimasak sampai matang.
6. Kaldu diberi tepung jang telah ditjairkan dan dibiarkan mendidih beberapa menit bersama dadar kepiting.
7. Dihidangkan dengan saos tomat.

Saos tomatnja :

Sari tomat dimasak dengan garam sedikit, gula, lada diberi tepung sagu untuk mengentalkan.

PU JONG HAY DJAGUNG MUDA

Bahan² :

telur bebek	2 btr.	prei putih	2 tk.
djagung muda	2 bh.	daun seledri	2 tk.
udang basah	1 ons	wortel	2 bh.

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	vetsin	½ sdt.
lada	½ sdt.	garam	1 sdm.
minjak goreng	1 sdm.		

Untuk saosnja :

tomat merah	4 bh.	lada	setjukupnja
tepung kandji	½ sdt.	gula pasir	setjukupnja
garam	setjukupnja		

Tjara membuatnja :

1. Djagung diiris, digiling setengah halus. Udang setelah dibersihkan, direbus dengan air.
2. Ditjampuri sedikit garam, kemudian di-potong² ketjil-ketjil.
3. Kaki dan kepala udang digiling bersama garam dan bawang putih sampai halus.
4. Ditjampur djadi satu dengan bahan-bahan lainnja jang telah diiris halus : wortel, prei dan seledri.
5. Telur dikotjok sampai putih dan kuningnja tjampur betul.
6. Dimasukkan kedalamnja bahan-bahan jang telah ditjampur disertai lada dan vetsin.

7. Digoreng sampai kuning timbal-balik.
8. Dihidangkan dengan saos tomat.

RABEK
(Banten)

Bahan²:

isi perut kambing	1 kg.

Bumbu² :

bawang merah	15 btr.	bawang putih	6 siung
lada halus	1 sdt.	tjengkeh	2 bdj.
pala halus	¼ sdt.	djae	3 rdj.
garam	1 sdm.	ketjap	4 sdm.
mentega	4 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Isi perut ditjutji bersih, ususnja didjalin seperti rantai.
2. Bumbu² dihaluskan, lalu ditumis dengan mentega, kemudian isi perut dimasukkan dan ketjap.
3. Diberi air sedikit demi sedikit sampai empuk benar dan air tinggal sedikit.
4. Panas² disajikan setelah daging di-potong² ketjil.

RADJANG AJAM
(Lombok)

Bahan²:

ajam	½ ekor	air	2 gls.

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	2 siung	daun salam	3 lbr.
lombok merah	5 bh.	tomat	¼ kg.
lombok rawit	5 bh.	gula merah	1 sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan dan dipotong-potong. Bawang merah diirisi.
2. Bumbu dihaluskan, ketjuali bawang merah, salam dan laos.
3. Bumbu ditumis, ajam dimasukkan dan dibiarkan sampai setengah masak.
4. Terachir ditambahkan air dan diungkep.
5. Didjerangkan sampai ajamnja lunak.

RAGOUT DALAM KERANG

Bahan² :

daging	½ ons	tepung terigu	¾ ons.
tepung panir	2 sdm.	mentega	2 sdm.

Bumbu² :

lada	½ sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daging direbus dengan bumbu², dibuat kaldu.
2. Mentega dipanaskan, tepung terigu dimasukkan diberi kaldu sedikit demi sedikit.
3. Daging di-potong² ketjil, lalu dimasukkan.
4. Kerang dilumari dengan mentega dan ragout diletakkan dalam kerang, diratakan, diatasnja ditaburi tepung panir dan sedikit mentega.
5. Dibakar dalam oven sampai kulitnja kering dan bagus.

RITJA RITJA

(Menado)

Bahan :

ikan tongkol	1 ekor (sedang)

Bumbu² :

lombok besar	6 bidji	garam	setjukupnja
bawang merah	5 buah	djeruk nipis	1 bidji.
djae	1 potong	minjak kelapa	3 sendok.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, dikeluarkan isi perutnja, ditjutji.
2. Direndam dengan air djeruk dan garam.
3. Lombok, bawang merah, djae dan garam diuleg.
4. Bumbu² ditumis.
5. Ikan dipanggang.
6. Disadjikan dengan dilumuri bumbu.

RITJA RITJA AJAM
(Menado)

Bahan² :

ajam	1 ekor	minjak	1 gls.

Bumbu² :

bawang putih	5 siung	asam	2 mata
lombok merah	10 bh.	tomat	¼ kg.
terasi	1 sdt.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, dipotong-potong besar, di-pukul² sebentar.
2. Bumbu² dihaluskan, ajam dilumuri bumbu, dan dibiarkan sampai bumbu meresap.
3. Setelah bumbu meresap, ajam ditusuk dengan bambu dan dipanggang serta diberi minjak.
4. Sisa bumbu ditumis dan dituangkan pada ajam.

Keterangan :

Warnanja merah karena memakai tomat.

RITJA RITJA IKAN
(Menado)

Bahan² :

ikan bawal	½ kg.	minjak goreng	½ gls.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	sereh	1 bt.

lombok merah	3 bh	djeruk nipis	1 btr.
djae	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, dikerat-kerat.
2. Dilumuri garam dan air djeruk nipis.
3. Bawang merah, lombok, djae, sereh ditumbuk lalu ditumis dengan minjak agak banjak.
4. Ikan dilumari dengan sebagian dari bumbu^2 tumis, dibiarkan dulu supaja meresap.
5. Ikan dibakar sambil disiram sisa bumbu dan minjak.

Keterangan :

Ikan agak kering dan warnanja merah.

RITJA RODOH

(Menado)

Bahan^2 :

daging babi atau sapi	1 ons
djagung muda	2 bh.
buntjis	¼ ons
terung	1 bh.

Bumbu^2 :

bawang merah	3 bh.	kutjai	½ ikat
lombok merah	3 bh.	daun kemangi	½ ikat
lombok hidjau	2 bh.	sereh	1 bt.
tomat	1 bh.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging dipotong-potong ketjil lalu direbus.
2. Semua bumbu^2 dihaluskan, ketjuali sereh dimemarkan.
3. Djagung muda diiris dari tongkolnja, dan dimasukkan kedalam daging rebus.
4. Sajuran dibersihkan, buntjis dan lombok hidjau di-iris^2 serong agak kasar.
5. Terong dibelah 4 dan dipotong serong. Tomat diiris kasar. Kutjai dipotong-potong ± 1 cm. Daun kemangi dipetik dari tangkai.

6. Sajuran dimasukkan kedalam daging rebus, didjerangkan sampai masak dan kuah tinggal sedikit.

Keterangan :
Sajur ini boleh berkuah atau tidak.

SABA' AU
(Irian Barat)

Bahan² :

bia putih	setjukupnja	kelapa parut	1 btr.
tepung sagu	1 kg.		

Bumbu² :
garam setjukupnja

Tjara membuatnja :
1. Bia putih dimasukkan dalam air panas, dibuka kelopaknja.
2. Kedalam kelopak (jang masih ada dagingnja) dimasukkan parutan kelapa dan tepung sagu jang telah digarami.
3. Kelopak ditutup kembali, kemudian diikat dan direbus hingga masak.
4. Setelah masak diangkat, dibuka kelopaknja, diambili isinja untuk dihidangkan.

Keterangan :
Bia = kerang.

SABRAH AU
(Irian Barat)

Bahan² :

daun melindjo	1 kg.	santan kelapa	1 btr.
buah melidjo	sedikit		

Bumbu² :
garam setjukupnja

Tjara membuatnja :
1. Daun melindjo di-potong² ketjil.

2. Direbus bersama buah melindjo jang masih muda.
3. Setelah daun kelihatan lemas, santan dituangkan kedalamnja dan diberi garam setjukupnja.
4. Setelah mendidih diangkat.

SANGSANG
(Batak)

Bahan²:

daging babi dengan djeroan	½ kg.
darah babi	1 gls.
kelapa	½ btr.
minjak goreng	2 sdm.

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	1 siung	laos	1 rdj.
lombok merah	2 bh.	sereh	1 btg.
lombok rawit	5 bh.	djreuk nipis	3 bh.
ketumbar	2 sdt.	garam	1 sdm.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Djeroan babi direbus hingga empuk, kemudian ditjintjang; daging babi mentah ditjintjang.
2. Kelapa diparut, disangan, digiling halus.
3. Bumbu digiling halus, ketjuali sereh. Darah babi dihantjurkan, begitu djuga batang sereh.
4. Bumbu ditumis, dimasukkan bahan jang ditjintjang.
5. Setelah masak dimasukkan darah, kelapa giling dan terachir air djeruk nipis.
6. Dimasak lagi.

Keterangan :

Masakan ini termasuk *makanan adat.*

SASATE
(Sumbawa)

Bahan²:

ikan laut		2 ekor
kelapa		½ bh.
telor ajam		2 btr.

Bumbu²:

bawang merah		
bawang putih	=	setjukupnja
laos		
lada		

Tjara membuatnja:

1. Ikan laut dipanggang.
2. Kelapa diparut.
3. Semua bumbu dihaluskan.
4. Ikan laut diambil dagingnja, ditjampur dengan bumbu ditumbuk ber-sama², ditjampur dengan kelapa, ditumbuk lagi sampai terjampur betul.
5. Telur dikotjok dengan garpu kemudian ditjampur dengan kotjokan telur, kemudian dibentuk segi tiga (di-bulat² sebesar kelereng).
6. Digoreng dengan minjak kelapa jang panas dengan api jang sedang.

Keterangan:

Dihidangkan dengan bawang goreng.

SELADA IKAN LAUT
(Rembang)

Bahan²:

ikan kakap/tenggiri	½ kg.	daun selada	20 lbr.
telur ajam	1 btr.	wortel	1 ons
tepung terigu	½ tj.	buntjis	1 ons
kelapa	1/6 bh.	tomat	3 bh.
kentang	½ kg.	minjak kelapa	¾ gls.

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	ketjap	1 sdm.
lada	½ sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibuangi sirip, tulang dan kepalanja. Dagingnja dipotong-potong sebesar 5 cm, ditjutji.
2. Kentang dibersihkan dipotong-potong, sepandjang 2 rdj dan setebal ½ cm, digoreng, ditaburi garam halus.
3. Wortel dan buntjis ditjutji, dipotong-potong seperti kentang, direbus dalam air garam.
4. Kelapa dibersihkan, dibuat santan ½ tjangkir.
5. Bawang merah diiris halus, ditumis ½ masak, dimasukkan lada dan garam.
6. Santan, telur jang sudah dikatjau ditjampur, diberi garam 2 sdt. Tjampuran ini dituangkan sedikit demi sedikit pada tepung sambil diaduk rata. Ikan dimasukkan satu persatu kedalam adonan, digoreng sampai masak.
7. 2 gelas air direbus sampai mendidih, bawang merah jang telah ditumis dimasukkan, ditambah ketjap 1 sdm, dibiarkan mendidih lagi.
8. Ikan jang telah digoreng dimasukkan, direbus lagi selama 5 menit.
9. Ikan, sajuran rebus, kentang goreng, selada diatur diatas pinggan, dihias irisan tomat.

SELADA ITALI

Bahan²:

macaroni	2 ons	daun selada	4 lembar
daging ajam	¼ kg.	asperges	1 ikat
dopertwen	1 ons	tomat	2 bh.
wortel	2 btg.		

Bumbu²:

mayonaise	1 tjangkir	garam halus	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daging ajam direbus sampai lunak sekali, kemudian dipotong-potong 4 persegi ketjil.

2. Wortel dikupas, ditjutji, kemudian direbus di-potong^2.
3. Macaroni direndam dalam air dingin, direbus dalam air panas, kemudian diangkat.
4. Daging ajam, wortel, doperwten, macaroni ditjampur mendjadi satu.
5. Diaduk dengan mayonaise.

Keterangan :

Dihidangkan dalam piring tjeper dialas daun selada, ditutup irisan tomat dan disiram mayonaise.

SELADA TJAMPUR

Bahan^2 :

ketimun	3 bh.	daun selada	1 ikat
tomat	3 bh.	kentang	¼ kg.
telur ajam	2 btr.		

Bumbu^2 :

lada	2 sdm.	garam	1 sdt.
tjuka	1 sdt.	gula pasir	1 sdm.
minjak selada	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Ketimun dipotong-potong sebesar dadu.
2. Kentang direbus, dikupas, dipotong sebesar dadu.
3. Tomat diiris tipis bulat-bulat menurut besarnja tomat.
4. Telur ajam direbus.
5. Daun selada ditjutji.

Membuat Vla :

1. Kuningnja telur dihaluskan, ditambah garam, lada halus, tjuka dan minjak selada diaduk mendjadi satu sampai agak tjair.
2. Putihnja telur ditjintjang.
3. Bahan-bahan diaduk dengan saos sampai rata.
4. Dihidangkan dipiring tjeper dialas daun selada.

Keterangan :

Selada tjampur ini boleh diberi buntjis, bit dan nenas.

SELADA TOMAT

Bahan² :

daun tomat	¼ kg.	kentang	1 ons
daun selada	1 ikat	telur	3 btr.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	tjuka	1 sdm.
lombok hidjau	6 bh.	gula	1 sdm.
mentega/margarine	2 sdm.	garam halus	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kentang direbus, di-potong² persegi, telur direbus bersama kentang, putihnja ditjintjang, kulitnja dihaluskan. Separuh dari kuning untuk saos, jang separuh untuk hiasan.
2. Daun selada dan bawang diiris-iris. Beberapa daun selada dibiarkan utuh untuk menghias.
3. Tomat diiris bulat-bulat, lombok hidjau dibuangi bidjinja, diiris bulat. Bawang merah diiris bulat.
4. Mentega ditjairkan, bawang dan lombok hidjau dimasukkan, ditumis sampai laju, diangkat.
5. Separuh dari kuningnja telur jang telah dilumatkan diberi tjuka, garam dan gula, ditjampurkan mentega.
6. Daun selada iris ditjampur dengan sebagian saos, bagian jang lain ditjampurkan.

Keterangan :

Menghidangkannja :

a. Daun selada jang utuh diatur diatas pinggan tjeper.
b. Daun selada iris diletakkan diatasnja, kemudian tomat iris.
c. Bagian jang paling atas dihias dengan putih telur jang ditjintjang dan kuning telur jang dihaluskan.

SEMAJI

(Banjumas)

Bahan² :

ampas kelapa	1 btr.	biting	setjukupnja
daun pisang	setjukupnja		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	daun kemangi	1 ikat
bawang putih	3 siung	gula merah	½ sdt.
lombok merah	2 bh.	garam	1 sdm.
kentjur	½ rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ampas dikukus sampai masak, dibungkus daun pisang, disimpan selama 2 malam.
2. Diperas hingga airnja keluar.
3. Bumbu² ketjuali kemangi, dihaluskan, ditjampur dengan ampas. Kemangi ditjampurkan.
4. Dibungkus pandjang² ketjil, disemat biting.
5. Dikukus hingga masak betul.

SENGKUANG
(Palembang)

Bahan² :

daging sapi	½ kg.	buntjis	¼ kg.
kol	¼ kg.	kelapa	2 btr.
terung ketjil	¼ kg.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kunjit	½ rdj.
lombok merah	4 bh.	asam	4 mata
kemiri	10 bdj.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging dibersihkan, ditjintjang halus.
2. Kelapa diparut ¼ btr dibuat kalapa parut ¼ btr, dibuat tjampuran bumbu².
3. Sisanja dibuat santan entjer 8 gelas, dan 2 gelas santan kental.
4. Bumbu² dihaluskan ketjuali asam, laos, disisakan setengahnja.
5. Bumbu² ditjampur dengan kelapa parut dan daging tjintjang sampai rata, dibentuk seperti kelereng.
6. Santan entjer dengan ½ bumbu-bumbu dididihkan bersama laos dan asam.

7. Dimasukkan daging jang telah dibentuk bulat².
8. Dimasukkan sajuran jang telah ditjutji, kol di-potong² sepandjang 3 cm, terong bulat-bulat, buntjis diirisi 2 cm.
9. Terachir santan kental dan air asam dituangkan.
10. Dimasukkan sampai matang.

SEPAT
(Sumbawa)

Bahan²:

ikan bandeng	3 ekor	tomat masak	2 bh.
terong besar	3 buah	belimbing wuluh	2 bh.
udang laut	15 ekor		

Bumbu²:

lombok rawit	5 bh.	bawang merah	5 bdj.
djeruk nipis	½ bh.	kelapa	¼ btr.
kemiri	3 bdj.		

Tjara membuatnja:

1. Ikan, udang dan terong dibersihkan, kemudian dibakar sampai masak.
2. Tomat, kemiri dan bawang merah djuga dibakar.
3. Kelapa dibuat santan.
4. Kemiri, bawang merah dan lombok diulek sampai halus bersama garam, dimasukkan dalam santan.
5. Ikan, terong, udang jang sudah dibuangi kulitnja diatur dipiring, diberi air santan jang sudah ditjampur lebih dahulu dengan bumbu²nja, diperasi djeruk nipis sedikit.

SERAPAH DAGING
(Bali)

Bahan²:

daging sapi	½ kg.	tepung beras	4 sdm.

Bumbu²:

bawang merah	12 btr.	djae	1 pt.

bawang putih	6 siung	kentjur	1 rdj.
lombok rawit	6 bdj.	daun salam	2 lbr.
terasi	½ sdt.	garam	1 sdm.
kunjit	1 rdj.	minjak kelapa	4 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging direbus sampai lunak betul.
2. Bawang merah, bawang putih masing² 6 dan 3 butir diirisi lalu digoreng sampai kuning.
3. Sisa bumbu lainnja diulek halus ketjuali daun salam, ditjampur tepung jang telah diberi sedikit air.
4. Didjerangkan diwadjan sambil diaduk, diberi daun salam.
5. Setelah agak kental diangkat.

Kalau mau makan :

Daging jang telah direbus empuk diiris lebar² dan tipis seperti irisan empal. Diatasnja diberi bumbu dan bawang goreng.

SEROMBOTAN

(Bali)

Bahan² :

kangkung	4 ikat	ketjambah katjang tolo	
taoge	1 kobokan	kelapa	½ btr.
terung	2 bh.		

Bumbu² :

bawang putih	6 siung	djeruk limau	1 bh.
lombok merah	2 bh.	garam	2 sdt.
lombok rawit	8 bh.	terasi	1 sdt.
kentjur	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Semua sajuran direbus ketjuali terung.
2. Katjang tolo jang dibuat ketjambah digoreng kering.
3. Terasi, kentjur, bawang putih dibakar, ditjampur dengan lombok merah dan lombok rawit, garam lalu dihaluskan.
4. Setengah dari bumbu diberi air djeruk limau sampai mendjadi tjair.
5. Kelapa dibakar, dibersihkan lalu diparut kemudian ditjampur

dengan bumbu jang halus (sisanja) dan diberi djeruk limau.

6. Semua sajuran ditaruh dipiring, diatasnja diberi sambal kelapa dan terachir dituangi bumbu jang telah ditjairkan, ditaburi gorengan ketjambah katjang tolo.

Keterangan :

Tjara membuat ketjambah katjang tolo. Katjang direndam pagi hari lalu sorenja ditjutji kemudian ditaruh ditampah ditutupi daun pisang. Keesokan harinja, sesudah tumbuh sedikit, dapat digoreng.

SERUWIT
(Lampung)

Bahan² :

ikan tenggiri	½ kg.	minjak goreng	1 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	lombok merah	4 bh.
terasi	½ sdt.	tomat	½ bh.
kwini	1 pt.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan dan dibakar sambil diolesi dengan minjak goreng.
2. Kwini ditjintjang, tomat diiris.
3. Bumbu lain digiling halus, diberi sedikit air panas.
4. Ikan dibuangi tulangnja, di-tjubit² dan ditjampur dengan bumbu. Diatasnja diberi kwini dan tomat jang telah diiris.

Keterangan : Biasanja dihidangkan bersama lalap daun²an.

SETAM TENEREM
(Lampung)

Bahan² :

ikan gabus	½ kg.	daun pisang	setjukupnja
nasi	3 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	salam	2 hl.
bawang putih	1 siung	sereh	1 btg.
lombok merah	4 bh.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan dan dipotong-potong, diberi garam dan nasi sambil diremas-remas; dimasukkan stoples, dibungkus serbet dan disimpan 3 hari ditempat jang agak panas.
2. Bumbu diiris halus dan ditjampur dengan ikan.
3. Tjampuran ini dibungkusi daun pisang (dua potong tiap bungkus) dan dipanggang.

SETUP BUNTJIS

(Purwokerto)

Bahan² :

buntjis	½ kg.	mentega	1 sdm.
susu sapi	½ gls.	tomat	1 bh.

Bumbu² :

lada	½ sdt.	garam	1 sdt.
pala	¼ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Buntjis di-potong² pendek, dibatjem dengan mentega.
2. Lombok di-potong² tipis, dimasukkan.
3. Susu dituangkan kedalamnja.
4. Garam dan lada dimasukkan, dimasak sampai kering.

SETUP BUNTJIS BULAT

Bahan² :

buntjis	½ kg.	mentega	2 sdm.

Bumbu² :

garam	½ sdt.	pala	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Buntjis dibersihkan, dibuangi seratnja, di-potong² pandjang 4–5 cm.
2. Buntjis direbus dalam air mendidih sedikit dibubuhi garam, lamanja kira-kira ½ djam.
3. Diselesaikan dengan mentega dan pala halus.
4. Dihidangkan dalam basi tertutup.

SETUP DJAGUNG MUDA
(Bandjarmasin)

Bahan² :

djagung muda	10 bdj.
mentega atau margarine	1 sdm.
kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	tomat	1 bh.
lada putih	½ sdt.	gula pasir	½ sdt.
bawang daun	2 btg.	garam	2 sdt.
seledri	2 btg.	vetsin	1 bks.

Tjara membuatnja :

1. Djagung dikupas, dipotong-potong.
2. Kelapa diparut, diambil santannja 6 gelas.
3. Bawang merah ½ nja diiris, digoreng.
4. Bawang merah jang lain beserta bumbu² dihaluskan, ditumis, dimasukkan santan, direbus sampai mendidih.
5. Dimasukkan djagung, kalau sudah empuk diangkat, ditaburkan bawang goreng diatasnja.

SETUP GURAMI
(Banjumas)

Bahan :

ikan gurami	1 kg.

Bumbu² :

lada halus	1 sdt.	mentega/margarine	2 sdm.
roti marie bubuk	3 sdm.	tjuka	1 sdm.
susu bubuk	½ tjkr.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, direbus dengan air garam ½ masak.
2. Mentega atau margarine diratakan pada lojang.
3. Ikan diletakkan diatasnja.
4. Susu ditjairkan, dituangkan diatas ikan; ditambah tjuka.
5. Lada, garam, roti merine ditaburkan diatasnja.
6. Dipan hingga masak (½ djam).

SETUP IKAN
(Purwokerto)

Bahan² :

ikan	1 kg.	bubuk roti marie	3 sdm.
mentega	2 sdm.	susu kental	1 tjkr.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	tjuka	1 sdm.
bawang putih	5 siung	garam	2 sdm.
lada halus	½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, ditjutji, diberi garam dan tjuka, direbus sampai setengah masak.
2. Bawang merah dan bawang putih dibersihkan, dihaluskan, ditjampur lada jang telah dihaluskan.
3. Ikan diatur diatas piring jang telah disemir dasarnja dengan mentega.
4. Kemudian disiram susu, bumbu² dimasukkan, ditaburi bubuk roti marie.
5. Terachir ikan dibakar didalam oven sampai kering.

SETUP TOMAT DAN PREI

Bahan²:

tomat	¼ kg.	daun bawang	1 ikat
prei	1 ons	seledri	3 tangkai

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	2 siung	vetsin	1 bk.
lada	½ sdt.		

Tjara membuatnja:

1. Tomat disedu air pans.
2. Bawang merah diiris, digoreng sampai kuning.
3. Bawang putih dan lada dihaluskan.
4. Tomat diperas dan disaring.
5. Bumbu dimasukkan dalam air tomat dan dimasak.
6. Djika sudah mendidih, vetsin, prei, daun bawang dan seledri dimasukkan.
7. Dan djika sudah masak diangkat dari api.
8. Ditaburi bawang goreng terus ditutup.

SINALENGGAM
(Batak)

Bahan²:

tulang kerbau, sapi, kambing	½ kg.
daging	½ kg.
ubi kaju	5 buah
darah	1 gelas

Bumbu²:

kelapa	1 bidji
laos	1 ruas djari
sereh	5 batang
lada	2 sdm.
lombok rawit	20 bidji
garam	2 sdm.
kemiri	20 bidji dibakar

bawang putih 5 buah
kulit kaju siken diambil airnja

Tjara membuatnja :

1. Daging dan tulang dipotong-potong halus.
2. Kelapa diambil santannja.
3. Lada dan lombok digiling halus.
4. Ubi kaju dikukus dan diperas.
5. Kesemuanja ditjampur dan dimasak.

SINGGANG AJAM
(Padang)

Bahan^2 :

ajam	1 ekor	kelapa	1 btr.

Bumbu^2 :

bawang merah	5 bh.	laos	1 iris
bawang putih	2 siung	sereh	1 btg.
lombok merah		daun kunjit	½ hl.
giling	1 sdt.	daun djeruk purut	2 lb.
djae	1 rdj.	garam	2 sdm.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, dikeluarkan kepala, kaki dan isi perutnja. Dadannja dibelah memandjang; ajam dibuka.
2. Semua bumbu digiling halus, ketjuali daun kunjit dan sereh.
3. Ajam dilumari bumbu dan dibiarkan ± 2 djam.
4. Kelapa diparut dan dikeluarkan santan kental sebanjak 2 gelas.
5. Ajam dimasukkan dalam wadjan besar, diberi santan, dimasak degan api ketjil, sambil ditutup rapat.
6. Bila ajam sudah empuk dan kuahnja berminjak dan kental, diangkat.
7. Ajam dibakar dianglo sambil disirami bumbu^2.

Keterangan :

1. Biasanja dihidangkan pada selamatan dengan nasi kuning atau ketan kuning.
2. Dapat pula dimasak tanpa lombok merah, dinamakan ***,,apik ajam".***

3. Djika dibuat dari daging, dinamakan ,,***Singgang daging***".

SIRAM LOMBOK
(Menado)

Bahan² :

ikan laut	1 ons	tomat	2 bh.
minjak goreng	3 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	daun kutjai	½ ikt.
lombok merah	5 ikt.	tjuka	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, digoreng.
2. Bumbu diiris halus kemudian ditumis, ketjuali daun kutjai; diberi air sedikit dan tjuka. Ikan dimasukkan kedalam tumisan, diberi daun kutjai.
3. Dimasak sampai keluar minjaknja.

TAHU BAKSO

Bahan² :

daging babi	½ kg.	daun bawang	1 ikat
udang basah	½ kg.	telur	1 sdm.
tahu	10 bdj.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	lada halus	1 sdt.
bawang putih	10 siung.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging babi dipotong-potong lalu ditjintjang sampai halus.
2. Udang dikupas kulitnja dan ditjintjang.
3. Tahu dipotong serong djadi 2, lalu dilubangi tengahnja.
4. Tahu direndam sebentar dengan air garam.
5. Lebihan tahu dibikin halus.

6. Bawang merah diiris dan digoreng.
7. Bawang putih ditumbuk halus.
8. Daging babi, udang, lebihan tahu, daun bawang ditjampur.
9. Ditambahkan lada, garam, bawang goreng, bawang putih dan telur.
10. Diaduk sampai rata betul, lalu dimasukkan dalam tahu.
11. Setelah itu dikukus sampai matang.
12. Dimakan dengan saus tomat.

TAHU BUMBU BALI

Bahan² :

tahu	15 pt.	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	1 siung	gula merah	2 sdm.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdm.
kemiri	5 bdj.	ketjap	½ gls.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Tahu digoreng sampai kering.
2. Kelapa diparut, diambil santannja 1 gelas.
3. Bumbu² dihaluskan, ditumis, dimasukkan tahu, ketjap dan santan.
4. Dimasak hingga santan keluar minjaknja.

TAMBUSAN
(Bali)

Bahan² :

daging sapi atau daging babi atau ajam	½ kg.
minjak goreng	2 sdm.
air	½ gls.
daun pisang	1 pelepah

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	kemiri	4 bdj.
bawang putih	3 siung	kunjt	½ rdj.
lombok besar	1 bh.	djae	½ rdj.
lombok ketjil	3 bh.	salam	4 hl.
lada	½ sdt.	kentjur	½ rdj.
terasi	½ sdt.	laos	1 pt.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Daging dibersihkan, lalu dipotong-potong seperti membuat empal; bila dipakai daging babi, lemak dan kulit disertakan.
2. Semua bumbu dihaluskan ketjuali salam; sebagian bawang merah diiris halus.
3. Daging, garam, bawang merah jang telah diiris, diremas sampai dagingnja lemas.
4. Ditambahkan bumbu² jang telah halus, air dan minjak ditjampur jadi satu.
5. Dibungkus daun pisang, dialas dengan daun salam.
6. Daging babi dapat dialas dengan daun singkong, jang telah diremas dengan garam, kemudian ditjutji.
7. Dikukus sampai masak, lalu dibakar.

Keterangan :

Daging babi, lemak dan kulit, bungkusannja seperti gadon memandjang. Bungkusan terdiri dari berlapis-lapis daun.

TELUR BUMBU BALI

Bahan :

telur bebek	5 btr.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	ketjap	1 sdm.
bawang putih	2 siung	terasi	1 sdt.
lombok merah	4 bh.	minjak goreng	½ gls.
djae	2 pt.	garam	1 sdm.
tjuka	2 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Telur direbus, dikupas, digoreng sampai kulitnja kuning.
2. Bumbu² dihaluskan, ditumis, telur dimasukkan.
3. Ditambah air satu gelas dan ketjap.
4. Dibiarkan diatas api sampai hampir habis airnja.

TELUR GAMBUANG
(Padang)

Bahan² :

telur bebek	2 btr.	minjak goreng	½ gls.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	daun bawang	1 ikat
lombok merah	2 bh.	garam	½ sdm.
lada putih	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Telur dikotjok sampai berbuih.
2. Lombok dihaluskan, bawang merah dan daun bawang diiris, dimasukkan kedalam kotjokan telur bersama garam.
3. Minjak dipanaskan, terus dimasukkan telurnja.
4. Kalau sudah kuning dibalik.

Keterangan :

Boleh djuga ditjampur dengan kelapa giling atau tepung terigu jang dientjerkan.

TELUR PETIS
(Malang)

Bahan² :

telur bebek	2 btr.	minjak kelapa	2 sdm.
petis udang	1 sdm.	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

lombok merah	5 bdj.	sereh	1 btg.
lombok rawit	3 bdj.	laos	1 pt.
bawang merah	5 btr.	gula djawa	½ sdm.

bawang putih	3 siung	salam	2 lbr.
kuntji	1 rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Telur direbus.
2. Kelapa diparut, dibuat santan ¾ gelas.
3. Lombok merah, bawang merah, bawang putih, garam dihaluskan. Laos, sereh, kuntji dimemarkan. Salam dan lombok rawit tetap utuh.
4. Semua bumbu ditumis, gula, terasi, petis dimasukkan. Ditambah air asam.
5. Santan dimasukkan bersama lombok rawit dan salam, didjerangkan sampai mendidih, sambil di-aduk².
6. Telur dikuliti, dimasukkan, dan dimasak sampai berminjak.
7. Dimakan dengan lontong.

TERANTJAM

(Banjumas)

Bahan² :

katjang pandang	1 ikt.	taoge pendek	½ ons
ketimun	1 bh.	petai tjina	¼ ons
tempe	1 pt.	kelapa muda	¼ btr.

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	asam	1 pt.
lombok merah	5 bh.	gula merah	1 sdt.
kulit djeruk purut	1 iris	garam	1 sdt.
kunir	½ rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Tempe dibakar, dipotong ketjil².
2. Katjang pandjang diiris halus.
3. Ketimun dikupas, ditjutji, diradjang halus.
4. Bumbu dihaluskan, kelapa diparut, ditjampur dengan bumbu.
5. Semua bahan diaduk mendjadi satu dengan bumbu sampai rata.

TERANTJAM BUNGA PISANG
(Rembang)

Bahan²:

bunga pisang klutuk	1 bh.	kelapa	¼ btr.

Bumbu²:

bawang putih	2 siung	gula meah	1 sdt.
lombok merah	4 bh.	garam	1 sdt.
kentjur	1/3 rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Bunga pisang dibakar sampai masak, bagian luar dikupas.
2. Bumbu dihaluskan, kelapa diparut, dibuat santan 1 gelas.
3. Bunga pisang dihantjurkan, ditjampur dengan santan dan bumbu.

TERANTJAM IKAN PANGGANG
(Rembang)

Bahan²:

ikan panggang	½ kg.	wortel	2 bh.
kelapa setengah tua	1 bh.	ketimun	1 bh.
		ketjambah	½ ons

Bumbu²:

bawang putih	1 siung	asam	2 mata
lombok merah	5 bh.	gula merah	1 sdt.
lombok rawit	2 bh.	garam	1 sdt.
kentjur	½ rdj.		

Tjara membuatnja:

1. Ketimun, wortel diiris halus, ketjambah dibersihkan.
2. Kelapa diparut memandjang.
3. Bumbu² dihaluskan, ditjampur dengan kelapa parut dan sajuran.
4. Ikan ditjutji, dipanggang atau dikukus.
5. Terachir semua bahan ditjampur mendjadi satu ditumbuk dengan sendok sampai bumbunja meresap.

TERANTJAM KETIMUN DAN BATANG KUNTJI
(Rembang)

Bahan²:

batang kuntji muda	3 ikat	kelapa jang muda	½ btr.
ketimun	½ kg.		

Bumbu²:

bawang putih	3 siung	gula merah	1 sdt.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdt.
kentjur	½ rdj.	terasi	1 sdt.
djeruk purut	1 pt.		

Tjara membuatnja:

1. Batang kuntji muda diradjang halus, ketimun dikupas diiris bulat tipis.
2. Kelapa muda diparut, bumbu dihaluskan.
3. Petjahan genting dibakar sampai merah.
4. Bumbu dan kelapa parut ditjampur dengan bakaran genting, ditutup selama 10 menit.
5. Kemudian setelah bumbu dipisahkan dari petjahan genting, ditjampur dengan kuntji dan ketimun sampai rata.

TERANTJAM MANGGA MUDA
(Rembang)

Bahan²:

mangga muda	2 bh.	santan kental	½ gls.

Bumbu²:

bawang putih	2 siung	garam	1 sdt.
lombok merah	5 bh.	terasi	½ sdt.
kentjur	½ rdj.		

Tjara membuatnja:

1. Mangga muda dikupas, diradjang halus, diuleni dengan garam supaja hilang rasa asamnja.
2. Ditjutji dengan air bersih berulang kali.

3. Bumbu dihaluskan, mangga muda dimasukkan, dituangkan santan, diaduk sampai rata.

TERANTJAM PETAI TJINA
(Purwokerto)

Bahan²:

petai tjina muda	½ kg.	tautjo	1 ons
ketimun	4 bdj.	kelapa	½ btr.

Bumbu²:

bawang putih	2 siung	gula merah	½ sdm.
lombok rawit	10 bh.	garam	1 sdm.
kentjur	1 rdj.	terasi	½ sdt.
tomat	4 bdj.		

Tjara membuatnja:

1. Kelapa dibakar, dikupas, diparut.
2. Bumbu² dihaluskan, kelapa parut ditumbuk sampai halus.
3. Ketimun ditjutji, diiris tipis², petai tjina diambil tepinnja diiris², taoge dibersihkan, disiram air panas, tomat diiris dan ditjutji.
4. Ketimun, petai tjina, taoge, tomat ditjampur dengan bumbu²nja, diaduk sampai rata, ditaruh diatas piring pandjang.

TERANTJAM SELEDRI TAOGE KEMANGI
(Wonosobo)

Bahan²:

seledri	1 ikat	kemangi	1 ikat
taoge	1 ons	kelapa ½ tua	½ btr.

Bumbu²:

bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
lombok awit	6 bh.	garam	1 sdm.
kentjur	1 rdj.	terasi	½ sdt.

Tjara membuatnja:

1. Seledri ditjutji, dipotong pendek-pendek, daun kemangi dibuangi tangkainja, taoge dibuangi kulit dan akarnja.

2. Bumbu² dihaluskan, kelapa diparut, diaduk dengan bumbu.
3. Semua bahan diaduk dengan bumbu dan kelapa sampai rata.

Keterangan :

Berbagai matjam sajuran dan buah-buahan dapat dibikin terantjam. Ada kalanja kelapa parut mendjadi bahan pentjampur bumbu, ada kalanja djuga santan kental.

TERANTJAM TERONG
(Rembang)

Bahan² :

terong besar	1 bh.	kelapa	¼ btr.

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	kentjur	2 iris
lombok merah	3 bh.	garam	½ sdm.
lombok rawit	5 bh.	terasi	1 sdt.
kemiri	5 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, diambil santannja 1 gelas.
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Terong di-potong² ketjil.
4. Bumbu dimasukkan kedalam santan, ditambah terong, dimasak sampai matang.

TERI RIMBANG
(Tapanuli)

Bahan² :

daun singkong	2 ikat	kelapa	1 bh.
rimbang (tabokak)	1 mgk.	teri kering	1 ons

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	garam	1 sdm.
lombok merah	10 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Daun singkong ditumbuk, djangan sampai halus.
2. Kelapa diparut separuh dan dibuat santan kental.
3. Separuh lagi diparut.
4. Bawang merah dan lombok diiris.
5. Tumbukan daun singkong, teri dan bumbu² dimasukkan kedalam santan.
6. Djika sudah mendidih, parutan kelapa dimasukkan pula.
7. Dimasak terus djangan sampai kering.

TERIK DAUN MELINDJO

(Purwokerto)

Bumbu² :

daun melindjo	15 ikt.	kelapa	¾ btr.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	bawang putih	2 siung
kunjit	¼ rdj.	laos	1 pt.
ketumbar	1½ sdt.	salam	2 lbr.
gula merah	½ sdm.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, diambil santannja 4 gelas.
2. Daun melindjo ditjutji, dikukus.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos, kunjit dan daun salam.
4. Bumbu² ditumis, dimasukkan santan dan gula, diaduk sampai mendidih.
5. Dimasukkan daun melindjo, dimasak sampai masak.

TERIK DJENGKOL

(Banjumas)

Bahan² :

djengkol	50 bh.	merang	1 ikat
kelapa	1 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	4 siung	djae	1 rdj.
djeruk purut	1 ptg.	daun salam	2 lbr.
ketumbar	1 sdt.	gula merah	1 sdm.
kemiri	5 btr.	garam	1½ sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Djengkol direbus dengan garam 1 sendok makan dan merang sampai masak.
2. Diangkat, dibuangi kulitnja, dibelah lalu dimemarkan.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali daun salam, laos, djeruk purut.
4. Kelapa diparut, diambil santannja 3½ gelas.
5. Semua bumbu dimasukkan dalam santan, direbus sampai mendidih; djengkol dimasukkan, diaduk sampai kental.

TERIK GARING
(Djawa Timur)

Bahan² :

daging sapi	½ kg.	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	daun salam	2 lbr.
bawang putih	3 siung	gula merah	½ sdm.
kemiri	3 bdj.	garam	½ sdm.
ketumbar	1 sdt.	air kelapa	1 gls.
laos	2 iris		

Tjara membuatnja :

1. Daging ditjutji, diirisi seperti lapis.
2. Bumbu dihaluskan, ketjuali salam dan laos.
3. Kelapa diambil santannja.
4. Daging dan bumbu² direbus dalam air kelapa, hingga daging mendjadi lunak dan kuahnja mendjadi halus.
5. Kemudian santan kental dimasukkan. Dimasak sampai santannja keluar minjaknja.

TERIK KATJANG PANDJANG
(Purwokerto)

Bahan² :

katjang panjang	6 ikat	kelapa	½ lbr.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	asam	2 mata
bawang putih	1 siung	gula merah	1 sdt.
kemiri	5 bdj.	garam	1 sdm.
ketumbar	1 sdt.	terasi	½ sdt.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, dibuat santan 3 gelas, santan dimasukkan dalam tumis, diaduk supaja djangan petjah.
2. Katjang pandjang dipotong-potong ketjil.
3. Bumbu² dihaluskan, ditumis ½ masak.
4. Katjang pandjang dimasukkan, ditumis dengan bumbu sampai laju.

TERIK TAHU DAN TEMPE
(Rembang)

Bahan² :

tahu	10 pt.	kelapa	½ btr.
tempe	10 pt.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	laos	1 rdj.
bawang putih	2 siung	salam	1 lbr.
kemiri	3 bdj.	gula merah	1 sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	1½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut diambil santannja 2 gelas.
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam dan laos.

3. Direbus dengan 1 gelas air sampai mendidih; tahu dan tempe dimasukkan, dimasak sampai bumbu² meresap.
4. Dimasukkan santan, direbus sampai masak.

Keterangan :

Masakan ini dapat ditjampur dengan daging
Tempe dapat diganti dengan daging.

TERIK TEMPE

(Banjumas)

Bahan² :

tempe	6 pt.	santan	1 gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	daun salam	1 lbr.
bawang putih	2 siung	asam	1 mata
kemiri	3 bdj.	gula merah	1 sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Tempe di-potong² tipis.
2. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos, daun salam, terus direbus dengan santan.
3. Tempe dimasukkan, dimasak hingga kering.

Keterangan :

Terik tempe ada djuga jang ditjampur dengan telur.
Ada djuga jang pakai terasi, daun djeruk purut dan sereh.

TERUNG ISI

(Banjumas)

Bahan² :

terung besar	3 bh.	minjak goreng	½ gelas.
daging	3 ons		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	garam	½ sdm.
lada putih	½ sdt.	ketjap	1 sdm.
tjengkeh	3 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Terung dikupas, dibuang isinja.
2. Daging ditjintjang.
3. Lada dan garam dihaluskan, ditjampur daging sampai rata.
4. Dibentuk bulat², digoreng ½ masak, dimasukkan dalam terung.
5. Bawang diiris, digoreng, ditambah air ½ gelas.
6. Dimasukkan tjengkeh, garam dan ketjap.
7. Terung dimasukkan.
8. Dimasak sampai airnja tinggal sedikit.

TIM BEBEK

Bahan :

bebek	1 ekor

Bumbu² :

bawang merah	10 bdj.	djae	½ djari.
bunga pala	½ sdm.	garam	2 sdm.
lada	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Bebek dipotong-potong.
2. Ditjampur dengan lada dan garam jang telah dihaluskan.
3. Dimasukkan dalam tempat tim dengan bawang merah bulat dan lain² bumbu.
4. Diberi air sampai terendam, ditutup.
5. Tempat tim jang berisi dimasukkan dalam pantji jang lebih besar dengan diberi air $^2/_3$ tinggi dari tempat tim;
6. Direbus sampai tim bebek masak.
7. Air dalam pantji kadang² ditambah.

Keterangan :

Tempat tim dapat pinggan, pantji atau rantang.

TIMBUNGAN
(Bali)

Bahan² :

tetelan daging babi dan tulang² muda	½ kg.
minjak goreng	4 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	kentjur	½ rdj.
bawang putih	4 siung	laos	¼ rdj.
lombok merah	4 bh.	daun salam	4 lbr.
lombk rawit	2 bh.	sereh	3 bt.
lada	½ sdt.	terasi	1 sdt.
kunjit	1 rdj.	garam	1 sdm.
djae	½ rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Tetelan daging babi direbus bersama tulang-tulang muda.
2. Bumbu dihaluskan, ditumis dan ditambah daun salam.
3. Setelah daging agak lunak, dimasukkan bumbu dan direbus sampai lunak.

TJABIK BANDENG

Bahan :

ikan bandeng	1 ekor

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	asam	5 mata
bawang putih	5 siung	kentjur	2 rdj.
lombok merah	5 bdj.	terasi	½ sdt.
kemiri	10 bdj.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Bandeng dibersihkan, dibakar.
2. Bumbu² disembam, ditumbuk dengan terasi dan garam sampai halus dan ditambah air panas sedikit.
3. Bandeng diletakkan diatas pinggan, bumbu dituangkan diatasnja.

TJAH DJAGUNG MUDA

Bahan² :

djagung muda	5 bh.	udang	½ ons
kapri	1 ons	margarine	sedikit

Bumbu² :

bawang merah	2 bh.	gula pasir	sedikit
garam	1 sdt.	tepung kandji	1 sdm.
ketjap	2 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Djagung dilepas dari tongkolnja.
2. Udang dibersihkan, dagingnja dipotong-potong.
3. Bawang merah dan daun bawang bagian jang putih diiris.
4. Kapri dibuang udjung-undjungnja.
5. Mula-mula ditumis dengan margarine, bawang merah.
6. Dimasukkan berturut-turut gilingan kaki dan kepala udang dan garam, udang, djagung, kapri dan daun bawang jang telah dipotong-potong.
7. Dituangkan setengah tjangkir air kedalam masakan.
8. Kalau sudah matang ditaruh ketjap dan lombok iris.
9. Untuk mengentalkan ditaruh tepung sagu jang telah dihantjurkan dengan air dalam tumisan.

TJAH DJUHI

Bahan² :

djuhi	½ kg.	kapri	2 ons
daging babi	¼ kg.	seledri	1 tk.
udang basah	½ kg.	tautjo	1 ons

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	garam	1 sdt.
bawang putih	7 siung	ketjap	2 sdm.
lada halus	1 sdt.	minjak babi	4 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Djuhi jang sudah direndam, di-potong² tipis.
2. Daging babi diirisi tipis² djuga.

3. Udang dikupas kulitnja, dibelah dua.
4. Kapri dibuang kedua udjungnja dan dipotong dua.
5. Seledri dipotong-potong.
6. Bawang merah dan bawang putih separo ditumbuk halus.
7. Sisanja digoreng.
8. Setelah itu djuhi, udang dan babi digoreng, kemudian tautjo dimasukkan beserta ketjap, garam, lada dan air.
9. Djika sudah hampir matang dimasukkan sajurannja.
10. Ditaroh dipiring, ditaburi lada halus.

Keterangan :
Djuhi adalah ikan nus kering.

TJAH HATI BABI

Bumbu^2 :

hati babi	½ kg.	minjak babi	1 tjkr.
kutjai	2 ikat		

Bumbu^2 :

bawang merah	6 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	8 siung	ketjap	setjukupnja
lada	½ sdt.		

Tjara membuatnja :
1. Hati babi jang muda ditjutji bersih, lalu di-potong^2 tipis.
2. Kutjai dipotong-potong sepandjang 3 cm.
3. Bawang merah dan bawang putih ditumbuk.
4. Minjak babi dipanaskan diwadjan, djika sudah panas, bawang merah dan bawang putih digoreng sampai kering.
5. Dimasukkan hati babi, diaduk sebentar, lalu diberi ketjap, lada, garam dan air.
6. Djika sudah mendidih dan hati sudah empuk, baru dimasukkan kutjai.
7. Diangkat, ditaroh dipiring, ditaburi lada halus dan bawang goreng.

TJAH KANGKUNG

Bahan² :

daging babi	2 ons	kangkung	10 ikat
udang basah	½ kg.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	garam	1 sdt.
bawang putih	10 siung	tautjo	2 sdm.
lada halus	1 sdt.	minjak babi	4 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kangkung dipotong-potong sepandjang 4 cm.
2. Daging babi di-potong² tipis.
3. Udang dikupas kulitnja.
4. Bawang merah diiris tipis².
5. Bawang putih ditumbuk.
6. Bawang merah dan bawang putih digoreng sampai kuning, dimasukkan tautjo, daging babi dan udang.
7. Diberi lada, sedikit air, kalau sudah mendidih kangkung dimasukkan.

TJAH SAJUR ASIN

Bahan² :

daging babi	¼ kg.	tahu	10 pt.
udang basah	½ kg.	minjak babi	4 sdm.
sajur asin.	5 ikt.		

Bumbu² :

bawang merah	15 bh.	djae	2 rdj.
bawang putih	10 siung	garam	1 sdm.
lada	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging babi diiris ketjil-ketjil.
2. Udang dibuangi kulitnja dan dibelah dua.
3. Sajur asin diiris kasar.
4. Tahu dipotong persegi ketjil, lalu digoreng.
5. Bawang merah dan bawang putih diradjang.
6. Djae dimemarkan.

7. Bawang merah dan bawang putih digoreng hingga kuning.
8. Setelah kuning, djae, babi, udang, lada, garam dimasukkan.
9. Kemudian sajur asin dan tahu.
10. Djika sudah matang, ditaburi bawang goreng.

TJAH DAGING
(Bali)

Bahan :

daging sapi	¼ kg.

Bumbu² :

bawang merah	5 btr.	garam	1 sdt.
bawang putih	7 siung	ketjap	1 sdm.
lombok merah	3 bdj.	minjak	2 sdm.
lada	½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging ditjintjang sampai halus.
2. Lombok, terasi, lada dan garam dihaluskan lalu ditjampur dengan daging jang telah ditjintjang.
3. Dibulatkan sebesar kemiri lalu direbus dengan air setjukupnja (kalau ingin kuah banjak, airnja ditambah sampai masak).
4. Bawang merah dan bawang putih diiris tipis², digoreng.
5. Setelah daging masak, ditaruh piring tjekung dan bulatkan ditaburi bawang goreng.

TJAP TJAI DAUN SAWI

Bahan² :

daun sawi	1 ikat	wortel	2 ons
daging	1 ons		

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	vetsin	1 bks.
bawang putih	2 siung	ebi	1 sdm.
lada	½ sdt.	minjak	3 sdm.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Daun sawi diiris-iris.
2. Wortel dikupas, diiris-iris pandjang.
3. Bawang merah dan bawang putih dikupas, diiris tipis, lalu digoreng hingga kuning.
4. Daun sawi ditumis bersama dengan wortel, daging dan kaldunja dimasukkan.
5. Bumbu² djuga dimasukkan.
6. Memasaknja djangan terlalu lama.
7. Diberi gorengan bawang merah dan bawang putih.

TJAP TJAI TJAH

Bahan² :

daging babi	1 kg.	kee kian	1 ons
daging ajam	½ ekor	haiwan	1 ons
hati dan rempela ajam	¼ kg.	tepung sagu	2 sdm.
udang baah	½ kg.	kapri	2 ons
saos tomat	1/3 btl.	kol	10 lbr.

Bumbu² :

bawang timur	2 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	5 siung	minjak babi	4 sdm.
lada halus	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging babi, daging ajam di-potong² ketjil, lebar.
2. Udang dikupas kulitnja, ditinggalkan ekornja, ditjelup diadonan terigu dan air, lalu digoreng.
3. Kee kian dipotong pandjang-pandjang, setebal 1 cm, lalu digoreng.
4. Hati dibelah 4, rempela dipotong-potong dan digurat-gurat.
5. Haiwan dipotong tipis-tipis.
6. Kol dipotong-potong dan kapri dibuangi udjungnja.
7. Bawang timur diradjang kasar dan bawang putih dihaluskan.
8. Bawang timur dan bawang putih digoreng sebentar dengan minjak babi, kemudian dimasukkan babi, ajam dan lain² tersebut diatas, ketjuali kol dan kapri.
9. Diberi air setjukupnja, lada, garam, ketjap dan saos tomat.

10. Kalau sudah mendidih, dimasukkan kol dan kapri.
11. Untuk mengentalkan diberi sedikit tepung sagu jang telah ditjairkan terlebih dahulu.

TJEMEDING

Bahan :

daun ubi djalar	2 ikt.

Bumbu² :

lombok rawit	2 bh.	terasi	1 sdt.
asam	4 mata	garam	½ sdt.
gula merah	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Daun ubi djalar ditjutji bersih, dikukus (djangan terlalu lunak).
2. Diaduk rata dengan bumbu² jang telah dihaluskan dan diberi air asam.

Keterangan :

Ketjuali daun ubi djalar dapat djuga dipakai kangkung.

TJAY SIEM TJAH

Bahan² :

tjay siem muda	2 ikat	udang basah	½ ons
daging ajam	½ ons	minjak goreng	4 sdm.

Bumbu² :

bawang putih	11 siung	kaldu ajam	1 gls.
lada	1 sdt.	tepung kandji	1 sdm.
ketjap ikan	2 sdm.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam ditjutji, dipotong tipis lebar.
2. Udang ditjutji, dibelah punggungnja.
3. Tjay siem ditjutji, dipotong kasar, ditumis lalu diangkat.

4. Bawang putih ditumis, ditjampur udang, daging ajam dan lada, garam jang telah dihaluskan.
5. Diberi kaldu ajam, dikentalkan dengan tepung kandji.
6. Tjay siem dimasukkan.

Keterangan :
Tjay siem adalah sawi putih.

TJILI DJAGUNG

Bahan² :

daging giling	1 tjkr.	lombok merah	6 bh.
bawang putih giling	4 bh.	garam	6 sdm.
tjengkeh	6 bdj.	saus tomat	2 tjkr.
gula pasir	1 sdm.	djagung pipilan	1 tjkr.
bawang merah	½ tjkr.		

Tjara membuatnja :

1. Ditumis bersama : daging giling, bawang merah iris, bawang putih halus, irisan lombok, tjengkeh, garam dan gula putih dengan api ketjil sampai lembut; djagung pipilan dan saus tomat, dimasak sampai merupakan masakan jang kental.
2. Selagi menunggu masaknja daging ini, dibuatkan buburnja dengan tjara jang sama dengan membuat mush (bubur) tjili diatas, sebelum ditaroh dilojang.
3. Daging dan bumbu dimasak, bubur dimasukkan dan diaduk hingga rata.
4. Kalau hendak dihidangkan dibakar (ada keraknja) maka ambillah lonjang atau piring batu, dan bakarlah kira² 30 menit.

TJOAN TJOAN
(Tjiandjur)

Bahan² :

ikan emas	1 kg.	tautjo	1 ons

Bumbu² :

bawang merah	15 bh.	tjuka	1 sdt.

bawang putih	2 siung	gula putih	½ sdt.
tomat	5 bh.	garam	1 sdm.
djae	3 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, kemudian direndam dalam air tjuka sebanjak 3 sendok makan ditambah garam 3 sendok teh.
2. Tomat, bawang merah, bawang putih, djae diiris, kemudian digoreng sampai kuning, tautjo dimasukkan kemudian diaduk.
3. Diberi air 1½ gelas dan ketjap 5–8 sendok makan, tjuka 1 sendok teh.
4. Ikan dimasukkan terus dimasak.

TJORPOT

Bahan²:

pelepah bentul	3 btg.	udang	½ ons
santan	1 gls.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lengkuas	1 pt.
bawang putih	2 siung	kentjur	½ rdj.
kemiri	3 btr.	garam	1 sdt.
ketumbar	½ sdt.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Pelepah bentul direbus dengan air sampai tiga kali.
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Ditjampur pelepah bentul beserta santan; direbus sampai santannja mendidih.

TOLLO PAMARASAN
(Toradja)

Bahan :

daging babi	½ kg.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	lada halus	1 sdt.
bawang putih	2 bh.	daun prei	1 btg.
lombok rawit	2 sdm.	keluwak halus	4 sdm.
daun kutjai	5 btg.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Daging dibersihkan, dipotong-potong.
2. Keluwak diberi air 3 tjangkir, ditjampur dengan daging didjerangkan dan dimasukkan : lombok, bawang merah, daun kutjai dan daun prei jang diiris, bawang putih, lada dan garam jang dihaluskan.
3. Dimasak sampai dagingnja lunak.

TOMAT ISI DJAGUNG MUDA

Bahan² :

djagung muda	4 buah
tomat	4 buah
daging giling	½ ons

Bumbu² :

bawang merah	2 buah
prei bagian jang putih	2 buah
garam	1 sdt.
lada	sedikit

Sausnja :

1. kelapa 2 sdm.
2. irisan bawang merah 1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tomat dipotong bagian bawahnja, dikeluarkan isinja dengan hati², djangan sampai rusak; dibalik agar airnja keluar.
2. Djangung diiris halus, digiling.
3. Ditjampur dengan daging giling, garam, lada, bawang merah jang telah diiris.
4. Prei djuga diiris halus.
5. Diaduk sampai rata.
6. Tjampuran diisikan dalam tomat jang telah dibersihkan sampai

mundjung.
7. Dikukus lebih kurang 20 menit.
8. Sausnja: bawang ditumis, disiram ketjap.

TUM AJAM
(Bali)

Bahan²:

ajam	½ ekor	daun pisang	setjukupnja
kelapa	½ btr.		

Bumbu²:

bawang merah	8 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	3 siung	sereh	1 bt.
lombok	2 bh.	salam	5 lbr.
lada	5 bdj.	terasi	½ sdt.
kemiri	4 bdj.	garam	½ sdm.
kentjur	¼ rdj.		

Tjara membuatnja:

1. Daging ajam di-potong² (tanpa tulang).
2. Bumbu dihaluskan ketjuali sereh, djae, salam, kelapa dibuat santan.
3. Bumbu ditjampur dengan daging ajam, ditambah air.
4. Ditambah santan.
5. Daging dibungkus daun pisang, berbentuk tum.
6. Tiap bungkusan diisi ± 5 potong daging ajam dan kuah; lalu dikukus.
7. Dihidangkan dengan daun pembungkus tak dibuka tetapi biting dilepaskan.

TUM DAGING
(Bali)

Bahan²:

daging sapi/babi	¼ kg.	daun pisang	1 plp.

Bumbu²:

bawang merah	5 btr.	kentjur	2 rdj.
bawang putih	5 siung	garam	1 sdm.
lombok merah	6 bdj.	minjak kelapa	4 sdm.
terasi	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging ditjintjang halus.
2. Bawang merah dan 2 siung. bawang putih diiris tipis² digoreng ½ matang.
3. Bawang putih sisannja tadi, kentjur, tjabe 3 bidji, garam, dihaluskan, digoreng sebentar.
4. Sisa lombok diirisi dan terasi digoreng sebentar.
5. Tjintjangan daging ditjampur dengan semua bumbu jang telah digoreng berikut bawang goreng.
6. Dibungkusi daun pisang kira² besarnja seperti ½ telur bebek.
7. Dikukus hingga masak.

TUMIS BAJAM DAN DJAGUNG MUDA

(Tjiandjur)

Bahan²:

bajam	2 ikat	minjak goreng	2 sdm.
djagung muda	2 bh.	air	¾ lt.
tomat masak	2 bh.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	garam	1 sdt.
gula pasir	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Bajam ditjutji, dipotong-potong. Bawang merah diiris tipis memandjang. Djagung diiris dari batangnja.
2. Bawang merah ditumis, setelah itu baru dimasukkan potongan-potongan tomat. Setelah tomat agak laju dimasukkan irisan² djagung muda, terus diaduk agak lama, baru dituangkan airnja, ditaburi garam dan gula. Terus ditutup.

3. Setelah djagung ¾ masak, bajam dimasukkan beberapa menit sebelum diangkat. Bajam harus kelihatan hidjau.

TUMIS BUNGA DURIAN
(Djakarta)

Bahan²:

bunga durian	1 ons
minjak goreng	2 sdm.
udang	½ ons

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	laos	1 iris
bawang putih	2 siung	sereh	1 tk.
lombok rawit	10 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Bunga durian dibersihkan, dipisahkan benang sari dari daun bungannja, ditjutji.
2. Setelah bersih, direbus dulu sampai masak, ditjutji lagi dan diperas.
3. Bawang merah dan bawang putih diiris halus, lombok rawit dibuangi tangkainja, ditumis dengan minjak, ditambah sereh, laos dan garam.
4. Bunga durian dimasukkan, diberi air, direbus sampai masak.

TUMIS BUNTJIS

Bahan²:

buntjis	½ kg.
ebi	1 sdm.
minjak	2 sdm.

Bumbu²:

bawang merah	4 bh.	asam	5 mata
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.
salam	2 lbr.	kejap	3 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Buntjis dibersihkan (dibuangi seratnja), dipotong pendek².
2. Bumbu² diiris halus, ditumis, ditambah salam, gula, laos dan garam.
3. Buntjis dimasukkan, diberi air asam dan ketjap, diaduk sampai rata.
4. Direbus sampai masak.

TUMIS DJAGUNG LOMBOK HIDJAU

Bahan²:

pipilan djagung muda	2 tjkr.
mentega	3 sdm.
tomat merah di-potong²	3 bh.
lada	setjukupnja
bawang merah iris	3 bh.
lombok hidjau iris	3 bdj.
garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Bawang merah ditumis dengan margarine (mentega), dimasukkan : lombok hidjau, potong²an tomat, lada, garam dan djagung.
2. Dimasak ditutup selama 10 menit, sampai djagung mendjadi lembut.

TUMIS IKAN

Bahan : ikan laut 2 ekor

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	gula merah	1 sdt.
bawang putih	3 siung	laos	1 iris
lombok merah	3 bh.	djae	1 iris
kunjit	1 rdj.	garam	1 sdm.
minja kelapa	3 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, direbus dengan ½ gelas air, empedu dan kotoran dibuang.
2. Lombok merah diiris halus, laos diparut.
3. Bumbu² lainnja dihaluskan.
4. Semua ditumis sampai laju, ditjampurkan kedalam rebusan ikan.
5. Dimasak sampai airnja habis dan keluar minjaknja.

TUMIS KANGKUNG

Bahan² :

daun kangkung	3–4 ikat	tomat	¼ kg.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	3 siung	gula merah	1 sdm.
lombok hidjau	6 bh.	garam	1 sdm.
lombok rawit	5 bh.	ketjap	3 sdm.
djae	2 rdj.	terasi	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kangkung di-potong² ketjil.
2. Bawang merah, bawang putih, lombok hidjau dan lombok rawit diiris, kemudian digoreng bersama-sama sereh, terasi dan djae.
3. Kalau sudah kelihatan laju, ditambah air setjukupnja.
4. Ketjap dan garam dimasukkan, bersama daun kangkung; direbus sampai masak.

Keterangan :

Tumis kangkung ini boleh ditambah dengan tahu.

TUMIS KATJANG PUTIH

(Bandjarmasin)

Bahan² :

katjang putih	½ kg.	daging	¼ kg.
katjang pandjang	1½ ikat	rebung	1 ons
kelapa	½ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	djae	1 rdj.
bawang putih	3 siung	asam	4 mata
lombok merah	4 bh.	gula merah	½ sdm.
kemiri	4 bdj.	garam	1 sdm.
kentjur	1 rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Katjang putih direndam 7–8 djam.
2. Direbus dengan air sampai lunak.
3. Kelapa diparut diambil santannja.
4. Bumbu² dihaluskan ketjuali sereh, laos, djae, lombok merah diiris.
5. Katjang pandjang, rebung, daging dipotong-potong, dibersihkan.
6. Bumbu² ditumis, dimasukkan rebusan katjang, daging, setelah masak dimasukkan sajurannja.
7. Setelah sajuran setengah masak dimasukkan santannja.
8. Didjerangkan sampai sajuran masak.

Keterangan :

Daging boleh diganti dengan udang.
Lombok merah dapat diganti dengan lombok hidjau.
Dalam sajuran dapat dimasukkan kentang, bidji nangka direbus dibelah 4 atau dipotong-potong.

TUMIS KOL

(Banjumas)

Bahan² :

kol	½ kg.
telur itik	2 btr.
minjak goreng	2½ sdm.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	djae	1 rdj.
lombok merah	3 bh.	daun salam	1 lbr.
laos	1 ptg.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kol diiris halus.
2. Bawang merah, lombok merah diiris halus, ditumis, dimasukkan laos, djae, daun salam dan kol, dilajukan sebentar.
3. Telur dikotjok, disiram diatas kol djangan dibalik sebelum hampir masak.
4. Dikatjau, agar telurnja petjah-petjah.

TUMIS LAMAN
(Lampung)

Bahan² :

rebon segar	½ ons	minjak kelapa	1 sdm.
nasi	3 sdm.	santan	3 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	3 siung	gula merah	1 sdt.
lombok merah	5 bh.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Rebon ditjutji, ditjampur dengan nasi dan garam.
2. Dimasukkan dalam stoples, ditutup dengan kain, disimpan 2 hari ditempat jang agak panas (masakan ini namanja laman).
3. Bumbu diiris halus, ditumis, begitu pula laman. Diberi sedikit santan.
4. Dihidangkan sebagai sambal dengan sajuran rebus (katjang pandjang, buntjis, dsb).

TUMIS NUS

Bahan² :

ikan nus ketjil²	1 kg.	minjak kelapa	2 sdm.
santan kental	2 gls.		

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	laos	1 sdm.

bawang putih	4 siung	garam	1 sdm.
lombok merah	5 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan nus ditjutji.
2. Semua bumbu diiris halus, ketjuali laos dipukul-pukul.
3. Bumbu^2 dan ikan nus ditumis.
4. Apabila ½ masak, santan kental dimasukkan.
5. Dimasak sampai kental sambil diaduk-aduk; warna mendjadi hitam.

TUMIS OJONG

Bahan^2 :

ojong	10 bh.
soun	1 ons
minjak goreng	2 sdm.

Bumbu^2 :

bawang merah	5 bh.	daun bawang	5 btg.
bawang putih	4 siung	garam	½ sdm.
lombok merah	4 bh.	terasi	1 sdt.
laos	2 iris		

Tjara membuatnja :

1. Ojong dikupas, ditjutji, di-potong^2.
2. Daun bawang di-iris^2.
3. Soun direndam.
4. Bawang merah, bawang putih, lombok, di-iris^2.
5. Bumbu^2 ditumis, ojong, dan daun bawang dimasukkan. Kemudian ditambah air.
6. Sesudah mendidih, soun jang direndam ditiriskan lalu dimasukkan. Masakan segera diangkat.

TUMIS PINDANG

Bahan : daging atau ikan 1 kg.

Bumbu² :

bawang merah	7 bh.	bawang putih	1 siung
lombok	5 bdj.	terasi	sedikit
asam	5 mt.	kunir	2 rdj.
sereh	1 btg.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Semuanja bumbu diiris-iris sesudah itu ditumis, terus dimasukkan 6 mangkok teh air dengan 1 sendok makan air asam, dibiarkan begitu sampai mendidih.
2. Dimasukkan ikan atau daging.
3. Kalau sudah mendidih diangkat.

TUMIS SANTAN GANEMU
(Maluku)

Bahan² :

teri atau udang basah atau tongkol hasap jang di-tjabik²	4 sdm.
bunga dan daun melindjo	2 kobokan
kelapa	½ bh.
air untuk santan	1 kobokan

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.
bawang putih	2 siung
lombok merah atau hidjau	2 bh.
terasi	1 rdj.
minjak goreng	2 sdm.
garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Bunga dan daun melindjo ditjutji.
2. Kelapa diparut dan diambil santannja, 1 kobokan mendjadi ½ gelas santan kental dan 1 ½ gelas santan entjer.
3. Bumbu² diiris.
4. Bumbu² ditumis ditambahkan ikan teri atau udang basah atau tongkol hasap jang di-tjabik², achirnja sajuran ditumis sampai laju.
5. Dimasukkan 1 ½ santan entjer.
6. Didjerangkan sambil di-aduk² sampai masak.

7. Ditambah santan kental ½ gelas, diaduk-aduk supaja santannja tidak petjah.

TUMIS TAOGE

Bahan²:

taoge	1 ons	minjak goreng	2 sdm.
tautjo	2 sdm.		

Bumbu²:

bawang merah	2 bh.	laos	1 iris
bawang putih	3 siung	gula djawa	1 sdt.
asam	2 mata.	garam	1 sdm.
salam	1 lembar		

Tjara membuatnja:

1. Bawang merah dan bawang putih di-iris², ditumis dengan minjak bersama bumbu² lain dan tautjo diberi air sedikit.
2. Taoge dibersihkan, dimasukkan, direbus sampai taogenja setengah matang, kemudian diangkat.

TUMIS TAOGE DAN OJONG

Bahan²:

taoge	¼ kg.	kelapa	½ bh.
ojong	3 bh.	minjak goreng	2 sdm.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	laos	2 iris
bawang putih	3 siung	garam	½ sdm.
lombok merah	5 bh.	terasi	½ sdt.

Tjara membuatnja:

1. Taoge dibuang akar dan kulitnja, ditjutji.
2. Ojong dikupas, ditjutji di-iris².
3. Kelapa diparut, diambil santannja 2 gelas.
4. Bumbu² diiris, ditumis ditambah garam dan terasi.
5. Ojong dimasukkan dalam tumisan sampai laju, ditambah santan.

6. Sesudah santan mendidih, taoge dimasukkan. Sesudah mendidih lagi baru diangkat.

TUMIS TAHU DENGAN SAWI

Bahan²:

tahu besar	2 pt.	udang	½ ons
sawi bekot	1 batang	minjak	2 sdm.

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	salam	1 lembar
bawang putih	2 siung	laos	1 iris
lombok merah	3 bdj.	garam	1 sdt.
tomat	1 bdj.		

Tjara membuatnja:

1. Sawi dibersihkan, di-potong², udang dibersihkan dikupas, dibuang kepalanja.
2. Tahu di-potong² sebesar dadu, tomat dibelah djadi empat.
3. Bumbu² diradjang halus, ditumis dengan minjak, diberi tomat.
4. Udang dimasukkan, menjusul sawi, diberi air sedikit, terachir dimasukkan tahu direbus sampai masak.

TUMIS TAHU TANGI
(Jogjakarta)

Bahan²:

tahu	5 ptg.
taoge	1 ons
kapri	1 ons

Bumbu²:

bawang merah	4 bh.	daun bawang	1 ikat ketjil
bawang putih	2 siung	minjak goreng	3 sdm.
lada putih	1 sdt.	garam	½ sdm.
seledri	1 ikat ketjil	ketjap	2 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Tahu di-potong², digoreng.
2. Bumbu² di-potong² halus, lada dihaluskan.

3. Bawang dan daun bawang ditumis, dimasukkan air ½ gelas dibiarkan sampai mendidih.
4. Tahu, taoge, kapri dimasukkan.
5. Menjusul taoge, seledri, gram, ketjap dan lada.

TUMIS TEMPOJAK
(Palembang)

Bahan² :

tempojak	1 gls.	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	6 btr.	gula pasir	1 sdm.
lombok merah	15 bdj.	minjak kelapa	2 sdm.
kunir	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, dibuat santan.
2. Kunir ditumbuk halus, lombok sebagian diiris, sebagian ditumbuk, bawang merah diiris.
3. Kemudian bumbu² ini ditumis dengan minjak.
4. Setelah berbau wangi, tempojak dimasukkan.
5. Lalu santan dimasukkan.
6. Gula ditambahkan apabila tempojak sisannja terlalu asam.
7. Dihidangkan disamping tahu goreng, lalap², sajur²an atau petai besar.

TUMIS TERASI
(Menado)

Bahan² :

tomat jang besar	4 bh.	daun kemangi	1 ikat

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	garam	1 sdt.
lombok merah	3 bidji	minjak	2 sdm.
terasi	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Lombok, terasi dan garam dihaluskan.
2. Bawang merah di-iris².
3. Tomat dipotong ketjil².
4. Bumbu jang telah dihaluskan ditumis dengan minjak dan daun kemangi, diberi air sedikit.
5. Masakan ini dibiarkan mendidih hingga minjaknja keluar.

TUMIS UDANG

Bahan² :

udang	2 ons
petai	1 papan
minjak	2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	laos	1 iris
bawang putih	2 siung	salam	1 lbr.
lombok merah	2 bdj.	gula djawa	1 sdt.
lombok hidjau	5 bdj.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Udang dibersihkan, dibuang kelapa dan kulitnja.
2. Petai dikupas, diiris halus dan dipotong djadi empat.
3. Bumbu² diiris halus ketjuali salam dan laos ditumis dengan minjak.
4. Udang dimasukkan, diberi sedikit, terachir dimasukkan petai, direbus sampai masak.

TUMPANG

(Djawa Tengah)

Bahan² :

tempe	4 pt.	kelapa	¼ btr.
udang	1 ons	air	2 gls.
ketjambah	2 ons	petai	5 mata
bajam	2 ikt.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	daun salam	1 lbr.
bawang putih	2 siung	daun djeruk purut	2 lbr.
lombok merah	10 bh.	sereh	1 btg.
kemiri	2 bdj.	gula merah	½ sdm.
lengkuas	1 pt.	tempe bosok	1 pt.
kentjur	1 pt.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tempe, udang, petai, bawang merah, bawang putih, lombok, salam, lengkuas, sereh, daun djeruk purut, tempe bosok direbus dengan air 2 gelas sampai lunak sekali.
2. Tempe, lombok, bawang merah, bawang putih, kentjur dihaluskan lalu ditjampurkan lagi.
3. Kelapa diparut, diambil santannja dengan sisa air dari no. 1 dalam pantji. Direbus sampai lama mendidih.
4. Bajam di-potong² direbus dalam pantji lain.
5. Ketjambah direbus djuga.
6. Kedua-duannja dimasukkan, dituangi bumbu (saus) diatasnja.

ULANG ULANG

Bahan² :

terong jang besar	3 buah	kol	½ kg.
ketimun	3 buah	kenari	½ kg.
taoge	½ kg.		

Bumbu² :

bawang merah	8 buah
bawang putih	6 buah
lombok besar	5 buah
terasi jang sudah dibakar	5 gram
gula merah	setjukupnja
tjuka	setjukupnja
garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Sajuran dibersihkan, di-iris² ketjuali taoge.
2. Bumbu³ dihaluskan, ditjampur dengan sajuran ditambah tjuka.

UNGKER UNGKER
(Rembang)

Bahan² :

udang basah	½ kg.	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	½ ons	kentjur	½ rdj.
bawang putih	5 siung	laos	1 iris
lombok merah	5 bh.	salam	2 lbr.
ketumbar	½ sdt.	asem	5 mata
djinten	½ sdt.	gula djawa	½ sdm.
kemiri	10 btr.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Udang dibersihkan.
2. Kelapa dibersihkan, dibuat santan kental 1 gelas.
3. Bawang merah diiris halus, semua bumbu dihaluskan ketjuali salam dan laos.
4. Bawang dan bumbu ditumis sampai kuning.
5. Udang dan santan dimasukkan, direbus hingga keluar minjak.

UNTUP UNTUP
(Djawa Tengah)

Bahan² :

katjang pandjang	1 ikt.	taoge kedele	1 ons
daun melindjo muda	2 ikt.	kedele hitam	1 ons

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	asem muda	2 bh.
bawang putih	3 siung	gula merah	1 sdt.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdm.
lombok hidjau	6 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Sajuran dibersihkan, di-potong².
2. Lombok merah, lombok hidjau, bawang merah, bawang putih di-iris².

3. Air 2 gelas direbus sampai mendidih.
4. Bahan^2 dimasukkan, direbus sampai katjang mendjadi lunak, baru ditambahkan asam muda, gula dan garam.

URAP

Bahan^2 :

daun sawi hidjau	1 ikt.	taoge	1 ons
daun selada air	2 ikt.	kelapa setengah tua	1/3 btr.

Bumbu^2 :

bawang merah	2 bh.	gula merah	1 sdm.
terasi	1 sdm.	garam	1 sdm.
kentjur	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Air 3 gelas didjerangkan.
2. Semua sajuran dibersihkan, sawi dipotong-potong.
3. Taoge disiram dengan air mendidih, sajuran direbus, selada air dimasak dulu, baru sawi. Sajuran diangkat lalu ditiriskan.
4. Kelapa diparut.
5. Bumbu^2 dihaluskan, ditjampur dengan kelapa parut.

Keterangan :

Menghidangkannja :
sajuran ditjampur dengan sambal kelapa.

URAP DAUN KENTJUR
(Bali)

Bahan^2 :

daun kentjur jang muda	40 lbr.	kelapa	¼ btr.
minjak	¼ gls.		

Bumbu^2 :

bawang merah	10 bh.	djeruk limau	½ bh.
lombok merah	5 bh.	garam	½ sdm.
terasi	½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Daun kentjur ditjutji, diiris tipis ± 3 mm dan direbus hingga masak.
2. Kelapa dibakar sampai matang kemudian diparut.
3. Bawang merah diiris, digoreng sampai kuning.
4. Lombok diiris ketjil^2, terasi ditjampur dengan garam kemudian semuanja digoreng sebentar.
5. Tjampurkan daun kentjur dengan parutan kelapa bawang goreng, lombok dan terasi jang digoreng dan beri setetes air djeruk limau.
6. Masakan ini ditjampur apabila hendak disadjikan.

URAP DAUN MENGKUDU

Bahan^2 :

daun mengkudu	10 lbr.	kelapa setengah tua	¼ btr.

Bumbu^2 :

bawang merah	4 bh.	asam	1 mt.
bawang putih	2 siung	gula	1 sdt.
lombok merah	2 bh.	garam	1 sdm.
kentjur	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Daun mengkudu jang muda ditjutji lalu diiris halus.
2. Diremas dengan garam 1 sdm.
3. Direbus dengan air bekas mentjutji beras, sampai lunak.
4. Setelah masak ditjutji lalu diperas.
5. Bumbu dihaluskan, ditjampur dengan kelapa parut, lalu disangan
6. Untuk menambah rasa dapat ditjampur teri pada bumbu jang disangan.
7. Daun mengkudu dan bumbu jang telah disangan ditjampur, diaduk sampai rata.

URAP DJAGUNG MUDA
(Rembang)

Bahan^2 :

djagung muda	10 bh.	kelapa	½ btr.

bunga pisang kepok	2 bh.	minjak goreng	2 sdm.
pepaja muda ketjil	1 bh.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	lombok rawit	3 bh.
bawang putih	4 siung	garam	1 sdm.
lombok merah	3 bh.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Djagung dibakar, diiris dari tongkol.
2. Djantung dan pepaja direbus, dipotong ketjil-ketjil.
3. Kelapa dibakar, diparut.
4. Bumbu² diiris halus, terasi dan garam dihaluskan, ditumis sampai masak.
5. Sajuran, bumbu dan kelapa ditjampur mendjadi satu. Dihidangkan pada piring tjeper.

URAP ENGOS ENGOS

(Sedaju)

Bahan² :

engos engos (tumbuh²an laut)	2 gls.
air kapur sirih	3 sdm.
kelapa	½ btr.

Bumbu² :

lombok merah	2 bh.	garam	½ sdm.
kentjur	1 rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Engos engos ditjutji, direbus, diberi air kapur sirih.
2. Dimasak selama 1–2 djam, tandannja masak: apabila warnanja sudah mendjadi hidjau.
3. Diangkat dan ditjutji lagi, sampai air kapur sirih hilang sama sekali.
4. Untuk menghilangkan bau jang tidak enak, disiram dengan air mendidih.
5. Kelapa diparut, bumbu dihaluskan, ditjampur dengan kelapa jang sudah diparut.

6. Kalau akan menghidangkan engos-engos ditjampur dengan sambal sampai rata.

UTAN TUKTUK
(Batak)

Bahan²:

daun ubi kaju muda	2 ikat	udang basah	¼ kg.
katjang pandjang	10 btg.	kelapa	¼ bh.
terong ketjil	10 bh.		

Bumbu²:

terasi	1 ptg. ketjil	bawang merah	10 bh.
tomat	4 bh.	bawang putih	1 bh.
sereh	1 btg.	garam	setjukupnja
lombok rawit	20 bdj.		

Tjara membuatnja:

1. Daun ubi ditjutji, ditumbuk halus, katjang pandjang dan terong ditjutji dan di-potong².
2. Udang dibersihkan, kelapa diparut.
3. Tomat, bawang merah dan bawang putih di-iris², sereh dimemarkan.
4. Sajuran ditjampur dengan kelapa, udang dan semua bumbu² ditutup rapat dalam periuk, didjerangkan sampai mendidih.
5. ± 15 menit sesudah mendidih, dibuka dan diaduk.
6. Dibiarkan sampai kering.

WALUH DJIPANG BUMBU MI
(Wonosobo)

Bahan²:

waluh djipang	3 bh.	minjak goreng	¼ gls.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	lada	1 sdt.
bawang putih	2 siung	garam	1 sdt.
kemiri	2 btr.	ketjap	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Waluh dikupas, diiris halus, diuleni dengan garam sampai lemas.
2. Bawang merah diris tipis, digoreng kering, diangkat.
3. Bumbu dihaluskan, ditumis, ditambah ketjap.
4. Waluh dimasukkan, dibiarkan sampai masak.

Keterangan :

Waktu dihidangkan ditaburi bawang goreng.

WARVA AU

(Irian Barat)

Bahan^2 :

ubi djalar djang telah dikupas	1 kg.
kelapa parut jang tua	½ btr.

Bumbu :

garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ubi mentah dikerok dengan kepala bia.
2. Kerokan ubi ini ditjampur dengan parutan kelapa dan diberi garam halus sedikit.
3. Tjampuran tersebut dibungkus dengan daun pisang atau daun keladi dan kemudian dikukus sampai masak.

BAGIAN V

LAUK PAUK GORENGAN

ABON BEBEK

Bahan^2 :

bebek	1 ekor	kelapa	1 btr.
minjak kelapa	½ btl		

Bumbu^2 :

bawang merah	10 bh.	ketumbar	3 sdt.
bawang putih	5 siung	daun salam	4 lbr.
laos	2 iris	asam	5 mata
gula merah	2 sdm.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Bebek jang sudah disiapkan (periksa uraian mempersiapkan bebek) di-potong^2 seperlunja.
2. Bebek jang sudah dipotong-potong direbus bersama garam, salam, laos sampai empuk dagingnja.
3. Kelapa dikupas dan diparut, didjadikan santan sebanjak ½ liter.
4. Bumbu^2 lainnja dihaluskan seperti bawang merah, bawang putih, ketumbar. Dimasukkan kedalam santan bersama-sama dengan gula merah dan asam.
5. Daging jang sudah direbus dipisahkan dari tulangnja dan ditumbuk halus.
6. Dimasukkan kedalam santan sampai kering kembali diaduk.
7. Digoreng dengan minjak.

ABON GURAMI
(Wonosobo)

Bahan^2 :

ikan gurami	1 ekor	kelapa	½ btr.

Bumbu^2 :

bawang merah	5 bh.	laos	¼ iris
bawang putih	10 siung	salam	2 lbr.
lombok merah	2 bh.	gula merah	1 sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	½ sdm.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnja:

1. Kelapa diparut, diambil santannja.
2. Ikan dibersihkan, direbus, setelah masak dihilangkan tulangnja.
3. Bumbu^2 dihaluskan, ketjuali salam, ditumis, santan dimasukkan, kemudian ikan direbus hingga kering.

ABON KEMBANG DJENGGER

Bahan^2 :

kembang djengger	1 kg.	minjak kelapa	¼ btl
sungsum	1 ons		

Bumbu^2 :

bawang merah	4 bh.	ketumbar	½ sdt.
bawang putih	3 siung	gula merah	1 sdm.
kemiri	3 bdj	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kembang djengger diremas supaya bidjinya hilang, ditjutji, dirobek seperti kita bikin abon daging.
2. Bumbu^2 dihaluskan, diberi air sedikit.
3. Djengger ditjampur dengan bumbu^2 sampai rata.
4. Minjak dipanaskan, djengger dimasukkan.
5. Supaya rasanja menjerupai abon daging, dimasukkan sumsum jang di-iris^2 terlebih dahulu dan diaduk sampai masak dan kuning.

ABON PEDA

Bumbu^2 :

ikan peda	4 ekor	santan kental	1 gls.
minjak goreng	2 sdm.		

Bahan^2 :

bawang merah	4 bh.	bawang putih	4 siung
lombok merah	5 bh.	kemiri	4 bdj.
asam	2 mata	daun salam	1 helai
laos	1 iris	sereh	½ btg

Tjara membuatnja:

1. Ikan peda diambil dagingnja sadja, kemudian ditjintjang halus.
2. Bumbu² ditumbuk halus, ketjuali daun salam, laos dan sereh.
3. Bumbu² ditumis, ikan peda jang telah halus turut ditumis.
4. Santan kental dituangkan, daun salam, laos dan sereh dimasukkan, dimasak dan diaduk-aduk sampai kering seperti abon.

AJAM BEREK
(Djawa Tengah)

Bahan² :

ajam	1 ekor	minjak kelapa	1 gls.

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	4 siung	air djeruk nipis	2 sdm.
daun salam	3 lbr.	air kelapa	2 gls.

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, di-potong², ditjampur dengan air jeruk nipis sedikit supaja tidak amis.
2. Ajam tadi direbus didalam wadjan, ditambah air kelapa, bawang merah, bawang putih jang diiris, garam dan daun salam.
3. Setelah airnja habis lalu digoreng.

AJAM GORENG

Bahan :

ajam	1 ekor

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	djae	1 ptg.
bawang putih	3 siung	laos	1 ptg.
ketumbar	1 sdt.	daun salam	2 lbr.
kunjit	1 rdj.	gula merah	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Ajam jang telah dibersihkan di-potong².
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam, laos.
3. Potongan ajam ditjampur dengan bumbu, direbus dengan air 1 tjangkir, diungkap, digoreng dalam minjak panas.

AJAM TJINTJANE
(Samarinda)

Bahan² :

ajam	1 ekor	kelapa	1 btr.

Bumbu² :

bawang besar	3 bh.	djeruk nipis	1 bh.
lombok kering	10 bdj.	garam	4 sdm.
kemiri bakar	10 bdj.	ketjap	1 sdm.
terasi	1 sdt.	mentega	4 sdm.
asam djawa	4 mata		

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, djangan dipotong.
2. Lombok, kemiri, terasi dan garam dihaluskan.
3. Asam diperas kemudian digoreng dengan mentega, sehingga keluar baunja.
4. Kelapa diparut, dibuat santan kental.
5. Santan kental dimasukkan kedalam tumisan.
6. Ajam dimasukkan dengan di-balik² sampai masak.
7. Kemudian dipangggang lagi dan sisa rempah jang didalam kuah dimasukkan perut ajam, lalu dibiarkan sampai kering.
8. Ketika hendak dimakan, bawang di-potong² melintang ditaburkan diatas serta diberi peresan djeruk dan ketjap.

BADJABU BALE
(Bugis)

Bahan :

ikan gabus	2 ekor

Bumbu² :

kelapa parut	1 bidji	kunjit	1 sendok
ketumbar	2 sendok	garam	secukupnja
lada	1 sendok		

Tjara membuatnja:

1. Ikan gabus dipanggang, lalu dikeluarkan dagingnja.
2. Ketumbar, lada goreng, lalu dihaluskan (ditumbuk bersama daging ikan).
3. Kelapa parut digoreng sampai hampir kering, dimasukkan ikan jang sudah ditumbuk tadi, ditambah goreng.
4. Digoreng sampai kering betul.

BAKWAN DJAGUNG

Bahan² :

djagung muda	6 buah
udang jang sedang besarnja	6 ekor

Bumbu² :

vetsin	½ sdt.	daun seledri	2 tangkai
daun prei (putih)	4 helai	bawang merah	3 buah
bawang putih	1 siung	garam	setjukupnja
lada	setjukupnja	minjak goreng	1 tjangkir

sedikit lombok rawit untuk mereka jang suka pedas

Tjara membuatnja:

1. Djagung diiris tipis² (2 atau 3 kali djalan).
2. Udang dikupas, di-potong² ketjil-ketjil.
3. Bawang merah, bawang putih, seledri, dan prei diiris halus.
4. Ditjampur dengan garam, lada, vetsin dan telur.
5. Kalau telah rata telurnja, digoreng dalam minjak panas.
6. Dihidangkan dengan lombok rawit.

BAKWAN TAHU
(Jogjakarta)

Bahan² :

tahu	5 pt.	telur	1 btr.
taoge	½ ons	minjak goreng	1 gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	ketumbar	½ sdt.
bawang putih	3 siung	seledri	1 ikt.
lada putih	½ sdt.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tahu dihaluskan.
2. Taoge dibuang akarnya.
3. Seledri diiris halus.
4. Telur dikotjok.
5. Semua bumbu dihaluskan, bahan dan bumbu ditjampur.
6. Dibentuk bulat² seperti bola pingpong, digepengkan menjadi 1 cm.
7. Digoreng sampai kuning.

BEKASEM
(Tjirebon)

Bahan :

ikan laut	1 kg.

Bumbu² :

asam djawa	5 mata	garam	1 sdm.
gula djawa	½ sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan laut dibersihkan, di-potong² kira² 3cm² besarnja.
2. Bumbu dihaluskan, ikan dimasukkan kedalam bumbu, ditjampur sampai merata.
3. Ikan tadi dimasukkan kedalam paso, ditutup rapat, disimpan 1 malam.
4. Keesokan harinja didjemur sampai kering.

BILITANGO
(Gorontalo)

Bahan :

ikan gabus	1 ekor

Bumbu²:

lombok besar	1 buah	tomat	2 buah
bawang merah	2 buah	garam	setjukupnja
kemiri	2 buah	minjak kelapa	3 sendok
djae	1 iris ketjil		

Tjara membuatnja:

1. Ikan disisik, dibelah (dibuka) dari belakang, dikeluarkan isi perutnja, ditjutji.
2. Bumbu² ditjutji, diuleg halus.
3. Bumbu² tsb dihaluskan pada belahan ikan.
4. Digoreng.

DADAR ISI

Bahan² :

telur bebek	5 btr.	daging sapi	½ kg.
kelapa	½ btr.		

Bumbu² :

kemiri	4 bdj.	minjak goreng	4 sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	2 sdt.
terasi	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, diambil santannja.
2. Daging ditjintjang.
3. Telur dikotjok sampai membuih.
4. Bumbu² dihaluskan, ditumis, daging dimasukkan, ditambah santan, direbus sampai kental.
5. Adonan telur dibuat dadar, dalamnja diisi dengan lada, daging, digulung.

Keterangan : Dihidangkan dipiring.

DADAR KELAPA MUDA
(Purwokerto)

Bahan²:

kelapa setengah tua	1 btr.	telur bebek	5 btr.
		minjak goreng	3 sdm.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	daun bawang	½ ikat
lada	1 sdt.	seledri	½ ikat

Tjara membuatnja:

1. Kelapa dibersihkan, diparut.
2. Telur dikatjau.
3. Daun bawang, seledri, bawang merah diiris, garam dan lada dihaluskan.
4. Semua bahan ditjampur, dibuat adonan.
5. Minjak dipanaskan dalam wadjan seperti hendak membuat dadar.
6. Setelah panas, dadar dibuat setebal ½ cm. Besar ketjilnya menurut kehendak.

DADAR TAHU
(Wonosobo)

Bahan²:

tahu	5 ptg.	minjak goreng	¼ gls.
telur ajam/itik	3 btr.		

Bumbu²:

lada putih	½ sdt.	garam	1 sdm.
daun bawang	1 ikat ketjil	vetsin	½ sdt.

Tjara membuatnja:

1. Tahu di-iris² tipis.
2. Daun bawang diiris halus
3. Lada dan garam dihaluskan, telur dikotjok dengan bumbu, daun bawang, tahu, semua ditjampur rata, terus didadar.

Keterangan :

Dihidangkan dengan bumbu ketjap jang diberi lombok rawit dan bawang goreng serta tjuka sedikit

DADAR TAHU SAOS TOMAT

(Bajumas)

Bahan² :

tahu	5 ptg.	tomat	2½ ons
telur bebek	5 btr.	minjak kelapa	½ gls.
tepung kandji	1 sdm.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	daun bawang	1 ikat
bawang putih	1 siung	seledri	1 ikat
lada putih	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tahu dihaluskan.
2. Telur dikotjok sampai kembang.
3. Bawang merah, seledri, daun bawang diiris halus.
4. Lada, garam, bawang putih dihaluskan.
5. Tahu, telur dan bumbu² diatas diaduk menjadi satu, dibuat dadar jang agak tebal, di-potong² ditaruh diatas piring.

Membuat saos tomat :

6. Tomat ditumis, diberi air 1½ gelas sampai lunak.
7. Tomat dihantjurkan, airnja disaring.
8. Air tomat direbus dengan lada dan garam, dibuat kental dengan tepung kandji.
9. Sesudah matang disiramkan kedadar tahu.

DAGING GORENG KETJAP

Bahan² :

daging kambing	½ kg.	margarine	1 sdm.

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	djeruk nipis	1 bh.

bawang putih	3 siung	ketjap	2 sdm.
lombok merah	5 bh.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja:

1. Bumbu dihaluskan.
2. Ditumis sampai wangi dan dibubuhi daging jang sudah dipotong-potong ketjil.
3. Diberi ketjap dan air 2 gelas dan air djeruk nipis.
4. Direbus sampai matang dan sampai keluar minjaknja dan dagingnja harus empuk betul.

DANGKE
(Duri)

Bahan^2 :

susu sapi segar	2 lt.	tangkai daun pepaja	
air	1 lt.	(tanpa daun)	1 tk.

Tjara membuatnja :

1. Tangkai daun pepaja di-iris^2, diberi air ½ tjangkir, diremas-remas, diambil sarinja.
2. Susu ditjampur air 1½ ltr, didjerangkan sambil diaduk terus sampai mendidih. Dimasukkan air tangkai daun pepaja, diaduk terus kira-kira 10 menit susu djadi kental.
3. Susu kental dimasukkan kealat pemeras lalu diperas sampai airnja keluar semua.
4. Dimakan dengan nasi.

Keterangan :

Dangke bila diberi garam dapat disimpan lama. Sebelum dimakan, digoreng terlebih dahulu.

DENDENG RAGI

Bahan^2 :

daging	½ kg.	kelapa agak tua	1 btr.

Bumbu^2 :

bawang merah	6 bh.	sereh	½ sdt.

bawang putih	6 siung	daun salam	2 lbr.
kemiri	3 bdj.	asam	2 mata
ketumbar	2 sdt.	gula merah	1 sdm.
laos	2 iris	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging ditjutji, kemudian di-iris² seperti lapis.
2. Kelapa diparut memandjang.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali salam, laos dan sereh dipukul-pukul.
4. Daging, kelapa dan bumbu² tadi ditjampur hingga rata.
5. Tjampuran tadi diungkep (memakai wadjan).
6. Setelah keluar minjaknja diaduk-aduk supaja djangan gosong. Setelah kelapa berwarna agak tjoklat dan masak, diangkat.

DENDENG BALADO

Bahan² :

daging	½ kg.
minjak	1/3 btl.

Bumbu² :

bawang merah	2 bh.	lombok merah	5 bdj
asam	5 mt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging dipotongi tipis² atau didendeng lebar.
2. Asam dan garam digiling sampai halus, lalu daging dilumuri dengan ini hingga rata.
3. Setelah itu didjemur dipanas matahari hingga kering.
4. Apabila nanti hendak digoreng, dipotong sedang besarnja.
5. Menggorengnja hendaklah hati² supaja gurih dan mersik.
6. Kalau hendak diberi lombok, irislah bawang, digoreng sampai kuning, lalu dimasukkan lombok jang digiling kasar.
7. Apabila lombok ini sudah agak laju digoreng, lalu diberi tjuka sedikit dan kemudian dendeng ditjampurkan kedalamnja.

DJUKU KAMBU
(Makasar)

Bahan²:

ikan bandeng	1 ekor	telur itik	2 btr.
kelapa	½ bh.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	laos	2 iris
bawang putih	1 siung	asam	setjukupnja
lada	1 sdt.	gula djawa	setjukupnja
ketumbar	1 sdt.	garam	setjukupnja
sereh	1 bt.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, digoreng, ditumbuk (tidak sampai berminjak).
2. Ikan dibersihkan, kepala dan ekor dibuang, di-potong² (± 3 atau 4 potong).
3. Dagingnja dikeluarkan direbus sampai masak, dibuang tulang-tulangnya, ditjintjang, ditumbuk halus.
4. Ketumbar, sereh iris, laos, bawang merah iris, bawang putih iris dan lada digoreng dalam minjak, dihaluskan.
5. Daging halus ditjampur, diberi kuning telur, lalu dimasukkan dalam kulitnja, ditjelup dalam putih telur lalu digoreng.

EMPAL PEDAS
(Patjitan)

Bahan²:

daging sapi	½ kg.	minjak goreng	½ tjangkir

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	laos	2 iris
bawang putih	3 siung	asam	2 mata
lombok rawit	3 bh.	gula merah	½ sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja:

1. Daging ditjutji, direbus.
2. Daging di-potong² tipis ± ½ cm tipisnja, dipotong melebar.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos, dan asam ditjairkan (diambil airnja).
4. Daging dan bumbu ditjampur djadi satu, ditambah air sedikit direbus sampai kering, dagingnja lunak.
5. Daging tadi lalu digoreng dalam minjak setjukupnja sadja.

ENTO ENTO
(Solo)

Bahan² :

tempe katjang kedele	5 pt.
telur	2 btr.
minjak goreng	½ btl.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	bawang putih	3 siung
lombok merah	2 bh.	garam	2 sdt.

Tjara membuatnja

1. Bawang merah, bawang putih, garam dan lombok dihaluskan.
2. Tempe dihaluskan, ditjampur bumbu.
3. Dibentuk bulat-bulat, ditjelupkan putihnja telur, digoreng.

GEGEPUK
(Tjiandjur)

Bahan² :

daging sapi	½ kg.	minjak goreng	½ gls.
kelapa	¼ btr.		

Bumbu²:

bawang merah	6 bh.	laos	1 iris
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
ketumbar	1 sdt.	garam	2 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Daging direbus sampai ½ masak, di-potong² lebar setebal ¾ cm; tiap potongan dimemarkan.
2. Bumbu dihaluskan, ketjuali laos; santan dimasukkan .
3. Daging direndam 3–4 menit dalam santan.
4. Digoreng dengan minjak kelapa panas.

GEPUKAN DAGING
(Sukabumi)

Bahan² :

daging sapi	1 kg.	minyak goreng	½ gelas
kelapa	½ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	asam	4 mata.
bawang putih	2 siung.	gula merah	1 sdm.
ketumbar	1 sdm.	garam	1 sdm.
laos	2 ptg.		

Tjara membuatnja :

1. Bumbu² dihaluskan.
2. Daging di-potong² kira² 5×6 cm, diaduk dengan bumbu².
3. Didjerangkan diatas wadjan sampai keluar airnja.
4. Kelapa diparut, diambil santannja 6 gelas, dimasukkan kedalam wajan.
5. Dimasak sampai empuk dan santannja habis.
6. Setelah empuk, daging diangkat di-pukul² hingga lebar.
7. Digoreng sampai masak.

GIMBAL UDANG
(Tjiandjur)

Bahan² :

udang	¼ kg.	terigu	5 sdm.
telur ajam	2 btr.	santan kental	1 gls.

Bumbu² :

prei	4 btg.	garam	1 sdt.
ketumbar	1 sdt.	minjak kelapa	¼ btl.

Tjara membuatnja :

1. Udang dan bawang bakung dibuang kulitnja, ditjutji.
2. Udang dipotong ketjil², sedang bawang diiris halus.
3. Udang, prei dan semua bumbu diaduk dengan tepung terigu kemudian baru dituangi dengan air santan hingga rata.
4. Kemudian digoreng sesendok demi sesendok.

Keterangan :

Gimbal ini bentuknja bundar tapi empuk.

GORENG BASAH USUS DAN BABAT

(Sukabumi)

Bahan² :

usus/babat	1 kg.	minjak goreng	¼ gls.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	sereh	1 btg
bawang putih	4 siung	salam	2 lbr.
ketumbar	1 sdm.	asam	4 mata
laos	2 pt.	gula merah	1 sdm.
djae	1 rdj.	garam	¾ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam, sereh, laos, dan djae.
2. Usus dibersihkan, di-potong² pandjang 7 cm.
3. Dimasukkan kedalam bumbu² diaduk rata, ditumis, ditambahkan air setinggi permukaan.
4. Dimasak sampai empuk dan berminjak.

GORENG DJAGUNG ISI SELADA

Bahan² :

tepung djagung	½ tjkr.	telur ajam	1 btr.

minjak goreng	½ tjkr.	air	1 tjkr.
garam setjukupnja	½ sdt.		

isinja : lihat resep selada campur djagung

Tjara membuatnja :

1. Telur ajam dikotjok sampai jang merah dan jang putih tjampur dengan baik.
2. Garam dan air tepung dimasukkan.
3. Adonan sudah djadi untuk penggorengan pisang.
4. Tjetakan fritur (kaleng berbentuk mangkokan ketjil), dimasukkan kedalam minjak panas sesudah itu ditjelupkan.
5. Kalau sudah masak akan terlepas dengan sendiri dari tjetakannja.
6. Mangkokan ketjil ini diisi dengan selada tjampur.

GORENG OTAK

(Surabaja)

Bahan² :

otak sapi/kerbau	¼ kg.	tepung terigu	1 sdm.
telur ajam/itik	1 btr.	minjak kelapa	½ sdm.

Bumbu²:

lada	1 sdt.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja:

1. Otak dibersihkan, dipotong-potong.
2. Telur dikotjok dengan tepung jang telah ditjairkan dengan air 3 sendok makan.
3. Bumbu dihaluskan, kemudian ditjampurkan.
4. Otak dimasukkan dalam adonan tepung dan digoreng dalam minjak panas.

GORENG PERUT KAMBING

Bahan :

isi perut kambing ½ kg.

Bumbu²:

bawang putih	5 siung	djae	½ rdj.
lombok	5 bidji	garam	1 sdm.
asam	10 mata	ketjap	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Perut kambing ditjutji sampai bersih benar.
2. Dipotong ketjil-ketjil.
3. Ditarohkan diwadjan, masukkan bumbu jang ditumbuk dibubuhi air asam dan ketjap.
4. Ditambahkan air dua gelas dan direbus sampai masak dan kuning.
5. Dagingnja harus empuk.

GORENG UDANG KERING

Bahan :

udang	1 kg.

Bumbu² :

kelapa parut		tomat	5 bidji
digoreng lalu		asam	setjukupnja
ditumbuk	1 gelas	bawang merah	
lada	10 bidji	goreng	3 sendok
garam	setjukupnja		

Tjara membuatnja :

1. Udang dibersihkan, dibuang kulit-kulit dan kelapanja dibubuhi garam dan asam.
2. Bawang merah digoreng, sebagian besar dikeluarkan, udang dimasukkan, digoreng sampai agak kering.
3. Lada diulek, ditambahkan tomat di-iris², dimasukkan, digoreng sampai kering.
4. Tambahkan kelapa goreng tumbuk.
5. Keluarkan dan bubuhi bawang goreng diatasnja.

GORENGAN UDANG METRO
(Purwokerto)

Bahan²:

udang basah	2 ons	minjak goreng	1½ gls.
tepung djagung	¼ kg.		

Bumbu²:

bawang putih	5 siung	kentjur	½ rdj.
ketumbar	2 sdt.	garam	2 sdm.
kunjit	¼ rdj.	kapur sirih	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Udang dikupas, terus direndam dalam air panas dan ditjutji.
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Tepung ditjampur air 2 tjangkir, dimasukkan bumbu, ditambah 1 sendok teh kapur sirih, diaduk sampai rata.
4. Dibentuk bulat², tengahnja diberi dua ekor udang.
5. Digoreng sampai kuning warnanja.

GURAMI BUMBU KETJAP
(Banjumas)

Bahan²:

gurami sedang	1 ekor	minjak kelapa	1 gls.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	3 siung	sereh	1 bt
lombok merah	5 bh.	ketjap	½ tjkr.
tomat	2 bh.	garam	½ sdt.
laos	1 iris		

Tjara membuatnja:

1. Ikan dibersihkan, digoreng sampai masak.
2. Bumbu diiris halus ketjuali salam, sereh dimemarkan dan tomat di-potong².
3. Bumbu² ditumis sampai laju.
4. Tambahkan ketjap dan air 1 gelas, dibiarkan sampai mendidih.
5. Ikan dimasukkan, dibiarkan ± 10 menit.

GURAMI GORENG SAOS TOMAT
(Purwokerto)

Bahan² :

gurami	1 kg.	minjak kelapa	1 gls.
tomat	1 ons		

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	salam	3 lbr.
bawang putih	2 siung	gula merah	½ ons
lombok merah	5 bh.	garam	2 sdm.
laos	½ rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, digoreng.
2. Lombok merah dihaluskan.
3. Bawang merah, bawang putih, tomat diiris halus, digoreng, ditambahkan salam, laos, gula. Dimasukkan air 2 gelas direbus sampai mendidih dan agak kental mendjadi saus.
4. Bila akan dimakan, gurami disiram dengan saus ini.

IKAN KAMBU
(Sulawesi Selatan)

Bahan² :

ikan bandeng	2 ekor	telur ajam	2 btr.
kentang	1 ons	minjak goreng	½ gelas

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	tjengkeh halus	½ sdt.
bawah putih	4 siung	daun bawang	4 bt.
lada halus	1 sdt.	garam	1 sdt.
pala halus	½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan. Ditjutji lalu dagingnja serta tulangnja dikeluarkan dari kulitnja, hati² jangan sampai kulitnja sobek. Ditjintjang halus.
2. Kentang dikupas di-potong², digoreng dihaluskan.

3. Daun bawang diiris halus ditjampurkan dengan ikan.
4. Tjampuran ini dimasukkan lagi dalam kulit ikan, didjahit agar utuh kembali.
5. Diolesi luarnja dengan telur lalu digoreng.
6. Sesudah masak ditaruh dalam piring dan ditaburi dengan bawang goreng.

Keterangan :

Di Djawa ada djuga masakan sematjam ini, dinamakan otak-otak bandeng atau sate bandeng.

IKAN KODOK

Bahan^2 :

ikan bandeng jang besar	1 ekor	telur	2 btr.
daging ajam	½ piring	daun seledri iris	1 sdm.

Bumbu^2:

lada halus	1 sdt.
air asem	1 sdm.
garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Perut ikan dibelah, dibuang isinja dan insangnja, sisiki lalu dibersihkan.
2. Setelah itu keluarkan daging dan tulangnja per-lahan^2 dengan sendok garpu.
3. Daging ajam ditjintjang halus, ditjampur dengan daging ikan, telur, lada, garam dan air asam.
4. Tjampuran ini diaduk, lalu dimasukkan kembali kedalam perut ikan dan dijahit.
5. Terachir ikannja digoreng dengan minjak jang banjak sampai terendam dan warnanja kuning.
6. Memakannja dengan saus mentega.

IKAN SAOS TOMAT

Bahan^2 :

ikan kakap atau gurami	2 ekor @ 1 kg.
wortel	2 bh. jang besar
daun bawang/prei	1 ikat ketjil
bawang bombai/timur	1 bh. jang besar
tepung terigu	8 sdm.
tepung kandji	2 sdm.
minjak goreng	setjukupnja

Bumbu^2 :

bawang merah	10 bh.	tjuka	1 sdt.
lada	1 sdt.	garam	setjukupnja
djae	2 rdj.	gula pasir	2 sdm.
saos tomat	½ btl.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan dan tidak di-potong^2 (periksa pada uraian persiapan ikan).
2. Ikan dikerat-kerat sedikit pada kedua belahnja kemudian digarami.
3. Ikan diguling-gulingkan dalam tepung terigu sampai merata.
4. Kemudian ikan digoreng dalam banjak minjak sampai warna merah kekuning-kuningan dan berkulit (keripik crequant).
5. Bumbu^2 dan sajuran dibersihkan.
6. Bawang bombay, wortel, bagian putih daun bawang prei diiris-iris halus sepandjang korek api.
7. Lada, bawang merah dan garam dihaluskan.
8. Bumbu^2 di tumis, turut dimasukkan irisan bawang bombay, wortel dan daun bawang, diberi saos tomat (djika mempergunakan saos dalam botol harap diperhatikan merknja, misalnja jang dari Hongkong sudah tjukup asam, djadi tak perlu menambah tjuka).
9. Saos setelah mendidih dikentalkan dengan tjairan tepung tapioka/kandji.
10. Ikan jang telah digoreng disiram dengan saos tomat kalau akan dimakan.
11. Dihidangkan panas-panas.

IKAN TJOAN TJOAN

Bahan²:

ikan belanak	1 kg.
tautjo	1 ons
minjak babi	1/3 btl.

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	tjuka	1 sdm.
bawang putih	10 siung	ketjap	4 sdm.
djae	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Ikan dibersihkan lalu digoreng.
2. Bawang merah dan bawang putih diiris tipis².
3. Djae diiris halus.
4. Minjak babi ditaroh diwadjan, djika sudah panas, bawang merah dan bawang putih dan djae dimasukkan.
5. Djika sudah kuning baru masukkan tautjo, kemudian ketjap, tjuka dan air.
6. Diaduk sampai rata, kemudian ikan jang sudah digoreng dimasukkan.
7. Djika sudah mendidih diangkat.

IKAN TJUKA KERING

(Padang)

Bahan²:

ikan gurami	3 ekor	minjak goreng	½ gls.

Bumbu²:

bawang merah	8 bh.	kunjit bakar	1/3 rdj.
bawang putih	5 siung	daun salam	1 lbr.
lombok merah	15 bh.	tjuka	4 sdm.
kemiri	6 bdj.	garam	2 sdm.
djae	1 rdj.		

Tjara membuatnja:

1. Ikan dibersihkan, di-potong², digoreng sampai kuning.

2. Bawang merah diiris, digoreng, setelah hampir kuning tumiskan bumbu^2.
3. Ikan goreng dimasukkan kedalam bumbu^2 diberi tjuka dan garam.

Keterangan :
Ikan gurami boleh diganti dengan ikan kakap dan kembung.

IKAN WOKU
(Menado)

Bahan^2 :

ikan laut	½ kg.	minjak goreng	3 sdm.

Bumbu^2:

lombok merah	2 bh.	sereh	2 bt.
lombok hidjau	3 bh.	daun kemangi	½ ikat
tomat	3 bh.	daun jeruk purut	3 hl.
kemiri	4 bdj	asam	3 mata
kunjit	½ rdj.	garam	3 sdm.
djae	½ rdj.		

Tjara membuatnja:
1. Ikan dibersihkan, diasam garami, bumbu^2 diiris, ditjampur
2. Dimasak dalam belanga diberi minjak goreng dengan api ketjil.
3. Menghidangkan : bumbu^2 kasar dikeluarkan.

KAKAP GORENG

Bahan^2 :

ikan kakap besar		kentang	½ kg.
atau lainnja	1 ekor	terigu	1 gls.
ketimun	2 bdj		

Bumbu^2 :

lada halus	1 sdt.	mentega	1 ons
djeruk sitrun/nipis	sedikit	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ikan ditjutji bersih, dibuang sisiknja lalu dipotong lebar setebal 1 cm.
2. Diremas dengan lada dan garam sampai meresap betul lalu digulung dengan tepung terigu.
3. Digoreng dengan mentega jang panas sekali sampai matang.
4. Disadjikan dipiring pandjang dengan dihiasi kentang goreng, ketimun dan peterseli.
5. Untuk ini, kentang dipotongi pandjang² tebal, ketimun dikupas dulu lalu di-potong berbentuk kembang²an.

KAT LI HIE
(Tegal)

Bahan² :

udang besar	1 kg.	wortel	2 bh.
telur	1 btr.	tepung kandji	2 sdm.
mentega/margarin	1 gls.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	tjuka	3 sdm.
bawang putih	5 siung	ketjap	5 sdm.
lombok merah	5 bh.	garam	2 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Udang dikupas, dibelah dua dilebarkan.
2. Telur dikotjok diberi garam, udang dimasukkan ketelur.
3. Digoreng dalam margarine sampai masak.

Saos :

Wortel, lombok, bawang merah, bawang putih diiris, ditumis dengan mentega/margarine ditambah air dan ketjap, diberi tjuka dikentalkan dengan tepung kandji jang telah ditjairkan.

KEPITING GORENG

Bahan² :

kepiting besar	6 bh.

irisan ham (daging babi)	2 ons
telur	10 bt.
seledri	2 tk.
daun bawang	2 ikat

Bumbu² :

bawang putih	4 siung
lada halus	½ sdt.
garam	1 sdt.
gadjih/minjak babi	5 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kepiting direbus dan daging diambil dari rumahnja.
2. Bawang putih diiris, digoreng sampai kuning.
3. Seledri dan daun bawah diiris.
4. Kemudian dimasukkan didalam tumisan bawang putih beserta ham, kepiting dan telur.
5. Setelah itu dibalik, djangan sampai gosong.

KERING IKAN TJUMI TJUMI
(Purwokerto)

Bahan² :

ikan tjumi tjumi	¼ kg.	minjak goreng	½ tj.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	djae	½ rdj.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
lombok merah	3 bh.	ketjap	2 sdm.
laos	1 iris	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan ditjutji, direbus sampai masak, di-potong².
2. Bawang merah, bawang putih, lombok merah diiris halus, digoreng kering.
3. Bumbu ditumbuk, dibatjam bersama ikan.
4. Bawang merah, bawang putih, lombok jang telah digoreng diaduk rata pada batjaman tersebut.

KERIPIK BAJAM

Bahan² :

daun bajam jang lebar	50 lbr.	kelapa	¼ btr.
tepung beras	2 tjkr.	minjak goreng	1 gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 btr.	djinten	½ sdt.
bawang putih	4 siung	kunjit	1 rdj.
laos	1 ptg.	gula merah	½ rdj.
ketumbar	½ sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut dibuat santan kental 2 tjangkir.
2. Semua bumbu² dihaluskan.
3. Bumbu² jang sudah dihaluskan dimasukkan kesantan, terus disaring.
4. Masukkan tepung beras jang halus diaduk sampai rata.
5. Daun bajam setelah ditjutji, ditiriskan.
6. Dimasukkan kedalam adonan, kemudian satu persatu diambil dengan tangan.
7. Digoreng dalam minjak panas sampai kuning.

KERIPIK TEMPE

(Rembang)

Bahan² :

tempe	4 ptg.	santan	2 gls.
tepung beras	1 gls.	minjak goreng	2 gls.

Bumbu² :

bawang putih	4 siung	garam	1 sdm.
ketumbar	2 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Tempe diiris tipis lebar, didjemur setengah kering.
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Tepung beras, santan, bumbu² ditjampur mendjadi adonan jang entjer.

4. Tempe dimasukkan dalam adonan.
5. Satu persatu digoreng sampai kering dan kuning warnanja.

KRUPUK KULIT
(Bali)

Bahan^2 :

kulit babi	½ kg.

Bumbu^2 :

minjak goreng	½ btl.	garam	1 sdm.
air	1 lt.		

Tjara membuatnja :

1. Kulit babi ditjutji, dihilangkan lemaknja.
2. Direbus, ditambah garam sampai agak lunak, didjemur sampai kering.
3. Kulit dipotong-potong segi empat memandjang (pandjang 5 cm, lebar 3 cm).
4. Kemudian digoreng dengan minjak, dimulai dengan minjak jang dingin, setelah setengah masak diangkat.
5. Minjak dipanaskan, kemudian krupuk dimasukkan lagi, dan digoreng hingga masak dan kering.

LELE SIRAM LOMBOK

Bahan^2 :

ikan lele	3 ekor	minjak kelapa	¼ btl.

Bumbu^2 :

bawang merah	4 bh.	djae	½ btl.
bawang putih	2 siung	djeruk nipis	½ bh.
lombok merah	2 bh.	garam	1 sdm.
tomat	2 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan lele dibersihkan, dibuang kepalanja.
2. Digoreng sampai masak.

3. Bumbu² diiris halus dan ditumis, ditambah air dan air djeruk; terachir ikan goreng dimasukkan.
4. Direbus terus sampai masak dan keluar minjaknja.

LENGKO LENGKO
(Tjirebon)

Bahan² :

tempe	4 potong	katjang tanah	1 ons
tahu besar	5 bidji	kutjai	1 ikat
taoge	1 ons	minjak	3 sdm.
ketimun	1 bh.		

Bumbu² :

lombok merah	5 bdj.	gula merah	1 sdt.
bawang merah	10 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuantja :

1. Katjang tanah digoreng, dihaluskan bersama lombok merah, gula, garam, seperti membuat sambal katjang biasa.
2. Tahu, tempe digoreng masih dalam potongan besar/segi empat.
3. Taoge didjerangi/dituang air mendidih, kutjai diiris halus mentah.
4. Ketimun mentah dipotong persegi ketjil², bawang merah diiris halus, digoreng kering.
5. Tahu dan tempe diiris ketjil², ditaruh dipiring, diatasnja diberi disiram ketimun, taoge, kutjai disiram sambal. Ditabur bawang goreng baru diberi ketjap.
6. Biasanja dimakan dengan nasi.

LENTO
(Banjumas)

Bahan² :

katjang tolo	¼ kg.	kelapa setengah tua	¼ btr.
tepung kandji	1½ sdm.	minjak goreng	¾ gls.

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	kentjur	1 rdj.
ketumbar	½ sdt.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Katjang tolo direndam 3 djam hingga mengembang, ditjutji, ditumbuk halus.
2. Kelapa diparut, bumbu² ditumbuk halus.
3. Katjang tumbuk, kelapa parut, bumbu², tepung kandji semuanja diaduk hingga rata.
4. Dikepal-kepal ketjil-ketjil pandjang atau bulat.
5. Digoreng hingga matang.

Keterangan :

Ada juga jang pakai daun jeruk purut diirisi halus.

LENTO KEDELE

Bahan² :

kedele	½ kg.	telur ajam	1 btr.
tepung beras	1 sdm.	minjak goreng	1¼ gls.

Bumbu² :

bawang merah	2 bh.	laos	1 rdj.
bawang putih	4 siung	kentjur	1 rdj.
lombok merah	2 bh.	daun jeruk purut	2 lbr.
ketumbar	1 sdt.	gula merah	1 sdm.
djinten	½ sdt.	garam	2 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kedele direndam, ditiriskan, ditumbuk halus.
2. Bumbu² ditumbuk jang halus.
3. Kedele tumbuk, tepung beras, telur, bumbu² diaduk-aduk jang rata mendjadi satu adonan.
4. Digoreng sesendok demi sesendok.

MENDOAN TEMPE
(Purwokerto)

Bahan^2 :

tempe	6 pt.
tepung beras	1 gls.
minjak goreng	2 gls.

Bumbu^2 :

bawang putih	5 siung	daun bawang	1 ikat
ketumbar	2 sdt.	garam	1 sdm.
kentjur	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Bumbu^2 dihaluskan.
2. Tepung beras diberi air 1 gelas, masukkan bumbu^2 diaduk hingga rata.
3. Daun bawang di-potong^2 1 cm, dimasukkan kedalam adonan.
4. Tempe di-potong^2 dimasukkan satu persatu kedalam adonan, terus digoreng sampai matang diangkat (tidak sampai kering).
5. Dihidangkan panas^2 dimakan dengan lombok rawit.

MENDJENG TEMPE
(Banjumas)

Bahan^2 :

tempe bosok	10 pt.
kelapa	¼ btr.
minjak goreng	1 gls.

Bumbu^2 :

bawang putih	3 siung	kentjur	1 rdj.
lombok merah	3 bh.	gula	1 sdm.
lombok rawit	2 bh.	garam	1 sdm.
djeruk purut	1 iris		

Tjara membuatnja:

1. Tempe dikukus hingga masak.
2. Kelapa diparut.

3. Bumbu^2, tempe jang dikukus ditumbuk jang halus .
4. Kelapa parut ditjampurkan kedalam bumbu^2 dan tempe diaduk-aduk hingga rata.
5. Dibuat kepalan jang ketjil^2, digoreng hingga kering.

Keterangan:
Masakan ini ada djuga jang pakai udang.

MIRENG UDANG
(Brebes)

Bahan^2 :

udang	1 ons	minjak goreng	½ gls.
tepung beras	1 ons		

Bumbu^2 :

bawang merah	3 bh.	laos	1 pt.
ketumbar	1 sdt.	garam	2 sdt.
kunjit	1 rdj.	air	½ gls.
djae	1 rdj.		

Tjara membuatnja :
1. Udang dikuliti, dibelah punggungnja.
2. Bumbu^2 lainnja dihaluskan.
3. Tepung beras ditjampur dengan bumbu, diaduk sampai rata diberi air dan diberi garam.
4. Udang ditjelupkan kedalam adonan.
5. Digoreng dalam minjak panas, sesendok demi sesendok.

MISWA AJAM
(Samarinda)

Bahan^2 :

ajam	1 ekor	minjak	½ botol

Bumbu^2 :

bawang putih	4 siung	djeruk nipis	1 bh.
lada halus	1 sdt.	garam	1 sdm.
djae	2 rdj.	ketjap	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam di-potong^2, digoreng sampai masak.
2. Bawang putih dan djae ditumbuk halus.
3. Masukkan kegorengan ajam, ketjap dan air djeruk nipis.
4. Djika sudah masak taburi lada halus.

MUARAH LABU AIR

Bahan^2 :

daging kambing	½ kg.
labu air	1 bh.
tomat	½ kg.

Bumbu^2 :

bawang merah	5 bh.	bumbu arabia	1 sdm.
bawang putih	5 siung	garam	1 sdm.
gula merah	1 sdt.	margarine	2 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Daging digoreng dengan margarine sampai kuning, masukkan bumbu arabia dan bawang putih jang sudah ditumbuk halus.
2. Djika sudah wangi, tomat jang sudah diiris-iris ditjampurkan kedalam tumisan tersebut, kemudian bubuhi gula dan garam, biarkan ¼ djam baru tambah air 2 gelas.
3. Labu dikupas dan di-potong^2.
4. Djika daging sudah empuk baru bumbunja dimasukkan.
5. Masakan ini harus digodok dengan api ketjil.

MUGALGAL

Bahan :

daging kambing	½ kg.

Bumbu^2 :

bawang putih	5 siung	garam	1 sdm.
lada halus	2 sdt.	margarine	3 sdm.
djeruk nipis	1 bh.		

Tjara membuatnja:

1. Daging kambing digoreng dengan margarine hingga kuning.
2. Bawang putih ditumbuk bersama garam dan lada.
3. Setelah halus dimasukkan kegorengan daging.
4. Ditambahkan air 3 gelas dan daging direbus sampai empuk betul.

NAGINATGAT
(Batak)

Bahan :

daging sapi atau kerbau, kambing atau babi

Bumbu² :

darah daging itu sendiri		lada	1 sdm.
kunjit	5 iris	kemiri	5 bidji
djae	5 iris	ketumbar	1 sdm.
lombok merah	1 ons	sereh	3 batang
bawang merah	10 bidji	djeruk nipis	2 bidji

Tjara membuatnja :

1. Daging ditjintjang.
2. Digoreng lemaknja sendiri sampai masak.
3. Ditjampur dengan bumbu² jang digiling halus.
4. Setelah masak benar, ditjampuri darah jang ditjampur djeruk nipis dengan garam setjukupnja, dan didiamkan 5 menit lamanja, sebelum dipakai.

Keterangan :

Masakan jang paling disukai oleh suku bangsa Batak. Kalau potongan² daging masih kasar, masakan ini dinamakan tanggo-tanggo.

ONDOL ONDOL TERI

Bahan² :

teri nasi	1 ons	minjak goreng	1 gls.
telur bebek	1 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	garam	1 sdt.
lombok merah	1 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Teri dibersihkan.
2. Telur dikatjau.
3. Bumbu² dihaluskan.
4. Semua ditjampur mendjadi satu.
5. Digoreng dalam minjak panas sesendok demi sesendok sampai kering.

ONTJOM GORENG
(Bandung)

Bahan² :

ontjom	6 ptg.	tepung beras	½ gls.
minjak	1 gls.		

Bumbu² :

bawang putih	4 siung	djinten	¼ sdt.
kemiri	2 bdj.	kunjit	½ rdj.
ketumbar	½ sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ontjom diiris tipis.
2. Bumbu dihaluskan, tepung ditjampurkan ditambah air dibuat adonan jang agak kental.
3. Irisan ontjom ditjelupkan keadonan, digoreng sampai kering.

OTAK UDANG

Bahan² :

udang ketjil	¼ kg.	kelapa	¼ btr.
minjak	¼ btl.		

Bumbu² :

bawang merah	15 buah	bawang putih	5 siung

lombok merah	5 bdj.	ketumbar	1 sdt.
djinten	½ sdt.	gula pasir	1 sdt.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnja:

1. Kelapa diparut.
2. Udang dibersihkan dan dikupas, ditjintjang halus.
3. Bumbu digiling, kemudian ditjampur dengan udang dan kelapa parut.
4. Dibuat bulatan seperti perkedel lalu digoreng dalam minjak panas.

PARU GORENG

Bahan^2 :

paru	1 kg.	nasi	setjukupnja
minjak	½ btl.		

Bumbu^2 :

bawang putih	10 siung	asam	5 mata
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Paru direbus sampai empuk, dipotong tipis, didjemur.
2. Nasi digiling halus, diberi bawang putih, garam dan asam.
3. Potongan^2 paru dibalut dengan adonan ini sehingga ada selaputnja.
4. Digoreng dalam minjak jang panas lagi banjak.
5. Gorengan paru harus kering.

PEPENJON
(Bali)

Bahan^2 :

kelapa setengah tua	½ bh.	santan	½ gls.
minjak goreng	setjukupnja		

Bumbu^2 :

bawang merah	8 bh.	terasi	1 sdt.

bawang putih	2 siung	lada hitam	½ sdt.
lombok merah	3 bdj.	djeruk sambal	1 btr.
kemiri	4 bdj.	garam	1 sdm.
kelapa tua	1/5 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa setengah tua dikukur.
2. Bawang merah dan bawang putih diiris, lalu di goreng.
3. Kelapa tua dibakar, dengan kemiri dan lada, serta garam dihaluskan, ditjampur dengan santan lalu direbus sampai kental.
4. Kelapa jang sudah dikukur dituangi bumbu jang telah direbus ditambah bawang putih, bawang merah goreng, dan djeruk sambal.
5. Diremas-remas.

PERKEDEL
(Ambon)

Bahan^2 :

ikan kembung	2 ekor	kelapa	¼ btr.
tepung djagung	4 sdm.	telur	1 btr.
daun bawang	1 btg.	djeruk nipis	½ btr.
daun seledri	1 btg.		

Bumbu^2 :

lombok besar	10 bdj.	djintan	¼ sdt.
kemiri	5 bdj.	garam	1 sdt.
ketumbar	½ sdt.	minjak	1 tjkr.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dipanggang, dagingnja ditjintjang sampai halus.
2. Kelapa diparut.
3. Bumbu ditumbuk halus bersama kelapa parut, ditjampurkan keikan.
4. Tepung djagung dimasukkan, daun bawang dan daun seledri ditambahakan, diaduk semua.
5. Lombok dibelah, dibuang semua isinja .
6. Daging ikan dimasukkan kedalam lombok, dibubuhi tepung djagung, kemudian digoreng hingga kuning kemerah-merahan.

PERKEDEL BAKAR

(Tjiandjur)

Bahan² :

daging	½ kg.	kentang	½ kg.
telur bebek	2 btr.	minjak goreng	½ gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lada	½ sdt.
bawang putih	1 siung	garam	2 sdt.
pala halus	¼ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging ditinjtjang halus.
2. Kentang dikukus sampai masak, dihaluskan.
3. Telur dikotjok, bumbu dihaluskan.
4. Bahan bersama bumbu² dan telur ditjampur rata merupakan adonan.
5. Bagian atas dilumari dengan kuning telur.
6. Adonan dimasukkan kedalam lojang setebal 2 cm; dipanggang dalam oven.
7. Sesudah masak di-iris².

PERKEDEL BERAS DJAGUNG

Bahan² :

beras djagung	1 tjkr.	air	2 tjkr.
daging giling	1 ons	telur ajam	1 btr.

Bumbu² :

bawang merah	4 bdj.	bawang putih	1 siung
seledri	3 tk.	daun prei	3 tk.
lada	setjukupnja	garam	1 sdm.
minjak goreng			

Tjara membuatnja :

1. Beras djagung dimasak seperti hendak memasak nasi.
2. Setengah masak diangkat, digiling sampai halus, ditjampurkan dengan djagung giling ini: irisan² bawang merah, bawang

putih, prei, seledri, daging giling, garam dan lada.

3. Setelah itu dimasukkan telur ajam, ditjampur sampai rata, di-bulat²kan seperti jang dikehendaki, lalu digoreng dalam minjak panas sampai kuning.

PERKEDEL BUNGKUS DAUN SINGKONG

Bahan² :

daun singkong	1 ikat	minjak	¼ btl.
daging	¼ kg.		

Bumbu² :

bawang merah	6 btr.	garam	1 sdt.
lada	½ sdt.	ketjap	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Perkedel dibungkus dengan daun singkong lalu digoreng.
2. Bawang merah di-potong², digoreng setengah matang diberi lada, garam, ketjap dan air kaldu 1/3 gls dan dibiarkan mendidih.
3. Kemudian perkedel dimasukkan ± 10 menit lamanja.

PERKEDEL DAGING

Bahan² :

daging	¼ kg.	telur	1 btr.
kentang	¼ kg.	minjak goreng	½ liter

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lada	¼ sdm.
bawang putih	4 siung	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging ditjutji ditjintjang halus.
2. Kentang direbus atau digoreng. Kalau direbus, dikupas setelah masak. Kalau digoreng, dikupas sebelum digoreng.
3. Kentang rebus atau kentang goreng dihaluskan.
4. Bumbu² dihaluskan.

5. Daging, kentang dan bumbu^2 ditjampurkan rata, dibentuk bulat^2 pipih pakai sendok. Selandjutnja digoreng sampai masak.

PERKEDEL DJAGUNG

Bahan^2 :

djagung	5 tongkol	tepung kandji	3 sdm.
telur	1 btr.	minjak kelapa	¼ btl.

Bumbu^2 :

bawang merah	3 btr.	lada halus	1 sdt.
bawang putih	3 btr.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Butir djagung diiris dari tongkolnja.
2. Ditumbuk halus.
3. Semua bumbu ditumbuk halus.
4. Ditjampurkan dengan djagung, ditambah tepung kandji.
5. Kemudian digoreng sesendok demi sesendok.

PERKEDEL GORENG

Bahan^2 :

kentang	½ kg.	telur	2 btr.
daging	2 ons	minjak kelapa	1 gls.

Bumbu^2 :

bawang merah	3 bh.	pala	1/3 sdt.
lada	½ sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kentang dikupas, di-potong^2, digoreng, dihaluskan.
2. Daging ditjintjang halus ditjampur rata dengan kentang.
3. Bawang merah diiris halus, digoreng, dihaluskan bersama bumbu lainnja .
4. Diaduk rata dengan kentang tadi ditambah telur jang sudah dikatjau.
5. Sesendok demi sesendok digoreng sampai kuning warnanja.

PERKEDEL KIMPUL

Bahan :

kimpul	5 kg.

Bumbu² :

bawang putih	4 siung	brambang	5 bidji
daun salam	2 lbr.	gula djawa	¼ ons
ketumbar	½ sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kimpul dibikin getuk.
2. Ditjampur dengan adonan diatas
3. Dikepali berbentuk bulat dan gepeng.
4. Digoreng.

PERKEDEL LOMBOK MERAH TOMAT

Bahan² :

lombok merah/		minjak goreng	¼ lt.
tomat	½ kg.	telur ajam	2 btr.
kentang	½ kg.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	pala halus	1 sdt.
bawang putih	5 siung	garam	2 sdt.
lada halus	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Lombok merah/tomat dihilangkan bidjinja.
2. Kentang dikupas, dipotong-potong, digoreng kemudian ditumbuk halus.
3. Bawang merah diiris-iris di goreng sampai kuning.
4. Bawang putih dihaluskan, lada dan pala ditjampur dengan kentang jang telah ditumbuk halus dan telur dikotjok, dituangkan pada kentang jang halus, diaduk sampai rata, ditambah dengan bawang merah jang sudah digoreng.
5. Lombok/tomat jang tinggal kulitnja diisi dengan bahan pergedel diatas kemudian digoreng.

PERKEDEL MASAM
(Rembang)

Bahan² :

ubi djalar	1 kg.	minjak kelapa	2 gls.
tepung kandji	2 sdm.	daun kutjai	10 lbr.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	lada	½ sdt.
bawang putih	5 siung	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ubi djalar dikukus, dikupas, ditumbuk bersama tepung kandji.
2. Bawang merah diiris tipis², digoreng setengah masak.
3. Daun kutjai diiris halus, bawang, lada, garam dihaluskan .
4. Ubi jang telah dihaluskan ditjampur dengan bumbu², kutjai dan bawang goreng.
5. Dibentuk bulat² pipih.
6. Digoreng sampai berwarna kuning tjoklat.

PERKEDEL RADJUNGAN

Bahan² :

radjungan	4 ekor	telur bebek	1 btr.
kentang	5 bh.		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	seledri	1 ikat ketjil
bawang putih	2 siung	lada	½ sdt.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Radjungan direbus, diambil dagingnja. Didjaga kulit badanja djangan sampai rusak.
2. Kentang direbus, dikupas, dihaluskan.
3. Telur dikatjau.
4. Semua bumbu dihaluskan, ditjampur daging radjungan dan kentang.

5. Semua bahan ditjampur dengan telur jang telah dikatjau, terachir dimasukkan potongan seledri.
6. Bahan^2 tersebut dimasukkan kembali kedalam kulit badan radjungan lalu digoreng sampai masak.

PERKEDEL SURABAJA

Bahan^2 :

ikan kembung	1 ekor	tepung djagung	3 sdm.
telur	1 btr.	parutan kelapa	3 sdm.
minjak	¼ btl.		

Bumbu^2 :

lombok merah	10 bdj.	bawang (daun)	2 tk.
daun seledri	1 tk.	djinten	¼ sdt.
ketumbar	½ sdt.	kemiri	5 bdj.
air djeruk nipis	1 sdm.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dipanggang, dagingnja ditjintjang sampai halus.
2. Bumbu dihaluskan bersama kelapa parut ditjampurkan ke ikan.
3. Tepung djagung dimasukkan, daun bawang dan seledri ditumbuk, diaduk semua.
4. Lombok dibelah, dibuang isinja.
5. Daging ikan dimasukkan kedalam lombok, dibubuhi tepung djagung, kemudian digoreng hingga kuning.

PERKEDEL TAHU
(Rembang)

Bahan^2 :

tahu	10 pt.	telur ajam	2 btr.
daging	1 ons	minjak goreng	1 gls.

Bumbu^2 :

bawang merah	10 bh.	gula	½ sdm.
lada putih	1 sdt.	garam	½ sdm.
daun seledri	1 ikat ketjil		

Tjara membuatnja :

1. Tahu, bumbu^2 dihaluskan, diaduk rata.
2. Daging ditjintjang, direbus dengan sedikit air sampai ½ matang.
3. Daun seledri dipotong ketjil^2, tjampurkan dengan daging dan tahu, ditambah telur, diaduk-aduk rata .
4. Dibentuk bulat^2 sebesar ibu djari kaki.
5. Digoreng sampai kekuning^{2}an.

Keterangan :

Adakalanja masakan tidak pakai daging.

PERKEDEL TALAS

Bahan^2 :

talas putih	1 btr.	minjak goreng	½ gls.
telur ajam	½ kg.		

Bumbu^2 :

bawang merah	5 bh.	lada	4 btr.
bawang putih	2 siung	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Talas dibersihkan, dipotong-potong, dikukus sampai empuk, panas-panas dihaluskan.
2. Bumbu dihaluskan, telur dikotjok, semua ditjampur dengan talas halus sampai rata.
3. Dibentuk bulat pandjang, digoreng dalam minjak panas sampai kuning.

PERKEDEL TEMPE
(Banjumas)

Bahan^2 :

tempe	6 pt.	minjak kelapa	2 sdm.

Bumbu^2 :

bawang putih	1 siung	kentjur	½ rdj.

lombok merah	2 bh.	daun djeruk purut	1 lbr.
ketumabar	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Bumbu² dihaluskan, tempe dimasukkan ditjampur sampai rata.
2. Adonan dibuat bulat² sebesar bola pingpong, didjemur, digoreng dalam minjak goreng.

PEKEDEL TOMAT

Bahan² :

tomat	1/2 kg.	telur ajam	2 btr.
daging	1 ons	soun	1 ikat

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	daun seledri	1 ikat
lada	½ sdt.	garam	1 sdt.
pala	¼ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging ditjutji, ditjintjang sampai halus.
2. Bawang mearah, seledri di-iris² halus.
3. Bumbu dihaluskan .
4. Semua bahan diaduk mendjadi satu sampai rata.
5. Dibentuk bundaran ketjil² lalu digoreng sampai kuning.
6. Tomat ditjutji bersih dan diiris bagian atas.
7. Isinja dikeluarkan, djangan sampai kulitnja rusak.
8. Bundaran² itu dimasukkan kedalam tomat dan ditutup dengan irisan tomat bagian atas hingga tertutup kembali.
9. Lalu tomat isi ini dikukus sebentar.

PUPUK
(Madura)

Bahan² :

ikan tongkol	1 ekor	kelapa	1 btr.

Bumbu² :

bawang merah	10 buah	asam	setjukupnja
lombok besar	10 bidji	lada	1 sdt.
lengkuas	1 iris	garam	setjukupnja
sereh	1 btg.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, dipanggang kering, dikeluarkan tulangnja, ditumbuk halus.
2. Kelapa diparut, digoreng kering, ditumbuk halus.
3. Lada ditumbuk halus.
4. Lombok ditumbuk halus.
5. Lengkuas diparut diambil airnja.
6. Sereh ditumbuk diambil airnja.
7. Semua bumbu² halus tadi dimasukkan dan ditjampur dengan halusan ikan, dibentuk segitiga dengan daun pisang, digoreng.

REMPAH KELAPA MUDA

(Banjumas)

Bahan² :

kelapa muda	1 btr.	minjak kelapa	¼ btl. bir
telur ajam	2 btr.		

Bumbu²:

bawang merah	4 bh.	kemiri	2 bdj.
bawang putih	4 siung	gula merah	¼ ons
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
djinten	½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Bawang merah, bawang putih, kemiri digoreng lebih dulu.
2. Garam dihaluskan; bumbu² jang digoreng ikut dihaluskan.
3. Kelapa dibersihkan, diparut, ditjampur dengan bumbu².
4. Telur dikatjau, ditjampur dengan kelapa tadi, diaduk rata.
5. Minjak dipanaskan, adonan tadi dibuat bentuk bulat-bulat londjong dengan pandjang 3 cm, digoreng sampai kuning.

Keterangan :

Bentuk rempah dapat dibuat segitiga petjak atau bulat-bulat seperti kelereng.

REMPAH RANDJUNGAN
(Rembang)

Bahan² :

randjungan	4 ekor	telur ajam	1 btr.
kelapa muda	½ btr.	minjak kelapa	1 tjkr.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	kunjit	½ rdj.
bawang putih	2 siung	laos	¼ iris
lombok merah	2 bh.	gula	½ sdm.
ketumbar	½ sdt.	garam	½ sdm.
djinten	¼ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Randjungan dibersihkan, direbus.
2. Kelapa dibersihkan, diparut.
3. Radjungan kalau sudah masak diambil dagingnja ditjampur kelapa parut.
4. Semua bumbu dihaluskan, ditjampur radjungan dan kelapa.
5. Telur dikatjau; ditjampurkan di-aduk² sampai rata.
6. Dibentuk bulat² atau persegi, digoreng sampai kuning.

REMPEJEK KATJANG

Bahan² :

katjang tanah	¼ kg.	kelapa tua	½ bh.
tepung beras	1 gls.	minjak goreng	2½ gls.

Bumbu² :

bawang putih	5 siung	garam	1½ sdt.
ketumbar	1½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, diambil santannja ½ gelas.

2. Bumbu² dihaluskan.
3. Katjang, tepung dan bumbu² ditambah santan ditjampur rata.
4. Sesendok demi sesendok digoreng. Bentuknja tipis bulat.

REMPEJEK TERI
(Wonosobo)

Bahan²:

teri kering	1 ons	kelapa tua	¼ btr.
tepung beras	1 ons	minjak kelapa	1 gls.

Bumbu²:

bawang putih	3 siung	kentjur	½ rdj.
kemiri	4 bdj.	garam	½ sdm.
kunjit	½ rdj.	air kapur sirih	2 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Kelapa dibersihkan, dibuat santan.
2. Bumbu² dibersihkan, dihaluskan.
3. Tepung ditjampur bumbu, ditjairkan dengan santan sampai tjukup kentalnja. Masukkan air kapur sirih.
4. Terachir masukkan teri, kemudian digoreng sesendok demi sesendok sampai tjukup kuningnja.

RENDANG
(Padang)

Bahan² :

daging bistik (lulur dalam)	1 kg.	kelapa	2 btr.

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	kunjit	½ rdj.
bawang putih	6 siung	laos	2 rdj.
lombok merah		sereh	1 btg
giling	6 sdm.	garam	3 sdm.
daun kunjit	2 lbr.	djae	2 rdj.
kemiri	2 bdj.		

Tjara membuatnja:

1. Daging ditjutji, dipotong persegi ± 3 cm.
2. Bumbu digiling halus ketjuali laos, daun kunir dan sereh.
3. Kelapa diparut dan dikeluarkan santan sebanjak 12 gelas.
4. Santan dan bumbu didihkan didalam wadjan, dimasukkan daging.
5. Dimasak dengan api sedang, sambil diaduk-aduk hingga kering air. Api diketjilkan, diaduk terus menerus dengan sodet, diangkat bila kering dan warna tjoklat kehitaman.

Keterangan:

1. Bumbu² dapat ditambahkan dengan 2 hl. daun djeruk purut dan 6 bidji lada. Dapat pula sama sekali tidak menggunakan bawang merah, tetapi bawang putih ditambahkan. Supaja rendang hitam sekali, tidak digunakan kunir.
2. Rendang dapat dibuat dari ajam, bebek, hati, limpa, otak, paru, telur, kentang, katjang kering, nangka atau pakis. Sering pula dimasak sebagai tjampuran daging dan kentang atau daging dan katjang kering. Menurut tjepat empuknja baru dimasukkan kedalam santan bila telah kental dan berminjak (ajam, otak, telur, pakis). Rendang daging biasanja tahan beberapa hari oleh karena itu sebaiknja dimasak sehingga dalam djumlah banjak. Masakan ini dinamakan "kalio" bila tidak dikeringkan, tetapi diangkat bila santan kental dan berminjak.

RENDANG DAUN SINGKONG

Bahan² :

daun singkong	2 ikt.	kelapa	½ btr.
daging	¼ kg.		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	djae	2 rdj.
bawang putih	4 siung	daun salam	2 lbr.
lombok merah	6 bh.	asam	3 mata
laos	2 pt.	gula merah	1 sdm.
kunjit	1 rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daun singkong ditjutji sampai lunak, ditiriskan. Beberapa lembar digulung, diikat dengan merang.
2. Sampai semua daun merupakan ikatan² ketjil.
3. Bumbu² dihaluskan.
4. Santan direbus, daun singkong dan bumbu² dimasukkan dan daging djuga.
5. Masakan ini dimasak sampai warnanja kemerah-merahan. Pengikat dilepaskan waktu menghidangkan.

Keterangan :

Masakan ini boleh juga ditjampur katjang merah ± 1 ons.

RENDANG DJENGKOL

(Purwokerto)

Bahan² :

djengkol	23 bdj.
kelapa	1 btr.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	ketumbar	1 sdt.
bawang putih	2 siung	daun salam	2 lbr.
lombok merah	15 bh.	sereh	1 btg
kunjit	1 rdj.	garam	1 sdm.
djae	1 rdj.	terasi	1 sdt.
kemiri	5 bdj.		

Tjara membuatnja:

1. Djengkol direbus sampai masak.
2. Diangkat lalu dipukul sampai gepeng.
3. Lombok merah dibuang bidjinja.
4. Semua bumbu² dihaluskan ketjuali daun salam dan sereh.
5. Kelapa diparut diambil santannja 4 gelas.
6. Djengkol, bumbu² ditumiskan lalu dimasukkan santannja.
7. Dimasak sampai kering sambil diaduk-aduk.

RENDANG MINANG

Bahan²:

daging	1 kg.	kentang ketjil	3 ons
kelapa	3 btr.		

Bumbu²:

bawang merah	20 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	5 siung.	laos	1 ptg.
lombok merah halus	¾ bh.	ketumbar	1 sdm.
daun kunjit	1 lbr.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja:

1. Daging dibersihkan, dipotong-potong.
2. Kelapa parut, diambil santannja.
3. Bumbu² dihaluskan, didjerangkan bersama santan sampai berminjak.
4. Dimasukkan daging, di-aduk² supaja tidak lekat.
5. Bila daging sudah empuk dimasukkan kentang ketjil.
6. Dimasak sampai kering dengan api ketjil, djika warnanja telah hitam diangkat.

RENDANG TELUR
(Sumatera Barat)

Bahan²:

telur bebek	10 btr.	kelapa	1 btr.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	kunjit	1 iris
bawang putih	5 siung	laos	1 rdj.
lombok merah giling	2 sdm.	garam djae	½ sdm. ½ rdj.
daun kunjit	½ lbr.		

Tjara membuatnja:

1. Telur direbus matang dan dikupas.
2. Kelapa diparut dan dikeluarkan santan sedang sebanjak 2 gelas.

3. Bumbu digiling halus ketjuali laos dan daun kunjit.
4. Santan dan bumbu dimasak hingga kental dan berminjak. Dimasukkan telur rebus, dimasak hingga kering dan warna tjoklat kehitaman, sambil diaduk.

SALAK LAUK
(Pariaman)

Bahan^2 :

tepung beras	2 gls.	minjak	1 gls.
ikan kakap	1 pt.		

Bumbu^2 :

bawang merah	3 bh.	laos	½ rdj.
bawang putih	2 siung	daun kunjit	½ lbr.
lombok merah	5 bh.	garam	½ sdt.
kunjit	½ rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan diberi garam, ditutup dan dibiarkan satu malam, lalu dihaluskan.
2. Tepung beras disangrai hingga kering.
3. Daun kunjit diiris halus, bumbu lain digiling halus.
4. Tepung beras ditjampur dengan 1 gelas air panas, hingga menjadi satu, ditjampur dengan bumbu^2 ikan. Adonan dibentuk seperti telur; digoreng dalam minjak panas hingga kuning.

Keterangan :

Masakan ini dapat digunakan sebagai lauk dan dimakan dengan nasi, atau dapat pula dimakan sebagai selingan.

SAMBAL GORENG KERING AJAM
(Bogor)

Bahan^2 :

ajam	1 ekor	kelapa	2 btr.
minjak goreng	½ gls.		

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	kemiri	5 btr.
bawang putih	2 siung	djinten	½ sdt.
lombok merah	5 bdj.	asam	2 mata
ketumbar	2 sdt.	garam	2 sdt.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Daging ajam dibersihkan di-potong².
2. Kelapa diparut dibuat santan.
3. Bumbu dihaluskan, bawang merah diiris halus ditumis bersama² minjak sampai kuning.
4. Santan dituangkan, daging dimasukkan direbus sampai dagingnja empuk.
5. Daging diangkat di-tjabik², tulangnja dibuang terus dimasak sampai bumbunja kering.

SAMBAL GORENG KERING TEMPE

Bahan² :

tempe	½ kg.	minjak	½ btl.

Bumbu²:

bawang merah	10 btr.	sereh	1 btg.
bawang putih	3 siung	asam djawa	2 mata
lombok merah	10 bdj.	garam	½ sdm.
laos	2 pt.	gula djawa	1 ons
salam	3 lbr.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Tempe diiris tipis, digoreng dengan minjak sampai kuning.
2. Bawang merah, bawang putih, lombok merah diiris halus, digoreng sampai kering.
3. Bumbu lain dihaluskan, ditumis, diberi air sedikit, ditambah sereh, salam dan laos.
4. Tempe dimasukkan, diaduk sampai rata, sesudah kering diangkat.

SENG GESENG
(Sumenep)

Bahan :

daging	1 ons

Bumbu² :

bawang merah	4 btr.	asem	4 mata
bawang putih	2 siung	garam	1 sdm.
terasi	1 sdt.	minjak kelapa	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Bawang merah dan bawang putih diiris halus, lalu digoreng.
2. Asam dan terasi dihaluskan.
3. Daging digoreng diwadjan dengan minjak kelapa ditjampur dengan bumbu² no. 1 (setelah tjukup lama maka bumbu² no. 2) ditjampurkan pula.
4. Dibiarkan sampai masak.

SERUNDENG
(Purwokerto)

Bahan² :

kelapa setengah tua	1 btr.
minjak goreng	1 tjkr.
katjang tanah	1 ons

Bumbu² :

bawang merah	2 bh.	asem	2 mata
bawang putih	2 siung	terasi	1 sdm.
gula merah	2 sdm.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Katjang direndam, dikupas, digoreng.
2. Kelapa dibersihkan, diparut.
3. Bumbu dihaluskan, ditjampur dengan kelapa parut.
4. Digoreng sambil di-aduk² sampai kekuning²-an terachir katjang dimasukkan.

SERUNDENG IKAN MUDJAIR
(Purwokerto)

Bahan^2 :

ikan mudjair	15 ekor	minjak kelapa	1½ gls.
kelapa muda	1 btr.		

Bumbu^2 :

bawang merah	5 btr.	laos	1 pt.
bawang putih	2 siung	salam	2 lbr.
kemiri	3 btr.	asam djawa	1 sdt.
ketumbar	2 sdt.	gula djawa	1 sdt.
kunir	½ rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut.
2. Ikan dibersihkan, dilumuri garam sedikit, digoreng sampai kering.
3. Bumbu dibersihkan, dihaluskan, diaduk dengan kelapa parut (rasa agak manis).
4. Kelapa jang telah diaduk dengan bumbu dibuat digongso sampai tjoklat.
5. Terachir kelapa dan ikan goreng ditumbuk halus.

SERUNDENG IKAN TERI
(Rembang)

Bahan^2 :

ikan teri	1 ons	minjak kelapa	1 tjkr.
kelapa tua	1 btr.		

Bumbu^2 :

bawang putih	4 siung	kentjur	½ rdj.
lombok merah	3 bh.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa dibersihkan, diparut, digoreng sampai kuning tua.
2. Teri digoreng sampai kering, ditumbuk halus, ditjampur bumbu.
3. Semua bahan ditjampur mendjadi satu, diaduk rata.



1. Ento[2]
2. Kelapa
3. Serundeng
4. Kelapa sawit
5. Sagu roti
6. Tepung sagu

SERUNDENG PENGANTEN

Bahan² :

katjang tanah	1 kg.	minjak	½ btl.
kelapa ½ tua	1 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	ketumbar	1 sdm.
bawang putih	2 siung	asam	6 mata
laos	2 pt.	gula merah	½ ons
daun salam	3 lbr.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ketumbar, garam, bawang putih ditumbuk sampai halus, sudah itu masukkan bawang merah, asam dan gula.
2. Apabila bumbu ini sudah halus, terus ditumbuk pula laos perlahan-lahan.
3. Katjang tanah disiram air panas dan dikuliti.
4. Katjang ini diberi garam dan digoreng sampai kuning.
5. Kelapa jang telah diparut beserta bumbu didjadikan satu.
6. Digoreng dengan minjak kelapa sampai kuning.
7. Bila sudah kuning katjang goreng dimasukkan.

SINORE
(Irian Barat)

Bahan :

tepung sagu kering	1 kg.	kelapa	1 btr.

Tjara membuatnja:

1. Kelapa diparut kemudian ditjampur dengan tepung sagu jang telah diajak halus.
2. Tjampuran tersebut diatas digoreng sangan hingga masak.
3. Selama menggoreng tjampuran harus selalu ditjakar².

Keterangan:

Sinore = ditjakar

TAHU BATJEM GORENG
(Purwokerto)

Bahan^2 :

tahu	10 pt.	minjak goreng	1 gls.

Bumbu^2 :

bawang merah	4 bh.	asam	2 mata
laos	1 pt.	gula merah	2 sdm.
daun salam	2 lbr.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tahu dipotong-potong.
2. Bawang merah diiris, laos dimemarkan.
3. Tahu, bumbu^2 dimasukkan dalam pantji, ditambah air 1 gelas, direbus sampai masak dan airnja habis.
4. Digoreng, djangan terlalu kering.

Keterangan:
Bahan lain untuk batjem adalah tempe.

TAHU BERONTAK
(Wonosobo)

Bahan^2 :

tahu	10 pt.	tepung kandji	¼ gls.
daging	1 ons	kelapa	¼ btr.
taoge	1 ons	minjak goreng	1½ gls.
tepung beras	1 gls.		

Bumbu^2 :

bawang merah	3 bh.	lada putih	½ sdt.
bawang putih	5 siung	daun bawang	1 ikat ketjil
kemiri	2 bdj.	garam	1 sdm.
ketumbar	½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Tahu digoreng, diambil isinja.
2. Daun bawang diiris halus.

3. Lada dan bawang merah dihaluskan, daging ditjintjang, ditumis, dimasukkan daun bawang.
4. Isi tahu dihaluskan, taoge dibersihkan.
5. Djika daging telah empuk dimasukkan isi tahu, taoge, gula merah, diaduk sampai rata.
6. Satu sendok makan adonan dimasukkan kedalam tahu keropos.
7. Ketumbar, kemiri, bawang putih dihaluskan.
8. Kelapa diparut, diambil santanja.
9. Tepung beras, tepung kandji ditjampur dengan bumbu, dituangi santan.
10. Dimasukkan tahu isi satu persatu, terus digoreng.

Keterangan :

Daging boleh diganti dengan udang.

TAHU DADAR
(Wonosobo)

Bahan² :

tahu putih	5 pt.	minjak goreng	½ gls.
telur ajam/itik	1 btr.		

Bumbu² :

lada putih	½ sdt.	garam	1 sdm.
daun bawang	1 ikat ketjil	vetsin	½ sdt.

Tjara membuatnja:

1. Tahu diiris tipis².
2. Daun bawang diiris halus.
3. Lada dan garam dihaluskan, telur dikotjok dengan bumbu, daun bawang, tahu, semuanja ditjampurkan terus digoreng dadar.

Keterangan:

Dihidangkan dengan bumbu ketjap jang diberi lombok rawit dan bawang goreng serta tjuka sedikit.

TAHU GOLING
(Tegal)

Bahan² :

tahu	10 pt.	minjak goreng	½ gls.
taoge	1 ons		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	tjuka	1 sdm.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
lombok merah	5 bh.	garam	½ sdm.
seledri	1 ikt.	ketjap	½ gls.

Tjara membuatnja :

1. Tahu dipotong-potong, digoreng.
2. Bawang merah di-iris², dipotong.
3. Ketjambah direndam dalam air mendidih sampai masak.
4. Seledri diiris halus.
5. Bawang putih dan lombok, garam, gula dihaluskan, ditambah air matang 1 gelas, tjuka dan ketjap.
6. Dihidangkan dalam piring ketjil, ber-turut² ditaruhi tahu, ketjambah, seledri dan bawang goreng disiram dengan saos.

TAHU GORENG
(Wonosobo)

Bahan² :

tahu putih	10 pt.	minjak goreng	1 gls.

Bumbu² :

daun salam	2 lbr.	garam	½ sdm.
gula merah	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Tahu, gula merah, garam, direbus hingga habis airnja.
2. Tahu rebus dipotong dua, digoreng dengan minjak jang panas sampai kulitnja kering.

TAHU GORENG BERTEPUNG
(Djawa Tengah)

Bahan²:

tahu sedang	10 bh.	air	6 sdm.
tepung beras	6 sdm.	minjak goreng	setjukupnja

Bumbu²:

bawang putih	3 siung	ketumbar	1 sdt.
kemiri	5 bdj.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Tahu dibelah dua, dipotong serong.
2. Bumbu dihaluskan ditjampur dengan tepung dan air.
3. Tahu dimasukkan kedalam adonan, digoreng dalam minjak panas sampai berwarna kuning ke-tjoklat²an.

TAHU KERING
(Rembang)

Bahan²:

tahu	10 pt.	minjak goreng	1 gls.
tempe	5 pt.		

Bumbu²:

bawang merah	7 bh.	asam	3 mata
bawang putih	4 siung	gula merah	2 sdm.
lombok merah	5 bh.	garam	½ sdm.
laos	1 pt.	terasi	2 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Tempe diiris ketjil-ketjil tipis, tahu dipotong-potong ketjil, semuanja digoreng sampai kering.
2. Bawang merah, bawang putih, lombok merah diiris tipis memandjang, digoreng sampai kering.
3. Gula, garam, terasi, laos, salam, asam direbus dengan air ½ gelas, dimasak sampai mendidih.
4. Djika telah kental dimasukkan tempe, tahu goreng dan lombok goreng, diaduk hingga rata. Setelah dingin dimasukkan kedalam stoples.

TAHU KETJAP
(Wonosobo)

Bahan² :

tahu	10 pt.
katjang tanah	½ ons

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	gula merah	1 sdm.
bawang putih	2 siung	ketjap	3 sdm.
lombok rawit	20 bh.	garam	½ sdm.
seledri	1 ikt.		

Tjara membuatnja :

1. Tahu dipotong persegi, digoreng.
2. Katjang tanah digoreng.
3. Bawang merah diiris tipis, digoreng.
4. Seledri diiris jang halus.
5. Bumbu² dihaluskan dengan katjang goreng dan bawang putih; ketjap dimasukkan di-aduk² rata.
6. Tahu diatur diatas piring, disiram ketjap, ditaburi daun seledri dan bawang goreng.

TAHU KRIDA

Bahan² :

tahu	5 pt.	daging	2 ons
taoge	1 ons	telur	1 btr.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	lada	½ ons
bawang putih	3 siung	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Taoge disiram air panas.
2. Daging ditjutji, direbus dan diiris halus.
3. Bumbu ditumbuk halus, ditjampur taoge dan daging, djuga telur dikotjok, ditjampur.
4. Tahu digoreng, dikeluarkan bagian dalamnja dan diganti

dengan adonan tersebut, kemudian ditutup dengan sagu jang telah ditjairkan dengan air dan digoreng lagi.

5. Dimakan dengan petis jang ditjampur lombok rawit dan diberi air.

TAHU LENGKO
(Tegal)

Bahan^2 :

tahu	4 pt.	ketimun (ketjil)	2 bh.
taoge	½ ons	tempe	2 pt.

Bumbu^2 :

bawang merah	5 bh.	tjuka	1 sdt.
bawang putih	2 siung	gula pasir	1 sdm.
lombok merah	4 bh.	garam	½ sdm.
seledri	1 ikat ketjil	ketjap	5 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tahu digoreng, diiris bentuk dadu.
2. Bawang merah diiris, digoreng.
3. Taoge dimasukkan kedalam air panas, diangkat.
4. Ketimun dikupas, dipotong tipis, seledri ditjintjang.
5. Tempe di-potong^2 persegi, digoreng.
6. Bumbu^2 dihaluskan ditjampur dengan ketjap dan tjuka.
7. Tjara menghidangkan:
   Tahu ditaruh dalam piring, kemudian ber-turut^2 ditaruh diatasnja: taoge, ketimun, tempe, seledri, bawang goreng, lalu disiram saos ketjap.

Keterangan:

Ada djuga jang pakai kol putih diiris halus dan kerupuk.

TAHU MASAK BAWANG
(Rembang)

Bahan^2 :

tahu	10 pt.	taoge	½ ons
udang	1 ons	kutjai	1 ikat

kapri	½ ons	minjak goreng	½ gls.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	garam	½ sdm.
bawang putih	4 siung	ketjap	4 sdm.
lada putih	1 sdt.	vetsin	½ sdt.
seledri	1 ikat ketjil	gula	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tahu diiris persegi, digoreng ½ matang.
2. Udang digoreng sampai merah.
3. Bawang merah, bawang putih diiris tipis, digoreng.
4. Bumbu² dihaluskan, ditumis, dimasukkan tahu, udang, ditambah air ½ gelas, direbus sampai mendidih.
5. Kutjai, kapri, seledri dipotong-potong, beserta taoge dimasukkan kedalamnja.
6. Dimasukkan gula, ketjap, vetsin, dimasak sampai mendidih.
7. Dihidangkan dipiring, ditaburi bawang goreng.

TAHU PONG
(Djawa Timur)

Bahan² :

tahu jang tak berisi	10 bh.
telur ajam	1 btr.

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	ketjap	3 sdm.
lombok rawit	5 bh.	garam	setjukupnja
tjuka	2 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Tahu dipotong 4 persegi ketjil, digoreng sampai kering.
2. Telur direbus, dikupas lalu digoreng sebentar, dipotong empat.
3. Bumbu² ditumbuk, ditjampur tjuka dan ketjap.
4. Tjara menghidangkan:
   Tahu ditaruh diatas piring, lalu telur, kemudian dituangi saos.

TAHU SOUN
(Menado)

Bahan²:

tahu	2 pt. besar	kelapa	½ btr.
soun	1 ons	minjak goreng	5 sdm.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	kemiri	3 bdj.
bawang putih	3 siung	garam	½ sdm.
lombok merah	3 bh.	gula	½ sdm.

Tjara membuatnja:

1. Tahu diiris ketjil² dadu, digoreng.
2. Soun di-potong², direndam dalam air sebentar.
3. Kelapa diparut, diambil santan kental.
4. Bumbu² dihaluskan, santan dimasukkan.
5. Setelah santan mendidih, tahu dan soun dimasukkan.
6. Sesudah sounnja masak, diangkat.

TAHU TELUR
(Rembang)

Bahan²:

tahu	5 pt.	taoge	2 ons
telur itik	2 btr.	daun kutjai	1 ikat ketjil
katjang goreng	1½ ons	minjak goreng	1 gls.

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	garam	2 sdm.
bawang putih	4 siung	ketjap	1 gls.
lombok rawit	5 bh.	vetsin	1 bks.

Tjara membuatnja:

1. Bawang merah diiris halus, digoreng.
2. Daun kutjai diiris halus.
3. Taoge direndam dalam air panas, ditiriskan.
4. Telur dikotjok dengan garam.
5. Tahu di-iris² mendjadi 6, dimasukkan dalam telur, terus

digoreng matang.

6. Bawang dan lombok rawit dihaluskan, ditambah katjang goreng, diuleg sampai halus.
7. Ditambah dengan ketjap, air dan vetsin mendjadi saos jang agak tjair.
8. Tahu jang telah digoreng diatur dipiring tjekung diatasnja diberi ketjambah, dituangi bumbu ketjap kemudian diatasnja ditaburi bawang goreng dan daun kutjai.

TAHU TEMPE DAN DAGING GORENG
(Wonosobo)

Bahan^2 :

tahu putih	5 pt.	daging	1 ons
tempe	10 pt.	minjak goreng	1 gls.

Bumbu^2 :

bawang merah	5 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	asam	3 mata
ketumbar	1 sdt.	gula merah	1 sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tahu dipotong dua, tempe dan daging dipotong ketjil.
2. Semua bumbu dihaluskan ketjuali salam, laos dan asam.
3. Daging, tahu, tempe bersama bumbu^2 direbus dengan air 2 gelas hingga airnja habis.
4. Digoreng sampai tjukup kering.

TAOTJO IKAN
(Padang)

Bahan^2 :

ikan tongkol	½ kg.	minjak goreng	2 gls.
kelapa	1 btr.		

Bumbu^2 :

bawang merah	8 bh.	djae	1 rdj.

bawang putih	3 siung	salam	3 lbr.
lombok hidjau	20 bh.	sereh	1 btg.
lombok rawit	6 bh.	taotjo	½ gls.
tomat	8 bh.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, digoreng.
2. Kelapa parut, diambil santannja 5 gelas.
3. Bumbu² diiris tipis ketjuali salam ditumis, dimasukkan santan, tomat dan garam.
4. Setelah santan mendidih, dimasukkan ikan goreng.
5. Djika telah sedang kentalnja, diangkat.

TEMPE BATJEM
(Djawa Tengah)

Bahan² :

tempe	10 pt.
minjak	½ gls.
air kelapa	1 gls.

Bumbu² :

laos	1 pt.	gula merah	½ ons
salam	2 lbr.	garam	1 sdm.
asam djawa	5 mata		

Tjara membuatnja :

1. Tempe di-potong² persegi, direbus dengan air kelapa.
2. Bumbu dihaluskan ketjuali asam, salam, laos, dimasukkan kedalamnja ditutup sampai airnja habis.
3. Tempe batjem tadi digoreng dengan minjak jang panas.

Keterangan :

Air kelapa dapat diganti dengan air kaldu.

TEMPE GORENG
(Wonosobo)

Bahan²:

tempe	15 pt.	minjak goreng	1 gls.

Bumbu² :

bawang putih	4 siung	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Tempe di-potong² dan di-garis² dengan pisau
2. Bumbu² dihaluskan diberi air ½ gelas.
3. Tempe dimasukkan ketjairan bumbu, digoreng sampai masak.

Keterangan:

Ada juga jang pakai kemiri.

TEMPE KEMUL
(Wonosobo)

Bahan² :

tempe	5 pt.	kelapa	½ btr.
tepung beras	1 gls.	minjak goreng	1 gls.

Bumbu² :

bawang putih	5 siung	kunjit	½ rdj.
ketumbar	½ sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tempe dibagi dua menurut lembaranja.
2. Bumbu² dihaluskan, dimasukkan kedalam santan ½ gelas.
3. Tepung beras dimasukkan, diaduk sampai tjampur.
4. Tempe dimasukkan satu persatu, lalu digoreng sampai kering.

Keterangan :

Ada djuga bumbunja jang pakai kemiri, air kapur, garam dan daun kutjai.

TELUR MATA SAPI

Bahan : telur ajam 1 btr.

Bumbu² :

garam halus	¼ sdt.	lada halus	1/5 sdt.
minjak	2 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Minjak dipanaskan.
2. Kulit telur dipetjah, isi telur dimasukkan kedalam ke minjak panas sambil disiramkan minjak keatas telur.
3. Atasnja ditabuhi garam dan lada.

Keterangan :

Telur mata sapi harus ½ masak .

TEPLENG IKAN KERING

(Banjumas)

Bahan² :

ikan kering (jang ketjil)	2 ons
tepung beras	1½ gls.
minjak kelapa	1 gls.

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	djinten	½ sdt.
ketumbar	½ sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan kering dibersihkan.
2. Bumbu dihaluskan.
3. Tepung ditjairkan dengan ½ lt air.
4. Ikan kering dan bumbu dimasukkan dalam adonan tepung. Digoreng sesendok demi sesendok.

Keterangan :

Hidangan ini enak dimakan dengan oseng oseng kates dan serundeng. Tepleng adalah rempejek dengan adonan tebal.

TERI GORENG
(Rembang)

Bahan² :

teri nasi jang masih basah	4 ons
minjak kelapa	1 gls.
telur	1 btr.
tepung beras/terigu	3 sdm.

Bumbu² :

kemiri	4 bdj.	kunjit	1 rdj.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
lada bubuk	½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Teri ditjutji bersih.
2. Bumbu dihaluskan.
3. Semua bahan ditjampur, ditambah tepung beras, diberi air satu sendok makan, kemudian diaduk rata.
4. Dibuat bulat-bulatan sebesar kelereng.
5. Digoreng sampai kuning.

Keterangan :

Kalau memakai telur, tidak usah memakai tepung.

TJULO TJULO
(Ambon)

Bahan² :

ikan tongkol (kakap)	1 ekor
daun pisang	setjukupnja

Bumbu :

garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan jang besar dibersihkan, dioles dengan garam, dibungkus dengan daun pisang, kemudian dipanggang.
2. Apinja djangan terlalu besar, supaja matang dalamnja.

Bahan mentah :

taoge	2 ons
katjang pandjang	2 ikt.
terong pandjang	2 bh.
ketimun	2 bh.
daun kemangi	1 ikat
tomat	2 ons

Saus:

ketjap	4 sdm.
tjuka	4 sdm.
irisan bawang merah	2 sdm.
lombok rawit	10 bidji
lombok besar dibakar kemiri	5 bidji

Keterangan :

Semua sajuran ini di-potong² dan ditaruh dipiring.
Saus : lombok, garam dengan kemiri dihaluskan, dituang tjuka, rasanja jangan terlalu masam.
Sajuran mentah ditjampur saos biar meresap, dimakan dengan nasi atau sagu ambon.

UDANG ISI

(Banjumas)

Bahan² :

udang besar²	1 kg.	minjak goreng	1 gls.
kelapa panggang	¼ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	kentjur	1 rdj.
bawang putih	3 siung	djae	1 rdj
kemiri	5 bdj.	garam	1 sdt.
lada putih	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Udang dibersihkan, dibelah dua dari bagian belakang, djangan sampai putus.
2. Dagingnja diambil, ditjintjang halus.

3. Bumbu² dihaluskan, ditjampur dengan udang tjintjang, dimasukkan kembali kedalam udang tadi.
4. Digoreng sampai matang.

UDANG WOTJAP
(Tegal)

Bahan² :

udang besar	1 kg.	saos tomat	½ btl.
tepung terigu	1 ons	minjak goreng	1 gls.
telur	1 btr.		

Bumbu :

lada	1 sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Udang dikupas, dibersihkan.
2. Tepung terigu, telur jang telah dikotjok, lada dan garam diaduk djadi satu, dibuat adonan.
3. Udang dimasukkan didalam adonan tepung, digoreng satu persatu.

Keterangan :

Dihidangkan dalam piring pandjang tjeper, saos tomat pada piring tersendiri atau dituangkan diatas udang.

UJAH GORENG
(Purwokerto)

Bahan :

kelapa	1 btr.

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	gula merah	2 sdm.
kentjur	½ rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Kelapa dibersihkan, diparut, disangan.
2. Bawang putih dan kentjur dibakar sampai masak.

3. Bumbu² dihaluskan, kelapa bersama bumbu ditumbuk menjadi satu sampai halus.

Keterangan:
Makanan ini dapat disimpan lama.

URUTAN
(Bali)

Bahan² :

usus muda babi atau sapi	¼ kg.
daging berlemak	3 ons

Bumbu² :

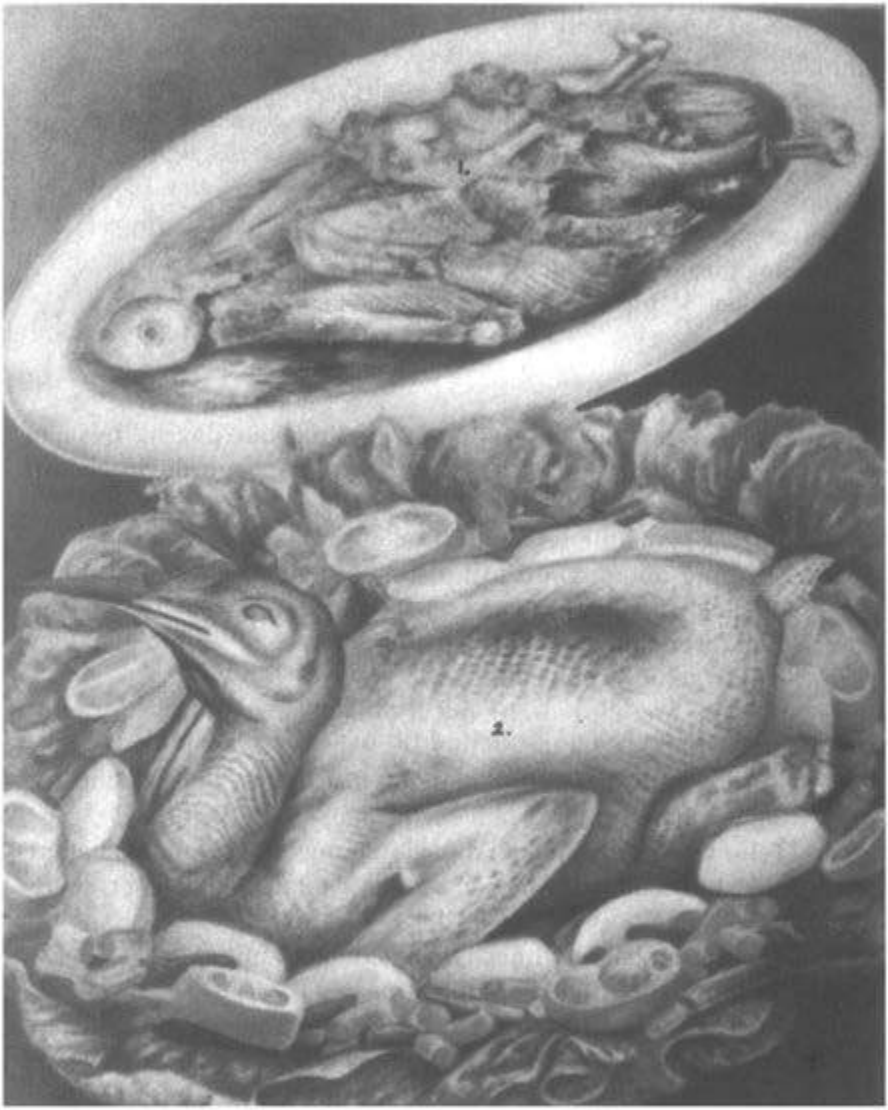
bawang merah	5 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	2 siung	djae	½ rdj.
lombok	1 bh.		

Tjara membuatnja :
1. Usus dibersihkan, satu dari ujungnja diikat.
2. Daging setelah dibersihkan di-potong² seperti dadu.
3. Semua bumbu dihaluskan.
4. Daging ditjampur dengan bumbu.
5. Daging dimasukkan kedalam usus, kemudian udjung jang lain diikat, udjung dengan udjung diikat menjadi satu, hingga merupakan lingkaran. Pada beberapa tempat ditusuk dengan lidi.
6. Digoreng sampai masak.
7. Dihidangkan utuh atau di-potong².

Keterangan :
Urutan adalah sematjam sosis.

BAGIAN VI

LAUK PAUK BAKAR BAKARAN



1. Ajam bumbu hidjau

2. Ajam kodok

AJAM KODOK

Bahan² :

ajam	1 ekor	roti tawar	½ bt
telur ajam/bebek	5 btr.	kentang sedang	5 bh.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	3 siung	vetsin	1 sdt.
lada halus	1 sdt.	minjak goreng/	
pala halus	¼ sdt.	mentega	4 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam dipotong, dibersihkan, dikeluarkan daging beserta tulang-tulangnja (batja keterangan), separuh dari belahan didjahit.
2. Daging ajam dilepaskan dari tulang-tulangnja, ditjintjang.
3. Kentang dikupas, ditjutji, direbus dengan air setjukupnja, dihaluskan, diberi garam (seperti puree).
4. Roti direndam dalam air hangat, diperas.
5. 4 butir telur direbus, dikupas.
6. Bawang merah, bawang putih dihaluskan, ditumis, bumbu² jang lain dimasukkan.
7. Bumbu tadi ditjampur dengan roti halus, puree kentang, daging ajam tjintjang dan 1 telur jang telah dikatjau.
8. Telur rebus dimasukkan dibagian punggung belakang, bagian paha kiri-kanan dan bagian kepala, setelah bagian leher, sajap, paha dijahit.
9. Tjampuran bahan dimasukkan kedalam kulit ajam.
10. Kulit didjahit, dikukus sampai masak.
11. Ajam kodok dilumari margarine, dipanggang dalam pan pembakaran. Setiap kali dilumari dengan margarine agar warna mendjadi kuning keemas-emasan.
12. Dihidangkan dibasi potjok londjong dihiasi daun seledri, daun selada dan tomat.

Keterangan :

Tjara mengambil tulang dari tubuh ajam.

1. Ajam dipotong, dibersihkan bulunja, ditjutji, dikeringkan.
2. Leher, kaki, udjung sajap dipotong.

3. Dada ajam dibelah dengan pisau jang tadjam. Bagian tembolok dibelah melintang, bagian dada memandjang, bagian bawah melintang djuga.
4. Daging beserta tulang-tulangnja dilepaskan dari kulit ajam perlahan-lahan. Hati-hati dibagian punggung.
5. Separuh dari kulit ajam dijahit.
6. Daging dilepaskan dari tulang-tulang, ditjintjang.

AJAM PANGGANG SERE LIMO
(Bali)

Bahan² :

ajam	1 ekor	minjak goreng	2 sdm.

Bumbu² :

lombok merah	6 bh.	terasi	2 sdt.
djeruk sambal	1 bh.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, dibelah dua, dipanggang.
2. Dipukul-pukul lalu ditjabik-tjabik, tulang dibuang.
3. Bumbu dihaluskan ditambah minjak dan air djeruk (warna harus merah).
4. Daging dan bumbu ditjampurkan.

AJAM PANGGANG KETJAP
(Banten)

Bahan² :

ajam	1 ekor	bawang timur	1 bh.

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	ketjap	2 sdm.
lombok merah	2 bdj.	djeruk nipis	1 bh.
lada halus	1 sdt.	garam	1 sdm.
mentega	2 sdm.		

Tjara membuatnja:

1. Ajam dibersihkan, dibelah dua.
2. Bumbu dihaluskan, ajam digelimangi bumbu halus.
3. Dipanggang sampai setengah kuning; setelah itu ditotok-totok sedikit.
4. Mentega, ketjap dan air sedikit dientjerkan.
5. Ajam disemir dengan hantjuran ketjap lalu dibakar sampai ketjap masuk kedalam daging ajam.
6. Bawang timur, mentega, ketjap dan lombok diiris, dituangi air setengah tjangkir dan sisa kuah dimasak sampai bawangnja setengah laju.
7. Ajam diletakkan dipiring, disiram kuah.

AJAM PANGGANG KLATEN

Bahan^2 :

ajam jang gemuk	1 ekor	kelapa	2 btr.

Bumbu^2 :

bawang merah	10 bh.	laos	2 pt.
bawang putih	5 siung	daun salam	3 lbr.
kemiri	10 bdj.	gula merah	3 sdm.
ketumbar	3 sdt.	garam	2 sdm.
sereh	1 bt.		

Tjara membuatnja:

1. Ajam dibersihkan, dipotong besar-besar.
2. Kelapa diparut, dibuat santan kental.
3. Bawang merah dan bawang putih, ketumbar, kemiri, laos, gula, garam, dihaluskan, ketjuali salam, laos, sereh, dimemarkan.
4. Santan dan bumbu dimasak sampai kental dan berminjak.
5. Bila kuah sudah kental, potongan-potongan ajam dimasukkan, direbus sampai lunak.
6. Potongan-potongan ajam diangkat, ditusuk dengan bambu (sebagai tangkai) dan dipanggang diatas bara api jang sedang panasnja, sambil dilumuri sisa atau endapan santan jang berbumbu.
7. Dipanggang sampai warnanja tjoklat kekuningan.

AJAM PANGGANG PETJEL
(Sukabumi)

Bahan²:

ajam	1 ekor	kelapa	½ btr.

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	kentjur	¼ rdj.
bawang putih	2 siung	asam	5 mata
lombok merah	10 bh.	garam	1 sdm.
kemiri	8 bdj.	terasi	½ sdt.
lada putih	½ sdt.		

Tjara membuatnja:

1. Garam dan lada dihaluskan.
2. Ajam setelah dibersihkan dibelah dua, diolesi dengan garam dan lada halus.
3. Dipanggang sampai kuning.
4. Kelapa diparut diambil santannja 6 gelas.
5. Bumbu² dihaluskan, dimasukkan kedalam santan diaduk rata, didihkan sambil diaduk-aduk.
6. Setelah kental, ajam dimasukkan, kuah disiramkan sedikit-sedikit.
7. Ajam diangkat dan dipanggang lagi.
8. Dihidangkan panas-panas dengan disertai kuah.

AJAM SAPIT
(Palembang)

Bahan²:

ajam muda	1 ekor	santan kental	4 gls.
kelapa	½ btr.		

Bumbu²:

bawang merah	5 btr.	asam	5 mata
bawang putih	3 siung	gula djawa	½ sdm.
lombok merah	5 bdj.	garam	2 sdm.
ketumbar	½ sdt.	terasi	½ sdt.
djinten	½ sdt.		

Tjara membuatnja:

1. Ajam dibersihkan, di-potong².
2. Diberi garam direbus sampai empuk.
3. Kelapa diparut, disangrai, dihaluskan.
4. Bumbu² dihaluskan.
5. Ajam, santan, bumbu² dan kelapa giling direbus hingga kering.
6. Ajam didjepit dengan 2 tangkai bambu dan dipanggang dengan arang.

BANDASI
(Makasar)

Bahan² :

ikan	1 ekor
daun pinang	setjukupnja untuk pembungkus

Bumbu² :

daun asam	1 tangkai	daun argo	3 putjuk
lombok	setjukupnja	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan.
2. Daun argo dipotong-potong, lombok dan garam dihaluskan, daun asam dibuang tangkainja.
3. Ikan ditjampur dengan bumbu², dibungkus dengan daun pinang.
4. Dipanggang diatas bara api sampai masak.

BANDENG BUMBU RUDJAK
(Purwokerto)

Bahan² :

bandeng	½ kg.	daun pisang	1 pelepah
lidi	setjukupnja		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	daun bawang	1 ikat ketjil
bawang putih	2 siung	daun djeruk purut	2 lbr.
lombok merah	5 bh.	gula merah	1 sdt.

kemiri	3 bdj.	terasi	½ sdt.
laos	1 iris	garam	1 sdm.
kentjur	¼ rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Bandeng dibersihkan, dipotong ketjil-ketjil.
2. Daun bawang dibersihkan, dipotong-potong.
3. Bumbu^2 dihaluskan, daun bawang ditjampur agak ditumbuk-tumbuk.
4. Ikan diaduk dengan bumbu hingga rata.
5. Dibungkus daun seperti lontong atau pepesan, dikukus sampai masak.
6. Dibakar diatas bara api sampai agak kering.

BEBEK ASAP

Bahan :

bebek	1 ekor

Bumbu^2 :

garam dapur	225 gr.	gula merah	75 gr.
salpeter (sendawa)	5 gr.	air	1½ lt.
pala	1 bdj.	daun salam	4 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Bebek jang sudah dipersiapkan dibelah bagian dada seperti untuk dipanggang.
2. Garam, gula merah dan salpeter dilarutkan dengan air dan diaduk bersama bebek sampai merata, kemudian direbus sampai 5 menit.
3. Didinginkan dalam almari es selama 4 hari, setiap hari dibalik supaja rasanja merata.
4. Angkat dan tjutji sampai bersih.
5. Rendam dalam air selama 20 menit.
6. Tjutji kembali dan ditiriskan ½ djam supaja menetes dan kering.
7. Pala dan daun salam dihaluskan kemudian dilumurkan pada bebek.
8. Bebek diasap dalam almari asap selama 12 djam dengan suhu 60–70° C.

BIA
(Irian Barat)

Bahan :

kerang laut	1 kg.	tusukan dari bambu

Tjara membuatnja :

1. Daging kerang dikeluarkan dari kelopaknja.
2. Tiap tusukan dimasukkan 10 sampai 40 bidji kerang.
3. Kemudian daging jang telah ada dalam tusukan tersebut diasap diatas serabut kelapa atau kaju jang dibakar selama ± 10 menit dengan dibolak-balik didalam asap.

Keterangan:

Tjara mengasap ini dikerdjakan dalam lobang kaju.

DAGING BAKAR

Bahan :

daging kambing bergemuk 1 kg.

Bumbu² :

lada halus	1 sdm.	garam	1 sdm.
djeruk nipis	2 bh.	margarine	4 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging di-tjotjok² dengan garpu atau dengan tusukan daging hingga rata.
2. Daging diremas-remas dengan lada dan garam sampai rata betul.
3. Kemudian diberi air djeruk nipis dan dibiarkan, ini kira-kira 1 djam.
4. Dipanaskan dalam pembakaran margarine sampai merah, daging tadi dimasukkan kedalamnja dan ditjampur gemuk kambing jang bagus.
5. Selama ½ djam apinja besar, lalu 2 djam apinja ketjil.
6. Djika sudah mau dimakan baru diiris tipis.

Keterangan:

Daging dapat disimpan 3–4 hari lamanja.

DJAGUNG DJAMUR PADI BAKAR

Bahan² :

djamur padi	2 tjkr.	djagung pipilan	2 tjkr.
kuning telur dikembangkan	3 btr.	putih telur dikembangkan	3 btr.

Bumbu² :

mentega	2 sdm.	tepung terigu	2 sdm.
susu	1 sdm.	garam	3 sdt.
lada halus	setjukupnja		

Tjara membuatnja :

1. Mentega dientjerkan, ditjampur dengan terigu, dimasak dan diaduk konstrant sampai mendjadi kental.
2. Dimasukkan bahan-bahan lainnja, terachir putih telur jang telah dikembangkan dituangkan kekaleng bakar sampai 1½ guart.
3. Dibakar perlahan-lahan dioven satu djam.

DJAGUNG UDANG PANGGANG

Bahan² :

pipilan djagung	4 tjkr.
telur ajam	4 btr.
udang basah	2 tjkr.
susu entjer	1 tjkr.

Bumbu² :

mentega entjer	3 sdm.	lombok giling	1 sdt.
garam	1½ sdt.	tepung maizena	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Semua bahan diaduk mendjadi rata, dituangkan dalam kaleng bakar.
2. Dibakar per-lahan² (300°) selama 40 menit sampai masak.

GEDJOS ONTJOM
(Priangan)

Bahan²:

ontjom	2 pt.	air panas	1 gls.

Bumbu²:

bawang merah	4 bh.	gula merah	1 sdt.
tomat sedang	2 bh.	garam	1 sdt.
kentjur	1 iris		

Tjara membuatnja:

1. Ontjom dibakar sampai kuning dan kering, diremas-remas.
2. Bawang merah dibakar, dihaluskan dengan bumbu lainnja.
3. Ontjom dan bumbu didjadikan satu dalam basi atau pantji disiram dengan air panas lalu dibiarkan tertutup sebentar.

Keterangan: Masakan tidak berkuah. Baik untuk makan pagi.

GEMBROT SEMBUKAN

Bahan²:

daun sembukan	10 ikt.	tempe bosok	4 pt.
kelapa muda	½ btr.	daun pisang	1 plp.

Bumbu²:

bawang putih	3 siung	laos	1 pt.
lombok merah	3 bdj.	ketumbar	½ sdt.
lombok rawit	7 bdj.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Daun sembukan ditjutji bersih, terus ditumbuk halus.
2. Kelapa diparut.
3. Bumbu² dihaluskan, lalu ditjampur dengan parutan kelapa.
4. Tempe bosok dihaluskan.
5. Semua ditjampur djadi satu.
6. Dibungkus dengan daun, lalu dikukus.
7. Djika sudah dikukus, dibakar dengan dibolak-balik, kalau sudah kering diangkat.

GULING
(Bali)

Bahan²:

babi umur 7 bulan	1 ekor
kaju jang kuat	1 btg. panjang 2 m.

Bumbu²:

bawang merah	30 btr.	djae	5 rdj.
bawang putih	25 siung	kentjur	4 rdj.
lada	½ tjkr.	isen/laos	4 rdj.
terasi	1½ ons	garam	1 ons
ketumbar	½ tjkr.	daun kemuning	30 lbr.
kunjit	4 rdj.		

Tjara membuantja:

1. Babi disembelih lehernja supaja keluar darah.
2. Setelah mati disiram dengan air panas, di-gosok² supaja bulunja habis.
3. Isi perut dikeluarkan dan ditjutji bersih.
4. Batang kaju ditusukkan dari pantat tembus ke mulut hingga keluar kira-kira 30 cm dari mulut.
5. Bumbu diirisi didjadikan satu, ketjuali garam ditumbuk halus dan di-aduk² sampai rata.
6. Bumbu dimasukkan kedalam perut babi, terus didjahit dengan benang atau kawat.
7. Babi jang sudah berisi bumbu ditaruh diatas api jang membara sambil diputar-putar.
8. Kulit merah menandakan matang betul-betul, kaju ditjabut.
9. Babi (guling) tadi ditaruh diatas kapar.

Keterangan:

Api didjaga djangan sampai menjala. Guling ini tahan lama.

IKAN BAKAR
(Makasar)

Bahan²:

ikan bandeng	2 ekor	ikan titang	2 ekor
ikan baruang	2 ekor		

Tjara membuatnja :

Ikan ikan tersebut diatas dibersihkan lalu dibakar diatas bara api, dibolak-balik sampai masak. Dimakan bersama sambal.

Sambalnja :

1. tomat setengah matang di-iris² halus — 10 bidji
2. kemiri bakar — 20 bidji
   widjen goreng — ½ gelas
   lombok ritja — setjukupnja
   garam — setjukupnja
   diulek sampai halus
3. (1 dan 2) diletakkan diatas piring, dibubuhi ketjap manis setjukupnja.

IKAN BUNGKUS
(Irian Barat)

Bahan² :

ikan laut/tawar	1 kg.	daun talas	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan dan dimasukkan kedalam daun talas dan ditutup.
2. Kemudian dibakar diatas api ketjil hingga masak.

IKAN MAS DALAM BAMBU
(Toradja)

Bahan² :

ikan mas	1 ekor	kol	½ bh.
kelapa	½ bh.	bambu	2 ruas

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	daun kutjai	5 btg.
lombok besar	2 bh.	djae	3 iris
kunjit	3 iris	tomat besar	2 bh.
daun prei	1 btg.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, dipotong-potong, diberi kunjit halus dan tomat iris.
2. Kelapa diparut.
3. Daun kutjai, daun prei, kol, lombok besar dan bawang merah diiris halus, djae dan sereh dihaluskan.
4. Semuanja ditjampurkan, diberi garam, dimasukkan dalam bambu, dibakar diapi jang sedang.

IKAN PINDANG GORENG

Bahan^2 :

ikan pindang	10 ekor	minjak kelapa	1 gls.
telur	1 btr.		

Bumbu^2 :

bawang putih	5 siung	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan pindang dibersihkan.
2. Telur dikatjau, bumbu dihaluskan ditjampur dengan telur.
3. Ikan pindang dimasukkan dalam telur satu persatu, digoreng hingga kering.

Keterangan:

Kalau pindang berasa asin, garam tidak usah dipakai.

IKAN PEPES

(Atjeh)

Bahan^2 :

ikan teri basah	2 ons
ikan belanak jang ketjil ketjil atau matjam matjam	
ikan tjampuran	2 ons

Bumbu^2:

bawang merah	10 bh.	lombok rawit	20 bdj.

kunjit	2 rdj.	belimbing wuluh	4 bh.
garam	1 sdt.	minjak djelantah	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, diberi garam dan air djeruk nipis atau asam djawa jang lebih dulu dihantjurkan dengan garam, belimbing di-potong², lalu ditjampur dengan ikan.
2. Bumbu digiling semua sampai halus, lalu diaduk dengan ikan sampai rata.
3. Kemudian diberi minjak djelantah, bawang merah jang diiris halus, diaduk sekali lagi.
4. Ikan dibungkus daun pisang, lalu dipanggang.

IKAN WOKU
(Manado)

Bahan :

ikan belanak	1 ekor

Bumbu²:

lombok besar	3 bh.	garam	setjukupnja
tomat kuning	1 bh.	djeruk nipis	1 bh.
djae	1 rdj.	daun kemangi	2 btg.
kenari	3 bdj.	daun bawang	2 btg.
kunjit	1 rdj.	minjak goreng	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, dikeluarkan isi perutnja, ditjutji.
2. Bumbu², lombok, tomat, djae, kenari, kunjit, garam ditumbuk (diuleg).
3. Daun bawang dipotong-potong, daun kemangi djuga dipotong-potong.
4. Bumbu² semua ditjampur, diberi air djeruk setjukupnja.
5. Minjak dimasukkan, ditjampur sampai rata.
6. Ikan dilumuri dengan bumbu² lalu dibungkus dengan daun, dibakar.

INE AVAU' AU
(Irian Barat)

Bahan² :

daging babi	½ kg.	kelapa parut	1 btr.
tepung sagu	1 kg.	daun sagu	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Daging babi dipotong ketjil² dan ditjampur dengan tepung sagu bersama parutan kelapa.
2. Tjampuran tersebut diatas dibungkus dengan daun sagu jang dianjam kemudian dipanggang diatas api hingga masak.

ITUWU
(Makasar)

Bahan² :

ajam	1 ekor
batang pisang jang muda (pisang emas atau pisang kepok)	1 batang ketjil
kelapa	1 bh.

Bumbu² :

daun asam	1 tk.	daun arago	5 putjuk
lombok ketjil	setjukupnja	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan, dipotong-potong.
2. Batang pisang di-iris², kelapa diparut, daun arago di-iris², lombok dan garam dihaluskan, daun asam dibuang tangkainja.
3. Semuanja ditjampurkan, dimasukkan dalam bambu, ditutup dengan daun arago jang tua. Dibakar diapi jang sedang.

JOK
(Irian Barat)

Bahan² :

ular sawah	1 ekor	daun melindjo	1 ggm.
tepung sagu	1 kg.	daun paku	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Bagian dalam dari kulit kaju ditaburi tepung sagu serta daun melinjo dan paku jang telah di-potong² ketjil.
2. Seekor ular sawah jang dibuang kepalanja dimasukkan memandjang kedalam kulit kaju (ular ada diantara lapisan sagu dan daun²).
3. Kulit kaju jang telah diisi dengan ular tersebut diikat erat dan kemudian dibakar dalam api hingga kulit kaju hangus.
4. Diangkat dari api dan dikupas kulit kaju jang telah hangus.
5. Daging ular jang telah masak di-potong².

KARMANATJI
(Makasar)

Bahan :

ikan jang sedang	1 ekor

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	asam	setjukupnja
bawang putih	1 siung	terasi	setjukupnja
lada	1 sdt.	garam	setjukupnja
ketjap	1 sdm.		

Tjara membuatnja:

1. Ikan dibersihkan, diberi asam, garam, lalu dibakar.
2. Bumbu dihaluskan, ditumis, ditambah air asam, ketjap dan garam.
3. Ikan bakar disiram dengan bumbu.

KOMOH
(Bali)

Bahan² :

darah	1 gls.
djeruk sambal	1 bdj.
hati jang dipanggang	1 ons

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	lombok	1 bdj.

bawang putih	4 siung	kentjur	½ rdj.
lombok merah	4 bh.	laos	1 pt.
lombok rawit	3 bh.	terasi	1 sdt.
lada	½ sdt.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja:

1. Darah jang sudah kental diremas dengan daun pisang jang telah ditjabik-tjabik sampai tak terdapat butiran lagi.
2. Hati dipanggang dan diiris tipis² dan ketjil-ketjil.
3. Bumbu² dihaluskan, ditumis dengan minjak 3 sdm.
4. Bahan ditjampur dengan bumbu dan ditambah air panas, djeruk sambal dan ditaburi bawang goreng. Warnanja merah kekuning-kuningan dan berair

Keterangan:

Masakan ini tidak dimasak diatas api

LANGGA ROKO

(Makasar)

Bahan² :

ikan	2 ekor (@ ½ kg.)
daun pisang	tjukup untuk pembungkus
minjak kelapa	3 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	ketumbar	2 sdt.
bawang putih	1 siung	laos	3 iris
lombok besar	5 bh.	sereh	2 btg.
kunjit	1 sdt.	garam	setjukupnja
kemiri	5 bh.	asam	setjukupnja

Tjara membuatnja:

1. Ikan dibersihkan, dipotong-potong, diberi asam dan kunjit.
2. Bumbu² dihaluskan, dtjampur dengan ikan diberi minjak kelapa.
3. Dibungkus daun pisang, dipanggang diatas api jang sedang.

LINTING PEPES
(Madiun)

Bahan^2 :

katak	1 kg.	daun pisang	1 plp.

Bumbu^2 :

bawang merah	10 bh.	ketumbar	1 sdt.
bawang putih	5 siung	kunjit	1 rdj.
lombok merah	10 bh.	garam	1 sdm.
kemiri	10 bdj.		

Tjara membuatnja:

1. Katak dibersihkan, diambil dagingnja.
2. Bumbu dihaluskan, daging katak dimasukkan, diaduk djadi satu.
3. Dibungkusi daun pisang, dikukus sampai masak.
4. Dipanggang diatas api biar agak kering.

NAPINADAR
(Batak)

Bahan^2 :

ajam 1 kg.

darah ajam dari pemotongan, ditjampur djeruk sundai, garam.

Bumbu^2 :

kemiri dibakar	12 bdj.
djae	seruas djari
andaliman	1 untai
garam	setjukupnja
bawang putih	5 bdj.
bawang merah	15 bh.
laos	4 iris
sereh	3 batang di-potong^2
lombok rawit	setjukupnja

Tjara membuatnja:

1. Ajam setelah dipotong, dibakar bersama bulunja, sampai habis bulunja.

2. Isi perut dibuang.
3. Ditjutji sampai bersih, kemudian terus dipanggang diatas bara.
4. Diambil dari api lalu ditjintjang sama tulangnja.
5. Bumbu digiling halus ditjampur dengan darah ajam, lalu dituangkan pada tjintjangan daging ajam.

Keterangan :

Hidangan untuk para Hulubalang dimasa dahulu. Membakar ajam djangan pakai bambu, karena rasa lalu akan mendjadi kurang sedap.

NATINOMBUR

(Batak)

Bahan:

ikan (lele, mas, tawes) 1 kg.

Bumbu[2] :

bawang merah	10 bdj.	lombok rawit	setjukupnja
kemiri	10 bdj.	air	1 gls.
djeruk sundai		lada	5 bdj.
(sitroen)	3 bdj.	djae	5 iris
kunjit	4 iris	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja:

1. Bumbu digiling bersama air dan djeruk sundai jang diperas.
2. Ikan dipanggang diatas bara.

Keterangan:

Dimakan dengan bumbu.

PALAI BADAR BASAH

(Padang)

Bahan[2] :

ikan teri basah	¼ kg.
kelapa	1 btr.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	djeruk nipis	2 bdj.
bawang putih	6 siung	daun kunjit	3 lbr.
lombok merah	15 bh.	daun ruku²	3 lbr.
kemiri	6 bdj.	daun mangkok	3 lbr.
kunjit	½ rdj.	daun salam	2 lbr.
kentjur	¼ rdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Teri dibersihkan, dibuang kepalanja.
2. Kepala diparut.
3. Bumbu² dihaluskan, daun mangkok, daun kunjit, sereh diiris halus.
4. Kelapa parut, bumbu² ditjampur rata, peras air djeruk ± 3 sendok makan.
5. Beri daun salam dan ruku².
6. Dibungkus dengan daun pisang.
7. Dipanggang dengan api jang ketjil atau dikukus sampai masak.

PANGGANG BANDENG

(Banten)

Bahan :

bandeng jang besar	1 ekor

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	lombok rawit	6 bdj.
ketjap	6 sdm.	air djeruk limau/	
garam	2 sdm.	nipis	setjukupnja
mentega	2 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Bandeng dibersihkan lalu dibelah memandjang.
2. Lombok dan bawang ditumbuk kasar² lalu dituangi ketjap dan sedikit air djeruk.
3. Bandeng disiram bumbu ketjap dan dibiarkan kira-kira 1 djam agar bumbu meresap betul.
4. Dipanggang, dilapisi daun pisang jang dioles dengan mentega, bandeng diletakkan dan dipanggang dengan api ketjil.

5. Sebentar² bandeng diolesi bumbu sampai bumbunja habis.
6. Djika bagian bawah sudah kering dibalik per-lahan² agar bandeng tak hantjur.

PANGGANG BEBEK BUMBU RUDJAK

Bahan²:

bebek	1 ekor	kelapa	1½ btr.
minjak kelapa	½ tjangkir		

Bumbu²:

bawang merah	10 bdj.	bawang putih	5 siung
lombok merah	10 bdj.	kemiri	10 bdj.
gula merah	2 sdm.	sereh	2 btg.
laos	2 iris	terasi	1 sdt.
asam	5 mata	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Bebek jang sudah dipersiapkan (periksa uraian mempersiapkan bebek) tidak dipotong hanja dibelah bagian dadanja.
2. Kelapa dikupas dan diparut terus diaduk dengan air mendjadi santan 1 liter.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali sereh dan laos, ditumis.
4. Santan dimasukkan dalam tumisan itu.
5. Bebek dimasukkan dan direbus sampai kering.
6. Bebek diangkat, didjepit, dilumari dengan sisa bumbu² jang masih ada diwadjan terus dipanggang sampai kuning kemerah-merahan.

PANGGANG BELANAK BUMBU RUDJAK
(Tjilatjap)

Bahan²:

ikan belanak	1 kg.	kelapa	1 bh.
minjak goreng	¼ gls.		

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	djae	½ rdj.

bawang putih	5 siung	laos	1 ptg.
lombok tjampur	1 ons	salam	3 lbr.
ketumbar	½ sdt.	sereh	1 bt.
kemiri	½ ons	gula pasir	1 sdm.
lada	1 sdt.	terasi	½ sdt.
kunjit	½ rdj.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, dipanggang (diatas bara).
2. Kelapa diparut diambil santannja 1 liter.
3. Bawang merah diiris-iris halus, ditumis, diangkat.
4. Semua bumbu^2 dihaluskan, ketjuali salam, laos, sereh dan ditumis.
5. Ikan belanak dan bawang merah dimasukkan.
6. Terachir santan dimasukkan, ditutup rapat, dibiarkan, sampai agak kental.

PANGGANG KALAK

(Bandjarmasin)

Bahan^2 :

ikan gabus	1 kg.	minjak goreng	½ gls.

Bumbu^2 :

bawang merah	5 bh.	kentjur	1 rdj.
bawang putih	3 siung.	sereh	1 btg
kemiri	6 bdj	asam	1 sdm.
lada putih	2 sdt.	gula merah	½ sdt.
ketumbar	2 sdt.	garam	1 sdm.
laos 1 ptg.	terasi	terasi	1 sdt.
kunjit	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan gabus diiris dari ekor sampai kekepala; isi perut dikeluarkan.
2. Bumbu^2 dihaluskan, ditumis, dimasukkan kedalam perut, diikat dengan tali dari ekor sampai kekepala.
3. Ikan dibengokokkan sehingga kepala dan ekor bertemu,diikat dengan tali lalu dipanggang.

4. Tempat memanggang dialas daun pisang supaja bumbu^2 jang meleleh tidak hilang.

PANGGANG UDANG
(Brebes)

Bahan :

udang segar	20 ekor

Bumbu^2 :

bawang merah	1 bh.	terasi	1 sdt.
lombok merah	1 bh.	garam	½ sdm.
lombok rawit	2 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Udang ditjutji bersih, ditusuki pada bagian kepala, udjungnja dibuangi.
2. Dipanggang diatas bara sampai matang.
3. Bumbu^2 dihaluskan mendjadi sambal.
4. Udang dipetjak pada sambal.

PATJUA
(Makasar)

Bahan^2 :

daging	1 kg.	bambu	1 ruas

Bumbu^2 :

daun asam	1 tk.	lombok ketjil	setjukupnja
daun arogo	3 putjuk	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Daging dibersihkan, di-potong^2.
2. Daun asam dibuang tangkainja, daun arogo di-iris^2, lombok dan garam dihaluskan, semuanja ditjampur dengan daging.
3. Dimasukkan didalam bumbung, dibakar diapi jang sedang.

PELALAH MANUK
(Lombok)

Bahan² :

ajam	1 ekor	minjak goreng	2 sdm.
kelapa	½ btr.		

Bumbu² :

lombok merah	10 bh.	terasi	1 sdt.
bawang putih	5 siung	kunjit	1 rdj.
kemiri	6 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ajam dibersihkan lalu dipanggang, kemudian di-pukul² seperti empal.
2. Bumbu² dibersihkan lalu ditumis hingga harum.
3. Kelapa dibuat santan.
4. Santan dimasukkan kedalam bumbu tumis djangan sampai petjah.
5. Ajam jang sudah dipanggang dimasukkan, dibiarkan sebentar hingga bumbunja meresap, lalu diangkat.
6. Dihidangkan dalam pinggan.

Keterangan :

Masakan ini hampir menjerupai sambal goreng hanja berkuah sedikit dan agak kental.

PERKEDEL PANGGANG

Bahan² :

kentang	½ kg.	roti tawar	3 iris
daging	2 ons	kaldu	½ gls.
telur	1 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	ketjap	1 sdm.
lada	½ sdt.	margarine	1 sdm.
pala	1/3 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Kentang dibersihkan, direbus, dihaluskan.
2. Daging ditjintjang halus, digoreng dengan margarine sampai masak.
3. Kentang, daging dan roti ditjampur dan diaduk rata dengan telur jang dikatjau.
4. Bawang merah diiris halus, digoreng setengah masak, dihaluskan bersama bumbu lainnja. Ditjampur dengan kentang, daging dan roti.
5. Adonan ditjetak dalam piring pantji, dipan dengan api atas dan bawah jang tjukup panasnja.
6. Setiap waktu disiram dengan kaldu jang ditjampur ketjap dan bawang goreng hingga kaldunja habis dan perkedelnja kering.

PIONG DUKU BAI

(Toradja)

Bahan² :

daging babi	1 kg.
darah babi (kalau ada)	1 tjkr.
bambu	2 ruas
daun majana	8 ggm.

Bumbu² :

daun prei	2 btg.
daun kutjai	5 btg.
tomat besar	2 bh.
bawang merah	4 bh.
lombok rawit	2 sdm.
garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Daging dibersihkan, di-potong², ditjampur dengan darahnja, daun majana dan daun lombok.
2. Tomat, bawang merah, daun prei dan daun kutjai di-iris², ditjampur pada daging, diberi garam.
3. Dimasukkan dalam bambu lalu dibakar diapi jang sedang.

PIONG DUKU MANUK
(Toradja)

Bahan²:

ajam	1 ekor
umbut batang pisang kapok	1 batang ketjil
kelapa	½ buah
bambu	2 ruas

Bumbu²:

sereh	2 batang	djae	5 iris
bawang merah	4 buah	laos	5 iris
tomat besar	2 buah	lombok besar	2 buah
garam	setjukupnja		

Tjara membuatnja:

1. Ajam dibersihkan, di-potong².
2. Umbut batang pisang diiris halus, ditumbuk, diperas, dibuang airnja.
3. Kelapa diparut, djae, laos, dan sereh dihaluskan, tomat, bawang merah dan lombok besar diirisi.
4. Semuanja ditjampur, diberi garam dan air sedikit, dimasukkan dalam bambu lalu dibakar diapi jang sedang.

Keterangan:

Masakan ini dapat djuga di masak didalam pantji.

SATE AJAM

Bahan²:

ajam	1 ekor	tusukan sate

Bumbu²:

lombok rawit	7 bdj.	terasi	2 sdt.
katjang goreng	1 ons	minjak goreng	2 sdm.
daun djeruk purut	5 lbr.	garam	1½ sdm.
bawang merah	4 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Daging ajam jang telah ditjutji, di-potong² sebesar bidji asam.
2. Bumbu² dan katjang goreng dihaluskan, ditumis dengan minjak goreng ditambah sedikit ketjap.
3. Potongan daging ayam ditusuk (1 tusukan 3–4 potong), dibakar diatas api areng, diangkat, dimasukkan kedalam bumbu, dibakar lagi sampai masak.

Keterangan :

Menghidangkan sate dipiring tjekung diatasnja ditaburi irisan daun djeruk purut. Dimakan hangat².

SATE AJAM RENDANG

Bahan² :

ajam	1 ekor	kelapa	1 btr.

Bumbu² :

lombok merah	10 bh.	terasi	½ sdt.
asam	3 mata	garam	1½ sdm.
gula pasir	2 sdt.		

Tjara membuatnja:

1. Daging ajam direbus, dipotong ketjil² bentuk dadu, ditusuk, dipanggang diatas api arang.
2. Lombok dihaluskan, dimasukkan dalam santan, ditambah dengan bumbu² lainnja, direbus.
3. Tusukan daging ajam dilumuri dengan bumbu, dibakar sampai dagingnja masak.

SATE ASAM MANIS

Bahan² :

daging kambing bergemuk	1 kg.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	gula merah	1 sdm.

bawang putih	3 siung	garam	1 sdm.
djinten	1 sdt.	ketjap	3 sdm.
asam	4 mata	margarine	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging dipotong uratnja dan di-potong² ketjil untuk sate.
2. Bumbu² ditumbuk halus.
3. Ditjampurkan dengan daging serta ketjap, air garam dan gula djawa.
4. Diaduk djadi satu dengan margarine.
5. Sesudah itu dibiarkan 1½ djam.
6. Djika hendak disadjikan, baru ditusuki dan dipanggang diatas api, dan sesekali ditepukan dalam ketjap hingga masak.

SATE BABI
(Bali)

Bahan² :

daging babi	½ kg.	tusukan sate	setjukupnja
kelapa	¼ btr.		

Bumbu² :

lombok rawit	3 bdj.	terasi	½ sdt.
lombok merah	5 bdj.	garam	½ sdm.
lada	½ sdt.	djeruk sambal	1 bh.

Tjara membuatnja :

1. Sebagian daging di-potong² segi empat, besar².
2. Sebagian lagi ditjintjang halus.
3. Kelapa diparut dibuat santan.
4. Bumbu dihaluskan, separoh ditjampur dengan daging, diberi air djeruk.
5. Potongan daging ditusukkan pada tusukan sate.
6. Kedua belah permukaan daging jang telah ditusuk ditutup dengan daging tjintjang, jang telah diberi sisa bumbu², terachir kedua belahnja diulas dengan santan kental (supaja bumbu tak terlepas waktu dibakar).
7. Dibakar sampai agak kering.

SATE BANDENG
(Tegal)

Bahan² :

bandeng segar	2 ekor	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	gula merah	1 sdt.
bawang putih	3 siung	terasi	1 sdt.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdm.
asam	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Sisik dan sirip bandeng dibuangi. Dipukuli per-lahan², daging dikeluarkan dari keratan sekitar kulit dekat insang. Tulang ikan dikeluarkan.
2. Kelapa diparut diambil santannja.
3. Bumbu dibersihkan, dihaluskan.
4. Daging bandeng, bumbu dan santan direbus sampai kering.
5. Dimasukkan dalam kulit bandeng, sebagian dilumatkan pada kulit tadi, dibungkus dengan daun pisang.
6. Dipanggang sampai masak.

SATE BUMBU DENDENG

Bahan² :

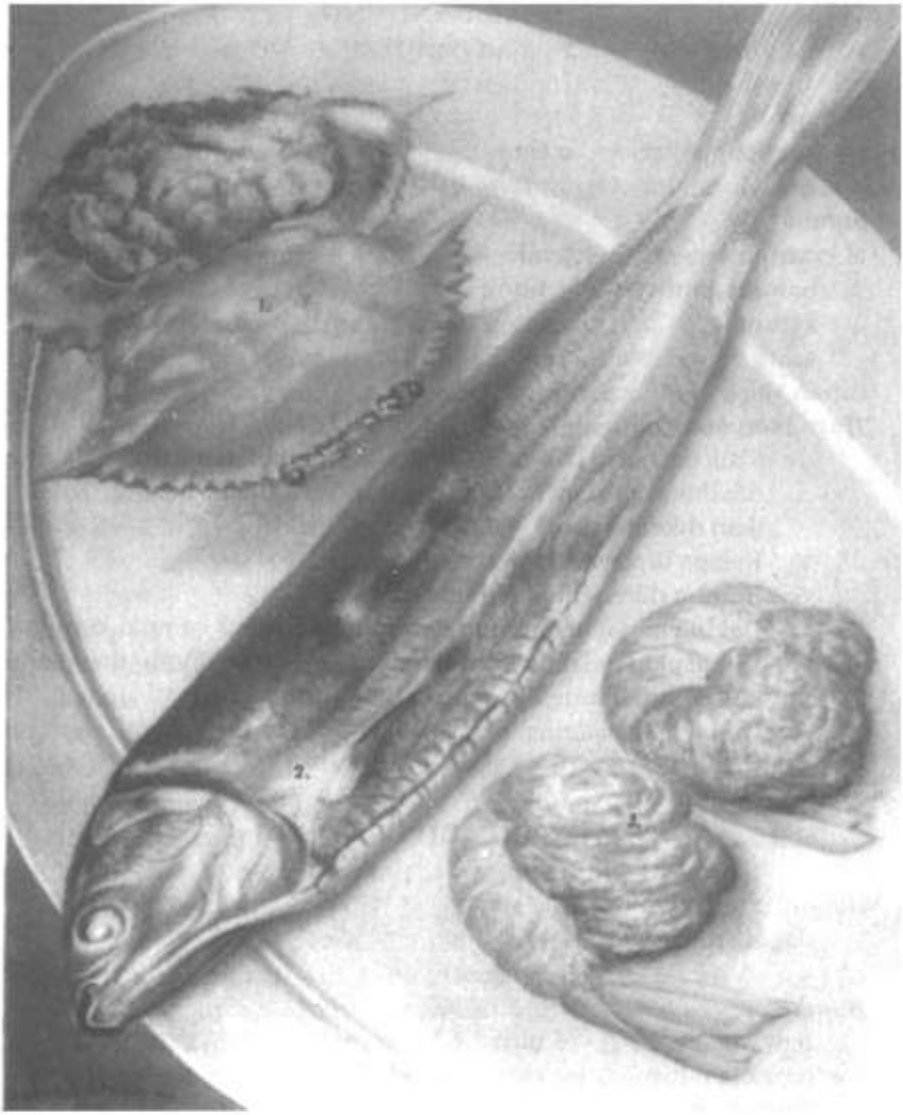
daging lulus	1 kg.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	garam	1 sdt.
bawang putih	4 siung	laos	2 pt.
ketumbar	½ sdt.	ketjap	2 sdm.
gula djawa	2 sdm.	santan kental	2 sdm.
air djeruk	setjukupnja		

Tjara membuatnja :

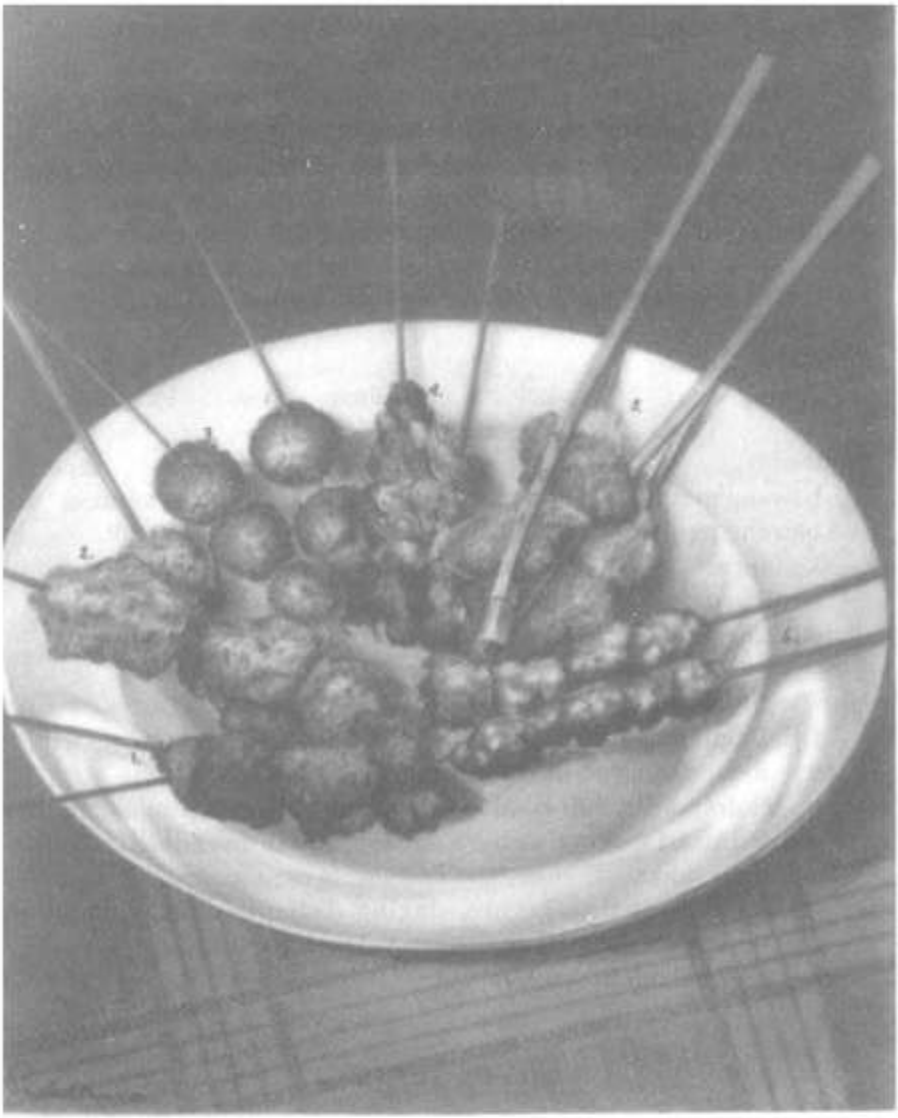
1. Daging di-potong² persegi.
2. Bumbu dihaluskan, ditjampur dengan santan dan daging.
3. Setelah itu daging ditusuki dengan sudjen sate.



1. Kepiting isi (Perkedel Keptiting)

2. Sate bandeng

3. Udang saos tomat



1. Sate dendeng
2. Sate bumbu kuning
3. Sate prentul
4. Sate bumbu ketjap
5. Sate gapit
6. Sate bumbu katjang

4. Sate ini dapat dibuat dari daging ajam dan kambing.
5. Sambalnja:
   bawang merah 8 bh. lombok merah 4 bdj.
   lombok rawit 10 bdj. ketjap 4 sdm.
   air djeruk nipis dan gula setjukupnja.
   Bahan-bahan tersebut diiris halus, tambahkan ketjap, gula dan air djeruk.

SATE GAPIT

Bahan^2 :

daging	1 kg.	kelapa	½ btr.

Bumbu^2 :

bawang merah	1 ons	minjak	2 sdm.
bawang putih	6 siung	djinten	¼ sdt.
ketumbar	½ sdt.	laos	2 ptg.
kunjit	2 rdj.	gula merah	2 sdm.
daun salam	4 lbr.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Daging dipotong.
2. Kelapa diparut, dibuat santan kental.
3. Bumbu^2 ditumbuk halus, lalu ditumis dengan minjak.
4. Ditambah santan, djika santan sudah mendidih, daging dimasukkan.
5. Setelah daging kering, daging didjapit dengan bambu, udjungnja dirapatkan dengan pelepah papaya.
6. Kemudian dibakar.

SATE GURIH

Bahan^2 :

daging	1 kg.	kelapa	½ btr.
djeruk nipis	1 bh.		

Bumbu^2 :

bawang putih	4 siung	gula djawa	1 sdm.
ketjap	2 sdm.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daging di-potong² persegi.
2. Bumbu² dihaluskan ditjampur dengan daging.
3. Kelapa diparut dibuat santan kental.
4. Santan ditjampur dengan air djeruk nipis dan ketjap.
5. Setelah itu daging jang sudah ditjampur dengan bumbu ditusuk dengan sudjen sate dan dibakar.
6. Sambalnja: tempe goreng, lombok merah 2 bidji, lombok rawit sedikit, terasi 1 sdt., garam setjukupnja, dihaluskan dan ditambah sedikit ketjap, air djeruk nipis, petis dan gula.

SATE KERANG

Bahan:

kerang	1 kg.

Bumbu² :

bawang putih	10 siung	kentjur	2 rdj.
asem	6 mata	garam	1 sdm.
gula	1 sdm.		

Tjara membuatnja:

1. Bumbu² dihaluskan.
2. Kerang direbus bersama bumbu², sampai kering lalu diangkat.
3. Kerang diambil isinja, dan ditusuki dengan sudjen sate.
4. Dibakar sampai kering.

SATE LIDAH

Bahan² :

lidah sapi	1 bh.	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang putih	4 siung	lombok merah	10 bdj.
kemiri	½ ons	terasi	½ sdt.
laos	1 ptg.	gula djawa	1 sdm.
asem	4 mata	garam	1 sdm.
daun salam	2 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Lidah lembu direbus sampai empuk, dipotong ketjil².
2. Kelapa diparut dibuat santan kental.
3. Bumbu² dihaluskan.
4. Santan dimasak, setelah mendidih bumbu² dimasukkan dimasak sampai kental dengan di-aduk².
5. Potongan lidah dimasukkan, dilunakkan, ditusukkan sudjen.
6. Dibakar djangan terlampau kering.

SATE LILIT
(Bali)

Bahan² :

ikan laut segar	½ kg.
kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	1 bh.	djeruk sambal	1 bh.
bawang putih	2 siung	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Ikan dibersihkan, dikeluarkan tulang²nya lalu ditumbuk sampai halus.
2. Bawang merah, bawang putih diiris, digoreng.
3. Kelapa dibuat santan kental.
4. Bawang merah, bawang putih jang telah digoreng dan garam ditumbuk djadi satu dengan ikannja.
5. Ditambah santan.
6. Dalam waskom diuli dengan djeruk sambal jang dibiarkan utuh. Mengulinja dengan telapak tangan.
7. Setelah tjampuran melekat baik, dibentuk pada sudjen sambil dililitkan, dibakar sampai masak.

Keterangan:

Sudjen sate dibuat persegi sebesar pensil, dari bambu atau pelepah daun kelapa.

SATE MANIS

Bahan :

daging	½ kg.

Bumbu² :

bawang merah	8 bh.	djeruk nipis	1 bh.
bawang putih	4 siung	gula merah	1 sdm.
ketumbar	½ sdm.	garam	1 sdm.
djinten	¼ sdt.	ketjap manis	¼ gls.

Tjara membuatnja :

1. Daging ditjutji, dipotong-potong dadu.
2. Bumbu dihaluskan, ditambah ketjap.
3. Daging jang telah di-potong² tadi direndam dalam bumbu tadi.
4. Daging ditusuk pakai sudjen, satu sudjen diisi 4 potong daging. Kemudian dipanggang diatas api ketjil.

Keterangan:

Dihidangkan dalam piring pandjang dengan tusuknja. Disamping sate dihidangkan sambal ketjap.

SATE MANIS TEMPE

Bahan² :

tempe	2 pt. besar	tusuk/sudjen	10 bdj.

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	gula djawa	2 sdm.
ketumbar	1 sdt.	garam	1 sdt.
asam	4 mata		

Tjara membuatnja :

1. Tempe di-potong² persegi empat sebesar dadu.
2. Bumbu² dihaluskan diberi air sedikit, potongan tempe dimasukkan, diaduk sampai rata.
3. Setelah diberi bumbu ditusuki tiap sudjen 5 potong di-panggang diatas bara api sampai masak.

4. Dihidangkan dipiring londjong, dapat djuga dikeluarkan dari sudjen.

SATE MADURA

Bahan² :

daging kambing	¼ kg.	katjang tanah	1 ons

Bumbu² :

bawang putih	8 siung	ketjap	¼ gls.
lada	1 sdt.	petis udang	½ sdm.
lombok rawit	5 bdj.	tjuka	2 sdm.
djahe	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Daging dipotong ketjil.
2. Djahe, lada, bawang putih, dihaluskan, ditjampurkan dengan daging sampai rata, ditusuk dengan sudjen, dibakar sampai masak.
3. Katjang digoreng, dihaluskan bersama bawang putih, lombok dan petis udang diberi air sampai agak tjair dan diberi ketjap dan tjuka.
4. Menghidangkannja sate dengan sambal katjang tersebut.

Keterangan:

Sudjen adalah bambu jang dibuat sedemikian rupa, bentuknja seperti lidi dan bagian udjungnja runtjing.

SATE MEMANGUT

(Banten)

Bahan :

daging sapi+gemuk 1 kg.

Bumbu² :

bawang merah	15 bh.	terasi	1 sdt.
bawang putih	6 siung	asam	4 mata
lombok merah	10 bdj.	garam	1 sdm.

sereh	1 btg.	minjak	2 sdm.
gula	1 sdm.		

Tjara membuatnja:

1. Daging di-iris² persegi empat.
2. Garam dan sereh diuleg dulu, kemudian jang lain.
3. Setelah bumbu halus, ditjampurkan kepotongan daging dan minjak djuga dimasukkan dengan diremas dan biarkan sebentar.
4. Ditusuki dan dibakar sampai matang.
5. Panas² disadjikan.

SATE PADANG
(Sumatera Barat)

Bahan² :

daging, djantung, hati, babat	½ kg.
tepung beras	4 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	djae	5 rdj.
bawang putih	3 siung	laos	seiris
lombok merah	2 bh.	kunjit	2 rdj.
ketumbar djintan	½ sdm.	sereh	1 btg.
daun kunjit	½ hl.	lada	5 bdj.
daun djeruk purut	2 hl.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging dibersihkan dan dipotong-potong persegi ketjil.
2. Bumbu digiling halus ketjuali sereh, daun kunjit dan daun djeruk purut.
3. Sebagian dari bumbu ditjampur dengan daging dan diungkep dengan api ketjil hingga kering.
4. Sisa bumbu ditjampur dengan air/kaldu dan dimasak hingga bumbu matang, dikentalkan dengan tepung beras.
5. Daging ditusuk dengan lidi 4–5 potong dan dibakar.
6. Dihidangkan panas-panas dengan saos.

SATE PENJU
(Bali)

Bahan^2 :

daging penju	¼ kg.	kelapa	¼ bh.

Bumbu^2 :

bawang merah	8 bh.	kentjur	½ rdj.
bawang putih	3 siung	djahe	½ rdj.
lombok merah	2 bh.	tjengkeh	2 bdj.
laos	1 pt.	ketumbar	½ sdt.
lada hitam	¼ sdt.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Daging penju ditjintjang halus.
2. Kelapa dikupas, diparut.
3. Bumbu dihaluskan, ditjampur dengan daging dan kelapa ditumbuk bersama supaja rata.
4. Dibelitkan pada sudjen.
5. Dipanggang sampai masak.

Keterangan:

Sudjen dibuat persegi dari pelepah daun kelapa atau dari bambu.

SATE PRENTUL

Bahan^2 :

daging sapi/ajam	2 kg.
kelapa muda	1 btr.

Bumbu^2 :

bawang merah	15 btr.	ketumbar	1 sdm.
bawang putih	5 siung	djinten	½ sdt.
lombok merah	10 bdj.	kunjit	½ rdj.
lada hitam	1 sdt.	djae	1/3 rdj.
sereh	1 btg.	kentjur	½ rdj.
laos	1 pt.	asem	10 mata
terasi	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut.
2. Daging ditjintjang lalu ditumbuk sampai halus.
3. Bumbu ditumbuk halus.
4. Daging, kelapa parut dan bumbu ditjampur, ditumbuk sampai bergumpal.
5. Di-kepal² sambil dilekatkan pada tusukan sate jang besarnja kira² 1 djari dan pandjangnja ± 20 cm.
6. Dipanggang sampai masak.

SATE PUSUT
(Bali)

Bahan² :

daging babi (lulur)	½ kg.
santan kelapa	¼ gls.
tusukan sate	setjukupnja

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	kunjit	½ rdj.
bawang putih	4 siung	kentjur	½ rdj.
lombok rawit	2 bh.	terasi	1 sdt.
laos	½ rdj.	garam	½ sdm.
djae	½ rdj.	djeruk sambal	1 bh.

Tjara membuatnja :

1. Daging ditjintjang lalu ditumbuk halus.
2. Sebagian bawang merah dan putih diiris, digoreng.
3. Sebagian lombok di-iris² bulat digoreng sebentar.
4. Semua bumbu dihaluskan.
5. Kelapa diparut dibuat santan.
6. Bumbu jang halus ditjampur dengan daging tjintjang.
7. Setelah lumat diberi santan sedikit demi sedikit, hingga mendjadi adonan jang lumat sekali dan mudah dibentuk.
8. Ditambahkan bawang merah goreng dan lombok goreng.
9. Dibelitkan pada sudjen lalu dibakar sampai masak.

SATE TJIREBON

Bahan²:

daging kambing berlemak	½ kg.
katjang tanah	2 ons
ketimun	1 bh.
tusukan sate	1 ikt.

Bumbu²:

lombok rawit	20 bdj.	bawang merah	10 bdj.
ketjap	1 gls.	tjuka	4 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Daging kambing diiris ketjil² persegi, lalu ditusuki kira² 5 kerat 1 tusukanja, diselang seling dengan lemak.
2. Katjang tanah dibuat sambal pedas.
3. Ketimun dibuang bidjinja/hatinja, di-potong² pandjang sebesar djari, dibuat atjar dengan bawang merah dipotong-potong mendjadi 4, dimasukkan, diaduk sampai tjampur, diberi tjuka.
4. Sate dibakar, diletakkan dipinggir, diberi sambal, atjar, ketjap, dimakan panas².

SATE UDANG
(Djawa Timur)

Bahan²:

udang besar	¼ kg.	katjang tanah	½ ons

Bumbu²:

bawang putih	4 siung	djeruk nipis	½ bh.
lombok merah	2 bh.	garam	1 sdm.
lombok rawit	5 bh.	ketjap	3 sdm.
kemiri	4 bdj.		

Tjara membuatnja:

1. Udang dikupas dan ditjutji sampai bersih.
2. Dibelah², kemudian diremas dalam ketjap 1 sendok makan.
3. Ditusuk dengan sudjen dengan isi 3–4 udang setiap sudjen.

4. Dipanggang diatas bara, dengan di-balik² sampai masak.
5. Kemiri digoreng.
6. Katjang tanah direbus.
7. Bumbu dibersihkan, dihaluskan, ditambah ketjap dan air djeruk.
8. Dihidangkan dalam piring tjeper dengan disiram bumbu.

SATE UDANG MENADO

Bahan :

udang	½ kg.

Bumbu² :

lombok merah	5 bdj.	minjak djelantah	1 sdm.
djae	2 rdj.	djeruk nipis	1 bdj.
garam	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Udang digiling kulitnja dan dipotong ketjil²l.
2. Bumbu diulek halus lalu ditambahkan udang dengan minjak djelantah dan air, ditambah djeruk nipis.
3. Sate ini dibakar dengan api ketjil.

SATE USUS

Bahan :

usus	1 kg.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	gula djawa	2 sdm.
bawang putih	5 siung	asem	6 mata
ketumbar djinten	1 sdt.	garam	1 sdm.
kunjit	2 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Bumbu² ditumbuk halus, ditjampur dengan potongan² usus.
2. Ditusukkan pada sudjen sate, dibakar sampai kuning.
3. Dimakan hangat².

TAOGE GORENG

Bahan² :

taoge	1 ons	kutjai	1 ikt.
ontjom	1 pt.	minjak goreng	2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	2 bh.	salam	1 lbr.
bawang putih	1 siung	laos	1 iris
lombok merah	3 bdj.	garam	1 sdm.
tomat	1 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Taoge dibersihkan, ontjom diiris-iris, kutjai diiris halus.
2. Bumbu² diiris halus, ketjuali salam dan laos, tomat dipotong-potong mendjadi empat.
3. Bumbu tersebut ditumis dalam minjak, ontjom, taoge dimasukkan diberi air.
4. Terachir dimasukkan tomat, kutjai direbus sampai masak.

TIMBUNG
(Lombok)

Bahan :

daging sapi	¼ kg.

Bumbu² :

lombok rawit	15 bdj.	kunjit	1 rdj.
terasi	1 sdt.	kentjur	½ rdj.
laos	1½ rdj.	santan entjer	2 gelas
djae	1 rdj.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Daging ditjintjang sampai halus.
2. Bumbu² diradjang halus, baru di-remas².
3. Daging + bumbu ditjampur, diberi santan, dimasukkan kedalam tabung bambu.
4. Diatasnja diberi tutup dengan daun labu air atau daun waluh jang masih muda.

5. Bumbung jang telah diisi ditaruh dimuka tungku jang ada baranja, sampai dagingnja masak (± kira² ½ djam); harus didjaga djangan sampai bumbungnja tersentuh api, nanti terbakar.

TUFI
(Flores)

Bahan :

daging sapi jang masih muda	1 kg.		

Bumbu² :

sereh	1 btg.	lombok rawit	15 bdj.
bawang merah	10 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Bumbu ditumbuk sedikit halus.
2. Daging di-potong² ketjil, ditjutji, lalu ditjampur dengan bumbu.
3. Tjampuran ini dibakar sampai matang.

Keterangan :

Tjaranja membakar adalah demikian:
Dipilih beberapa butir batu kali sebesar bola pingpong. Batu ini dibakar sampai mendjadi merah, kemudian dimasukkan ke-tengah² tjampuran daging. Kesemuanja dimasukkan dalam bambu atau dibungkus daun lontar atau pelepah pisang jang basah. Setelah diikat erat-erat, dipanggang atas bara.

UDANG GAPIT
(Madura)

Bahan² :

udang besar	1 kg.	santan kental	1 tjkr.

Bumbu² :

bawang merah	15 bh.	kemiri	1 ons
bawang putih	5 siung	kentjur	2 rdj.

gula merah	1 sdt.	terasi	½ sdt.
lombok merah	10 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Udang dibersihkan, dibuang kepalanja demikian kulit kepalanja (akan tetapi kepala dan ekornja djangan dibuang, untuk penahan waktu didjapit).
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Ambillah belahan bambu pandjang kira-kira 20 cm, tebal kira-kira ½ cm, dibelah tengahnja sampai setengah bagian, buatlah dua buah.
4. Kemudian udang didjapit pada bambu jang satu dan ekornja pada bambu lainnja.
5. Setelah didjapit dipanggang.
6. Santan kental ditjampur dengan bumbu tadi.
7. Bila udang sudah agak kering, bumbu di-ulas²kan.
8. Dibakar lagi, dan diulasi lagi dengan bumbu, begitu seterusnja sampai bumbu habis dan udangnja masak.

URIP URIP
(Rembang)

Bahan² :

ikan laut atau ikan kali (jang sedang besarnja)	2 ekor
santan kental	2 gls.

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	salam	1 lbr.
lombok rawit	5 bdj.	gula merah	1 sdt.
laos	1 ptg.	garam	1 sdt.
kentjur	½ rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, dipanggang sampai masak.
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam dan laos.
3. Bumbu direbus dengan santan kental, dimasukkan salam, laos, ikan panggang.
4. Diaduk-aduk sampai masak.

BAGIAN VII

SAMBAL SAMBALAN

ASAM KEMAMAH (SAMBAL IKAN KAJU)
(Atjeh)

Bahan² :

ikan kaju	2 pt.	minjak	½ tjkr.
kelapa	1/3 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	asam sunti	10 bdj.
bawang putih	3 siung	gula pasir	½ sdm.
lombok merah	10 bdj.	garam	1 sdm.
lombok rawit	15 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan kaju jang sudah dibersihkan di-potong², kemudian ditumbuk sampai hantjur.
2. Bawang merah diiris, digoreng sampai kuning, lantas masukkan bumbu jang telah dihaluskan, ditumis sampai matang.
3. Kelapa parut dibuat santan kental.
4. Santan kental dimasukkan pula serta terus di-aduk² sampai masak.

LUAT
(Timor)

Bahan :

lombok rawit	2 ons

Bumbu² :

terasi	1 sdt.	garam	setjukupnja
djeruk nipis	1 bh.	bawang merah	3 bh.
gula pasir	1 sdt.	daun ketumbar	1 ikt.
daun bawang merah	sedikit	tomat	1 bh.

Tjara membuatnja :

1. Lombok, terasi, garam dan gula pasir ditumbuk.
2. Bawang merah dan tomat di-iris².
3. Daun bawang merah dan daun ketumbar di-potong².

4. Ditjampur, diperasi air djeruk nipis.
5. Diaduk sampai rata.

Keterangan :

Masakan ini rupanja seperti sambal.

SAMBAL PALUIK

(Sumatera Barat)

Bahan² :

daun talas putih	8 lb.	ikan kering	sepotong
katjang putih kering	½ gls.	kelapa	(3 cm².) ¼ btr.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	laos	seiris
lombok merah		asam kandis	2 bh.
giling	2 sdm.	djeruk nipis	2 bh.
kunjit	seiris	djae	seiris
garam	½ sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang kering direndam semalam, direbus dalam 3 gelas air bersama lombok merah, djae, laos, dan sebagian dari bawang merah jang digiling halus.
2. Daun talas ditjutji, sebagian diiris halus, sebagian dipotong lebar untuk pembungkus (5 lb. @ 20 cm)
3. Kelapa diparut, digiling bersama bawang dan garam.
4. Daun talas jang diiris halus ditjampur dengan kelapa, ikan kering dan asam kandis jang dipotong-potong ketjil dan air djeruk nipis. Dibungkus persegi dengan daun talas jang telah disediakan dan diikat dengan benang. Bungkusan ini dimasak diatas katjang kering jang telah ½ masak dan dimasak hingga matang.

Keterangan :

Masakan ini biasa dibuat pada waktu memotong padi.

SAMBAL BADJAK
(Malang)

Bahan² :

lombok merah	1 ons	minjak	¼ gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 btr.	gula djawa	1 sdm.
salam	2 lbr.	terasi	1 sdm.
sereh	1 btg.	garam	1 sdm.
asam djawa	5 mata		

Tjara membuatnja :

1. Lombok merah dibuangi bidjinja.
2. Bumbu² ditjutji, dihaluskan ketjuali salam dan sereh.
3. Lombok dihaluskan bersama bumbu lain, ditumis dengan minjak diberi air asam.
4. Udang ditjutji, dibuangi kulitnja.
5. Kemudian dilumuri bumbu.
6. Dibakar diatas bara sampai masak.

SAMBAL BADJAK DAGING
(Banjumas)

Bahan² :

lombok merah	¼ kg.	ebi	½ ons
daging	1 ons	petai	1 papan

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	sereh	1 bt
bawang putih	3 siung	gula merah	1 sdm.
kemiri	¼ ons	garam	½ sdm.
laos	1 ptg.	vetsin	1 bks.
salam	2 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Daging ditjintjang, ebi direndam air panas, dihaluskan.
2. Petai dikuliti, digoreng ½ matang dalam keadaan utuh.
3. Bumbu² dihaluskan ketjuali salam dan sereh.

4. Semuanja ditumis: pertama lombok merah hingga setengah masak menjusul daging, ebi dan bumbu² lain lalu di-aduk².
5. Diberi air ½ gelas.
6. Djika sambal akan diangkat baru petai jang telah digoreng dimasukkan.

SAMBAL BANGKET

Bahan :

bangket	3–5 btg.

Bumbu² :

bawang merah	6 bdj.	terasi	sedikit
bawang putih	½ suing	kentjur	seiris
lombok ketjil	5 bh.	garam	seperlunja

Tjara membuatnja :

1. Bangket dikupas, diambil bagian jang muda, kemudian diiris tipis² dan diulek tidak usah terlalu lembut.
2. Diperas/remas sedikt hingga airnja berkurang untuk mengurangi asamnja.
3. Semua bumbu diulek halus kemudian ditjampurkan dengan bangket diatas.
4. Digoreng hingga masak dengan minjak kelapa.

Keterangan :

Djika membikin sambal bangket mentah bumbunja hanja bawang merah, bawang putih, lombok dan garam. Semua bumbu² ini diiris. Bangketnja djuga diiris tipis-tipis kemudian diremas untuk mengurangi airnja.

Kemudian bumbu jang sudah diiris ditjampurkan dengan bangket jang telah diremas, diberi garam seperlunja dan minjak kelapa 1 sendok makan.

SAMBAL BANTENG

Bahan² :

lombok hidjau	¼ kg.	petai	1 papan
tempe	5 pt.		

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	garam	1 sdm.
bawang putih	4 siung	laos	1 pt.
gula merah	1 sdt.	djae	1 pt.
ketjap	2 sdm.	sereh	1 pt.
asam	1 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Lombok hidjau ditjutji, dibelah djadi 2, petai dikuliti, matanja dibelah dua.
2. Bawang merah, bawang putih diiris tipis, sereh, djae, laos dimemarkan.
3. Bawang merah, bawang putih ditumis, lombok, sereh, djae, laos, gula, garam dimasukkan dan diberi air sedikit.
4. Bila lombok telah masak, diberi 2 sendok makan ketjap, diaduk terus diangkat.

SAMBAL BANTJI
(Banjumas)

Bahan :

kelapa setengah tua	1 btr.

Bumbu² :

bawang putih	1 siung.	gula merah	2 sdm.
lombok merah	4 bh.	terasi	2 sdt.
kentjur	¼ rdj.	garam	1 sdt.
asem	2 mata.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa dibersihkan, diparut.
2. Bumbu² dibersihkan, terasi dibakar, dihaluskan, tjampurkan kelapa dan diaduk rata.
3. Batu genteng sebesar tempurung dibersihkan, dibakar sampai panas sekali. Digulingkan kedalam sambal hingga sambal tersebut menempel pada batu kemudian dikeruk. Hasilnja seperti bumbu disangan.
4. Pekerdjaan dilakukan berulang-ulang sampai sambalnja habis.

Keterangan:
Baiknja dihidangkan dengan nasi djagung.

SAMBAL BATJANG
(Palembang)

Bahan :

batjang	½ bh.

Bumbu² :

lombok merah	12 bdj.	garam	½ sdt.
terasi	2 sdm.	ketjap	3 sdm.
gula djawa	2 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Batjang dikupas, ditjutji, ditjintjang.
2. Terasi dibakar.
3. Bumbu² dihaluskan, terachir dimasukkan gula djawa.
4. Setelah semua bumbu halus, baru dimasukkan tjintjangan batjang.
5. Diatas diberi ketjap.
6. Diaduk sampai rata.

SAMBAL BELIMBING

Bahan² :

belimbing wuluh	15 bh.	kelapa	¼ btr.

Bumbu² :

bawang merah	2 bh.	sereh	1 btg.
bawang putih	2 siung	laos	1 iris
lombok merah	3 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Belimbing di-iris² halus, dengan sedikit garam diremas dan airnja dibuang.
2. Kelapa diparut dibuat santan.
3. Bumbu² dihaluskan, ditumis sampai kuning.

4. Kalau bumbu sudah kuning, belimbing iris dan santan dimasukkan.
5. Di-aduk² terus supaja santan tidak petjah.

SAMBAL BELONDO
(Rembang)

Bahan :

belondo	2 ons

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	daun djeruk purut	3 lbr.
lombok rawit	8 bh.	garam	½ sdt.
lombok merah	5 bh.		

Tjara membuatnja :

Semua bumbu² dihaluskan, belondo ditjampurkan sampai rata.

Keterangan :

Belondo ini tidak perlu dimasak.

SAMBAL BIASA
(Tegal)

Bahan² :

katjang pandjang	1 ikat	kelapa	1 btr.

Bumbu² :

bawang merah	1 bh.	kentjur	½ rdj.
lombok merah	1 bh.	garam	1 sdt.
lombok rawit	3 bh.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut.
2. Terasi, bawang merah, kentjur dibakar.
3. Bumbu² dihaluskan, diberi kelapa parut.
4. Katjang pandjang di-iris² halus.
5. Ditjampur dengan bumbu sampai rata.

SAMBAL BUBUK KEDELE
(Rembang)

Bahan :

kedele	¼ kg.

Bumbu² :

lombok merah	4 bh.	laos	1 rdj.
lombok rawit	6 bh.	daun djeruk purut	3 lbr.
bawang putih	3 siung	garam	3 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kedele digoreng sangan, ditumbuk, dibuangi kulitnja.
2. Kedele jang sudah ditumbuk, ditumbuk lagi bersama bumbu² sampai halus.

Keterangan :

Sambal bubuk kedele ini enak dimakan dengan ketan.

SAMBAL BUMBU MEGONO
(Purwokerto)

Bahan² :

kelapa muda	1 btr.	petai	10 mata
teri	1 sdm.		

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	daun salam	1 lbr.
lombok merah	3 bh.	sereh	¼ btg.
lombok hidjau	2 bh.	gula merah	1 sdm.
kentjur	½ rdj.	garam	1 sdm.
laos	1 pt.	terasi	1 sdt.
daun djeruk purut	3 lbr.	tempe bosok	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa dibersihkan, diparut.
2. Petai dibersihkan dibelah dua, teri dibersihkan, Lombok diiris².
3. Bumbu² lainnja dihaluskan.

4. Kelapa, petai, teri, lombok dan bumbu ditjampur mendjadi satu.
5. Dibungkus, dikukus sampai masak.

Keterangan:

Bumbu ini ditjampur dengan sajuran rebus misalnja: kol, buntjis, katjang pandjang, kangkung, dll.

SAMBAL BUNTIL

Bahan^2 :

udang basah	2 ons	daun keladi	10 lbr.
tempe	2 pt.		

Bumbu^2 :

bawang merah	10 bh.	kelapa	1 btr.
bawang putih	5 siung	djae	2 rdj.
lombok muda	10 bdj.	daun salam	3 lbr.
kentjur	2 rdj.	gula	1 sdm.
sereh	1 btg.	garam	1 sdm.
ikan teri	1 ons		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, tempe dipotong-potong, lombok muda diiris-iris; bawang putih, bawang merah, kentjur, djae, garam dan gula digiling halus.
2. Kelapa parut tadi diberi bumbu tersebut.
3. Terus dibungkus dengan daun keladi.
4. Kalau daun keladi sudah laju kelihatannja dimasukkan santan kental dan dimasak terus sampai berminjak.

SAMBAL DAUN PAGAGAH
(Atjeh)

Bahan :

daun pagagah	2 ikt.

Bumbu^2 :

bawang merah	5 bh.	lombok rawit	5 bh.

asam sunti/belimbing		sereh	3 btg.
wuluh	3bh.	garam	1 sdm.
kelapa sangan halus	2 sdm.	daun djeruk purut	5 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Daun pagagah, daun djeruk purut dan sereh diradjang halus.
2. Bawang merah, lombok rawit dan garam digiling halus.
3. Asam sunti/belimbing wuluh diiris halus atau digiling halus.
4. Semua bahan dan bumbu^2 ditjampur rata.

Keterangan :

Masakan ini merupakan makanan mentah (sematjam terantjam di Djawa Barat).

SAMBAL DJAGUNG

Bahan^2 :

djagung muda	6 buah	ebi	1 sdm.

Bumbu^2 :

lombok merah	3 buah	lombok hidjau	2 buah
bawang merah	3 buah	garam	1 sdt.
minjak goreng	2 sdm.	lombok rawit	sesukanja
gula (ketjap manis)	sedikit		

Tjara membuatnja :

1. Djagung diiris dari tongkolnja.
2. Bawang merah dan lombok hidjau diiris.
3. Ebi direndam sampai empuk.
4. Lombok merah digiling halus dengan garam.
5. Bawang merah ditumis setengah kuning.
6. Bumbu jang digiling dan ebi dimasukkan ditumis sampai wangi baunja.
7. Djagung, lombok hidjau (muda) jang diiris, ketjap dan lombok rawit dimasukkan.
8. Dituangkan sedikit air untuk mematangkan, kalau airnja telah menguap sampai habis, sambal itu diangkat.

SAMBAL DJENGGOT
(Purwokerto)

Bahan :

kelapa setengah tua	½ btr.

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	gula merah	2 sdm.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdm.
kentjur	1 rdj.	tempe bosok	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Kelapa dibersihkan, diparut.
2. Semua bumbu dihaluskan.
3. Bumbu² ditjampur dengan kelapa dan dikukus.

SAMBAL GADO GADO

Bahan² :

katjang tanah	¼ kg.	minjak goreng	½ gls.
santan kental	1 gls.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	daun salam	1 lbr.
bawang putih	2 siung	asam	2 mata
lombok merah	5 bh.	gula merah	1 sdt.
laos	½ rdj.	garam	1 sdt.
kentjur	½ rdj.	terasi	¼ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Katjang digoreng, ditumbuk sampai halus.
2. Bumbu² digoreng sebentar kemudian ditumbuk.
3. Bumbu² ditumis.
4. Katjang tumbuk dihantjurkan dengan air lalu dimasukkan kedalam bumbu² diatas.
5. Santan dimasukkan, di-aduk² sampai masak dan keluar minjaknja.

SAMBAL GANDARIA
(Sukabumi)

Bahan² :

gandaria	1 ons	ebi/udang kering	2 sdm.

Bumbu² :

lombok merah	4 bh.	gula merah	½ sdt.
garam	1 sdt.	terasi	½ sdt.
petis udang	2 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Gandaria ditjutji bersih, di-potong² ketjil, ebi direndam sebentar, ditiriskan, dihaluskan.
2. Bumbu dihaluskan, gandaria dan ebi dimasukkan, diaduk sambil ditumbuk sebentar.

SAMBAL GANDARIA DENGAN EBI

Bahan² :

gandaria muda	5 bh.	ebi jang telah direbus	1 ons

Bumbu² :

lombok merah	3 bh.	petis	1 sdt.
terasi	1 sdt.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Gandaria diiris tipis.
2. Ebi direndam sebentar, lalu ditumbuk, djangan terlalu halus.
3. Lombok, terasi, garam dihaluskan dan ditambah gandaria dan ebi.

SAMBAL GUDE
(Banjumas)

Bahan :

bidji gude	¼ kg.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	garam	½ sdm.
lombok merah	5 bh.	terasi	1 sdt.
gula merah	1 sdm.		

Tjara membuatnja:

1. Bidji gude dibersihkan.
2. Lombok merah dibuang bidji²nja.
3. Terasi dibakar.
4. Semua bumbu² dihaluskan lalu bidji gude sedikit-sedikit dimasukkan dan ditumbuk kasar.
5. Diaduk-aduk sampai bumbu² rata.

SAMBAL IKAN KERING

Bahan² :

ikan kering jang sudah dikupas	1 tjkr.	air asem/air djeruk	2 sdm.
irisan bawang merah	3 sdm.	garam	½ sdm.
irisan lombok merah	1 sdm.	minjak	3 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Irisan bawang dan irisan lombok ditumbuk halus terus digoreng bersama-sama ikan keringnja dengan minjak.
2. Dibubuhi air atau asam, dimasak sehingga kering.

SAMBAL KATJANG
(Tegal)

Bahan² :

katjang tanah	1 ons	minjak	½ gls.

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	lombok merah	3 bh.
gula merah	1 sdt.	garam	½ sdm.
terasi	1 sdt.		

Tjara membuatnja:

1. Katjang tanah digoreng sampai masak, bersama lombok dan bawang putih.
2. Bawang putih, lombok, gula, garam, terasi dihaluskan.
3. Sedikit-sedikit katjang dihaluskan sampai rata.
4. Dihidangkan bersama sajuran merupakan petjel.

SAMBAL KATJANG TJUKA

(Bogor)

Bahan :

katjang tanah	1 ons

Bumbu² :

lombok merah	3 bh.	vetsin	½ sdt.
bawang putih	2 siung	tjuka	½ sdt.
garam	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang tanah disangan.
2. Bumbu ditumbuk bersama katjang.
3. Ditjairkan dengan tjuka ditambah air 2 sdm.

SAMBAL KELAPA

Bahan :

kelapa ½ tua	½ btr.

Bumbu² :

kelapa ½ tua	½ btr.	gula merah	1 sdm.
bawang merah	4 bh.	garam	½ sdm.
lombok merah	2 bh.	terasi	½ sdt.
kentjur	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Bawang merah, lombok merah, terasi, kentjur, dibakar.
2. Dihaluskan bersama bumbu² lainnja.
3. Kelapa diparut, ditjampur dengan bumbu², diaduk rata.
4. Ditumbuk halus.

SAMBAL KELUWAK

Bahan²:

keluwak	20 bdj.	bawang putih	6 siung
air panas	1 tjkr.	terasi	1 sdt.
air asem	3 sdm.	minjak/mentega	2 sdm.
bawang merah	10 bh.	lombok merah	4 bdj.
laos	5 pt.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja:

1. Semua keluwak diambil isinja, terus direndam dalam air panas kemudian kita ambil lagi, terus di-gilas² dengan air panas.
2. Setelah itu keluwak diremas halus seperti bubur.
3. Bawang, laos dan terasi, ditumbuk dan digoreng dengan irisan lombok, keluwak terus dimasukkan kedalam bumbu jang sedang digoreng dan dimasak sampai kental.

SAMBAL KEMANGI

Bahan²:

kemangi	1 ikt.	teri	1/2 ons
kelapa	¼ btr.		

Bumbu²:

lombok merah	4 bh.	kentjur	1 rdj.
terasi	1 sdt.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja:

1. Kemangi dibersihkan, ditjutji.
2. Kelapa diparut.
3. Teri digoreng sampai kuning.
4. Semua bumbu dihaluskan, ditjampur rata dengan teri, kemangi dan kelapa parut.

SAMBAL KEMIRI
(Palembang)

Bahan:

kemiri	1½ ons

Bumbu² :

asam	2 mt.	lombok merah	10 bh.
gula merah	1 sdm.	terasi	1/3 sdt.
garam	½ sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Kemiri disangan, terasi dibakar.
2. Lombok, garam, terasi, ditumbuk halus, masukkan gula dihaluskan lagi.
3. Asam dihantjurkan dengan air panas, disaring, airnja dimasukkan kedalam sambal.

SAMBAL KENTJUR LALAB KETIMUN

(Purwokerto)

Bahan :

ketimun	1 kg.

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	kentjur	2 sdt.
lombok merah	10 bh.	garam	1 sdm.
kemiri	2 btr.	terasi	2 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ketimun tidak perlu dikupas, ditjutji terus direbus sampai matang.
2. Lombok diiris-iris tipis.
3. Bawang putih, kemiri, kentjur, terasi dibakar dulu, kemudian dihaluskan dengan garam.
4. Bumbu tersebut ditumis, irisan lombok dimasukkan sampai kuning ditambah air sedikit.
5. Tjaranja makan ketimun ditutulkan sambal.

SAMBAL KENTO

(Rembang)

Bahan² :

blondo	¼ kg.	minjak goreng	2 sdm.
kelapa	¼ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	laos	1 pt.
bawang putih	3 siung	daun djeruk purut	2 lbr.
lombok merah	7 bh.	daun salam	2 lbr.
lombok rawit	½ ons	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa dibuat santan kental ½ gelas.
2. Semua bumbu ketjuali laos, daun djeruk purut dan daun salam diiris lalu ditumis, blondo dimasukkan.
3. Santan dimasukkan berikut salam, laos, daun djeruk purut.
4. Diaduk-aduk sampai rata.

SAMBAL KETJAMBAH

Bahan :

taoge	1 ons

Bumbu² :

bawang merah	1 bh.	gula merah	½ sdm.
bawang putih	1 siung	garam	½ sdm.
lombok merah	2 bh.	terasi	1 sdt.
kentjur	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ketjambah, dibersihkan kulitnja, ditjutji, ditiriskan.
2. Lombok merah dibuang bidjinja.
3. Terasi dibakar.
4. Semua bumbu dihaluskan, diaduk rata dengan taoge, sambal ditekan perlahan-lahan.

SAMBAL LADO HIDJAU
(Padang)

Bahan² :

lombok hidjau	1 ons	minjak goreng	½ gls.
ikan kering/teri	½ ons		

Bumbu^2 :

bawang merah	5 bh.	garam	½ sdm.
tomat muda	2 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Lombok hidjau dan bawang merah digiling kasar, tomat dipotong-potong.
2. Ikan kering dipotong persegi, digoreng hingga kuning dan diangkat.
3. Lombok hidjau digoreng hingga masak, dimasukkan tomat. Terachir ditjampurkan ikan kering.

SAMBAL LADO UAP
(Bukittinggi)

Bahan :

lombok merah	10 bh.

Bumbu^2 :

bawang merah	3 bh.	djeruk nipis	½ bh.
tjangkuk tulang*)	2 sdm.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Lombok merah digiling halus bersama garam, ditjampur dengan tulang sambil ditumbuk-tumbuk dan bawang merah iris.
2. Tjampuran dimasukkan dalam mangkok tjina diberi ½ gelas air tadjin nasi dan air djeruk nipis. Dikukus bersama nasi atau dalam kukusan.

Keterangan:

*) Tjangkuk tulang diambil dan tulang rawan kaki sapi sbb: tulang ditjintjang dan dikeringkan bersama sumsum. Digunakan seperti ikan kering untuk memberi rasa pada sambal. Biasanja didjual dipasar dalam keadaan jang telah ditjintjang dan dikeringkan.

SAMBAL LINGKUNG
(Palembang)

Bahan^2 :

ikan gabus/tenggiri	1 kg.
kelapa	3 btr.

Bumbu^2 :

bawang merah	8 bh.	ketumbar	½ sdm.
bawang putih	5 siung	djinten	1 sdt.
sereh	1 btg.	djae	1 rdj.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.
kemiri	6 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dikuliti, dibersihkan isi perutnja, kepala dibuang.
2. Direbus, diberi garam.
3. Bumbu^2 dihaluskan, ketjuali sereh, djae, laos, dimasukkan.
4. Djika ikan sudah masak, dibuang tulangnja dan ditumbuk sampai halus.
5. Kelapa diparut, sebuah dibuat santan dan jang lain digoreng.
6. Bumbu^2 tadi ditjampur dengan santan kental dimasak bersama ikan sampai kering.
7. Setelah kering terus digongseng sampai berwarna tjoklat.
8. Kelapa jang diparut tadi digongseng sampai kering (seperti serundeng).
9. Setelah kering ditumbuk sedikit supaja djangan terlalu kasar dan baik kelihatannja.
10. Ikan jang telah digongseng tadi terus ditjampurkan dengan kelapa gongseng ini dan digongseng lagi sebentar di atas api jang ketjil supaja rata.
11. Djika sudah tjukup kering dan rata kemudian diangkat.

Keterangan :

Dapat dimakan dengan ketan dan djuga sebagai lauk dengan nasi.

SAMBAL MINJAK

Bahan^2 :

lombok merah	5 bh.	garam	½ sdt.

bawang merah	3 bh.	minjak bekas	
terasi	1 sdt.	(djelantah)	2 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Terasi dikukus, bawang merah dibakar.
2. Lombok, terasi, bawang merah, garam dihaluskan.
3. Setelah halus ditambah minjak djelantah.
4. Bila telah halus, digoreng dengan minjak djelantah.

SAMBAL MUSTAFA
(Sukabumi)

Bahan^2 :

kentang	1 kg.	minjak goreng	1 gls.
udang kering	¼ kg.		

Bumbu^2 :

bawang merah	10 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	3 siung	asam	4 mata
lombok merah	30 bh.	gula merah	½ sdm.
kemiri	5 bdj.	garam	1 sdm.
sereh	1 btg.	terasi	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kentang dikupas, diiris tipis, direndam dalam air.
2. Udang kering direndam dalam air panas, ditumbuk halus.
3. Lombok merah diiris ketjil-ketjil, digoreng sampai masak.
4. Bumbu^2 lainnja dihaluskan, ditumis, dimasukkan kentang, udang, lombok merah, diaduk-aduk sampai masak.

SAMBAL NENAS
(Palembang)

Bahan :

nenas	¼ bh.		

Bumbu^2 :

lombok merah	10 bh.	ketjap	1 sdm.

lombok rawit	5 bh.	garam	½ sdm.
gula merah	1 sdm.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Nenas dipotong persegi ketjil.
2. Lombok digiling bersama terasi bakar dan garam, diberi gula dan ketjap, nenas diadukkan kedalamnja.

SAMBAL ONTJOM
(Djawa Barat)

Bahan : ontjom 4 pt.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	asam	2 mata
lombok hidjau	3 bh.	gula merah	1 sdt.
kentjur	½ rdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ontjom dibakar, sampai masak.
2. Bumbu² dan ontjom bakar ditumbuk halus, diaduk sampai rata, diberi air hangat 2 sendok makan.

SAMBAL PARADO
(Sumbawa)

Bahan² :
djeruk purut, lombok, garam

Tjara membuatnja :

1. Djeruk dikupas, ditjutji dengan air, direndam dengan air jang telah mendidih, setelah airnja dingin dikeluarkan.
2. Didjemur sebentar, diiris-iris, jang keras dibuang, setelah itu disimpan ± 2 hari dan ditutup rapat.
3. Setelah itu ditjampur dengan garam dan lombok jang sudah dihaluskan, disimpan didalam stoples, ditaburi garam dan djangan sekali-kali dimasuki air, supaja tidak tjepat basi (djamuran).

SAMBAL PENGANTEN

Bahan^2 :

lombok merah	10 bdj.	air asem	1 sdt.
lombok hidjau	10 bdj.	santan kental	2 tjkr.
bawang merah iris	4 sdm.	mentega	2 sdm.
bawang putih	4 siung	minjak	2 sdm.
laos	5 ptg.	garam	1 sdt.
terasi	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Lombok diiris dan dimasak, ditaruh didalam air dingin sehingga segar kembali
2. Bumbu ditumbuk semua sampai halus, kemudian digoreng dengan 2 sendok mentega, lombok jang sudah direndam dimasukkan, lebih dahulu air asam lalu daun salam.
3. Dibiarkan masak sehingga berminjak.

SAMBAL PADEH

(Padang)

Bahan :

daging	¼ kg.

Bumbu^2 :

bawang putih	5 siung	djae	3 rdj.
lombok merah	10 bdj.	daun kunjit	2 lbr.
sereh	1 btg.	daun djeruk purut	2 lbr.
laos	2 ptg.	djeruk nipis	1 bh.
kemiri	10 bdj.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Semua bumbu dihaluskan.
2. Sudah itu digelimangkan ke daging jang telah dipotong-potong ketjil, tidak dipotongpun boleh djuga.
3. Dimasukkan dalam belanga beserta air sedikit dan dimasak diatas api jang sedang besarnja dengan memakai tutup.
4. Kalau daging belum empuk kelihatan dan airnja telah habis, maka tambahlah airnja itu.

5. Penghabisan sekali peraslah sedikit air djeruk nipis kedalamnja.

SAMBAL PETAI
(Wonosobo)

Bahan^2 :

petai	3 ggm.	santan	1 gls.
udang	2 ons		

Bumbu^2:

bawang merah	5 bh.	sereh	2 btg.
bawang putih	3 siung	asam	2 mata
lombok merah	5 bh.	garam	½ sdm.
laos	1 ptg.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Petai dibersihkan dan diiris halus.
2. Udang dibuang kulitnja lalu ditumbuk halus.
3. Separoh dari lombok merah diiris halus.
4. Semua bumbu^2 dihaluskan.
5. Bumbu^2 ditumis kemudian dimasukkan: petai udang tumbuk dan santan lalu dimasak sampai keluar minjaknja.

Keterangan:
Boleh djuga pakai kulit djeruk purut 1 iris.

SAMBAL PETJEL
(Rembang)

Bahan^2 :

minjak goreng	½ gls.	katjang tanah	¼ kg.

Bumbu^2 :

bawang merah	3 bh.	asam	2 mata
bawang putih	3 siung	gula merah	½ ons
lombok rawit	3 bh.	garam	½ sdm.

kentjur	1 rdj.	terasi	½ sdt.
daun djeruk purut	2 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang digoreng, ditumbuk halus-halus.
2. Bumbu^2 ditumbuk halus.
3. Katjang tumbuk dan bumbu^2 ditjampur hingga rata.

Keterangan:

Supaja tahan lama, bumbu^2 digoreng lebih dahulu.

SAMBAL PLETJONG

(Banjumas)

Bahan :

terong glatik 10 bh.

Bumbu^2 :

lombok merah	3 bh.	garam	½ sdm.
asam	1 mata	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Terong diiris-iris tipis.
2. Terasi digoreng.
3. Lombok, terasi, asam, garam, dihaluskan diberi air sedikit.
4. Terong jang diiris dimasukkan kedalam sambal, ditjampur rata.

Keterangan :

Kalau tidak ada asam boleh pakai tjuka.

SAMBAL RUSIP

(Palembang)

Bahan^2 :

rusip	1 mgk.	minjak kelapa	2 sdm.
kelapa	½ btr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	belimbing	5 bdj.
lombok merah	5 bdj.	gula merah	1 sdt.
lombok hidjau	4 bdj.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut dibuat santan.
2. Bumbu diiris, ditumis ½ masak dimasukkan santan kental dibiarkan sampai mendidih.
3. Setelah mendidih, rusip dimasukkan sambil diaduk.
4. Dibiarkan sampai kental dan berminjak.

Keterangan :

Dimakan dengan lalap katjang pandjang.

SAMBAL SARI KERING

Bahan² :

ikan tjutjut/tenggiri	½ kg.
santan kental	½ tjkr.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	sereh	1 btg
lombok	5 bdj.	garam	1 sdt.
laos	2 ptg.		

Tjara membuatnja:

1. Santan didjerangkan.
2. Dimasukkan laos, bawang dan lombok jang telah di-iris².
3. Ikannja dimasukkan pula.
4. Dibubuhi sereh jang telah di-tumbuk².
5. Dimasak sampai kering.

SAMBAL SATE AJAM

Bahan² :

katjang tanah	½ kg.	minjak goreng	2 sdm.
air kaldu	1 gls.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	asam	2 mata
bawang putih	3 siung	gula	½ sdm.
lombok merah	5 bh.	garam	1 sdt.
lada putih	¼ sdt.	terasi	½ sdt.
salam	2 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang disangan, dikuliti, ditumbuk halus, direndam dalam air hingga hantjur.
2. Bumbu² dihaluskan ketjuali daun salam ditumis hingga masak.
3. Katjang tumbuk dimasukkan kedalam bumbu².
4. Diberi air dan direbus hingga airnja tinggal sedikit.

SAMBAL TAUTJO

(Djawa Barat)

Bahan² :

tautjo	10 sdm.
minjak goreng	2 sdm.
kelapa	½ btr.

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	3 siung	asam	4 mt.
lombok hidjau	5 bh.	gula	½ sdm.
sereh	¼ btg.	garam	2 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Bawang merah, bawang putih, lombok hidjau diiris halus.
2. Kelapa diparut, dibuat santan kental.
3. Bawang merah, bawang putih, lombok hidjau jang telah diiris-iris ditumis, ditambah bumbu² lain, kemudian tautjo dimasukkan. Kemudian santan dimasukkan, dan didihkan.

SAMBAL TAPPA
(Sulawesi Selatan)

Bahan² :

mangga muda	5 bh.
ikan panggang	1 ekor
kelapa	¼ btr.

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.
garam	1 sdt.
lada	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Mangga diparut, diremas-remas dengan garam sedikit, lalu diperas.
2. Ikan panggang dikeluarkan isinja/tulangnja.
3. Lada, bawang merah merah, garam dan ikan ditumbuk halus, ditjampurkan dengan mangga jang sudah diperas.
4. Kelapa diparut dibuat santan.
5. Lantas ditjampur dengan semua bahan, diaduk sampai rata.

SAMBAL TEMPE BOSOK

Bahan :

tempe bosok	4 pt.

Bumbu² :

bawang merah	4 bh.	gula merah	1 sdm.
lombok merah	3 bh.	garam	½ sdm.
lombok rawit	2 bh.	terasi	½ sdt.
kentjur	½ rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Tempe dibakar.
2. Bawang merah, kentjur, terasi dibakar.
3. Semuanja dihaluskan.

SAMBAL TEMPOJAK
(Palembang)

Bahan² :

tempojak	1 gls.	petai	1 papan
udang basah	¼ kg.	santan kental	1 gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	garam	½ sdm.
lombok merah		daun salam	1 lbr.
giling	4 sdm.	gula pasir	1 sdt.
lengkuas	1 iris		

Tjara membuatnja :

1. Bidji petai dibelah dua, udang dibersihkan, bawang merah diiris halus. Petai direbus dalam 1 gelas air, berturut-turut dimasukkan bawang, udang, bumbu² lain dan tempojak. Terachir dimasukkan santan.
2. Dimasak dengan api ketjil sambil diaduk hingga kental seperti sambal.

Keterangan :

1. Masakan dapat disimpan untuk 3 hari. Rasanja asam dan pedas.
2. Tempojak ialah durian jang diasamkan dengan djalan membiarkan dipantji setengah terbuka selama 2 hari merupakan bahan pemberi rasa pada sambal.

SAMBAL TEPUNG
(Rembang)

Bahan² :

tempe bosok	10 pt.	kerupuk kulit	½ ons
santan	2 gls.	minjak goreng	2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	salam	2 lbr.
bawang putih	2 siung	daun djeruk purut	5 lbr.
lombok merah	5 bh.	gula	1 sdm.

laos	1 pt.	garam	1 sdm.
kentjur	1 rdj.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kerupuk kulit didjemur, digoreng.
2. Tempe dan bumbu^2 ketjuali gula, garam, salam, djeruk purut dikukus sampai masak.
3. Dihaluskan, sampai berbau sedap, dimasukkan santan, gula, garam, salam, daun djeruk purut, kerupuk kulit.
4. Sesudah mendidih beberapa kali dan kerupuk kelihatan masak, diangkat.

Keterangan :

Ada djuga jang pakai daging, tahu, petai.

SAMBAL TERI

(Tapanuli)

Bahan^2 :

teri asin/tawar	1 ons
minjak	1 tjkr.
tomat	1 ons

Bumbu^2 :

bawang merah	10 bdj.	sereh	1 btg.
lombok merah	10 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Teri ditjutji dengan air dingin, lalu ditiriskan.
2. Bawang merah diiris, sereh dipotong tipis.
3. Lombok merah ditumbuk halus.
4. Lombok setelah halus ditjampur dengan bawang merah dan tomat.
5. Teri digoreng hingga kuning.
6. Lombok jang sudah halus ditumis.
7. Kalau tumisan lombok sudah matang, gorengan teri dimasukkan lalu diangkat.

SAMBAL TERI GORENG
(Rembang)

Bahan²:

teri kering	1 ons	minjak goreng	1 gls.
kelapa	¼ btr.		

Bumbu²:

bawang putih	2 siung	kuntji	½ rdj.
lombok merah	5 bh.	daun djeruk purut	2 lbr.
lombok rawit	5 bh.	asam	2 mata
kemiri	4 bdj.	gula merah	1 sdt.
laos	1 pt.	terasi	1 sdt.
kentjur	½ rdj.		

Tjara membuatnja:

1. Teri dibersihkan, terus digoreng.
2. Bumbu² dihaluskan, ketjuali laos dan salam.
3. Bumbu² ditumis, dimasukkan teri, terachir dimasukkan santan.
4. Dimasak sampai kental.

SAMBAL TERONG

Bahan²:

terong	2 bdj.	kelapa	1/3 btr.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	lombok merah	3 bdj.
air djeruk	2 sdm.	minjak	1 sdm.
garam	½ sdt.		

Tjara membuatnja:

1. Terong diiris-iris.
2. Kelapa dibakar, kemudian diparut.
3. Bumbu² dihaluskan, ditumis, parutan kelapa bakar ditjampurkan, digoreng sampai kuning.
4. Air djeruk diseduh dengan air panas sedikit, dituangkan dalam tumisan.
5. Setelah masak disiramkan keatas terong mentah.

SAMBAL TERONG GORENG
(Bali)

Bahan² :

terong gelatik	10 bh.
minjak goreng	½ gls.

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	terasi	½ sdt.
lombok rawit	5 bh.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Terong dibersihkan, dipotong-potong persegi empat ± 3 cm.
2. Direndam supaja djangan hitam.
3. Bawang merah di-iris² halus, lombok di-iris² halus.
4. Garam dan terasi dihaluskan.
5. Bawang merah digoreng dan terung digoreng sampai masak.
6. Bumbu ditumis, terong dimasukkan, diaduk sampai rata, lombok dimasukkan, didjerangkan sampai masak.

SAMBAL TJABUK

Bahan² :

tjabuk	1½ gls.
daun kemangi	2 ikat ketjil

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	lombok rawit	4 bh.
lombok merah	1 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Bumbu² dihaluskan, tjabuk 1½ gelas ditjampurkan.
2. Tjampuran diberi kemangi; sambal ini bisa dimakan tanpa dimasak.

Keterangan :

Tjabuk adalah ampas minjak widjen.

SAMBAL TJANGKEDIRO

Bahan^2 :

tjangkediro (tomat ketjil)	1 kobokan

Bumbu^2 :

bawang merah	10 bdj.	gula merah	2 sdm.
lombok rawit	15 bdj.	garam	2 sdt.
terasi	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Tjangkediro dibersihkan.
2. Lombok merah, lombok rawit dan terasi dibakar.
3. Bumbu-bumbu dihaluskan.
4. Setelah itu dimasukkan tjangkediro jang telah dibelah empat.
5. Ditjampurkan sampai merata.

SAMBAL TAHU TOMAT

Bahan^2 :

tahu (besar)	5 pt.	tomat	1 ons
kelapa	¼ btr.		

Bumbu^2 :

lombok merah	3 bh.	garam	2 sdt.
gula merah	1 sdm.	terasi	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Tahu dipotong-potong, digoreng.
2. Kelapa diparut, diambil santannja ½ gelas.
3. Tomat direndam dalam air panas, dikupas.
4. Bumbu-bumbu dihaluskan, ditjampur dengan tomat dan dihaluskan lagi, ditumis, masukkan santan, direbus sampai masak.
5. Menghidangkan: tahu diatur diatas piring, disiram sambal tomat.

SAMBAL TOMAT GORENG

Bahan^2 :

tomat	¼ kg.	kelapa	¼ btr.
minjak	¼ gls.		

Bumbu^2 :

bawang merah	10 bh.	terasi	1 sdt.
lombok merah	10 bh.	gula	1 sdt.
lombok rawit	15 bh.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Tomat diiris, digoreng, diangkat.
2. Bawang merah, lombok dan terasi ditumis.
3. Kelapa diparut, dibuat santan.
4. Semua bahan dihaluskan, ditumis, santan dimasukkan.
5. Dimasak sampai keluar minjak.

Keterangan :

Sambal ini dapat tahan beberapa lama.

SAMBAL UDANG
(Palembang)

Bahan^2 :

udang basah	½ kg.	minjak goreng	2 sdm.
kentang	6 bh.	kelapa	1 btr.
petai	20 mata		

Bumbu^2 :

bawang merah	5 bh.	asam	4 mata
bawang putih	2 siung	garam	1 sdm.
lombok merah	5 bh.	terasi	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Udang dikuliti, dibersihkan.
2. Petai dikupas, kentang di-potong^2 memandjang ± 4 cm, lebar ± 1 cm
3. Bumbu^2 dihaluskan, ditumis.

4. Kelapa diparut diambil santan 2 gelas.
5. Masukkan udang kedalam bumbu ditambahkan santan.
6. Didjerangkan sampai tjukup kental.

SAMBAL WIDJEN

Bahan :

widjen	½ ons

Bumbu² :

bawang putih	6 siung	lombok	5 bdj
kentjur	1 rdj.	garam	½ sdt.
gula	½ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Widjen digoreng sangan, ditumbuk halus.
2. Bumbu² dihaluskan sudah itu ditjampurkan.

BAGIAN VIII

DJADJANAN

ABUG MATJAN UBI KAJU
(Bali)

Bahan²:

ubi kaju	3 kg.	kelapa	½ btr.
gula merah	½ kg.		

Bumbu:

garam	½ sdt.

Tjara membuatnja:

1. Ubi kaju dikupas, ditjutji bersih, lalu diparut kasar.
2. Gula merah di-iris².
3. Ubi kaju diberi garam.
4. Diletakkan dalam kukusan ber-selang² dengan gula merah, dimulai dengan ubi kaju parut.
5. Dikukus hingga masak, dan ditaruh pada talam jang dilumuri sedikit minjak, di-tekan² per-lahan² hingga rata.
6. Kelapa dikupas, diparut dan diberi garam seperlunja.
7. Dipotong persegi empat kira-kira 3×4 cm, tebal ½–1 cm. Disadjikan dengan ditaburi kelapa parut.

AGAR² SARIKAJA
(Menado)

Bahan²:

agar²	1 btg.	panili	2 bks.
telur ajam	2 btr.	garam	½ sdt.
gula merah	¼ kg.	air	2 gls.
santan	½ gls.		

Tjara membuatnja:

1. Gula merah direbus dengan air 1 gelas, disaring.
2. Agar² ditjutji, direndam dengan air 1 gelas, disaring.
3. Air gula dan agar² ditjampur, direbus sampai mendidih.
4. Telur dikotjok, ditambah santan, adonan agar² dimasukkan ditambah panili, ditjetak pada tjetakan poding.

Keterangan :

1. Agar² sarikaja ini harus mempunjai 2 lapisan atas keruh, bagian bawah djernih.
2. Dapat ditjetak dipiring, sesudah dingin dipotong.

AJUNG AJUNG

Bahan² :

katjang tolo	1 kg.	kelapa muda	1 btr.

Bumbu² :

daun salam	garam
brambang*	laos
bawang*	gula

Tjara membuatnja :

1. Katjang tolo direndam 1 malam lalu ditjutji bersih.
2. Ditumbuk sampai setengah halus.
3. Kelapa muda diparut.
4. Katjang tolo, parutan kelapa dan bumbu² ditjampur dan diaduk.
5. Dibungkusi daun pisang masing² 1 sendok makan.
6. Dikukus sampai masak.

Keterangan:

Brambang adalah bawang merah. Bawang adalah bawang putih.

AMBAL

(Menado)

Bahan² :

tepung ketan	1 kg.	darah babi	¼ kg.
bariwis (lemak babi)	¼ kg.	daun pisang	setjukupnja

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	garam	1 sdt.
djae	2 iris		

Tjara membuatnja :

1. Lemak babi di-potong^2 seperti dadu.
2. Bumbu^2 dihaluskan.
3. Bahan dan bumbu^2 ditjampur, diaduk sampai adonan lembut.
4. Dibungkus dalam daun pisang berbentuk persegi pandjang kurang lebih 15 cm pandjang dan kurang lebih 4 cm lebar.
5. Dikukus sampai masak.

Keterangan :

Dibuat pada hari^2 istimewa.

AMPARAN TATAK SAGU

Bahan^2 :

sagu	½ kg.	gula merah	½ kg.
pisang radja	10 bdj.		

Bumbu^2 :

garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Gula disisir jang halus ditjampur dengan sagu dan garam.
2. Diaduk dengan air panas.
3. Pisang dikupas dipotong ketjil^2, dimasukkan kedalam adonan no. 2.
4. Adonan dimasukkan tjangkir, dikukus sambil di-aduk^2 sampai kental dan rata.
5. Ditutup dan dikukus sampai matang.

Keterangan:

Memakannja boleh djuga dengan kelapa parut.

AMPIANG BADADIAH

(Sumatera Barat)

Bahan^2 :

dadih	1 gls.	sirop gula djawa	½ gls.

ampiang	2 gls.	garam	sedikit

Tjara membuatnja :

1. Ampiang ditjutji dan ditiriskan.
2. Kelapa parut diberi garam.
3. Makanan dihidangkan dalam piring² kue tjekung jaitu dengan menjusun ber-turut² ampiang, kelapa parut, dadih dan sirop gula djawa.

Keterangan:

Ampiang adalah ketan jang sudah disangrai, dan panas-panas ditumbuk dan ditapi. Dadih adalah susu kerbau.

AMPRUT
(Tegal)

Bahan² :

djagung	1 kg.	gula merah	½ kg.
kelapa	1 btr.		

Bumbu :

garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Djagung disangan (disangrai) sampai matang.
2. Ditumbuk halus serta diajak.
3. Kelapa dibakar, kemudian diparut.
4. Gula merah di-iris².
5. Semuanja ditjampur mendjadi satu diberi garam setjukupnja.
6. Disangan atau didjemur sampai kering.

ANGLENG
(Brebes)

Bahan² :

singkong	½ kg.	garam	½ sdt.
gula pasir	½ gls.	daun pandan	1 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Singkong dibersihkan, dikukus sampai hampir masak.
2. Gula pasir, garam, pandan direbus dengan 2 gelas air sampai mendidih.
3. Singkong dimasukkan, dibiarkan sampai masak.
4. Diaduk pelan[2] sampai gula menempel rata pada singkong.
5. Diangkat setelah kering.

ANTAKUSUMA
(Riau)

Bahan[2] :

tepung djagung	1½ kg.	telur ajam	3 btr.
gula pasir	1½ kg.	santan kental	4 tjkr.
daun pisang	setjukupnja		

Tjara membuatnja :

1. Telur dan gula dikatjau sampai kental.
2. Dimasukkan santan dan tepung dalamnja sehingga merupakan adonan jang kental.
3. Dimasak dalam wadjan sambil di-aduk[2], sampai kering dan berminjak.
4. Menghidangkanja dipiring ketjil, digaruk dengan garpu permukaanja.

APEM
(Madiun)

Bahan[2] :

tepung beras	5 tjkr.
gula merah	¼ kg.
air kelapa	2 tjkr.
ragi	1 btr.

Tjara membuatnja :

1. Tepung, gula dan ragi ditjampur dengan air kelapa, di-aduk[2] dan diuli sampai lembut dan terus didjemur dulu kira-kira 2 djam sampai naik.

2. Kalau sudah kelihatan naik adonan dimasukkan kedalam tjetakan² apam atau kedalam daun pisang atau daun kelapa muda jang dibentuk seperti kerutjut.
3. Dikukus sampai masak.

APEM DJAGUNG

Bahan² :

tepung djagung	1½ tjkr.	gula merah	½ tjkr.
gula pasir	¼ tjkr.	tape singkong	1 ons
air	1½ tjkr.	panili	sejukupnja
garam	setjukupnja	kelapa	½ btr.

Tjara membuatnja :

1. Tepung djagung, tape, gula merah, gula pasir dan panili diaduk mendjadi satu dengan diberi air sedikit demi sedikit.
2. Kalau adonan sudah djadi, dibiarkan mengembang dahulu selama 8 djam di tempat jang panas.
3. Kalau sudah mengembang dikukuskan dalam lojang.
4. Dihidangkan dengan kelapa parut jang diberi garam sesedangnja.

APEM DUMBO

Bahan :

tepung beras	2 kg.

Bumbu² :

gula pasir	½ kg.	ragi	½ ptg.
santan	setjukupnja		

Tjara membuatnja :

1. Tepung beras, gula dan ragi ditjampur, di-aduk² lalu didiamkan semalam setelah di beri air sampai basah (djangan terlalu entjer).
2. Paginja diberi lagi santan, di-aduk²dan diberi warna dengan teres merah.
3. Kemudian dikukus sampai masak.

Keterangan :

Dihidangkan dalan bentuk irisan persegi dari 4 cm^2.

APEM MADURA

Bahan^2 :

beras	½ kg.	air kelapa	1 gls.
gula merah	1 ons	minjak goreng	3 sdm.
kelapa	½ btr.		

Tjara membuatnja :

1. Beras direndam ditiriskan, ditumbuk menjadi tepung.
2. Dibuat adonan pada malam hari ditjampur dengan air kelapa, diaduk sampai kental dan mengembang.
3. Ditjetak pada wadjan, diberi minjak kelapa, ditutup, setelah masak dikeluarkan.
4. Kelapa diparut, dibuat santan.
5. Ditjampur dengan gula, dimasak sampai mendidih, dikentalkan dengan tepung sedikit.

APEM PARANGGI

(Bandjarmasin)

Bahan^2 :

tepung beras	1 kg.	santan	3 gls.
tepung ubi kaju	4 pt.	air	½ gls.
gula pasir	½ gls.	minjak goreng	1 sdm.

Bumbu :

garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tapei dibuang serat^2-nja, dihaluskan.
2. Ditjampur dengan beras dan air ½ gls.
3. Dibiarkan ± 2 djam.
4. Santan direbus dengan garam, ditjampurkan keadonan sampai agak entjer.
5. Tjetakan dilumuri minjak goreng, dipanaskan.

6. Adonan dituangkan kedalam tjetakan, dipanggang sampai matang.

APEM PARSANGA

Bahan^2 :

tepung beras	½ kg.	santan	2 gls.
legen	1 gls.	nangka masak	5 bdj
gula aren	1 ons		

Tjara membuatnja :

1. Tepung beras diuli dengan legen sampai adonan ditjairkan dengan air sedikit.
2. Adonan didiamkan selama satu malam, keesokan harinja dibakar dalam wadjan satu persatu sebesar tutup tjangkir.
3. Gula ditjairkan dengan santan, irisan nangka dimasukkan, direbus sampai agak kental.

Keterangan :

Dihidangkan dipiring lalu disiram dengan saus gula.
Legen sama dengan air tuak.

APEM SINGKONG
(Rembang)

Bahan^2 :

singkong	1 kg.	kelapa	¼ btr.
gula pasir/merah	1 tjkr.	garam halus	¼ sdt.
tape singkong	1 tjkr.		

Tjara membuatanja :

1. Serat tape dihilangkan, dihaluskan.
2. Singkong dibersihkan, diparut ditjampur dengan gula dan tape.
3. Diaduk sampai rata, dibiarkan ± 2 djam.
4. Dimasukkan dalam lojang jang telah disemir dengan minjak kelapa, dikukus sampai masak.
5. Kelapa dikupas, ditjutji, diparut, dan diberi garam. Dihidangkan dengan ditabur kelapa parut.

ARERUT TJEPOT

Bahan²:

tepung kandji	2 ons	daun pandan	1 lbr.
gula merah	¼ kg.	garam	½ sdt.
kelapa	¼ btr.		

Tjara membuatnja:

1. Gula merah dibuat sirop jang kental.
2. Kelapa diparut, dibuat santan kental, dipanaskan, diberi pandan dan sedikit garam.
3. Tepung kandji diremas dengan air dingin sampai merupakan adonan jang dapat dibentuk.
4. Adonan dibentuk bulat² ketjil dimasukkan satu persatu kedalam air mendidih. Kalau sudah mengapung diangkat dan ditiriskan.
5. Dihidangkan dengan sirop gula. Santan kental dituangkan terachir.

ARIA KUSUMA
(Banjarmasin)

Bahan²:

tepung beras	¼ kg.	gula pasir	2 ons
kelapa (santan kental)	1 btr./ 2 gls.	air daun pandan	½ gls.

Tjara membuatnja:

1. Tepung diberi air panas, sedikit air kapur dan garam setjukupnja; dibuat adonan jang tjair.
2. Adonan ini dibagi mendjadi 3 bagian, diberi warna putih, hidjau dan merah untuk lapisan pertama, kedua dan ketiga. Lapisan keempat santan kental (kumil)
3. Dikukus selapis demi selapis sampai masak.
4. Lapisan jang keempat dibuat dari santan kental 2½ gls. ditjampur 2½ sendok makan tepung dan garam setjukupnja, dikukus sampai masak.

ASMORODONO

Bahan² :

katjang tanah	½ kg.	minjak goreng	1 btl.
bihun	1 kg.		

Bumbu² :

ketumbar	2 sdt.	asam	5 mata
bawang merah	4 bh.	garam	5 sdt.
gula merah	5 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Bihun digoreng.
2. Katjang tanah dibuang kulit arinja dan digoreng.
3. Gula merah direbus dengan sedikit air.
4. Bumbu² ketjuali asam dihaluskan, dimasukkan kedalam air gula dan terus diaduk.
5. Dimasukkan bihun dan katjang tanah dan terus diaduk sampai rata.
6. Bila telah rata diangkat. Makanan ini tahan sebulan atau lebih.

AWUG AWUG

Bahan² :

tepung beras	½ kg.	air	1 gls.
tepung beras ketan	½ kg.	garam	2 sdt.
kelapa	2 btr.	daun pisang	
gula merah	¼ kg.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, gula diiris halus.
2. Tepung beras, tepung ketan, air garam ditjampur rata.
3. Kelapa parut ditjampur dengan adonan tadi.
4. Dibungkus dengan daun pisang, tengah²-nja diisi gula merah ± ½ sendok makan.
5. Dikukus hingga masak.

AWUG AWUG ARON

Bahan² :

aron	50 g.	tepung singkong	4 sdm.

Bumbu² :

gula merah	4 sdm.	kelapa	40 g.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa dibersihkan dan diparut.
2. Aron disiram dengan sedikit air supaja lunak, kemudian ditjampur dengan kelapa parut dan tepung singkong sampai rata.
3. Dan dibungkus dengan daun pisang, tiap-tiap bungkusan ditengahnja diberi gula merah jang sudah dipotong-potong.
4. Supaja bau awuk-awuk ini enak, masing² bungkusan diberi daun pandan wangi.
5. Kemudian dikukus sampai masak.

AWUG AWUG DJAGUNG

Bahan² :

tepung djagung	1 tjkr.	gula merah	1 ons
kelapa	1½ tjkr.	daun pandan	
garam	setjukupnja	dipotong-potong	3 cm.
tepung singkong	½ tjkr.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung djagung, tepung kandji, kelapa parut dan garam ditjampur mendjadi satu.
2. Kalau kekeringan dibasahi sedikit demi sedikit dengan air anget².
3. Dibungkusi daun pisang, ditaroh gula merah terus ditutup lagi dengan adonan.
4. Kalau tak dibungkus, dilapis kaleng bakar dengan daun, ditaroh adonan didalamnja ber-lapis² : adonan, gula merah terus ditutup lagi dengan adonan.
5. Dalam tiap bungkusan ditaroh 1 potong daun pandan.

AWUG AWUG MUTIARA
(Malang)

Bahan^2 :

sagu mutiara	½ kg.	garam halus	½ sdt.
gula pasir	3 ons	daun pisang	1 pelepah
kelapa	½ btr.		

Tjara membuatnja :

1. Sagu mutiara ditjutji sampai bersih dan direndam kira-kira ½ djam.
2. Kelapa diparut, ditambah gula, garam, dan ditjampur dengan mutiara jang telah ditiriskan.
3. Lojang diisi dengan adonan sampai setebal 3 cm, lalu dikukus sampai masak.
4. Dihidangkan setelah dingin, di-potong^2 persegi pandjang.

BABAI MARING
(Lampung)

Bahan^2 :

ketan hitam	½ lt.	garam halus	sedikit
pisang radja	5 bh.	daun pisang	1 lbr.
gula merah halus	½ gls.		

Tjara membuatnja :

1. Ketan ditjutji, ditjampurkan dengan pisang radja jang telah di-potong^2 ketjil, gula merah dan garam halus.
2. Tjampuran ini dibungkusi seperti buras (1 sendok makan tiap bungkus), tiap 3 bungkus diikat dan dikukus sampai masak.

BABINGKA
(Makassar)

Bahan :

tepung beras ketan	1 gelas

Bumbu² :

kelapa mengkal diparut	1 gelas
gula merah (aren)	1 buah

Tjara membuatnja :

1. Tepung ditjampur dengan kelapa.
2. Gula merah di-iris² .
3. Dimasukkan kedalam adonan.
4. Diaduk, dimasukkan kedalam tjetakan kue.
5. Dipanggang.

BAEBA
(Sumbawa)

Bahan² :

telur	5 btr.	gula merah	setjukupnja
tepung beras	5 sdm.	garam	sedikit

Tjara membuatnja:

1. Telur dikotjok sampai berbusa.
2. Tepung kering (ditjampur) dimasukkan 1 sendok demi sesendok, diaduk rata, tambah garam sedikit.
3. Sediakan tjetakan tart jang sudah dialas dengan daun pisang, kemudian dikukus, djangan di-buka² ± ½ djam.
4. Gula merah dibuat sirup dengan kaju manis supaja wangi.

Keterangan :

Djadjan jang telah masak tadi di-iris² ± 1 cm persegi 2 cm, kemudian diatur dipiring tjekung, disiram sirop gula merah tadi sampai meresap semua. Tepungnja dapat diganti dengan tepung gaplek.

BAGEA
(Ambon)

Bahan² :

kandji	1 kg.	katjang tanah/	
telur ajam	8 btr.	kenari halus	3 tjkr.

gula pasir halus	8 ons	soda kue	1–1½ sdt.
minjak kelapa	3 tjkr.		

Tjara membuatnja :

1. Telur, gula dikatjau sampai kembang.
2. Soda kue dan kenari dimasukkan, lalu minjak djuga dimasukkan sedikit demi sedikit.
3. Ditjampur perlahan² hingga rata.
4. Achirnja tepung kandji dimasukkan. Adonan dibentuk bulat telur lalu dibakar dalam oven.
5. Bagea jang baik harus retak² dibagian atasnja.

BAKMI KALDU

Bahan² :

daging babi	¼ kg.	seledri	2 tk.
udang	½ kg.	daun bawang	2 ikat
mi kering	2 bks.	kutjai	1 ikat
rebung	2 ons	taoge	2 ons

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	ketjap	4 sdm.
bawang putih	10 siung	minjak babi atau	
lada halus	1 sdt.	gadjih	4 sdm.
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Mi direndam dalam air dingin selama 15 menit.
2. Disuwiri dengan gadjih dan dikukus selama 5 menit.
3. Udang dihilangi kulitnja.
4. Daging babi diiris ketjil² .
5. Bawang putih digoreng dengan gadjih sampai kuning, lalu dituangi kaldu.
6. Sajuran, udang, daging babi, ketjap, lada, garam, dan terachir mi dimasukkan.

BALUNG KUWUK
(Wonosobo)

Bahan²:

singkong	1 kg.
minjak kelapa	1 gls.
gula pasir	3 ons

Tjara membuatnja:

1. Singkong dibersihkan, direbus, di-potong² pandjang tipis lalu didjemur kering.
2. Digoreng sampai kuning.
3. Gula direbus diberi air 1 gelas sampai larut.
4. Gorengan tersebut dimasukkan dalam larutan gula, diaduk terus sampai kering dan gula menjelaput rata.

BAMBALUNGAN AJAM
(Bandjarmasin)

Bahan²:

singkong	1 kg.	minjak goreng	½ gls.
kelapa	½ btr.	garam	1 sdm.

Bumbu:

gula merah	¼ kg.

Tjara membuatnja:

1. Kelapa diparut.
2. Gula diiris, diberi air 5 sendok makan, direbus, dimasukkan kelapa parut, diaduk sampai agak kering, didinginkan.
3. Singkong diparut, diberi garam.
4. Segumpal singkong parut diratakan diatas daun pisang, bentuk bulat setebal ½ dm.
5. Diletakkan inti di-tengah², berbentuk ½ lingkaran.
6. Dikukus hingga masak, sebelumnja diulas dengan minjak goreng.

BANGKET BEKATUL
(Sukabumi)

Bahan² :

tepung bekatul	3 gls.	gula pasir	1 gls.
kelapa	¼ btr.	panili	1 bks.
telur	1 btr.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut memandjang, ditjampur dengan bekatul disangan sampai masak.
2. Telur dan gula dikotjok sampai putih.
3. Adonan telur ditjampur dengan adonan tepung bekatul, diaduk sampai rata.
4. Dituang dalam tjetakan, dipanggang dalam pembakaran.

BANTAL KETAN
(Bali)

Bahan² :

beras ketan	1 kg.
katjang tolo	1 tjkr.
kelapa	½ btr.

Bumbu :

garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Beras ketan ditjutji bersih dan direndam dalam air dingin, kemudian dikukus ½ masak.
2. Kelapa diparut dan katjang disangrai sebentar.
3. Ditjampur ketan, kelapa parut, garam dan katjang.
4. Dibungkusi daun kelapa muda dan dibeliti tali. Bungkusannja boleh pandjang² atau segi tiga.
5. Direbus sampai masak.

BARO BARO
(Rembang)

Bahan²:

katjang hidjau	¼ kg.	air atau santan	2½ gls.
tepung beras	¼ kg.		

Bumbu²:

ketumbar	1¼ sdt.	garam	1 sdm.
djinten	1 sdm.		

Tjara membuatnja:

1. Katjang hidjau direndam sampai mengembang ± 1 djam
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Tepung beras, bumbu² ditjampur, diaduk dengan santan lalu katjang dimasukkan diaduk sampai rata.
4. Adonan digoreng.

Keterangan:

Tjaranja menggoreng: sesudah minjak mendidih maka adonan dituangkan dalam minjak dengan sendok. Tjara menuangkannja dari tepi memandjang. Hingga sesudah masak bentuknja pandjang.

BARONGKO
(Mandar)

Bahan²:

pisang kapok masak benar	1 ssr.
kelapa	½ btr.
telur ajam	1 btr.
gula pasir	1 gls.

daun pisang muda dan daun pisang agak tua

Tjara membuatnja:

1. Pisang dikupas dihaluskan, dikotjok dengan telur.
2. Kelapa diparut mendjadi 1 gelas santan kental, dimasukkan dalam pisang tadi, diberi gula, dikotjok.
3. Dibungkusi daun pisang.
4. Dikukus sampai masak.

BARUBIK
(Madura)

Bahan² :

beras	¼ kg.	kelapa	½ btr.
gula djawa	¼ kg.	pisang tanduk	2 bh.

Tjara membuatnja :

1. Pisang dikerat ketjil.
2. Beras dibuat tepung.
3. Kelapa parut, dibuat santan, direbus dengan gula sampai mendidih.
4. Pisang dan tepung jang lebih dulu ditjairkan dengan air, dimasak bersama santan sampai setengah masak, ditaruh dalam lojang, dikukus sampai masak.
5. Dimakan dengan parutan kelapa.

BATUN BEDIL
(Bali)

Bahan² :

tepung beras ketan/		kelapa	½ btr.
ubi kaju	1 kg.	garam	½ sdt.
gula merah	½ kg.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung diuli sambil diberi air sedikir sehingga merupakan adonan kental tetapi lemas dan mudah digiling.
2. Diambil sebesar kelereng, dibentuk pandjang dan bulat (seperti pensil).
3. Dikukus hingga matang, dituangkan kedalam waskom jang berisi larutan garam dan diaduk agar satu sama lain terpisah.
4. Ditiriskan airnja.
5. Gula dan air seperlunja direbus sampai mendidih dan merupakan larutan gula jang agak kental, baru dimasukkan djadjan diatas. Diaduk pelan² agar djangan sampai rusak bentuknja sedang apinja djangan besar. Bila larutan gulanja sudah mengental semua (tidak banjak kuahnja) air gulanja baru diangkat.

6. Kelapa dikupas, diparut diberi garam seperlunja.
7. Disadjikan dalam piring tjekung dan ditaburi parutan kelapa diatasnja.

Keterangan:

Bila dipakai tepung beras, maka tepung dikukus dulu sampai matang. Dipisah-pisahkan hingga merupakan seperti tepung semula, kemudian diuli sambil diberi air sedikit sehingga djadi lemas.

BEGINE
(Bali)

Bahan :

beras ketan 1 kg.

Bumbu :

garam ½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Beras ketan direndam selama 1–3 djam.
2. Ditiriskan airnja kemudian dikukus sampai ½ matang.
3. Dikaru dengan larutan air garam, sehingga butir-butir ketan terpisah.
4. Dikukus hingga matang, dibentuk dengan djalan membeberkan sambil di-tekan[2] sedikit dengan udjung djari. Tebal dan bentuk menurut kesenangan, biasanja segitiga, bundar dan segi 4. Alas tempat mentjetak serta tjetakannja terlebih dahulu dilumari air panas dan minjak kelapa. Djika alasnja daun pisang tidak usah diberi air kelapa. Ketan jang akan ditjetak djangan sampai mendjadi dingin.
5. Didjemur hingga kering betul, baru disimpan, masakan ini tahan disimpan lama.
6. Djika hendak digoreng, panaskan terlebih dahulu minjaknja.

Keterangan :

Djika ingin manis, dipakai gula merah, ditjampur waktu dikaru. Gula terlebih dahulu diiris-iris. Boleh djuga diberi warna.
Begine sama dengan rengginang.

BENDU
(Bali)

Bahan² :

tepung beras ketan	½ kg.	daun kembang sepatu	10 lbr.
kelapa	½ btr.		

Bumbu² :

gula merah	½ kg.	garam	½ sdt.
daun pandan	1 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Daun kembang sepatu dan air diremas, disaring, diambil airnja ± 1 tjangkir.
2. Tepung ketan diuli hingga lemas, sambil diberi garam dan air daun kembang sepatu sesendok demi sesendok.
3. Dipakai tepung jang halus, jang telah rapuh, sedang jang masih ber-bidji² diuli kembali sebagai diatas. Demikian seterusnja sampai habis.
4. Disediakan tjobek tanah jang datar dan dipanaskan, tetapi apinja djangan terlalu besar, ditaruh tepung tadi sesendok sesendok dan diratakan dengan sendok setipis mungkin hingga bentuknja bulat telur.
5. Djajanan ini masak bila sisinja sudah terangkat.
6. Kelapa dikupas, diparut, ditjampur dengan gula, daun pandan, garam dibuat djadi inti.
7. Djadjan diberi inti diatasnja, kemudian dilipat berbentuk segitiga. Boleh djuga seperti menggulung dadar.

BENGAWAN SOLO
(Banjumas)

Bahan² :

singkong	1 kg.	telur	5 btr.
katjang tanah	1 ons		

Bumbu² :

gula pasir	3 ons	soda kue	1 sdt.
santan kental	1 gls.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Singkong dibersihkan, diparut, diperas.
2. Telur, gula pasir dikatjau sampai membuih, dimasukkan soda, garam, singkong dan santan.
3. Katjang tanah ditjintjang ketjil[2] .
4. Adonan dituangkan pada lojang jang telah dilumuri minjak diatasnja, ditaburi katjang.
5. Dipan sampai masak.

BERDAPAN
(Malang)

Bahan[2] :

singkong	1 kg.	kelapa agak muda	½ btr.
gula merah	2 ons	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Air direbus dalam pantji bertutup.
2. Singkong dikupas, ditjutji, diparut dan ditjampur garam.
3. Kemudian singkong parut diratakan diatas tutup dan ditutupkan pada air mendidih sampai singkong berwarna djernih (tebal lapisan ± 2 cm) besarnja sebesar tutup. Sebaiknja disediakan banjak tutup.
4. Kelapa diparut, ditambah gula dan garam serta air (± ¼ gls.) dibuat enten[2].
5. Kemudian kulit dari singkong diisi enten[2], dilipat seperti dadar gulung.

Keterangan : Berdapan sama dengan dadar singkong.

BIDJI BANGKINANG
(Bandjarmasin)

Bumbu[2] :

tepung ketan	½ kg.	air kapur	1 sdm.
tepung beras	¼ kg.	gula pasir	1 ons
telur	2 btr.	garam	1 sdt.
santan	2 gls.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung ketan dan tepung beras ditjampur dengan santan diaduk sampai rata.
2. Telur dikatjau, ditjampurkan sampai rata.
3. Adonan digulung pandjang ketjil, di-iris^2 .
4. Gula pasir dimasak sampai kental, potongan dimasukkan hingga kering.

BIDJI SALAK

Bahan^2 :

ubi djalar	1 kg.	kelapa	½ btr.
tepung kandji	¼ kg.		

Bumbu^2 :

gula merah	¼ kg.	daun djeruk purut	4 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Ubi direbus sampai masak, dikupas, dihaluskan, ditjampur dengan tepung kandji hingga merupakan suatu adonan jang dapat dibentuk.
2. Adonan dibentuk bulat^2 londjong sebesar kelereng, dimasukkan dalam air mendidih sampai terapung, kemudian diangkat, didinginkan.
3. Kelapa diparut dibuat santan 4 gelas, ½ gelas dipisahkan, lainnja ditjampur gula, daun djeruk, garam didjerangkan sampai gula larut dan mendidih. Dikentalkan dengan air tepung kandji satu sendok makan sehingga kentalnja tjukup dikehendaki.
4. Setelah itu dimasukkan bulatan^2 ketjil salak tersebut.
5. Waktu menghidangkan dituangi santan jang telah mendidih.

BIKA AMBON

Bahan^2 :

tepung singkong	½ kg.	biang roti	10 gr.
gula pasir	½ kg.	kenari	1 ons
telur	8 btr.	minjak goreng	1 sdm.
kelapa	½ btr.	margarine	1 sdm.

Bumbu² :

daun pandan	10 hl.	panili	3 bks.
daun djeruk purut	2 hl.		

Tjara membuatnja :

1. Kenari disiram dengan air panas, setelah dikupas kulitnja.
2. Gula dibuat sirop dengan daun pandan.
3. Kelapa dibuat santan, direbus dengan daun djeruk purut dan daun pandan, djangan sampai petjah.
4. Tepung ditjampur dengan biang roti sampai rata.
5. Kuning telur dikatjau sampai putih, ditambahkan pada tepung.
6. Tepung, kuning telur dan santan, gula didjadikan satu, diuli lalu dibiarkan selama 2 djam.
7. Tjetakan cake jang telah dilumuri minjak dalam pembakaran dipanaskan, dituang adonan kedalam tjetakan sampai setengahnja.
8. Ditaburi kenari diatasnja bila kue itu setengah masak.
9. Dibakar sampai adonan kering dan berlubang-lubang, lalu diketjilkan api bawah.

Keterangan :

Untuk menambah rasa dan warna dapat djuga atasnja dilumuri margarine.

BIKA DJAWA PONA

(Sumbawa)

Bahan² :

tepung beras	½ kg.	telur	2 btr.
labu kuning	1 gls.	panili	1 bks.
gula pasir	1 ons	garam	1 sdt.
kelapa	½ bh.		

Tjara membuatnja :

1. Labu dikukus atau direbus sampai lunak, ditiriskan.
2. Kelapa diparut dibuat santan.
3. Labu dihaluskan ditjampur dengan tepung beras dan bila kurang manis ditambah gula.

4. Diuli sampai lunak dengan ditambah santan.
5. Bila sudah lembut, ditjairkan dengan santan setjair adonan serabi.
6. Adonan dibakar didalam tjetakan tjara bikang atau tjetakan poffertjes.

BIKA PUTIH

Bahan :

tepung beras (tepung ketan)	2 gls.

Bumbu² :

gula	½ gls.	air	3 gls.
kelapa parut	1 gls.	garam	setjukupnja.

Tjara membuatnja :

1. Dimasak air lebih dahulu sampai mendidih.
2. Lalu dituangkan kedalam tjampuran tepung dan gula.
3. Kemudian disusulkan kelapa parut dan garam.
4. Diaduk tjepat² hingga adonan kelihatan setengah masak.
5. Membakarnja didalam wadjan jang dialasi terlebih dahulu dengan daun pisang.
6. Kalau jang disebelah bawahnja sudah masak, tjoba dibalikkan.
7. Sedapat²-nja api sedang sadja panasnja.

BILULUHE
(Gorontalo)

Bahan² :

djagung muda	3 buah	santan	2 sendok
daun pisang	tjukup untuk dua bungkus		

Bumbu² :

djae	1 iris	bawang putih	1 belah
garam	setjukupnja		

Tjara membuatnja :

1. Djagung dipipil, ditumbuk.
2. Bumbu[2] ditumbuk.
3. Djagung jang sudah ditumbuk ditjampur bumbu.
4. Santan dimasukkan.
5. Diaduk sampai rata.
6. Adonan dibungkus dengan daun pisang seperti membungkus nagasari.
7. Dikukus.

BILUS
(Madura)

Bahan[2] :

tepung beras	1 kg.	gula pasir	½ kg.
telur	20 btr.	santan	4 gls.
minjak kelapa	3 gls.		

Tjara membuatnja:

1. Telur, gula dikotjok djangan sampai kembang.
2. Dimasukkan santan achirnja tepung diaduk sampai rata.
3. Dibentuk seperti perut ajam.
4. Digoreng jang kuning.

BLANGGEM

Bahan[2] :

ubi kaju	1 kg.
gula pasir	½ kg.

Tjara membuatnja :

1. Ubi kaju dikupas, ditjutji bersih lalu direbus sampai masak.
2. Didinginkan lalu ditjampur ½ kg gula pasir serta diberi warna dengan teres merah.
3. Ditumbuk halus.
4. Dibuat bulat-bulat kemudian digoreng.

BOLA ANGET
(Madura)

Bahan² :

tepung beras	½ kg.	gula pasir	½ kg.

Bumbu² :

tjengkeh	10 bdj.	djae	2 rdj.
manis djangan	2 djr.		

Tjara membuatnja :

1. Djae diparut.
2. Manis djangan dan tjengkeh disangan, dihantjurkan.
3. Gula dipanaskan dengan 2 gelas air, dimasukkan bumbu diatas, dibiarkan sampai mendidih.
4. Dimasukkan tepung, diaduk sampai kental.
5. Setelah masak diangkat, ditaruh diatas tampah jang dialas daun pisang.
6. Ditutup lagi dengan daun pisang, di-tekan² sampai sedang tipisnja.
7. Diiris menurut bentuk jang diingini.

BOLA BOLA
(Makasar)

Bahan² :

sagu	¼ kg.	garam	½ sdt.
kelapa	1 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, ditjampur dengan sagu dan garam.
2. Disangan dalam kuali diatas api.
3. Dipertjiki air sedikit demi sedikit, diaduk sampai masak.

BOLA BOLA BANDENG

Bahan² :

bandeng jang besar	1 ekor

roti tawar tak pakai kulit	2–3 pt.
kuning telur	2 btr.
susu	½ tjkr.
minjak goreng	1 tjkr.

Bumbu² :

bawang merah	20 bh.	lada halus	½ sdt.
pala halus	¼ sdt.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Bandeng diambil daginja dan dibuangi durinja.
2. Bawang merah di-iris², digoreng sampai kuning.
3. Roti direndam susu, sampai susunja terserap semua.
4. Semua bahan ditjampur mendjadi satu, diaduk rata, lalu digulung bulat-bulat.
5. Digoreng sampai kuning.

BOLA BOLA NENAS

Bahan² :

mentega	2½ ons	telur	3 btr.
tepung gula	½ ons	selai nanas	sebesar telur
tepung	3½ ons	bibit roti	sepiring
susu manis	2 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Bibit roti diremas dengan mentega, gula dan susu sehingga rata.
2. Sesudah itu ditjampurkan dua buah telur kedalam adonan ini.
3. Kemudian dimasukkan tepung.
4. Adonan ini diaduk agak lama sedikit supaja bagus kembangnja.
5. Dimasukkan kedalam sebuah pantji lalu ditutup dengan sebuah serbet lembab.
6. Agar adonan djangan kering, ditaruh dalam kamar mandi kira kira dua djam lamanja.
7. Gulungan dipotong-potong sebesar jang kita sukai.
8. Potongan dibundarkan seperti bola, lalu dipitjakan, kemudian dibundarkan lagi.

9. Semua bulatan disusun dalam kaleng pembakaran.
10. Telur jang sebuah lagi dikotjok putih dan kuningnja disemirkan pada bulatan itu.

BOLA BOLA TAHU
(Malang)

Bahan² :

tahu putih	10 bh.	tomat	2 bh.
udang basah	1 ons	minjak	½ gls.
telur	1 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	ketjap	1 sdm.
bawang putih	2 siung	tepung kandji	1 sdm.
lada	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Udang dibersihkan, direbus dengan arang, dikupas, ditjintjang halus.
2. Tahu ditjintjang halus, ditjampur dengan udang tjintjang, diberi telur, garam dan lada.
3. Adonan dibentuk bulat² sebesar kelereng digoreng sampai berwarna tjoklat.
4. Dihidangkan dengan saos tomat. Bawang merah, bawang putih diiris tipis, ditumis. Tomat dimasukkan, diberi air 2 dl, ditambah garam, ketjap dan tepung jang telah dientjerkan.

BOLANG BALING

Bahan² :

atji singkong	6 kg.	gula djawa	2½ kg.
garam	setjukupnja		

Tjara membuatnja :

1. Atji singkong ditjampur dengan air panas, diberi gula djawa jang sudah ditjairkan (djuruh), diberi garam setjukupnja, diulet sampai liat.

2. Diremas remas, lalu digulung dan diiris iris.
3. Tiap irisan disobek sebelah tengah lalu dibalik, kemudian digoreng sampai kering.

Keterangan :

Tjara meremasnja harus dengan menambah atji mentah, agar djangan melekat dan adonan djangan terlalu entjer.

BOLU

Bahan^2 :

telur ajam	6 btr.
gula pasir	1 tjkr. atau 2 ssm.
tepung terigu	1 tjkr. atau 3 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Telur ajam (merah+putih) dikotjok dengan gula pasir sampai mengembang.
2. Sesudah itu baru dimasukkan terigu sedikit^2 sambil diaduk dengan sendok perlahan-lahan.
3. Setelah rata, telur dengan terigu dituangkan kedalam tjetakan dan dimasukkan kedalam pembakaran jang telah panas.
4. Apinja sedang.
5. Apabila bolu itu kelihatan naik dan sudah kering, api diletakkan disebelah atasnja.

Keterangan :

Adonan tak boleh dikotjok apabila telah dimasuki tepung terigu, karena telur jang sudah mengembang akan turun.

Adonan harus terus dibakar setelah masuk terigu. Baskom kotjokan tidak boleh berminjak atau ada bekas bekas mentega, karena telur tidak akan mengembang kalau dikotjok. Sedang mengotjok telur tak boleh ditinggalkan. Dari itu harus kita sediakan sebelum telurnja dikotjok, api jang telah hidup diatas dan bawah. Pembakaran tjetakan telah disapu dengan mentega dan dibubuhi lapisan terigu supaja djangan melekat.

BOLU BRAI
(Sumbawa)

Bahan^2 :

telur ajam	6 btr.
gula pasir	1¼ gls.
tepung beras	¾ gls.
margarine	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tepung digongseng (disangan).
2. Telur dikotjok dengan sebagian gula sampai berbuih.
3. Tepung dimasukkan, diaduk sampai rata.
4. Adonan dimasukkan dalam lojang jang telah diolesi margarine, lalu dikukus.
5. Setelah masak di-potong^2 persegi.
6. Sisa gula didjerangkan dengan air sampai agak kental.
7. Potongan kue dimasukkan sedikit demi sedikit, setelah gula agak meresap baru diangkat.
8. Bila perlu dapat dibungkus kertas minjak.

BOLU GULUNG

Bahan^2 :

kuning telur	6 btr.	tepung terigu	1½ tjkr.
putih telur	3 btr.	susu manis	2 sdm.
mentega	1 tjkr.	jam	1 sdt.
gula halus	1 tjkr.		

Tjara membuatnja :

1. Kuningja telur di kotjok sampai mengembang.
2. Lalu dimasukkan mentega dan dikotjok sampai rata.
3. Sesudah itu dimasukkan tepung terigu, susu dan panili lalu diaduk hingga rata.
4. Dibakar dalam lojang jang berbentuk persegi.
5. Apabila telah masak, diangkat dan dikeluarkan, disapu dengan jam dan panas^2 digulungi.

BOLU KODJA
(Sumatera Barat)

Bahan^2 *:*

telur bebek	4 btr.	kelapa	1 btr.
gula merah halus	¾ gls.	margarine	4 sdm.
gula pasir	¾ gls.	panili	1 sdt.
tepung terigu	1 gls./2 sdm.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja;

1. Kelapa diparut, dikeluarkan santan kental sebanyak 1½ gelas.
2. Telur bebek dikotjok, dimasukkan gula merah dan santan. Diaduk dan disaring, diberi panili dan garam.
3. Adonan dimasukkan kedalam tjetakan aluminium atau pinggan tahan panas jang telah diolesi dengan margarine. Selebihnja ditjelupkan sesendok demi sesendok kedalamnja.
4. Kue dibakar dalam oven api jang sedang, selama 40–50 menit.

BOLU KODJA LUNAK
(Timor)

Bahan^2 *:*

santan kelapa	1 gls.
telur ajam	3 btr.
tepung terigu	3 sdm.
gula merah (sudah diiris)	3 gls.
panili	1 sdt.
garam	setjukupnja

Tjara membuatnja:

1. Telur dikotjok dengan gula, tepung dientjerkan dengan santan, kemudian dimasukkan kedalam telur lalu diberi panili, garam dan air pandan.
2. Bila sudah selesai mendjadi adonan, dituangkan kedalam tjetakan jang telah diberi kertas dan mentega.
3. Sementara itu kukusan kaleng telah didjerangkan.
4. Manakala air dikuali telah mendidih, baru tjetakan dimasukkan.

5. Dan setelah masak, bolu itu telah mendjadi keras.
6. Lalu dibakar dalam panggangan, dengan api diatas dan dibawah.

BOLU KOJA
(Timor)

Bahan² :

tepung terigu	6 sdm.	gula pasir	8 sdm.
air susu	3 gls.	telur ajam	2 btr.

Bumbu² :

panili	2 bks.	kaju manis	1 btg.

Tjara membuatnja:

1. Tepung, susu, gula dan telur dibuat adonan jang kental.
2. Ditambahkan panili, dimasukkan dalam tjetakan persegi empat, jang terlebih dahulu diulas dengan sedikit mentega.
3. Dibakar dalam pan dengan api atas dan bawah sampai masak.
4. Sesudah itu dipotong-potong.

BOLU LAPIS
(Palembang)

Bahan² :

telur ajam	1 gls.	terigu	¼ gls.
gula pasir	1 gls.	mentega	¼ gls.

Bumbu² :

kaju manis halus	3 sdt.	tjengkeh halus	1 sdt.
panili	1 bks.	kapulaga halus	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Tjetakan dialas kertas lalu dilumuri margarine. Oven dipanaskan.
2. Telur dan gula dikotjok sampai kembang, bumbu² dimasukkan.

3. Dimasukkan 1 sendok makan terigu, dalam adonan 1 tjangkir, dituangkan dalam tjetakan, dibakar dengan api atas dan bawah sampai kue kuning, ditekan dengan gelas sampai rata, dilumuri margarine.
4. Tjangkir adonan ditjampur dengan terigu 1 sendok makan, dituangkan.
5. Dibakar dengan api atas, setelah kering ditekan, dilumuri margarine.
6. Demikian dilakukan selapis demi selapis sampai adonan habis.
7. Setelah adonan terachir dimasukkan, pembakaran api bawah dan atas harus sama panasnja.
8. Didinginkan lalu dikeluarkan dari tjetakan.
9. Dipotong-potong lalu dihidangkan dalam piring kue.

Keterangan :

Sebelum adonan dituangkan diatas kue bolu jang ada dalam lojang, ditjampur dulu dengan tepung terigu 1 sendok, agar tidak turun waktu dibakar.

BOLU MUTIARA

Bahan^2 :

sagu mutiara	1 ons
kelapa	1/3 btr.
gula pasir	½ gls.
panili	2 bks.
singkong	1 kg.
garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Singkong dibersihkan, ditjutji, diparut.
2. Kelapa diparut, ditjampur singkong, garam halus.
3. Sagu mutiara dimasukkan dalam air mendidih, djangan telalu masak, ditiriskan.
4. Semua bahan tersebut ditjampur djadi satu sampai rata.
5. Dimasukkan kedalam lojang, dikukus.

BONGKO
(Malang)

Bahan² :

katjang tolo	½ kg.	daun pisang	2 tk.
kelapa agak muda	½ btr.	biting	setjukupnja

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	kentjur	1 rdj.
bawang putih	2 siung	daun salam	5 lbr.
ketumbar	2 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Katjang direndam, direbus sampai lunak, lalu dipetjah-petjah.
2. Kelapa diparut.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali salam.
4. Katjang, kelapa dan bumbu² ketjuali salam, ditjampur djadi satu.
5. Kemudian dibungkus daun pisang, dialas daun salam.
6. Sesudah dibungkus, dikukus sampai masak.

Keterangan :

Waktu menghidangkan, biting dilepaskan.

BONGKO GUDE
(Banjumas)

Bahan² :

bidji gude muda	½ kg.	daun pisang	5 lbr.
kelapa setengah tua	1 btr.	biting	setjukupnja

Bumbu² :

bawang merah	6 bh.	daun salam	20 lbr.
bawang putih	3 siung	gula merah	2 sdm.
ketumbar	2 sdt.	garam	2 sdm.
laos	2 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut.
2. Bidji gude ditumbuk lalu ditjampur dengan kelapa parut.
3. Bumbu^2 dihaluskan ketjuali laos dan daun salam.
4. Bumbu^2 diaduk-aduk sampai rata dengan adonan no. 2.
5. Dibungkusi daun pisang. Tiap bungkus diberi 1 helai daun salam dan 1 iris laos.
6. Dikukus sampai masak sesudah bungkusan kelihatan berminjak.

BONGKO KATJANG TOLO
(Banjumas)

Bahan^2 :

katjang tolo	¼ kg.	daun pisang	2 lbr.
kelapa muda	¼ btr.	biting	setjukupnja

Bumbu^2 :

bawang putih	3 siung	salam	2 lbr.
ketumbar	1 sdt.	gula merah	1 sdm.
laos	1 pt.	garam	1 sdm.
kentjur	1 rdj.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang direndam 3 djam sampai mengembang, ditumbuk halus.
2. Kelapa diparut.
3. Bumbu^2 dhaluskan ketjuali daun salam.
4. Katjang tumbuk, kelapa parut, bumbu^2 semuanja diaduk mendjadi satu hingga rata.
5. Dibungkusi ketjil, dikukus sampai masak.

BONGKO MENIR

Bahan^2 :

menir beras	2 gls.	santan kental	5 gls.

Bumbu^2 :

daun pandan	1 lbr.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Menir beras dikukus ½ masak hingga mendjadi karon.
2. Dikukus sampai masak.
3. Santan, garam direbus dengan daun pandan jang dipotong-potong hingga kental.
4. Karon menir dibungkus ± 4 sendok makan dituangi santan 3–4 sendok makan.
5. Dikukus sampai masak.

BONGKO PISANG
(Rembang)

Bahan² :

tepung beras	½ kg.	santan	4 gls.
pisang	10 bh.	daun pisang	setjukupnja
gula pasir	1½ gls.	biting	setjukupnja

Bumbu² :

garam	1 sdt.	daun pandan	1 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Santan, gula pasir, garam, daun pandan direbus sampai mendidih.
2. Tepung dimasukkan kedalam santan mendidih, diaduk hingga rata.
3. Pisang diiris tipis² bulat, ditjampurkan kedalam adonan.
4. Adonan dibungkusi daun pisang ± 4 sendok makan sebungkus.
5. Dikukus sampai masak.

BONGKO TJUNDUK

Bahan² :

tepung beras	2 gls.	gula merah	2 ons
santan	4 gls.	daun pisang	setjukupnja

Bumbu :

garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Santan, garam direbus hingga mendidih.
2. Tepung beras dibuat adonan dengan santan mendidih.
3. Gula merah diiris halus.
4. Dibungkusi daun pisang, tiap bungkus ± 2 sendok makan, ditengahnja diisi gula merah 1 sendok teh.
5. Dikukus sampai matang.

BOTERLETTER

Bahan^2 :

terigu	2½ ons	mentega	1 sdm.
gemuk sapi	2½ ons	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Tepung ditumbuk diatas papan jang datar.
2. Ditengah tumpukan diletakkan mentega, garam dan separuhnja dari gemuk.
3. Dimasukkan air sedikit.
4. Diaduk semuanja dengan tangan hingga rata dan sedang kerasnja.
5. Kelebihan gemuk dimasukkan pula.
6. Dibanting-banting dan digiling dengan kaju penggiling sampai halus dan rata.
7. Kemudian dilipat empat dan digiling sekali lagi.
8. Kerdjakan ini sampai empat atau lima kali.
9. Sesudah itu ratakan diatas papan setebal ½ cm.
10. Ditaruh selai basah diatasnja, lalu digulung sebesar ibu djari dan dipotong-potong seberapa perlu untuk pembuat huruf A, B, C, dan lain-lainnja atau boleh djuga dipotong-potong sadja, kira-kira 4 cm pandjanganja.
11. Bila telah selesai disusun dalam kaleng pembakaran, disemir diatasnja dengan kuning telur jang sudah diputar dengan air sedikit.
12. Kemudian dibakar dengan api jang sedang.

BUBUA SAMBA
(Padang)

Bahan² :

beras	½ ltr.	daun pisang	1 ikt.

Tjara membuatnja:

1. Dari beras dibuat bubur kental.
2. Bila sudah matang, dibungkusi daun pisang seperti membungkus lepat (tiap bungkus 3–4 sendok makan).
3. Dimakan dengan gulai ramas.

Keterangan :

Biasanja dipakai makan pagi atau sebagai selingan pada djam 10.00 atau djam 17.00

BUBUR ARON

Bahan² :

aron	100 g.	kangkung	1 ikt.
tepung singkong	1 sdm.	kelapa	½ btr.
daun katuk	1 ikt.		

Bumbu :

garam	5 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kangkung dibersihkan dan di-potong².
2. Sajur²an lainnja dibersihkan.
3. Katjang pandjang di-potong².
4. Katjang pandjang dan kangkung direbus dengan sedikit air sampai setengah masak, kemudian aron jang telah dibasahi dimasukkan sambil terus diaduk.
5. Achirnja daun katuk dan santan kental dimasukkan, ditambah garam setjukupnja. Diaduk terus sampai masak.

Keterangan :

Sajuran jang dipergunakan dapat juga dipakai daun singkong, bajam, labu, daun papaya, dsb. Tetapi kalau akan dipergunakan

daun pepaja, daun ini harus direbus dahulu dengan daun djambu monjet supaja tidak pahit. Kemudian dipotong-potong. Bubur aron dimakan dengan sambal tomat.

BUBUR BEKATUL DJAGUNG

Bahan²:

bekatul djagung	1 tjkr.	santan entjer	2 tjkr.
santan kental	1 tjkr.	gula pasir	2 sdm.
garam	setjukupnja		

Tjara membuatnja:

1. Bekatul dan santan dimasak sampai setengah masak.
2. Dimasukkan gula, garam dan daun pandan lalu dimasak sampai masak dengan terus di-aduk² agar rata.
3. Santan kental dimasak dengan sedikit garam dan daun pandan, hati hati djangan sampai petjah santannja.
4. Bubur bekatul ini dihidangkan dengan santan kental.

BUBUR DELIMA
(Rembang)

Bahan²:

tepung kandji	¼ kg.	air	3 gls.
gula pasir	1 gls.	warna	½ sdt.
santan	3 gls.	pandan	2 lbr.

Tjara membuatnja:

1. Tepung ditjampur air ½ gelas dalam piring tebal 1 cm, warna diratakan diatasnja, dibiarkan selama kira² 15 menit lalu dipotong persegi (1 cm).
2. Sisa air 2½ gelas direbus, iris²an tadi dimasukkan, sesudah terapung diambil (namanja bidji delima).
3. Santan, gula, pandan direbus, bidji delima dimasukkan, diangkat dari api.

BUBUR DJAGUNG MUDA

Bahan² :

djagung muda	5 tongkol	gula merah	1 ons
kelapa	¼ btr.		

Bumbu² :

kaju manis	1 rdj.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Djagung diiris tipis².
2. Kelapa dikupas, diparut, dibuat santan kira kira 1½–2 gelas.
3. Santan dimasak bersama kaju manis, gula dan garam.
4. Setelah tjampuran santan mendidih, dimasukkan djagung jang telah diiris, diaduk sampai merata.

BUBUR GAMPANG ENAK

(Solo)

Bahan² :

tepung singkong	2 gls.	kelapa	1/3 btr.
singkong	½ kg.	air	6 gls.
gula merah	¼ kg.		

Bumbu² :

daun pandan	2 hl.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Singkong dikupas, di-potong² dadu ketjil, direbus sampai masak.
2. Gula dan daun pandan dimasukkan.
3. Tepung singkong ditjairkan dengan air sedikit.
4. Dimasukkan kedalam singkong rebus, apabila gula telah hantjur diaduk sampai masak.
5. Kelapa dibuat santan kental 2 gls. Diberi garam, dididihkan, djangan sampai petjah.
6. Dihidangkan dengan santan, disiramkan diatas bubur.

BUBUR GRENDUL
(Solo)

Bahan²:

tepung gaplek	2 kg.	kelapa	1 btr.
gula merah	1 kg.	nangka	1 ptg.

Bumbu²:

daun pandan	3 lbr.	garam	½ sdt.
kaju manis	1 ptg.		

Tjara membuatnja:

1. Tepung gaplek diaduk dengan air panas sedikit hingga mendjadi adonan jang dapat dibentuk sebesar kelereng.
2. Kelapa diparut, dibuat santan kental, dididihkan sebentar, didjaga djangan sampai petjah.
3. Nangka diiris halus, gula merah, pandan direbus dengan air sebanjak 8 gelas.
4. Djika gula larut, bulatan² dimasukkan, dimasak sampai masak.
5. Dihidangkan dengan santan kental jang telah diberi garam.

Keterangan:

Lebih enak lagi kalau bubur ini dibuat dari tepung ketan.

BUBUR GURIH
(Solo)

Bahan²:

menir djagung	1 tjkr.	santan	3–4 tjkr.
gula djawa	1 ons	garam	setjkupnja
daun pandan			

Tjara membuatnja:

1. Setelah beras menir ditjutji sampai bersih, dimasak menir dengan santan, garam dan daun pandan sampai merupakan bubur.
2. Kalau sudah masak dihidangkan dengan djuruh (gula djawa dimasak dengan air, disaring).

Tjara menghidangkan :

1. Santan kental dipisahkan, dimasak sampai mendidih (awas djangan sampai petjah).
2. Bubur dimasak dengan santan entjer dan kalau sudah masak dimasukkan gula djawa kedalamnja.
3. Dimakan dengan djuruh.

BUBUR KATJANG HIDJAU

Bahan^2 :

katjang hidjau	1 ons	pandan	1 lbr.
santan	2 gls.	garam	½ sdt.
gula merah	5 ons		

Tjara membuatnja :

1. Katjang hidjau setelah direndam 1 malam, direbus dengan air sampai lunak.
2. Gula merah diiris, dimasukkan kedalamnja.
3. Gula larut, santan dimasukkan, ditambah pandan dan garam.
4. Dibiarkan sampai mendidih dan diangkat.

BUBUR KATJANG HIDJAU
(Samarinda)

Bahan^2 :

katjang hidjau	½ kg.	tomat	2 ons
kelapa	½ btr.		

Bumbu^2 :

tjengkeh	2 bdj.	djinten putih	¼ sdt.
kapulaga	4 bdj.	djinten manis	½ sdt.
kaju manis	1 pt.	garam	1 sdt.
lada	½ sdt.	margarine	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Katjang direndam di air kapur selama 15 menit.
2. Kemudian ditjutji, lalu direbus.

3. Rempah² digiling lumat², digoreng dengan margarine sampai berbau wangi.
4. Dimasukkan dalam rebusan katjang tadi.
5. Kelapa diparut dibuat santan kental.
6. Setelah katjangannja empuk, baru dimasukkan santan dan garam.

BUBUR MENIR DJAGUNG

Bahan² :

menir djagung	1 tjkr.	santan	3–4 tjkr.
gula merah	1 ons	garam	sedikit
daun pandan			

Tjara membuatnja :

1. Dibuat bubur kental dari menir dan santan, garam dan daun pandan.
2. Dimasukkan lagi kedalam santan kental.
3. Dihidangkan lagi kedalam gula merah jang telah dimasak dengan setjangkir air dan daun pandan.

Keterangan :

Bubur dimasak dengan gula merah dan dihidangkan dengan santan kental.

BUBUR NIRA
(Ambon)

Bahan² :

nira jang manis	½ lt.	kelapa	½ btr.
tepung beras	2 gls.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Nira direbus sampai mendidih, sampai habis buihnja.
2. Tepung diaduk dengan air sampai rata dan diberi garam sedikit.
3. Adonan dimasukkan kedalam nira, di-aduk² djangan sampai ber-bidji², dimasak sampai matang.

4. Kelapa dikupas, diparut.
5. Dihidangkan dipiring tjekung, diatasnja ditaburi dengan kelapa.

Keterangan:
Diatas bubur boleh diberi katjang dan bawang goreng.

BUBUR PROTJOT
(Solo)

Bahan²:

tepung beras	½ kg.	santan	6 gls.
gula pasir	1 ons	pisang radja	10 bh.

Bumbu:

garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:
1. 3 gelas santan, garam, gula direbus.
2. Pisang dikukus dan dikupas.
3. Tepung beras ditjairkan dengan santan 2 gelas.
4. Tepung tjair dimasukkan kedalam santan jang telah mendidih, diaduk sampai masak.
5. Bila akan diangkat, pisang dimasukkan utuh².

BUBUR SAGU
(Ambon)

Bahan:

sagu lempeng	5 pt.

Bumbu²:

kelapa	1 btr.	daun pandan	2 lbr.
gula djawa	5 ons	panili	2 bks.
garam	2 sdt.	kaju manis	1 pt.
kenari	½ ons		

Tjara membuatnja:
1. Sagu direndam air dingin kira² 30 menit.

2. Kelapa diparut dibuat santan kira² 3 gelas.
3. Santan ditjampur dengan gula djawa, lalu dimasak sampai mendidih.
4. Setelah mendidih ditjampur dengan daun pandan, panili dan kaju manis sambil diaduk.
5. Sagu jang direndam dihaluskan, kemudian dimasukkan kesantan, gula beserta kenari.
6. Djika sudah kental diangkat.
7. Ditaruh dalam tjetakan; djika sudah dingin baru dimakan.

BUBUR SAGU RANGI
(Djakarta)

Bahan² :

sagu rangi	1 pt.	gula merah	1 ons
santan	2 gls.		

Bumbu² :

djae	1 iris	garam	½ sdt.
daun pandan	2 lbr.	panili	setjukupnja
kenari	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Sagu direndam beberapa djam kemudian dihaluskan, direbus dengan airnja sampai kental.
2. Kenari dikupas, kemudian diiris ketjil² bersama gula dan djae dimasukkan.
3. Santan direbus dengan pandan dan garam diberi panili.
4. Bubur diangkat, dihidangkan dengan santan.

BUBUR SAMARINDA

Bahan² :

tepung kelapa	2 tjkr.	udang basah	1 prg.
kelapa	1 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	kemiri	5 bdj.

lombok merah	5 bh.	ketumbar	1 sdt.
lombok hidjau	10 bh.	kentjur	1 rdj.
laos	1 pt.	kunjit	1 rdj.
djinten	1/3 sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut dibuat santan.
2. Tepung, santan dan garam dibuat bubur.
3. Bumbu ditumbuk halus.
4. Udang ditjintjang.
5. Bumbu ditumis, udang dimasukkan, santan kental ditambahkan dan dimasak.
6. Bumbu ini dimakan dengan bubur tsb. dalam no. 2.

BUBUR SAREN

Bahan² :

tepung ketan	½ kg.	merang	setjukupnja

Bumbu² :

djae	setjukupnja	gula merah	3 tangkep
tjengkeh	setjukupnja	santan kental	1 pinggan

Tjara membuatnja:

1. Merang dibakar, abunja diremas-remas dengan air.
2. Air abu disaring dengan kain hingga djernih dan dipanaskan diatas api hingga mendidih dengan ditjampuri gula merah.
3. Tepung dientjerkan dalam air sedikit, dituangkan dalam air abu mendidih, demikian djuga djae, tjengkeh dan lada jang sebelumnja digerus bersama.
4. Diaduk terus sambil dipanaskan, agar tidak melekat pada pantji.
5. Santan kental dipanaskan diatas api, diaduk terus agar tidak petjah (tetap kental), diberi daun pandan sedikit.
6. Bubur hitam tersebut setelah masak dituangkan dalam lojang hingga mengental. Setelah itu diiris memandjang ketjil².
7. Dihidangkan bersama santan kental.

BUBUR SEHAT

Bahan^2 :

tepung djagung	1 tjkr.	air kaldu	3 tjkr.

Bumbu^2 :

bawang putih	1 siung	lada	setjukupnja
bawang merah	2 bh.	daun prei	2 pohon
tomat merah	1 bh.	garam	setjukupnja
dauh seledri	2 hl.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung djagung dibubur dengan air kaldu sampai masak.
2. Dimasukkan tomat, prei, seledri, jang telah ditumis dengan bumbu^2 (lada, bawang putih dan bawang merah)
3. Diaduk sampai rata dan masak sajurnja.
4. Dapat dihidangkan begitu sadja.
5. Bila disuka, bubur dimasukkan kedalam lojang dan dibakar dalam oven.

BUBUR TEPUNG DJAGUNG

Bahan^2 :

tepung djagung	1 gls.	santan kental	½ gls.
santan tjair	5 gls.	garam	½ sdt.
gula merah	1 gls.		

Tjara membuatnja :

1. Santan tjair, gula dan tepung diaduk sampai rata, dimasak sampai masak.
2. Santan kental diberi garam direbus sambil dikatjau.
3. Bubur dihidangkan dipiring dan diatasnja disiram dengan santan kental.

BUBUR TJANDIL
(Djawa Barat)

Bahan^2 :

tepung ketan	½ kg.	santan kental	½ gls.

gula djawa	1 ons	daun pandan	2 lbr.
air garam	1 sdm.	air	5 gls.
air kapur djernih	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung 4 ons ditjampur dengan air 2 gelas, ditambah air garam dan air kapur.
2. Dibentuk bulatan ketjil² sebesar kelereng.
3. Sisa tepung ketan ditjairkan dengan 3 gelas air bersama gula djawa dan daun pandan, dimasak. Bulatan² dimasukkan sampai terapung tanda masak.
4. Bubur dihidangkan dengan santan jang telah direbus.

BUGIS SINGKONG

Bahan² :

singkong	1 kg.	garam	1 sdt.
katjang hidjau	1 ons	daun pisang	2 tk.
gula pasir	1 ons	biting	
pewarna kue			

Tjara membuatnja :

Kumbu : Katjang hidjau direndam semalam, direbus, diberi gula pasir, dimasak sampai kental dan kering.

Kulit :

1. Singkong diparut, diperas ditjampur dengan warna kue dan garam.
2. Adonan tersebut dibuat bulatan jang diisi kumbu katjang hidjau.
3. Dibungkusi berbentuk segitiga.
4. Dikukus sampai masak.

BUGIS UBI

Bahan² :

ubi djalar	½ kg.	pandan	1 lbr.
tepung kandji	½ kg.	garam	1 sdt.

kelapa	1 btr.	daun pisang
gula merah	½ kg.	

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, ditambah gula, direbus dengan sedikit garam sampai melekat. Sambil diaduk sampai liat mendjadi enten².
2. Daun pisang dibuat meruntjing seperti hati.
3. Ubi direbus sampai masak, dihaluskan, ditjampur dengan tepung kandji dan sedikit air hingga mendjadi adonan liat.
4. Dibentuk bulatan jang dalamnja diberi enten².
5. Dibungkus daun pisang, dikukus sampai masak.

BUNGA DAHLIA

Bahan² :

merah telur	3 btr.	mentega	2½ tjkr
gula halus	2½ tjkr.	terigu	12 tjkr
tepung singkong/		tepung susu	2 sdm.
mazena	1 tjkr.	soda kue	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Gula dan telur dikotjok sampai mengembang, mentega diaduk pula sampai mengembang.
2. Gula dan telur jang telah dikotjok tadi dimasukkan dalam mentega sambil dikotjok terus sampai tertjampur baik.
3. Kemudian ditjampurkan terigu, tepung singkong, soda dan tepung susu.
4. Sesudah itu adonan dimasukkan dalam kerutjut dan disemprotkan dengan tjetakan jang berbentuk bunga dahlia.
5. Ditengahnja diletakkan 1 bidji kismis.
6. Dibakar dalam oven dengan api atas dan bawah.

BUNGA KERANG
(Bali)

Bahan² :

tepung beras	½ kg.	daun pandan	1 lbr.
kelapa	½ btr.	garam	½ sdt.
gula merah	½ kg.		

Tjara membuatnja:

1. Tepung di-kepal², dikukus hingga matang.
2. Dipisahkan satu sama lain dengan djalan menekan dengan sendok hingga mendjadi rapuh sebagai tepung mentah.
3. Tepung diberi garam, diuli sambil dituangi air sedikit hingga lemas dan kental seperti adonan pastel.
4. Kelapa dikupas, diparut, ditjampur dengan gula, garam dan daun pandan, dibuat djadi inti.
5. Adonan diatas dibuat sebesar kemiri, dilempengkan lalu diberi inti lantas dilipat, sedang pinggirnja dihias seperti pastel.
6. Dikukus hingga masak.

Keterangan :

Djadjan ini enak dimakan setelah agak dingin.
Hati-hati waktu memisahkan serta mengulet tepung, agar djangan ber-bintil².

BURAS

Bahan² :

beras	¼ kg.	kelapa	1/3 bh.
daun pandan			

Bumbu² :

salam	2 lbr.	garam	1 sdt.
sereh	1 btg.		

Tjara membuatnja :

1. Beras dikukus sampai ½ masak.
2. Kelapa diambil santannja.
3. Dimasak bersama sereh, salam, garam, diaduk sampai mendidih.
4. Beras ½ masak dikaru dengan santan tersebut.
5. Bila telah kering, ditumbuk supaja agak hantjur.
6. Dibungkusi daun pisang, tiap bungkus 3 sendok makan.
7. Tiap dua bungkusan diikat dengan merang dekat udjungnja.
8. Direbus sampai masak.

BUNGKUL
(Madura)

Bahan² :

gaplek	½ kg.	kelapa	½ btr.
katjang²an	1½ ons		

Bumbu² :

gula merah	2½ ons
garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Gaplek ditumbuk, diuli dengan air mentah dan garam.
2. Dikukus sampai masak.
3. Djika memakai katjang²an, direbus dulu ½ masak baru ditjampur tepung jang telah diuli.
4. Djika memakai gula, tepung jang sudah diuli disiram gula baru dikukus.
5. Dimakan dengan kelapa parut.

BURANGASA
(Makasar)

Bahan² :

katjang hidjau	1 lt.	minjak goreng	1 gls.
tepung beras	1 gls.	air	1 gls.
gula	¼ kg.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang hidjau ditjutji, direndam 3 djam, dimasak dengan air sampai terendam hingga masak, dihaluskan, ditjampur dengan gula.
2. Dimasak lagi hingga katjang tadi djadi kental dan kering.
3. Diangkat dan dibuat bulatan seperti perkedel.
4. Tepung beras diberi air, diaduk sampai rata.
5. Bulatan katjang hidjau ditjelupkan dalam tjairan tepung lalu digoreng.

BUSTANA DJAGUNG
(Madura)

Bahan² :

djagung kering	¼ kg.
air	2 gls.
gula siwalan	¼ kg.

Tjara membuatnja :

1. Djagung disangrai sampai masak.
2. Gula dan air direbus.
3. Djagung dimasukkan tjairan gula sampai lengket.

CAKE

Bahan² :

mentega	3 ons.	sukade	1 ons
gula halus	2 ons.	kismis	1 ons
terigu	2 ons.	ber- matjam²	
telur ajam	8 btr.	manisan	1 ons
panili atau rhum	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Gula dan mentega diputar sampai mengembang.
2. Dimasukkan kuningnja telur satu per satu jang kemudian diikuti oleh tepung. Sesudah itu semua diputar sampai mengembang.
3. Putihnja telur dipisahkan memutarnja dan terus dimasukkan kedalam adonan.
4. Dimasukkan sukade, kismis, panili dan diaduk per-lahan² sampai rata semuanja.
5. Boleh djuga ditambah dengan 3 sendok makan air supaja ia mendjadi agak lunak.
6. Kemudian dimasukkan dalam tjetakan lapis jang besar jang sudah dialas dengan kertas dan disemir mentega terlebih dahulu. Dibakar dalam oven dengan api jang besar.

CAKE DJAHE

Bahan² :

tepung terigu	1 ons	soda kue	1 sdt.
mentega	2 ons	minjak citroen	2 tetes
gula	2 ons	manisan djae	1 ons
telur	6 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Mentega dan gula dikotjok sampai mengembang.
2. Sesudah itu dimasukkan kuningnja telur satu per satu dan diaduk rata.
3. Kemudian tepung, soda, minjak citroen dan putihnja telur ditjampurkan.
4. Penghabisan manisan djae jang telah dipotong ketjil² djuga ditjampurkan.
5. Setelah selesai semuanja dimasukkan kedalam tjetakan cake jang bundar atau persegi dan dibakar sampai keras disebelah bawah dahulu.
6. Apabila sekeliling pinggirnja sudah mulai kuning kelihatannja, diberi api disebelah atasnja.
7. Djika manisan djae tidak ada, boleh diganti dengan manisan buah-buahan jang lain.
8. Begitu djuga minjak citroen boleh diganti dengan kulit djeruk sitrun.

CAKE DJAGUNG

Bahan² :

tepung djagung	¼ tjkr.	tepung terigu	1 tjkr.
gula	½ tjkr.	bakpoeder	3 sdt.
garam	¾ sdt.	susu	1 tjkr.
telur ajam	1 btr.	margarine	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kedua matjam tepung, bakpoeder, gula dan garam ditjampur djadi satu, lalu diajak, ditjampur susu, telur dan margarine, diaduk sampai rata, lalu dituang dilojang jang telah dilumuri minjak.

2. Dipanggang dioven jang panas dengan api besar.
3. Setelah 20 menit, kue masak.

CAKE MARMER

Bahan² :

lihat resep cake — bubuk tjoklat 3 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Sama dengan cake biasa. Hanja setelah adonan siap diambil sebagian dari adonan dan ditjampur dengan bubuk tjoklat. Kalau kering ditjampur dengan sesendok susu entjer lagi.
2. Dikala memasukkan kedalam kaleng bakar dimasukkan dahulu adonan biasa, setelah itu adonan jang diberi tjoklat, dan setelah itu adonan biasa lagi.
3. Sebelum dibakar ditarik lingkaran dahulu didalam adonan supaja gambar marmernja nanti lebih bagus.

CAKE NENAS

Bahan² :

gula pasir halus	1 tjkr.	mentega	¼ tjkr.
tepung terigu	1 tjkr.	telur ajam	5 btr.
bakpoeder	1 sdt.	panili	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Gula dan mentega diputar sampai kembang, sesudah itu dimasukkan telur satu persatu kedalamnja, diaduk terus sampai teraduk betul.
2. Dimasukkan tepung serta panili.

Membakarnja :

Ambil sebuah tjetakan bundar kira² 12 cm dan kue tersebut dimasak beberapa lapis kira² setebal 1 cm sampai kuning. Biarkan semuanja itu dingin dulu. Ambil pula nanas dalam kaleng, keringkan airnja dalam saringan.

Untuk alas nanas :

tepung terigu	1 tjkr.	mentega	1 tjkr.
gula tumbuk	1 tjkr.	kuning telur	1 tjkr.

sedikit kulit djeruk purut diparut.

Tjara membuatnja :

1. Mentega dan gula diaduk hingga naik.
2. Dimasukkan kuning telur dan kulit djeruk purut diparut lalu ditjampur pula tepung kedalamnja, semuanja diaduk hingga bertjampur betul serta dibakar dalam sebuah tjetakan bundar, lebar 14 cm dan tebal 1 cm, sampai kering.
3. Lalu kita susun kue tersebut didalam sebuah piring jang tjantik serta tjeper, sesudah itu diambil atasnja dan diletakkan diatas piring tadi.
4. Disapu dengan selai ardbei atau lainnja hingga rata.
5. Diatasnja diletkakan 1 lapis cake jang pertama.
6. Diatas ini disusun nenas lalu diletakkan satu lapis cake lagi disapu pula dengan selai diatasnja.
7. Begitu seterusnja hingga semua cake jang dibakar itu habis disusun hingga setinggi sebuah nenas.
8. Sekarang diputar pula 4 putih telur hingga naik sambil ditjampur djuga dengan gula tumbuk sebanjak 3 tjangkir.
9. Sekeliling kue nenas begitu djuga bagian sebelah atasnja disapu dengan adonan tersebut, disemprotkan sebagai sisik nenas dan tiap sisik ditekankan sebuah kismis, djuga dibagian keliling alas kue nenas ini disemprotkan adonan putih telur dengan ber-matjam² bunga²an.
10. Sesudah itu diletakkan kue tersebut kembali kedalam pembakaran untuk mengembangkan adonan putih telur.
11. Supaja menjerupai sisik nenas betul diberi gintju tjoklat. Diatasnja diletakkan daun jang warnanja hidjau.

CAKE SINGKONG

Bahan² :

singkong	1 kg.	serbuk tjoklat	1¼ sdt.
telur ajam	5 btr.	panili	1 bks.
gula pasir	2 ons	garam	½ sdt.
santan	1½ gls.		

Tjara membuatnja :

1. Singkong dibersihkan, diparut, diberi air hangat 2–3 gajung, diperas dan disaring melalui saringan bambu jang berlubang kasar. Tjairan jang keluar didiamkan selama ± 5 menit. Endapan dipisahkan untuk membuat kue.
2. Telur dan gula dikatjau sampai putih, diberi garam dan panili dan tjoklat setelah itu diaduk rata dengan endapan singkong.
3. Dituangkan kedalam lojang jang telah dilumuri minjak.
4. Dipan sampai warna ke-kuning²an.

CARAMEL VLA

Bahan² :

susu	½ lt.	gula pasir	1 ons
merah telur	2 btr.	panili	1 bks.
maizena	1½ sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Susu dan panili didjerangkan, djangan sampai petjah.
2. Gula pasir digosongkan, ditjairkan dipan dadar, diberi air sedikit, diaduk.
3. Merah telur dan maizena diaduk, ditjairkan dengan susu kemudian dimasukkan, terus dikatjau sampai mendjadi vla.
4. Warna vla harus kuning ke-tjoklat²an.

CHATEAU DE SUMATERA

Bahan² :

kuning telur	12 btr.	susu manis	2 sdm.
putih telur	8 btr.	panili	1 sdt.
mentega	2½ tjkr.	bubuk tjoklat	2 sdm.
gula halus	2 tjkr.		

Tjara membuatnja :

1. Merah telur dikotjok dengan gula sampai mengembang lalu dimasukkan mentega dan dikotjok terus sampai putih.
2. Sesudah itu dimasukkan tjoklat, terigu, susu dan panili.

3. Penghabisan sekali masukkan putihnja telur jang telah dikotjok tersendiri.
4. Adonan dibagi 3 dan dimasak ber-lapis².
5. Lapisan ini diletakkan diatas medja.
6. Room disiram diatas tiga lapisan.

Roomnja :

merah telur	4 btr.	kismis	2 tjkr.
gula pasir	1½ tjkr.	susu entjer	1 klg.
tepung terigu	2 tjkr.	air	½ gls.
mentega	2 sdm.		

Tjara membuatnja :

Telur, gula, mentega, susu, tepung dan kismis dikatjau sampai putih, lalu dimasak kental diatas api jang sedang sambil diaduk.

CHAMPURADO

Bahan² :

tepung djagung	1 gls.	air	1½ lt.
gula merah	2 ons	tjoklat	4 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tepung djagung ditjampur dengan air, setelah ditaroh diatas api dan terus diaduk dengan sendok kaju sampai mendjadi masak betul dan kental.
2. Lalu dimasukkan gula merah dan tjoklat, diaduk sedemikian rupa sampai gula dan tjoklat bertjampur betul dengan adonan djagung tadi.
3. Dipanaskan sebentar, sesudah itu siap untuk dimakan.

CHILAQUILES

Bahan² :

tortilla *)	25 gr.	tomat	450 gr.
kedju	140 gr.	kaldu ajam	1 tjkr.
lombok merah	3 bh.	bawang merah	2 siung
daun salam	2 hl.	telur ajam	2 btr.

daun seledri	setjukupnja	radijs	setjukupnja
gadjih babi	¼ kg.		

Tjara membuatnja :

1. Tortilla di-potong², digoreng dengan minjak babi dengan hati² djangan sampai terlalu tjoklat, kemudian diangkat.
2. Tomat di-potong² halus dan di tjampur dengan lombok, daun salam, seledri, sebutir bawang dan kemudian digoreng dengan satu sendok gadjih babi.
3. Setengah dari jumlah tortilla jang telah digoreng dimasukkan kedalam sebuah pantji besar jang telah diulas dengan gadjih babi, kemudian ditaburi kedju halus, garam dan achirnja ditambahkan sisa dari tortilla.
4. Dibubuhkan garam dan kaldu kedalam panjti dan dimasak diatas api jang kecil hingga tortilla mendjadi lunak.
5. Achirnja ditaburkan kedju halus, daun seledri dan bawang jang telah dipotong udjungnya dan dihias dengan irisan² telur dan radijs.

*) lihat bagian II (resep masakan utama)

DADAR BERAS KETAN

Bahan² :

tepung beras	2 gls.	warna/daun sudji	
tepung ketan	2 gls.	daun pandan	1 lbr.
gula pasir/merah	1 gls.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Tepung beras dan tepung ketan ditjampur, kemudian diaduk sambil diberi air sedikit hingga lemas. Dimasukkan daun warna sudji dan garam.
2. Adonan diatas diberi air (dientjerkan dengan air sedikit) sambil diaduk supaja rata dan dibuat lebih entjer dari adonan dadar terigu.
3. Adonan dibuat dadar.
4. Kelapa dikupas, diparut, ditjampur dengan gula, daun pandan dan garam seperlunja menjadi enten².
5. Letakkan inti diatas djadjan, kemudian digulung dan disadjikan dalam piring tjeper.

Keterangan :

Bisa diwarnai dengan daun sudji. Daun sudji ditumbuk, diberi air sedikit, disaring airnja, diberi kapur sirih sedikit, dikotjok hingga berbuih. Air daun sudji memberi rasa gurih dan sedap.

DADAR DJAGUNG

Bahan²:

tepung djagung	1 tjkr.	tepung kandji	1 tjkr.
santan	2½ tjkr.	telur ajam	1 btr.
daun sudji	1 ggm.	daun pandan	1 hl.
garam	1 sdt.		

Untuk enten :

kelapa	½ btr.	gula djawa	1½ gls.
air	¼ gls.		

Tjara membuatnja :

1. Santan dimasak dengan daun pandan sampai mendidih, sambil di-aduk².
2. Didinginkan setelah mana dimasukkan tjampuran tepung djagung dan tepung kandji jang telah dimasak bersama garam.
3. Diaduk sampai rata.
4. Telur ajam dikotjok sampai kembang dan dimasukkan dalam adonan.
5. Ditjampurkan adonan sampai rata betul.
6. Diambil kuali dadar, dipanaskan, diberi sedikit minjak goreng.
7. Kalau sudah berasap, karena panas dimulai memasak dadar satu per satu.
8. Membuat enten²nja: kelapa parut dan gula dimasak dengan air sampai kental betul. Dimasukkan enten² ini kedalam kue dadar jang telah masak.

DADAR SINGKONG

Bahan²:

singkong	1 kg.	panili	1 bks.

kelapa setengah tua	½ btr.	garam	1 sdt.
gula merah	½ kg.	warna	

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut.
2. Gula direbus, kelapa dimasukkan, ditambah garam dan panili, direbus sampai lemas hingga mendjadi enten².
3. Singkong dibersihkan, diparut, dibuang airnja, di-bagi² menurut djumlah warna jang ada, ditambah ber-matjam² warna kue.
4. Adonan dimasukkan pantji jang berisi air mendidih lalu direbus sampai masak.
5. Dadar diisi enten², dilipat sampai berbentuk empat persegi pandjang.

Keterangan :

Apabila enten² diberi irisan nangka, maka kue ini disebut *Gelombang Samudra* di Banjumas. Di Rembang disebut kue *Perdapa*.

DADIAH

(Sumatera Barat)

Bahan² :

susu kerbau	1 lt.	bambu	2 ruas

Tjara membuatnja :

Bambu dipotong antara dua ruas, jaitu dasarnja tertutup dan udjungnja terbuka, dibersihkan dan diisi dengan susu kerbau sampai 3 cm dari udjung. Ditutup dengan daun 2 lapis jang dikaitkan pada udjungnja, dibiarkan selama 2–3 malam.

Keterangan :

Bambu jang digunakan adalah bambu ketjil dan muda.
Proses jang terdjadi pada susu ialah proses pengasaman.
Hasil jang diperoleh adalah kental dan asam. Dadiah merupakan pangan jang populer di Sumatera Barat. Dimakan dengan gula merah atau ditjampur dengan sambal, atau dimakan dengan ampiang.

DEMBARAN
(Kalimantan)

Bahan²:

kalkun	1 ekor	minjak goreng	¼ gls.
kelapa	1 btr.		

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	kunjit	1 rdj.
bawang putih	5 siung	asam	5 mata
kemiri	8 bdj.	garam	2 sdm.
sereh	1 btg.		

Tjara membuatnja:

1. Kalkun dibersihkan, di-potong².
2. Bumbu dihaluskan, digoreng.
3. Dimasukkan daging kalkun, digoreng sampai meresap bumbunja.
4. Santan dan sereh dimasukkan.
5. Didjerangkan sampai lunak.

DEMPLO DJAGUNG
(Jogjakarta)

Bahan²:

tepung djagung	1 kg.
gula merah	¼ kg.
kelapa	1/3 butir

Bumbu:

garam	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Kalkun dibersihkan, di-potong².
2. Gula merah direbus dengan 2 gelas air.
3. Air gula disaring, ditambah garam.
4. Kelapa dan tepung ditjampur rata.
5. Air gula dimasukkan sedikit², kemudian diaduk sampai kental.

6. Dibentuk bulat² seperti telur ajam atau di-potong² persegi.
7. Dikukus sampai masak.

DJADAH
(Jogjakarta)

Bahan² :

beras ketan	1 lt.	kelapa tua	1 btr.

Bumbu :

garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Beras ketan direndam dalam air ± 6 djam, kemudian ditjutji bersih lalu dikukus ditaruh diatas tampah, diberi parutan kelapa dan garam setjukupnja.
2. Diaduk sampai tjampur lalu dikukus lagi sampai masak kemudian ditumbuk sampai liat, ditaruh diatas tampah dengan didasari daun pisang, dinginkan dan di-iris².

Keterangan :

Umunja pendjualan dilakukan dengan dibungkus daun pisang. Daun jang dipakai untuk djadah ini jang baik adalah daun pisang batu.

DJADJA BANTAL
(Bali)

Bahan² :

beras ketan	1 kg.	katjang tolo	1 tjkr.
kelapa	½ btr.		

Tjara membuatnja :

1. Beras ketan ditjutji bersih dan direndam dalam air dingin kemudian dikukus ½ masak.
2. Kelapa diparut dan katjang disangrai sebentar.
3. Ditjampurkan ketan, kelapa parut, garam dan katjang merah.

4. Dibungkus daun kelapa muda dan diikat. Bungkusannja boleh pandjang² atau segitiga.
5. Direbus sampai masak, selama 1–1½ djam .

Keterangan :

Masakan ini bentuknja hampir sama dengan lepat.

DJADJA KINING

(Bali)

Bahan² :

ubi kaju	2 kg.	garam	½ sdt.
kelapa	1 btr.	daun pisang	3 pelepah
sirop gula merah	½ gls.	biting	

Tjara membuatnja :

1. Ubi dikupas dan diparut.
2. Kelapa diparut.
3. Ubi ditjampur dengan sedikit kelapa parut dan garam.
4. Adonan dibungkus daun pisang seperti lontong.
5. Dikukus sampai masak dengan kelapa parut dan sirop gula merah.

Keterangan :

Adonan dapat diberi warna merah.

DJADJA SABUN

(Bali)

Bahan² :

tepung ketan putih	½ gls.	daun pandan	3 plp.
kelapa	3 btr.	daun pisang	5 bh.
gula merah	1 kg.		

Bumbu :

garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, dibuat santan kental dan santan tjair.
2. Gula merah direbus dengan santan tjair dan garam serta pandan lalu disaring.
3. Setelah mendidih, tepung dimasukkan sedikit demi sedikit sambil diaduk.
4. Ditambah santan kental. Dimasak sampai masak (lebih tjair dari adonan dodol).
5. Kemudian diratakan dan ditipiskan ± 1 mm diatas daun lalu didjemur sampai kering.

Keterangan :

Djadjan ini tahan disimpan lama.

DJADJA TALI RETA

Bahan² :

kelapa	½ btr.	gula pasir	± ½ kg.
tepung beras	1 kg.		

Bumbu : garam ½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Tepung di-kepal², dikukus hingga matang.
2. Setelah masak, dihantjurkan lagi dengan sendok hingga menjerupai tepung lagi.
3. Kelapa dikupas, diparut, diambil santannja, diberi garam.
4. Tepung diuli sambil dituangi santan sedikit² hingga merupakan adonan jang mudah dibentuk.
5. Adonan digiling dengan botol hingga rata dan tipis, lalu dibentuk persegi pandjang. Ditengah diberi bantal pita 4 buah, djangan sampai ketepi. Dilipat dua lalu di pertemukan udjung²nja.
6. Ditjetak, digoreng, setelah warnanja ke-kuning²an baru diangkat.
7. Gula direbus dengan air sedikit sampai merambut, dimasukkan djadja tadi dan setelah gula kering diangkat.

DJAGUNG BAKAR

Bahan²:

pipilan djagung muda	4 tjkr.
kedju parut	2 tjkr.
daging rebus potong tipis² dan diremas	1 ons
telur dikotjok sampai kembang	3 btr.
gula	2 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Dalam kotjokan telur ditjampur terigu, gula, diaduk sampai rata sekali, dimasukkan secara ber-turut² djagung, kedju, ¾ dari potongan² daging dan diaduk rata.
2. Ditaroh adonan dikaleng pembakaran, ditjiprati lebihan potongan² daging diatasnja.
3. Dibakar dalam oven sampai kalau pisau dimasukkan ditengah keluarnja tetap bersih.

DJAGUNG TITI
(Flores)

Bahan²:

djagung tua 1 kg. kenari ½ kg.

Tjara membuatnja:

1. Djagung digoreng sangan sampai setengah masak.
2. Di-pukul² dengan batu seperti bikin emping.
3. Didjemur.

Keterangan:

Dimakan bersama kenari dan gula djawa. Supaja mendjadi agak empuk, emping djagung dapat dimasukkan air teh sebelum dimakan.

DJEDJORONG
(Banten)

Bahan²:

tepung beras ½ kg. sagu 4 sdm.

kelapa	½ btr.	gula merah	¼ kg.
daun sudji	2 ikat	daun pisang batu	2 pelepah
air kapur	setjukupnja		

Tjara membuatnja :

1. Tepung beras dengan air kapur diuleni air daun sudji.
2. Disiram dengan air mendidih sambil di-aduk² sampai kental. Sesudah itu diberi tjairan sagu.
3. Daun jang telah dibikin takir, diberi irisan gula merah. Adonan dimasak sesendok demi sesendok dan diratakan atasnja terus dikukus sampai matang.
4. Kalau sudah matang, atasnja diberi tjairan sagu, tepung beras santan kental dan garam kemudian dimasak lagi.

DJENANG
(Madiun)

Bahan² :

tepung beras	5 tjkr.	gula merah	1 kg.
kelapa	2 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung ditjairkan dengan air sampai entjer.
2. Gula dan santan dimasak sampai ½ kental.
3. Tepung dimasukkan terus di-aduk².
4. Djika sudah tidak melekat pada dinding pantji berarti sudah masak.

DJENANG DJAGUNG
(Malang)

Bahan² :

santan kental	1 gls.	gula merah	2 ons
djagung muda	10 bh.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Djagung diparut, diberi air sedikit, di-remas², disaring.
2. Gula merah diiris, ditjampur garam, santan kental dan pati djagung.

3. Didjerangkan diatas api, diaduk sampai kental.
4. Dituangkan pada piring tjeper, didinginkan, dihidangkan terpotong persegi 4.

DJENANG DJAGUNG
(Palembang)

Bahan² :

djagung muda	10 bh.	gula merah	¼ kg.
kelapa	½ btr.		

Bumbu :

garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Djagung diparut, diberi air panas 2 gelas, diperas, disaring, diambil patinja.
2. Kelapa diparut diambil santannja 2 gelas.
3. Air djagung, santan, gula merah, garam ditjampur rata, direbus sampai mendjadi bubur.
4. Diratakan diatas lojang jang diberi alas daun pisang.
5. Djika sudah dingin di-potong².

Keterangan :

Untuk wangi²an boleh dipakai panili dan daun pandan.

DJENANG GAPLEK
(Madiun)

Bahan² :

tepung gaplek	¼ kg.	gula merah	½ kg.
tepung kandji	1 ons	panili	1 btg.
kelapa	½ btr.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut, diberi santan 1 liter bersama gula, garam, panili direbus sampai kental.
2. Tepung gaplek dan kandji ditjairkan dengan air ± 1¼ gelas.
3. Adonan dimasukkan kedalam santan, diaduk sampai berminjak.

4. Dituang ketampah jang beralas daun pisang.
5. Sesudah dingin di-potong².

DJENANG KATJANG HIDJAU
(Madiun)

Bahan² :

tepung katjang hidjau	1 ons	kelapa	½ btr.
gula pasir	½ ons	panili	1 bks.
		garam	½ sdt.

Tjara membuatnya :

1. Kelapa diparut dibuat santan.
2. Santan direbus diberi gula, garam, panili.
3. Tepung ditjairkan dengan air, dituangkan ke dalam santan jang mendidih diaduk sampai merata.
4. Adonan dituang dalam lojang, dan dipotong setelah dingin.

DJENANG PELOK
(Rembang)

Bahan² :

pelok	1 bkl.	gula djawa	1 kg.

Bumbu² :

daun pandan wangi	2 hl.
garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Pelok dikupas, dibersihkan, lalu diparut.
2. Diperas diambil patinja.
3. Petai pelok direndam dengan air.
4. Setelah mengendap, air dibuang dan diganti dengan jang bersih. Ini dilakukan berulang kali hingga patinja kelihatan bersih.
5. Pati tersebut didjenang dengan gula, daun pandan dan air.
6. Sesudah tidak lekat ditangan tanda kalau sudah masak.
7. Diangkat, ditaruh ditalam.
8. Kalau sudah dingin di-iris².

Keterangan :

Pelok adalah bidji mangga, 1 bakul pelok beratnja ± 2 kg.

DJENANG TAWONAN

Bahan² :

tepung beras	4 kg.	gula djawa	4 kg.
santan	setjukupnja		

Tjara membuatnja :

1. Tepung beras, gula djawa didjerangkan dengan santan, setjukupnja (djangan entjer²).
2. Kemudian dikukus sampai masak.
3. Ditaroh diatas tampah jang dibawahnja diberi alas daun pisang seperti membuat djadah. Setelah dingin di-iris².

DJENANG UPIH

Bahan² :

tepung beras merah	1 kg.
santan	3 lt.
gula	½ ons

Tjara membuatnja :

1. Tepung beras merah, gula pasir, santan, ditjampur di-aduk² lalu dimasak didalam pantji sampai kental.
2. Kemudian ditjetak dalam upih.

Keterangan :

Upih ialah pelepah daun pinang (djambe).

DJENGGORO

(Djawa Tengah)

Bahan² :

ubi kaju	1 kg.	minjak goreng	½ btl.

Bumbu² :

bawang putih	2 siung	garam	1½ sdt.
gula	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Ubi kaju dikupas, dipotong 4 cm pandjangnja.
2. Bumbu² dihaluskan, diberi sedikit air, ubi dimasukkan.
3. Minjak dipanaskan, ubi digoreng sampai masak dan kuning.

Keterangan :

Djika dibuat dari ubi djalar dan diberi tepung beras disebut *blanggem*.

DJENGKI

(Jogjakarta)

Bahan² :

tepung singkong	1 kg.	gula pasir	1 ons
gula djawa	¼ kg.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Tepung singkong diaduk dengan air panas sampai basah dan liat bersama gula pasir dan gula djawa.
2. Kemudian di-gelintir², diberi ber-matjam² bentuk sebesar djari tangan atau ibu djari.
3. Digoreng sampai kering.

DJIPANG

(Bugis)

Bahan² :

gula merah atau gula pasir	1 kg.
beras ketan	½ kg.

Tjara membuatnja :

1. Beras ketan dibersihkan, dikukus, dikeringkan.
2. Disangan.
3. Gula dibuat sirop jang sangat kental, ketan sangan dimasukkan, diaduk rata

4. Adonan dituangkan diatas tjetakan jang telah dilumuri minjak.
5. Diratakan, di-potong² segi empat waktu masih hangat.

DJONGKONG

Bahan² :

tepung beras	1 kg.
santan kental	4 gls.
gula merah	½ kg.

Bumbu² :

garam	1 sdt.
abu merang	½ gls.

Tjara membuatnja :

1. Santan, gula, garam direbus sampai mendidih terus didinginkan.
2. Tepung beras diaduk rata dengan santan.
3. Abu merang ditjampurkan dengan adonan.
4. Lojang diolesi dengan minjak, dimasukkan kedalam langseng.
5. Bila telah panas, adonan dimasukkan kedalam lojang ± ½ gelas.
6. Bila telah ½ masak, tuangi adonan ± 1½ gelas lagi.
7. Begitu seterusnja sampai adonan habis.

DJONGKONG SELA
(Bali)

Bahan² :

ubi djalar	1 kg.	gula merah	¼ kg.
tepung beras	1 gls.	daun pisang	2 plp.
kelapa	¼ btr.	biting	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Ketela dikukus, dikupas, dihaluskan.
2. Kelapa diparut.
3. Tepung beras, kelapa parut dan ubi djalar jang telah halus ditjampur djadi satu.

4. Adonan ini dibungkus daun pisang, dalamnja diberi gula merah jang di-iris².
5. Dikukus sampai matang.

Keterangan :
Bungkusan dibentuk segi tiga.

DJUBLEG
(Jogjakarta)

Bahan² :

gude	1 kg.
kelapa setengah tua	3 btr.

Bumbu² :

daun salam	2 lbr.	bawang	5 siung
laos	2 pt.	garam	1 sdt.
brambang	10 bh.	gula	¼ kg.

Tjara membuatnja :
1. Gude direndam semalam lalu ditjutji bersih.
2. Kelapa setengah tua diparut lalu ditjampur dengan gude dan di-remas² sampai keluar santannja.
3. Adonan bumbu² jang sudah halus ditjampurkan dan diberi gula, diaduk sampai rata.
4. Dibungkusi daun pisang lalu direbus sampai masak dan kalau sudah dingin dan kekal baru dimakan.

DODOL BALINGBING

Bahan² :

buah belimbing	½ kg.	gula pasir	1 kg.
kelapa	1 btr.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :
1. Buah belimbing direbus sampai masak, diperas airnja dan bidjinja dibuang.
2. Kelapa jang ½ butir diparut, disangrai sampai masak.

3. Kelapa jang ½ butir lagi, diparut, dibuat santan kental.
4. Gula, santan dan belimbing, sedikit garam direbus sampai ½ kering, dimasukkan kelapa sangrai, dikatjau sampai tjampur.
5. Diangkat dan didinginkan.

DODOL DURIAN
(Palembang)

Bahan²:

durian	1 kg.	gula pasir	½ kg.

Tjara membuatnja:

1. Durian jang sudah masak dikupas, diambil dagingnja.
2. Daging buah dimasukkan kedalam kuwali kemudian didjerangkan diatas api sambil di-aduk² supaja djangan berkerak.
3. Diaduk terus sampai warnanja ke-kuning²an.
4. Dimasukkan gula, terus dikatjau sampai warnanja tjoklat kehitam²an dan kering.
5. Diangkat, didinginkan sampai dingin.

DODOL KATJANG IDJO

Bahan²:

katjang idjo	½ kg.	daun pandan	1 hl.
kelapa	1 btr.	garam	½ sdt.
gula pasir	½ kg.		

Tjara membuatnja:

1. Katjang idjo direbus sampai masak, dihaluskan.
2. Kelapa diparut dibuat santan kental.
3. Gula pasir ditjampur dengan santan diberi daun pandan dan garam, direbus sampai gula larut.
4. Katjang idjo jang telah lembut dimasukkan dalam larutan gula, direbus sampai kental dan masak.
5. Setelah masak diangkat, dibungkusi klobot djagung berbentuk bulat pandjang ± 5 cm, isinja 1–2 sendok teh.

DODOL KATJANG MERAH

Bahan² :

katjang merah	½ kg.	daun pandan	1 hl.
kelapa	1 btr.	garam	½ sdt.
gula pasir	½ kg.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang merah direbus sampai masak, dihaluskan.
2. Kelapa diparut dibuat santan kental.
3. Gula pasir ditjampur dengan santan, diberi pandan dan garam, direbus sampai gulanja larut.
4. Katjang merah jang telah lembut dimasukkan dalam larutan gula, direbus sampai kental dan masak.
5. Setelah masak diangkat, dibungkusi dengan klobot djagung berbentuk bulat pandjang ± 5 cm. Isinja kurang lebih 2 sendok teh.

DODOL KENTANG

Bahan² :

kentang	1 kg.	kelapa	1½ btr.
gula	1 kg.	pandan	30 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Kentang diiris, didjemur, dibuat tepung.
2. Kelapa diparut, daun pandan ditumbuk .
3. Ditjampur dengan kelapa.
4. Diambil santannja.
5. Tepung kentang, gula dan santan ditjampur dalam kuali.
6. Dimasak sampai kental sambil diaduk.

DODOL MANALIKA

Bahan² :

buah manalika besar	1 bh.	gula pasir	1 kg.
		kelapa	1 btr.

Tjara membuatnja :

1. Manalika dikupas, dibuangi bidjinja.
2. Kelapa diparut, disangrai.
3. Manalika dan gula pasir direbus sampai kental, tidak berair lagi dan masak.
4. Ditjampur dengan kelapa sangrai, diaduk hingga mendjadi satu.
5. Diangkat, setelah dingin, dibungkusi kertas telur ± 5 cm persegi dengan isi kurang lebih 1–2 sendok teh.

DODOL NANGKA
(Bali)

Bahan^2 :

nangka masak	3 gls.	gula pasir	1 gls.
minjak kelapa	½ gls.		

Tjara membuatnja :

1. Nangka di-iris^2/diradjang ketjil2.
2. Ditaruh diwadjan, minjak kelapa ditambahkan, didjerangkan diatas api jang sedang. Diaduk hingga adonan menjadi lembut.
3. Setelah lembut, gula pasir ditambahkan sedikit demi sedikit dan diaduk sampai masak.
4. Setelah masak, dituang, dilengser dan diratakan setebal 3 cm.
5. Sesudah dingin, di-potong^2 4 segi dan dibungkusi kertas minjak, lalu didjemur.

Keterangan :

Pemasakan lamanja 2–4 djam. Kalau dimasak dengan api ketjil sangat baik hasilnja, tetapi waktunja lebih lama.

DODOL PELOK
(Madura)

Bahan^2 :

gula merah	¼ kg.	pelok	10 bdj.
kelapa	1 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Pelok dikupas, ditumbuk halus, direndam 3 hari dengan diganti² airnja .
2. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
3. Santan dimasak dengan gula sampai mendidih.
4. Pelok dimasukkan dalam santan, diaduk rata sampai beminjak.
5. Dituang dalam baki lalu didinginkan. Dihidangkan dengan di-potong².

DODOL PISANG

Bahan² :

pisang	½ kg.	daun pandan	1 hl.
kelapa	1 btr.	garam	½ sdt.
gula djawa	½ kg.		

Tjara membuatnja :

1. Buah pisang jang telah masak, kulitnja dikupas, dihaluskan.
2. Kelapa ½ butir diparut, disangrai sampai masak.
3. Kelapa jang ½ lagi diparut, dibuat santan kental.
4. Pisang jang telah halus bersama santan, gula, pandan dan garam direbus, kelapa sangrai dimasukkan diaduk sampai tjampur betul.
5. Diangkat dan didinginkan.

DODOL TAPE

Bahan² :

tepung singkong	1 kg.	gula pasir	2 ons
tepung ketan	½ ons	warna kue	1 sdt.
kelapa	½ btr.	kertas minjak	1 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Ketan disangan, ditumbuk, diajak, dibuat tepung.
2. Kelapa dibuat santan kental 1 gelas, direbus, ditambah gula dan warna, direbus hingga kental.
3. Tape dihaluskan dan seratnja dibuang.

4. Dimasukkan dalam santan dan gula kental, diaduk hingga rata diatas wadjan ± 1 djam.
5. Dodol jang masak dibungkusi kertas minjak.

DODOL TJEREME

Bahan²:

buah tjereme	½ kg.	gula pasir	1 kg.
kelapa	1 btr.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja:

1. Buah tjereme direbus sampai masak, diperas airnja dan bidjinja dibuang.
2. Kelapa ½ butir diparut, disangrai sampai masak.
3. Kelapa jang ½ butir lagi diparut, dibuat santan kental.
4. Gula, santan dan tjereme, sedikit garam direbus sampai ½ sendok teh, dimasukkan kelapa sangrai, dikatjau sampai tjampur benar.
5. Diangkat dan didinginkan.

DODORO DALE
(Toradja)

Bahan²:

djagung muda	10 tongkol	gula merah	½ kg.
kelapa	¼ bh.	air	6 gls.

Tjara membuatnja:

1. Djagung dibuangi tongkolnja, ditumbuk halus, diberi air 2 gelas, diperas. Ampasnja ditumbuk 2 kali, tiap memeras diberi air 2 gelas, sampai diperoleh 6 gelas air djagung.
2. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas, ditjampur air djagung diberi gula.
3. Didjerangkan, diaduk sampai kental, ditaruh dibaki, didinginkan, di-potong².

DOKO DOKO BENNI
(Makasar)

Bahan² :

benni	1 lt.	kelapa	½ btr.
garam	½ sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Benni ditjutji bersih.
2. Kelapa diparut, ditjampurkan beni tadi.
3. Diberi air sedikit dan garam.
4. Dibungkusi daun pisang.
5. Dikukus sampai masak.

Keterangan : Benni adalah menir beras.

DONAT NAGRI

Bahan² :

ubi djalar	1 kg.	gula pasir halus	2 ons
telur	1 btr.	garam	½ sdt.
minjak goreng	1 gls.	panili	1 bks.
kandji	1 ons		

Tjara membuatnja :

1. Ubi dibuang kulitnja, dikukus, dihaluskan: ditjampur dengan tepung kandji, diaduk rata.
2. Telur dikatjau sampai putih, ditjampur dengan no. 1 ditambah panili dan garam halus, diaduk rata mendjadi adonan.
3. Dibentuk seperti gelang.
4. Digoreng dalam minjak panas sampai berwarna kuning tjoklat.
5. Menghidangkannja ditaburi gula halus.

DUGO
(Atjeh)

Bahan² :

beras ketan	1 lt.	kelapa	½ btr.

pisang radja	10 bdj.	gula pasir	3 sdm.

Bumbu :

garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Beras ketan direndam kira² 1 djam lamanja, kemudian dikeringkan.
2. Lalu di-remas² dengan pisang radja sampai teraduk betul.
3. Kelapa diparut, ditjampurkan, kemudian diaduk hingga seperti bubur.
4. Dibungkusi daun pisang lalu dikukus sampai masak.

DUMBEG

Bahan² :

tepung beras	1 kg.	daun lontar	30 lbr.
gula pasir	¼ kg.	santan kental	4 gls.

Bumbu² :

air kapur sirih	½ sdm.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Santan kental, gula pasir, garam direbus sampai mendidih. Dibiarkan sampai hangat kuku
2. Tepung diberi air kapur sirih, diuli jang kuat.
3. Kemudian ditjampur dengan santan hangat kuku, diaduk sampai rata. Adonan harus tjair.
4. Dari daun lontar dibuat tjontong berbentuk kerutjut.
5. Tjontong diisi dengan adonan.
6. Dikukus sampai masak. Kukusan diberi merang, untuk memudahkan dibelahnja kerutjut kue.

DUMPI KEBO
(Buton)

Bahan² :

beras ketan	1 kg.	gula pasir	½ kg.

telur ajam	1 btr.	minjak goreng	½ btl.

Bumbu:

soda kue	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Beras ketan direndam ½ djam, ditiriskan, ditumbuk, ditapis, didjemur sampai kering lalu ditapis kembali.
2. Telur dikatjau sampai mengembang.
3. Soda kue ditjampurkan.
4. Tepung dimasukkan, diuli sampai mendjadi adonan jang dapat dibentuk.
5. Dibentuk menjerupai angka 8.
6. Minjak dididihkan, wadjan diangkat sebentar dari api, sampai minjak dingin.
7. Adonan jang sudah dibentuk dimasukkan, wadjan didjerangkan kembali diatas api jang sedang, kue dibalik.
8. Bila sudah agak keras diangkat, ditiriskan, didjemur.
9. Gula dimasak dengan sedikit air sampai putih, lalu kue² dimasukkan, diaduk sampai kering.

EKOR KUNING DALAM KOLAM

Bahan² :

menir dijagung	½ tjkr.	garam	setjukupnja
gula pasir	2 sdm.	tape	1 ons
santan	1 tjkr.	warna	setjukupnja
gula pasir	½ gls.		

Tjara membuatnja :

1. Menir djagung ditjutji, dirambang, bagian² jang terapung (putih²) dibuangi.
2. Dijutji beberapa kali, sampai jang putih² itu hampir bersih.
3. Dimasak seperti memasak bubur, terus didinginkan dalam tjitakan puding jang berupa ikan²an.
4. Untuk saos: tape dihaluskan, kalau perlu disaring dengan kalo.
5. Dimasak tape ini dengan santan dan gula sampai kental.
6. Diberi warna biru laut dengan warna kue.

7. Dihidangkan: ikan²an ditaroh dalam basi londjong. Disiram saus disekeliling ikan, dihiasi manisan-manisan jang disukai dan irisan daun pandan untuk sisik ikan.

EMPEK EMPEK DOS
(Palembang)

Bahan² :

tepung kandji	½ kg.	minjak	½ btl.
udang kering	½ ons		

Bumbu :

garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Tepung dituangi air mendidih, ditjampur garam halus.
2. Menuangnja sedikit demi sedikit.
3. Sehingga merupakan adonan jang keras.
4. Sesudah itu di-remat² dengan tangan hingga tidak ber-bidji² dan merupakan gumpalan besar.
5. Diambil sedikit², dibulatkan dengan kedua belah telapak tangan.
6. Udang kering ditumbuk halus sesudah direndam.
7. Kedalam bulatan jang diberi lubang dengan ibu djari dimasukkan udang kering sedikit² kemudian dibulatkan lagi.
8. Setelah selesai lalu digoreng.
9. Menggorengnja harus hati², karena kalau apinja terlalu besar suka meledak.
10. Makannja ditjotjol sambal tjuka.

EMPEK EMPEK LENGGANG
(Palembang)

Bahan² :

ikan gabus/belida		air garam	4 sdm.
jang telah dihaluskan	1 gls.	sagu	1 gls.
telur	4 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	5 bh.	tjuka	2 sdm.
bawang putih	6 bh.	garam	2 sdt.
lombok rawit	10 bh.	gula merah	1 sdm.
tongtjai	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan halus, ditambah sagu ditambah air garam sampai mendjadi adonan jang dapat dibentuk.
2. Telur dikotjok seperti membuat dadar telur, kemudian adonan empek empek diberi bentuk kelereng lalu dimasukkan kedalam telur.
3. Telur jang ditjampur empek empek dimasukkan kedalam takir lalu dipanggang sampai masak.

Saosnja :

1. Lombok, garam, bawang putih, gula merah dihaluskan, tongtjai ditumbuk kasar.
2. Bumbu halus dimasukkan kedalam mangkok, disiram air panas 2 gelas, diberi tjuka.
3. Rasa manis dapat ditambah dengan sedikit ketjap.

EMPEK EMPEK MODEL
(Palembang)

Bahan² :

ikan jang telah dihaluskan (gabus, belida, tenggiri)	1 mgk.	tahu	5 pt.
		minjak kelapa	1 gls.
tepung sagu	1 mgk.		

Bumbu² :

lombok merah	5 bh.	tjuka	1 sdm.
lombok rawit	7 bh.	tongtjai	1 sdm.
bawang merah	8 btr.	garam	1 sdm.
bawang putih	5 siung	gula merah	1 ons

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, dikupas, dibuangi tulang-tulangnja, dihaluskan.

2. Sagu dan ikan halus ditambah air garam, ditjampur sampai merupakan adonan jang liat.
3. Tahu dipotong serong.
4. Dari adonan diambil sekepal, dipipihkan, tahu diletakkan di-tengah[2] adonan lalu dilipat hingga tahu tertutup, pinggiran dirapatkan.
5. Digoreng, dimakan dengan saos.

Membuat saos:

1. Lombok dan garam, bawang putih, gula merah ditumbuk halus, tongtjai ditumbuk kasar.
2. Bumbu[2] dimasukkan kedalam mangkok lalu disiram air panas 2 gelas kemudian diberi tjuka.
3. Dapat diberi ketjap 2 sendok makan.

EMPEK EMPEK PANGGANG
(Palembang)

Bahan[2] :

ikan halus	1 mgk.	sagu	1 mgk.

Bumbu[2] :

bawang putih	3 siung	gula merah	2 sdm.
lombok merah	5 bh.	tongtjai	1 sdm.
lombok rawit	½ ons	air garam	3 sdm.
tjuka	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Ikan dibersihkan, dibuang tulangnja, dagingnja dihaluskan.
2. Ikan halus ditjampur dengan sagu, air garam diaduk rata.
3. Dibuat adonan hingga dapat dibentuk bundar pipih dengan garis tengah ± 3 cm.
4. Dibungkus daun seperti lontong.
5. Dipanggang diatas bara, di-balik[2] supaja tidak hangus.

Keterangan:

Sebagai ikan halus dapat dipakai ikan gabus atau tenggiri.

EMPEK EMPEK TELUR (KAPAL SELAM)

(Palembang)

Bahan^2 :

daging ikan (tenggiri)	1 mgk.
telur itik rebus	10 btr.
tepung sagu	½ kg.
air garam	½ mgk.

Bumbu^2 :

bawang merah	5 bh.
lada	½ sdt.
bawang putih	5 siung

Tjara membuatnja:

1. Bawang merah, bawang putih dan lada diulek.
2. Daging ikan ditjampur bumbu halus, tepung kandji, lalu diberi air garam.
3. Kemudian diuli, kalau sudah lemas dibentuk pandjang dan bulat, didalamnja diisi telur rebus, lalu direbus dalam air mendidih.
4. Kalau sudah masak kemudian digoreng.
5. Dimakan dengan saus ketjap.

Saus ketjap :

Bumbu^2 :

bawang putih	6 siung	garam	½ sdt.
lombok besar	8 bdj.	tjuka	2 sdm.
lombok rawit	8 bdj.	ketjap	4 sdm.
gula pasir	1 sdm.	air masak	½ gls.

Tjara membuatnja :

Semua bumbu dihaluskan lalu ditjampur dengan tjuka, gula, ketjap dan air.

Makannja:

Empek empek diletakkan dipiring (di-potong^2) lalu disiram saus.

EMPEK EMPEK DJAGUNG
(Madura)

Bahan²:

djagung muda	10 bh.	tepung djagung	2½ tjkr.
gula pasir	2 tjkr.	kelapa muda	1 bh.
kuning telur	4 btr.	panili	1 bks.
warna	setjukupnja		

Tjara membuatnja:

1. Djagung muda dikupas, dipilih kulit djagung jang bagus² untuk bungkus.
2. Djagungnja disisir, direbus, diberi warna, ditiriskan.
3. Tepung djagung, kelapa muda jang telah diparut, kuning telur, gula pasir dan panili diaduk sampai rata, kalau terlalu kering boleh diberi santan.
4. Djagung jang telah direbus ditjampurkan.
5. Diambil klobot (kulit djagung) jang telah disediakan, dibungkus adonan ini terus dikukus sampai masak, kira² 2 djam.

ENGKAT KETAN
(Palembang)

Bahan²:

tepung ketan	3 gls.	tepung beras	1 gls.
gula pasir	1 gls.	telur ajam	5 btr.
kelapa	1 btr.	margarine	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Kelapa diparut, dibuat santan ± 3 gelas, dimasak sampai tinggal ± 2 gelas.
2. Tepung beras, tepung ketan, gula dan telur ditjampur dan diaduk rata sambil diuli.
3. Setelah itu dimasukkan santan sedikit demi sedikit sampai tertjampur semua.
4. Tjetakan dialasi kertas minjak dan diolesi margarine.
5. Adonan dimasukkan setebal ½ cm. Sebelumnja tjetakan dipanaskan dahulu.

ENGKOK BANDAR
(Palembang)

Bahan² :

ubi djalar	2 kg.	telur ajam	2 btr.
gula merah	½ kg.	panili	2 bks.
santan kental	2 gls.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ubi djalar direbus, dikupas dan dihaluskan.
2. Santan direbus sampai mendidih.
3. Telur dikotjok dengan gula sampai mengembang.
4. Ubi djalar dimasukkan, diaduk sampai rata, baru dimasukkan kedalam santan.
5. Dimasukkan dalam tjetakan, dimasak selapis demi selapis.
6. Lapisan paling atas diberi adonan gula jang telah dikotjok.

EURIMOO
(Irian Barat)

Bahan² :

tepung sagu kering	½ kg.	pisang masak	10 bh.
kelapa parut	2 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung, pisang dan kelapa parut ditjampur dan diulet hingga rata.
2. Adonan tersebut dibungkusi sebesar kepalan baji dengan daun pisang.
3. Dimasukkan kedalam air jang telah mendidih hingga masak.

GABUK AMPAL
(Madura)

Bahan² :

tepung ketan	3 gls.	gula pasir	½ gls.
kelapa parut	1 gls.		

Bumbu² :

garam	¼ sdm.	warna merah	¼ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Tepung ketan, kelapa parut, garam ditjampur djadi satu lalu dikukus.
2. Setelah hampir masak, gula pasir ditaburkan, diberi warna dengan tjara diputjihkan.
3. Setelah masak ditaruh dalam lojang.
4. Sesudah dingin baru di-iris², dihidangkan dalam piring kue tjeper.

GABLOK
(Wonosobo)

Bahan² :

tepung kandji	2 kg.	air	setjukupnja
kelapa	½ btr.	minjak goreng	2 gls.
garam	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung kandji di-kepal², dimasukkan air mendidih.
2. ¼ masak diangkat, dihantjurkan sambil diuli ditambah dengan kelapa parut dan garam setjukupnja.
3. Diuli dengan air panas setjukupnja sampai dapat dibentuk.
4. Adonan dibentuk memandjang sebesar djari.
5. Digoreng dalam minjak panas sampai berwarna kekuningan.

GADO GADO

Bahan² :

kol	3 hl.	katjang pandjang	3 bh.
buntjis	1 tjkr.	taoge	1 tjkr.
daun selada	5 hl.	ketimun	1 bh.
tahu	2 bdj.	tempe	2 iris
krupuk	3 kpg.	emping	1 tjkr.
kentang	3 btr.	telur bebek	1 btr.

Bumbu² :

katjang tanah	¼ kg.	kelapa	¼ bh.
lombok merah	2 bh.	gula merah	2 sdm.
terasi	1 sdt.	bawang merah	6 bh.
bawang putih	3 siung	tjuka	1 sdm.
asam muda	4 mata	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Bahan² sajuran dipetiki, di-potong² atau dibiarkan menurut keadaannja sesuai dengan matjamnja.
2. Dibersihkan dan ditjutji.
3. Kol, katjang pandjang, buntjis dan taoge direbus, ketjuali daun selada dan ketimun.
4. Tahu dan tempe diberi asam dan garam terus digoreng.
5. Krupuk, emping dan bawang merah jang telah diiris halus digoreng.
6. Katjang tanah digoreng.
7. Telur bebek direbus keras.
8. Kelapa diparut dan diambil santannja 1 tjangkir.
9. Gorengan katjang tanah bersama bumbu²: lombok merah, gula merah, terasi, bawang putih, ditumbuk sampai halus.
10. Gorengan katjang jang telah ditumbuk halus dan dibumbui itu direbus dalam air santan, ditambah tjuka dan sedikit air. Dibiarkan mendidih, diaduk sampai keluar minjaknja dan merupakan saos katjang.
11. Sajuran diatur diatas pinggan, dimulai dengan daun selada sebagai padjangan pinggiran, disusul oleh sajuran² lainnja. Diatas sajuran disusun ketimun, goreng tahu dan goreng tempe jang di-iris² kemudian goreng kerupuk dan emping serta telur bebek jang di-iris² tipis. Diatas sendiri ditaburi gorengan bawang merah.
12. Sajuran jang tersusun rapih ini, ada jang masak dan ada jang mentah; dihidangkan dengan saos katjang.

GADO GADO MENTAH

Bahan² :

katjang pandjang	1 ikt.	minjak goreng	¼ btl.
taoge	1 bh.	katjang tanah	2 ons

ketimun 1 ons

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	kentjur	1 rdj.
bawang putih	3 siung	gula merah	1 sdm.
lombok merah	10 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Katjang pandjang diirisi ketjil².
2. Ketimun dikupas, diirisi tipis².
3. Taoge dibersihkan, disiram air panas.
4. Irisan sajuran dan taoge ditjampur djadi satu.
5. Bawang merah diiris halus, digoreng sampai kuning.
6. Katjang tanah digoreng.
7. Bawang putih, lombok, kentjur, gula dan garam dihaluskan.
8. Djika bumbu sudah halus, katjang tanah dihaluskan djuga dan ditjampur dengan bumbu.
9. Bumbu diberi air matang sebanjak ¾ gelas.
10. Katjang pandjang, ketimun, taoge ditaruh diatas piring pandjang.
11. Bumbu disiram diatas sajuran ditaburi bawang goreng.

Keterangan :

Gado gado mentah ini disebut djuga *karedok*.

GAGADOH TIWADAK

(Bandjarmasin)

Bahan² :

nangka masak	1 bh.	gula pasir	½ ons
tepung terigu	¼ kg.	minjak goreng	1¼ gls.
telur ajam	1 btr.		

Bumbu : garam 1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Bidji nangka dikeluarkan.
2. Tepung terigu, gula pasir dan garam diberi air sedikit, lalu diaduk jang rata dan kental.

3. Nangka dimasukkan kedalam adonan.
4. Digoreng dalam minjak jang panas.

GAGAOK
(Bandjarmasin)

Bahan²:

tepung beras/ terigu	¼ kg.
daun pisang	2 plp.
tepung ketan	½ kg.
gula merah	1 ons
kelapa parut	1¼ btr.
garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tepung diaduk dengan kelapa parut dan sedikit garam.
2. Gula di-iris².
3. 3 sendok makan dari adonan tepung diletakkan dalam daun pisang, lalu diisi dengan 1 sendok makan gula jang telah disisir.
4. Dibungkus berbentuk segi tiga, dikukus sampai masak.

GANDOS

Bahan²:

tepung ketan	½ kg.
garam	½ sdm.
kelapa	½ btr.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, ditjampur dengan tepung ketan, garam dan air mendjadi adonan jang dapat dibentuk.
2. Minjak goreng dipanaskan dalam wadjan hingga panas betul. Adonan dibentuk bulat² sebesar kemiri.
3. Digoreng dengan minjak jang panas tadi, sampai kuning.

GANEFO KETELA

Bahan²:

ketela/ubi	2 kg.	gula pasir	setjukupnja
kelapa muda	1 kg.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja:

1. Parutan ketela dan parutan kelapa muda ditjampur dan diberi garam setjukupnja.
2. Di-letrek² lalu dikukus sampai masak.
3. Letrekan² itu digulung dan tiap² gulungan didalamnja diberi gula pasir 1 sendok makan.

GARBUK
(Madura)

Bahan²:

singkong	1 kg.	kelapa	½ btr.
gula	¼ kg.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Singkong diparut halus, diperas dibuang airnja sedikit, ditjampur garam.
2. Disusun dalam lojang; ketela dan kemudian gula jang diirisi atau kelapa parut.
3. Dikukus.

Keterangan:

Djika sudah memakai gula, djangan pakai kelapa.

GATOT
(Jogjakarta)

Bahan²:

gaplek	¾ kg.
garam	1 sdm.
kelapa	1 btr.

Tjara membuatnja :

1. Gaplek direndam.
2. Diirisi tipis², dikukus sampai masak.
3. Kelapa dibersihkan, diparut memandjang, diberi garam.
4. Gaplek jang telah masak, dimakan dengan kelapa parut.

GATOT GADUNG
(Jogjakarta)

Bahan² :

gadung	1 kg.
kelapa	½ btr.

Tjara membuatnja :

1. Gadung jang sudah ditawar (dihilangi ratjunnja) didjemur setengah kering
2. Disimpan didalam tempat jang tertutup rapat, selama 3 hari 3 malam.
3. Didjemur lagi sampai kering.
4. Direndam didalam air sampai gadung lunak atau lemas.
5. Dikukus sampai masak.
6. Diparut kelapa setjukupnja dan diberi garam.
7. Ditjampur parutan kelapa dengan gadung jang sudah masak lalu dimakan.

Keterangan:

Pada umumnja gatot gadung itu lebih enak bila masih hangat (agak panas).

GEBLEK
(Wonosobo)

Bahan² :

tepung kandji	2 kg.	kelapa	½ btr.
minjak goreng	2 gls.	garam	1 sdt.
air	setjukupnja		

Tjara membuatnja :

1. Tepung kandji di-kepal² kemudian dimasukkan air mendidih.

2. Setelah ¼ masak diangkat, dihantjurkan sambil diuli, ditambah kelapa parut dan garam setjukupnja.
3. Diuli dengan air panas sampai dapat dibentuk.
4. Adonan dibentuk memandjang sebesar djari.
5. Digoreng dalam minjak panas sampai berwarna kekuningan.

GEGADO
(Palembang)

Bahan²:

tepung terigu	½ kg.	minjak	1/3 btl
daun seledri	3 tk.	telur	1 btr.
daun bawang	1 ikt.		

Bumbu:

garam	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Tepung terigu diberi air dingin sedikit demi sedikit, bersama garam jang telah dihaluskan.
2. Sehingga mendjadi adonan jang sangat kental.
3. Kemudian dimasukkan ber-turut² daun seledri dan daun bawang jang telah diradjang halus dan telur.
4. Diaduk lagi sampai bertjampur betul.
5. Sesudah itu, baru digoreng dalam minjak panas sampai kuning.
6. Dimakan bersama kuah tjuka jang disediakan dalam piring lain.

GEGODOH
(Tjiamis)

Bahan²:

beras ketan putih	1 lt.
garam	1 sdt.
gula merah	1 ons
minjak goreng	½ btl.
kelapa ½ tua	½ btr.

Tjara membuatnja :

1. Beras ketan direndam semalam, ditjutji, ditiriskan; kelapa diparut, diberi garam, kemudian ditjampur dengan beras ketan dan dikukus sampai masak.
2. Setelah masak diangkat, ditumbuk sampai halus.
3. Digiling diatas papan penggilingan jang telah dialas daun pisang dan dioles dengan minjak, supaja tidak melekat, sampai tipis dan dibentuk bulat; didjemur sampai kering.
4. Digoreng dengan minjak jang panas dan banjak.
5. Gula merah dibuat sirop jang kental sekali, diberi warna (merah, hidjau, dll).

Keterangan :

Kalau mau dimakan, disiram dengan sirop.

GELAMAI

(Pajakumbuh)

Bahan^2 :

tepung ketan	½ kg.	santan kental	1½ gls.
gula merah	1 kg.	garam	½ sdm.
santan tjair	1½ gls.		

Tjara membuatnja :

1. Santan kental dibagi 2.
2. Santan tjair dan ½ bagian santan kental dimasak dengan gula dan garam.
3. Sisa santan untuk menghantjurkan tepung.
4. Masakan gula dituangkan keadonan tepung.
5. Dimasak terus sambil di-aduk^2 sampai kelur minjaknja.
6. Gelamai dituang diatas tampah jang dialasi dengan daun pisang jang dilumuri minjak, didinginkan, di-iris^2 atau dibungkus dalam potongan kertas minjak.

Keterangan :

1. Masakan ini tahan 1 tahun.
2. Biasanja dimakan dengan lemang.
3. Dibuat hanja pada hari^2 besar.

GELOMBANG SAMUDRA
(Banjumas)

Bahan² :

singkong	1 kg.	garam	1 sdm.
kelapa	½ btr.	panili	1 bks.
gula	¼ kg.	warna kue	
nangka	5 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa dibersihkan, diparut, ditjampur dengan gula, nangka dan air sedikit, didjerangkan sambil diaduk mendjadi enten².
2. Merebus air dalam pantji, adonan diratakan pada tutup pantji (dasar) ditutupkan kembali, djika sudah masak diangkat.
3. Diisi dengan enten², dilipat segi tiga.

GELUNG TELENG
(Pamekasan)

Bahan² :

beras ketan	½ kg.	garam	1 sdt.
gula siwalan	1 ons	daun pisang	1 plp.
kelapa muda	½ btr.		

Tjara membuatnja :

1. Beras ketan ditumbuk halus mendjadi tepung.
2. Kelapa diparut, ditjampur dengan tepung, garam, ditambah air sedikit, mendjadi adonan.
3. Gula siwalan di-iris², dimasukkan dalam adonan.
4. Dibungkus daun pisang, dikukus.

GEMBLEP
(Tjirebon)

Bahan² :

ubi djalar	1 kg.	garam	½ sdt.
gula pasir	½ gls.		

Tjara membuatnja :

1. Ubi djalar dibersihkan, direbus sampai masak, kemudian dikupas, ditumbuk halus, ditambahi gula dan garam, ditumbuk terus sampai terjampur betul.
2. Diratakan diatas tampah.
3. Di-potong2 serong.

GEMBLONG IRENG
(Tjirebon)

Bahan^2 :

singkong	1 kg.	merang	½ ikt.
kelapa	1 btr.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Singkong diparut, merang ditjutji bersih, didjemur.
2. Sesudah kering, merang dibakar sampai hitam, dibuat tepung, disaring dengan kalo sampai halus betul.
3. Singkong parut ditjampur dengan tepung merang, diaduk sampai rata, dikukus, sesudah matang ditumbuk halus.
4. Adonan ditaruh diatas tempat jang datar jang diberi alas daun pisang, diulasi minjak kelapa, diratakan dengan botol, di-potong^2.
5. Kelapa diparut, diberi garam untuk dimakan bersama gemblongnja.

GENDAR
(Solo)

Bahan^2 :

tepung beras ketan/djawa	1 kg.
londo merang	1 kobokan

Tjara membuatnja :

1. Londo merang direbus sampai mendidih, dimasukkan tepung beras, diaduk sampai kental.
2. Kemudian diturunkan dari kuwali dan didinginkan.

Keterangan :

Londo merang dibuat: merang ditumbuk bersama air lalu disaring dan digarami setjukupnja. Pendjualannja dengan di-iris[2], dibungkusi daun pisang, dipupuki parutan kelapa.

GEPLAK DJAHE

(Jogjakarta)

Bahan[2] :

tepung beras ketan	1 ons
gula merah	3 ons
tepung beras	1½ ons
djae	½ ons
kelapa setengah tua	1 btr.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut.
2. Djae ditjutji, ditumbuk, diberi air, lalu diperas 1 gelas.
3. Gula merah dimasak dengan air sampai kental.
4. Air djae dan kelapa parut dimasukkan.
5. Dikentalkan dengan tepung ketan jang ditjairkan dahulu, ½ ons tepung beras disangan.
6. Diaduk sampai kental hingga dapat dibentuk.
7. Setelah agak dingin, dibentuk belah ketupat atau bulat pandjang kemudian digulung pada tepung beras jang disangan. Disimpan dalam stoples.

GEPLAK DUREN

(Jogjakarta)

Bahan[2] :

kelapa ½ tua	10 btr.	gula djawa	½ kg.
durian	1 bh.	gula pasir	8 kg.
tepung beras	setjukupnja	kelapa muda	10 btr.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa ½ tua dan kelapa muda diparut lalu ditjampur.
2. Dimasak dengan gula pasir ditambah dengan gula djawa.

3. Durian di-radjang² dan dimasukkan waktu masakan gula dan kelapa sampai masak.
4. Dimasak sampai asat.
5. Kemudian ditjetak atau dibentuk (dikepali).
6. Tepung beras digoreng sangan dan taruhkan geplak diatas tepung.

GEPLAK MRAMBUS
(Jogjakarta)

Bahan² :

kelapa ½ tua	5 btr.	kelapa muda	5 btr.
tepung beras	setjukupnja	gula pasir	4 kg.
essence framboos	10 cc.		

Tjara membuatnja:

1. Kelapa ½ tua dan kelapa muda diparut lalu ditjampur.
2. Dimasak dengan gula pasir sampai masak dan asat.
3. Setelah akan diturunkan diberi essence dan diaduk sampai tjampur.
4. Kemudian ditjetak dan dibentuk (dikepali).
5. Tepung beras digoreng sangan dan geplak ditaruh diatas tepung.

Keterangan :

Dari matjam² geplak umumnja sebesar bidji salak atau sebesar bidji duren.

Kalau jang dipakai kelapa jang tua atau ampas, geplak djadinja kurang enak.

GEPLAK NANGKA
(Jogjakarta)

Bahan² :

kelapa ½ tua	5 btr.	kelapa muda	5 btr.
nangka	10 bdj.	gula pasir	4 kg.
gula kelapa	½ kg.	tepung beras	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Kelapa ½ tua dan kelapa muda diparut dan ditjampur.
2. Dimasak dengan gula pasir dan gula kelapa ditambah nangka jang sudah di-radjang².
3. Kemudian dimasak sampai asat, lalu ditjetak atau dibentuk (dikepali).
4. Tepung beras digoreng sangan lalu geplak ditaruh diatas tepung.

GEPLAK PANILI
(Jogjakarta)

Bahan² :

kelapa ½ tua	5 bh.	kelapa muda	5 bh.
gula pasir	4 kg.	gula djawa	½ kg.
panili	5 bks.	tepung beras	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Kelapa ½ tua dan kelapa muda ditjampur dan diparut.
2. Dimasak dengan gula pasir dan gula djawa sampai asat.
3. Diturunkan dan diberi panili, aduklah sampai panili merata.
4. Kemudian ditjetak dan dibentuk (dikepali).
5. Tepung beras digoreng sangan dan geplak ditaruh diatas tepung.

GEPLAK SIRSAK
(Jogjakarta)

Bahan² :

kelapa ½ tua	5 btr.	gula pasir	4 kg.
sirsak	1 bh.	tepung beras	setjukupnja
kelapa muda	5 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa ½ tua diparut dan kelapa muda diparut djuga kemudian ditjampur.
2. Kemudian direbus dengan gula pasir dan sirsak (sirsak dimasukkan dengan bidji²nya).

3. Tjara merebus sampai asat kemudian ditjetak/dibentuk (dikepali).
4. Tepung beras digoreng sangan kemudian geplak ditaruh diatas tepung agar djangan melekat.

GETAS

Bahan^2 :

tepung ketan	1 kg.
garam	setjukupnja
gula pasir	½ kg.

Tjara membuatnja :

1. Tepung ketan didjur dengan air sampai kental dan digarami setjukupnja.
2. Lalu di-letrek^2 dan di-iris^2.
3. Digoreng.
4. Digongso dengan gula pasir.

GETUK

Bahan^2 :

singkong	1 kg.	garam	½ sdt.
kelapa	¼ btr.		

Tjara membuatnja :

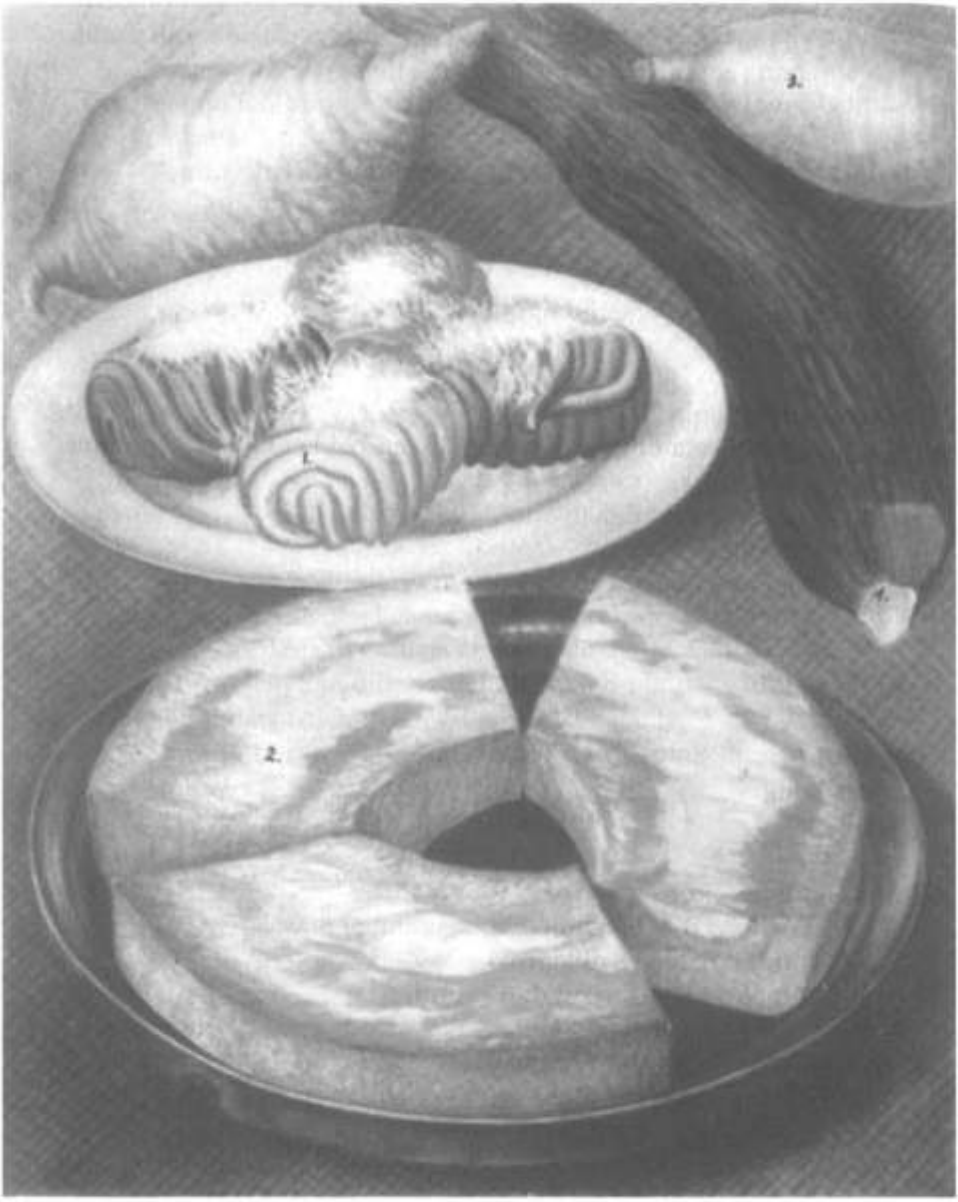
1. Singkong dibersihkan, dikukus sampai masak.
2. Ditumbuk halus, dibentuk.
3. Ditaburi kelapa parut dan garam.

Keterangan :

Getuk ini dapat djuga digoreng.

Tjara memasaknja sbb. :

1. Getuk dibuat bulat^2, dalamnja diisi gula merah.
2. Digoreng dalam minjak panas hingga warnanja kekuningan.



1. Getuk lindri ubi kaju
2. Kue talam ubi djalar
3. Ubi djalar
4. ubi kaju

GETUK GULING

Bahan²:

singkong	½ kg.	tjoklat	2 sdt.
kelapa	½ btr.	panili	1 bks.
gula pasir	1½ ons	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Singkong dibersihkan, ditjutji, dipotong-potong, dikukus.
2. Dalam keadaan panas ditumbuk atau digiling. Ditjampur dengan gula, panili, garam (dapat diberi air ½–1 sdm supaja agak pekat).
3. Sesudah adonan rata betul, dibagi dua, sebagian diaduk rata dengan tjoklat.
4. Kemudian disusun dan digulung. Baru di-potong² setebal 1 cm melintang.
5. Dihidangkan dengan parutan kelapa.

GETUK LINDRI

Bahan²:

ubi kaju	2 pt.	kelapa muda	¼ bagian

Bumbu²:

gula pasir	setjukupnja	garam	setjukupnja
gula merah	sedikit		

Tjara membuatnja:

1. Ubi dibersihkan, di-potong², lalu dikukus.
2. Gula merah dimasak dengan air sedikit.
3. Didjaga agar tidak entjer, lalu disaring.
4. Sesudah itu ditumbuk ubi jang ditjampur dengan kelapa muda diparut.
5. Dibubuhi garam sedikit.
6. Kemudian dimasukkan gula hingga semuanja bertjampur benar.
7. Adonan ini diratakan dalam sebuah piring atau tjetakan.
8. Kemudian di-potong².
9. Dihidangkan dengan kelapa parut jang sudah dibubuhi garam sedikit.

10. Kue ini dibuat dari bahan lain, misalnja ubi djalar, pisang dan talas.

GETUK TALAS
(Rembang)

Bahan²:

talas	1 kg.	kelapa	½ btr.
nangka	½ kg.	garam	½ sdt.
gula pasir	3 ons		

Tjara membuatnja:

1. Talas dikupas, direbus, dihaluskan.
2. Nangka di-iris², dihaluskan.
3. Talas, nangka, gula dan garam ditjampur mendjadi satu.
4. Ditjetak atau digiling dengan gilingan daging.
5. Ditaburi kelapa parut.

GOHU
(Minahasa)

Bahan:

pepaja setengah masak	1 bh.

Bumbu²:

bawang merah	3 bh.	tjuka	1 sdm.
lombok merah	2 bh.	gula pasir	½ gls.
lombok rawit	3 bh.	bekasang	1 sdt.
djae	3 rsd.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Pepaja dikupas, bidji²nja dikeluarkan, ditjutji, disajat tipis memandjang berbentuk batang korek api.
2. Bawang merah, djae, lombok dihaluskan, ditjampur dengan garam, gula, tjuka, bekasang dan air masak.
3. Irisan pepaja ditjampur dengan kuah bumbu.
4. Dihidangkan ± 1 djam kemudian dalam gelas atau piring tjekung.

Keterangan:
Gohu adalah rudjak Minahasa. Rasanja asam, pedas, manis, djaenja terasa benar. Dihidangkan sesudah makan siang.

GOLUT

Bahan² :

beras ketan	½ kg.	ikan asin	1½ ons
minjak kelapa	1 gls.	garam	1½ ons
kelapa	½ btr.		

Bumbu :

garam	1½ ons.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, diambil santannja 5 gelas.
2. Beras ketan dikukus, dikaru dengan santan ditambah garam.
3. Dibentuk bulat² tipis, diisi ikan asin.
4. Digoreng sampai matang.

GORENG NANGKA
(Sumbawa)

Bahan² :

daging jang bertulang	¼ kg.
nangka muda	2 kg.
kelapa	¼ btr.

Bumbu² :

bawang merah	1 ons	laos	½ rdj.
bawang putih	6 siung	kunjit	½ rdj.
lombok hidjau	5 bh.	sereh	3 btg.
kemiri	6 bdj.	daun salam	4 lbr.
ketumbar	2 sdt.	daun djeruk purut	3 btr.
djinten	½ sdt.	asam	3 mata
lada	½ sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Nangka dikupas, direbus.
2. Kelapa diparut lalu disangan dan ditumbuk.
3. Bawang merah sebagian diiris dan digoreng.
4. Bumbu² dihaluskan, ketjuali sereh, salam, laos dan daun djeruk purut.
5. Bumbu jang telah halus ditumis lalu ditambah dengan bumbu lainnja jang telah disiapkan dan daging jang telah di-potong².
6. Djika daging sudah lunak, nangka dimasukkan.

GRANAT MUNTJRAT
(Banjumas)

Bahan² :

singkong	½ kg.	minjak goreng	½ btl.
kelapa	¼ btr.	widjen	½ ons
gula merah	¼ kg.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Singkong dibersihkan, diparut, diperas.
2. Kelapa dibersihkan, diparut, ditjampur dengan singkong dan garam, diaduk rata.
3. Gula diiris, halus.
4. Adonan singkong dibentuk bulat², dalamnja diisi dengan gula, kemudian bagian luar ditaburi widjen.

Keterangan :

Tanpa widjen kue ini disebut tjemplon, misro, djemblem, klenjem, tjotot.

GRAWUL
(Madiun)

Bahan² :

gaplek	½ kg.	gula pasir	1 ons
kelapa	½ btr.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Gaplek direndam 1 malam, diparut dengan parut sawut, dikukus sampai masak.
2. Dimakan dengan kelapa parut diberi garam sedikit dan ditaburi gula.

GROWOL

Bahan² :

singkong	1 kg.
kelapa	¼ btr.

Tjara membuatnja :

1. Singkong dikupas, ditjutji bersih. Direndam dalam air 2–3 hari, tidak usah diganti airnja perendam.
2. Setelah 3 hari, singkong diangkat dan ditiriskan, ditumbuk sampai halus.
3. Dikukus sampai masak.
4. Ditaruh dalam bakul, ditekan sampai padat.

Keterangan:

Dimakan ter-potong² dengan kelapa parut. Dapat dipakai sebagai pengganti beras. Dihidangkan dengan lauk pauk.

GUDIR

(Jogjakarta)

Bahan :

rumput laut	1 kg.

Bumbu² :

tjengkeh	2 bdj.	gula	2 ons
sereh	1 btg.	pandan wangi	1 lbr.
manis djangan	1 btg.	santan kelapa	½ btr.

Tjara membuatnja :

1. Rumput laut direbus dan disaring.
2. Bumbu² direbus dan setelah mendidih ½ djam, rumput jang

sudah disaring dimasukkan, diaduk sampai tjampur kemudian disaring lagi.

3. Hasil saringan ditaruh pada waskom besar dan dibiarkan sampai kental.
4. Warna bisa diberikan pada waktu penjaringan kedua dengan teres.

GULAMPO

Bahan[2] :

ketan hitam/putih	1 lt.	daun djambu air	3 ikt. besar
ragi	½ btr.	biting	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Ketan dikukus sampai masak.
2. Didinginkan dan diberi ragi. Dimasukkan kedalam stoples. Dibiarkan 3–4 hari, ditempat jang gelap.
3. Setelah mendjadi tape, dibungkus daun djambu sesendok demi sesendok disemat.
4. Dikukus ± ½ djam, sampai daun djambunja laju dan berbau wangi.

Keterangan :

Makanan ini dapat tahan ± 1 bulan, dan rasanja mendjadi lebih enak.

HAGAU

(Irian Barat)

Bahan :

sagu basah jang telah disaring 1 kg.

Tjara membuatnja :

1. Memasak air dalam pantji sampai mendidih.
2. Sambil di-aduk[2], sagu basah sedikit demi sedikit dimasukkan kedalam air mendidih.
3. Sagu terus dimasukkan sampai terasa berat mengaduknja.
4. Setelah diangkat dari api, hagau telah siap dihidangkan.

HARDER WIENER

Bahan² :

kuning telur	2 btr.	gula halus	3½ tjkr.
mentega	2½ tjkr.	panili	1 sdt.
tepung terigu	10 tjkr.		

Bumbu² :

kuning telur	4 btr.	susu entjer	1 klg.
gula pasir	4½ tjkr.	air	½ gls.
mentega	2 sdt.	jam	setjukupnja
kismis	1 tjkr.		

Tjara membuatnja :

1. Telur dan gula dikotjok sampai mengembang, dimasukkan mentega kemudian dikotjok terus sampai putih.
2. Sesudah itu dimasukkan terigu dan panili.
3. Kemudian diaduk hingga rata betul.
4. Adonan ini dimasukkan dalam mangkuk dan ditekan hingga tipis.
5. Dibakar dalam oven dengan api atas dan bawah.
6. Diangkat.
7. Roomnja dibuat seperti dibawah ini:
   Kuning telur, gula pasir, terigu, mentega, susu entjer dan air dikotjok sampai kuning, kemudian dimasak sampai kental.
8. Sesudah itu dimasukkan kismis.
9. Kemudian diangkat dari api dan dituang dalam kue jang telah dikeluarkan dari tjetakannja.
10. Diatas room diletakkan sedikit kismis.

HAVERMOUT KOEKJES

Bahan² :

havermout	250 g.	gula pasir	200 g.
telur ajam	2 g.	mentega	100 g.

Tjara membuatnja :

1. Gula dan telur dikatjau, havermout dimasukkan.
2. Mentega ditjairkan, dimasukkan dalam tjampuran havermout.

3. Adonan diaduk sampai rata, dibentuk bulat ± 4 cm, ditekan dengan garpu.
4. Diletakkan diatas lojang, dibakar dalam oven sampai warnanja kuning.

HUNKUE

Bahan^2 :

tepung maizena	1 kg.	air santan	4 lt.

Bumbu^2 :

kaju manis	2 btg.	garam	setjukupnja
gula pasir	½ kg.		

Tjara membuatnja :

1. Bumbu^2 direbus dengan santan sampai mendidih.
2. Dimasukkan tepung maizena dan diaduk terus sampai masak.
3. Dituangkan dibaskom dan didinginkan sampai kekel (kental).
4. Kemudian di-iris^2.

Keterangan:

Warna bisa diberi dengan teres waktu direbus. Pendjualan dibungkusi dengan plastik.

INTALU KARUANG

(Bandjarmasin)

Bahan^2 :

tepung ketan	3 gls.
kelapa	¼ btr.
telur ajam	1 btr.
air kapur	½ gls.
gula merah	¼ kg.

Bumbu^2 :

garam	½ sdm.	panili	1 bks.

Tjara membuatnja :

1. Tepung ketan, air, kapur, garam diaduk sampai rata.
2. Adonan dibentuk bulat sebesar kelereng.
3. Kelapa diparut, diambil santannja, direbus bersama gula merah dan panili.
4. Bila telah mendidih, bulatan² tadi dimasukkan.
5. Dimasukkan telur jang telah dikotjok.
6. Direbus sampai masak, jaitu djika bulatan² timbul di-permukaan.

IWEL
(Bali)

Bahan² :

ketan putih/hitam	½ kg.	gula merah	½ kg.
kelapa	2 btr.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja:

1. Ketan ditjutji bersih lalu disangrai sampai warnanja sedikit ke-merah²an.
2. Ditumbuk dan diajak.
3. Kelapa dibelah lalu dibakar dengan tempurungnja kemudian dibersihkan diparut.
4. Ketan jang ditumbuk tadi, ditjampur dengan kelapa parut, gula merah, garam diaduk terus sampai tjampuran rata betul.
5. Dibungkus dengan pelepah pinang (upih) sebesar botol bir, kalau tidak ada upih dapat dipakai daun pisang beberapa lapis lalu dipanggang sampai agak kering.

Keterangan:

Makanan ini tahan disimpan sampai ber-bulan².

IWEL IWEL
(Madiun)

Bahan² :

tepung gaplek	½ kg.	gula merah	¼ kg.
kandji	1 ons	garam	1 sdt.
kelapa	1 btr.	daun pisang	

Tjara membuatnja:

1. Kandji dan tepung gaplek jang halus diuli dengan air ± 1 gelas, ditjampur dengan kelapa parut dan garam.
2. Adonan dibungkus dengan daun pisang, tengahnja diisi dengan gula merah jang telah di-iris².
3. Dikukus.

JANHAGEL

Bahan :

tepung terigu	1 ons

Bumbu² :

katjang tanah	25 g.	mentega	75 g.
putih telur	1 btr.	garam halus	½ sdt.
gula pasir	1 ons		

Tjara membuatnja :

1. Mentega dan gula dikatjau sampai berwarna putih.
2. Putih telur dikatjau sampai membuih.
3. Tepung terigu diajak diatas adonan mentega dan gula tadi, putih telur jang telah membuih dimasukkan, diaduk perlahan².
4. Adonan diletakkan dalam lojang jang disemir dengan mentega, diratakan tebalnja kira² ½ cm.
5. Diatasnja dilumari dengan mentega dan putih telur.
6. Katjang tanah dikupas dan ditjintjang, ditjampur dengan gula pasir, ditaburkan diatas adonan.
7. Dibakar dalam oven selama 20 menit kemudian diangkat dan lekas di-iris dengan ukuran kira² 4×8 cm.

KAASTAART

Bahan² :

merah telur	15 btr.	tepung terigu	setjukupnja
putih telur	5 btr.	kedju diparut	
mentega	2 tjkr.	atau ditjintjang	2 sdm.
susu kental	4 sdm.	gula halus	1 tjkr.

Tjara membuatnja :

1. Merah telur dan gula dikotjok sampai mengembang.
2. Lalu dimasukkan mentega dan dikotjok sampai putih.
3. Sesudah itu dimasukkan tepung, kedju dan susu.
4. Penghabisan sekali dimasukkan putih telur jang telah dikotjok terpisah.
5. Dibakar ber-lapis².
6. Sebelah atas ditaruh kedju jang telah di-potong².

KAJU MANIS

Bahan² :

telur ajam	2 btr.	susu manis	2 sdm.
mentega	2 tjkr.	bakpoeder	2 sdt.
gula halus	1 tjkr.	panili	1 sdt.
tepung terigu	8 tjkr.	kaju manis	
kenari	setjukupnja	ditumbuk	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Telur, gula dan mentega diputar sampai mengembang.
2. Sesudah itu dimasukkan terigu, kaju manis, susu, bakpoeder dan panili.
3. Diaduk hingga rata.
4. Lalu adonan digiling dan di-potong².
5. Sebelah atas disapu dengan kuningnja telur serta ditaburi kenari tjintjang.
6. Dibakar dalam oven dengan api atas dan bawah.

KAKITJAK BUDJANG
(Bandjarmasin)

Bahan² :

tepung ketan	¼ kg.	air kapur	1 sdm.
tepung beras	¼ kg.	gula merah	3 ons
kelapa	1½ btr.	garam	1 sdm.
air pandan	½ gls.		

Tjara membuatnja:

1. Dibuat adonan seperti putri Basuman.
2. Adonan dibentuk seperti kakitjak Balu, bundar² diberi lubang.
3. Adonan jang telah dibentuk dimasukkan kedalam periuk atau kuali jang telah diisi kelapa parut, gula merah, kapur dan garam setjukupnja, lalu diaduk sampai rata diatas api hingga masak.

KAKITJAK TJAKUR
(Bandjarmasin)

Bahan² :

singkong	1 kg.	gula merah	¼ kg.
kelapa	1 btr.	air	1 gls.

Bumbu :

garam	½ sdm.

Tjara membuatnja:

1. Singkong dikupas, diparut, diberi garam.
2. Dibentuk bulat² sebesar uang sen, ditengahnja tjekung.
3. Dikukus hingga masak dengan dialasi daun pisang.
4. Kelapa diparut, gula diirisi tipis, direbus dengan sedikit air sampai kental.
5. Kakitjak jang telah dikukus dimasukkan, diaduk sampai rata.
6. Djika telah kental diangkat.

KALIADREN
(Bali)

Bahan² :

tepung beras	2 gls.	minjak goreng	½ btl.
gula merah	1½ ons	tuak atau air tape	3 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Gula merah diiris halus.
2. Tepung beras ditambah tepung ketan sedikit, diuli mendjadi

satu bersama gula merah. Waktunja menguli harus lama.
3. Adonan ditambahi sedikit demi sedikit dengan tuak, supaja adonan mendjadi lemas.
4. Adonan dibentuk segi tiga, diberi tiga buah lubang kemudian digoreng hingga masak. Warnanja kue adalah merah ketjoklat-tjoklatan.

KALO KALO
(Makasar)

Bahan²:

tepung beras	1 btr.	gula merah/pasir	setjukupnja
telur ajam	1 lt.	minjak kelapa	setjukupnja

Tjara membuatnja:
1. Tepung beras digoreng sangan sampai ke-kuning²an, didinginkan sebentar.
2. Ditjampur dengan air jang sedang mendidih sampai dapat dibentuk.
3. Dimasukkan telurnja dan ditjampur rata.
4. Diberi air garam setjukupnja.
5. Ditjetak, jaitu diratakan diatas papan jang rata, di-potong² segi empat bujur sangkar (sisi: 5 cm), kedua udjung jang bertentangan dipertemukan sehingga menjerupai tabung ketjil.
6. Digoreng hingga ke-kuning²an/kering.
7. Didinginkan, dimasukkan dalam tjairan gula jang kental dan diaduk rata, diangkat dan dikeringkan.

KALOMBEN

Bahan²:

kuning telur	10 btr.	tepung terigu	5 tjkr.
putih telur	8 btr.	susu manis	3 sdm.
mentega	2½ btr.	panili	¾ sdt.
gula halus	2 tjkr.		

Tjara membuatnja:
1. Telur dan gula dikotjok sampai mengembang.

2. Kemudian dimasukkan mentega jang telah dikotjok sampai putih.
3. Sesudah itu dimasukkan terigu, susu manis dan panili.
4. Lalu diaduk hingga rata.
5. Putih telur dikotjok hingga mengembang, sesudah itu dimasukkan kedalam adonan dan diaduk hingga tertjampur baik.
6. Dimasukkan kedalam tjetakan jang terlebih dahulu disapu dengan mentega dan dilapisi tepung.
7. Sesudah itu dibakar dengan api dibawah dahulu, setelah kering apinja diletakkan diatas.
8. Kalau sudah masak diangkat dan sebelah tengahnja diberi jam dan disiram dengan cream.

KAMBEWE

Bahan^2 :

djagung muda	10 bh.	gula merah	½ kl.
kulit djagung muda	setjukupnja	kelapa	½ btr.

Tjara membuatnja:

1. Djagung muda dikupas, di-iris^2 (dipisahkan dari tongkolnja), ditumbuk halus.
2. Kelapa diparut, ditumbuk bersama dengan djagung tadi.
3. Gula merah di-iris^2, ditumbuk bersama dengan djagung dan kelapa, dibuat sedemikian rupa sehingga tertjampur rata.
4. Dibungkus dengan kulit djagung muda. Tiap bungkus memakai dua helai daun.
5. Direbus sampai masak.

Tjaranja :

Bungkusan^2 diatur dalam belanga, kemudian diberi air sampai bungkusan terendam.

Tjara mengambil kulit djagung dari djagungnja :

Dekat pangkal buah djagung di-iris^2 melingkar dengan pisau kemudian helai daun tadi ditarik dari udjung lainnja.

Tjara membuatnja :

Adonan ditaruh diatas sehelai daun djagung setjukupnja, kemudian ditutup dengan sehelai daun lainnja. Pada bagian daun jang runtjing dipertemukan dan dilipat kebawah.

KAMPALO
(Makasar)

Bahan^2 :

beras ketan	½ kg.	daun kelapa muda	1 plp.
kelapa	½ btr.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut dibuat santan kental 1 gelas.
2. Santan didjerangkan dengan garam hingga mendidih.
3. Ketan ditjutji bersih, ditiriskan dan dimasukkan kedalam santan jang mendidih. Dimasak sampai setengah masak.
4. Diangkat dari api dan dibungkus dengan daun kelapa muda. Lebih pandjang sedikit daripada nagasari.
5. Diikat dan direbus lagi sampai masak.

KAPURUNG
(Makasar)

Bahan^2 :

sagu	1 gls.	daun paku	1 ikt. sedang
air	setjukupnja	kangkung	1 ikt. sedang
udang basah	10 ekor	daun kemangi	1 ikt. ketjil

Bumbu^2 :

lombok merah	5 bh.	djeruk nipis	1 bdj.
terasi	1 sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Sagu dan air ditjampurkan, dimasukkan kedalam kuwali, dimasak sambil di-aduk^2. Bila sudah tjukup kental diangkat dari api dan dibiarkan hingga dingin.
2. Dibentuk bulat^2 seperti kelereng.

3. Daun paku, kangkung dan udang dibersihkan, direbus sampai masak.
4. Air kira² 1 liter dididihkan lalu didinginkan.
5. Sagu jang sudah dibentuk dimasukkan kedalam air dingin
6. Lombok, terasi, garam dan udang dihaluskan lalu dimasukkan pula.
7. Rebusan daun paku dan kangkung djuga ditjampur dengan daun kemangi.
8. Air djeruk nipis diperas dan diaduk sebelum dihidangkan.

KARARABAH
(Bandjarmasin)

Bahan² :

tepung beras	2 gls.	kelapa	2 btr.
gula	½ gls.		

Bumbu² :

djinten	½ sdt.	garam	2 sdm.
adas	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa dibersihkan, diparut, dibuat santan. Dimasak sampai keluar minjak (mendjadi belondo); belondo jang kuning ini diambil.
2. Gula dan air direbus sampai setengah mendidih.
3. Tepung beras diaduk dengan gula jang setengah mendidih, ditjampur dengan belondo.
4. Ditjetak dalam tjetakan kue talam, dikukus.
5. Setelah masak ditaburi djinten dan adas diatasnja.
6. Didinginkan, lalu di-potong².

KATEMEL
(Madura)

Bahan² :

singkong	1 kg.	kelapa	¼ btr.
katjang²an	1 ons		

Bumbu² :

garam	1 sdt.	gula merah	¼ kg.

Tjara membuatnja :

1. Singkong diparut lalu diperas airnja (untuk atji).
2. Katjang²an direbus sampai ½ masak, ditjampur singkong dan ditambah garam. Kalau memakai gula, gula disisir ditjampur singkong parut.
3. Dikukus sampai masak.
4. Dimakan pakai kelapa.

KATJANG ASIN

Bahan² :

katjang tanah	1 kg.	minjak kelapa	1/3 btl.

Bumbu² :

lada halus	1 sdm.	garam	1 sdm.
bawang putih	10 siung		

Tjara membuatnja :

1. Katjang direndam dengan air panas sebentar kemudian dikuliti.
2. Katjang jang telah dikupas, didjemur sampai kering, terus digoreng.
3. Setelah matang diberi lada, garam atau bawang putih jang telah digoreng.

KATJANG ATOM
(Rembang)

Bahan² :

tepung kandji	¼ kg.	minjak kelapa	2 gls.
katjang tanah	1 kg.		

Bumbu² :

bawang putih	4 siung	garam	5 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Katjang tanah ditjutji.
2. Garam dan bawang putih dihaluskan.
3. Katjang di-aduk² dengan bumbu.
4. Tepung kandji dimasak ½ matang, katjang ditjampurkan.
5. Tepung kandji kering ditaburkan diatas tampah bersih.
6. Katjang ditaroh diatas tampah lalu di-gojang²kan.
7. Kemudian digoreng dengan minjak goreng jang panas.

KATJANG BAWANG
(Rembang)

Bahan² :

katjang tanah	1 kg.	minjak goreng	2 gls.

Bumbu² :

bawang putih	20 siung	garam halus	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Katjang direndam dalam air panas ± 15 menit.
2. Kulit arinja dibuang, katjang ditjutji dan ditiriskan.
3. Bawang putih diirisi halus dan digoreng.
4. Katjang digoreng sampai matang.
5. Bawang goreng, katjang goreng, garam halus ditjampur dalam pantji, diaduk sampai agak dingin.
6. Disimpan dalam tempat jang dapat ditutup rapat.

KATJEPIT MANDI
(Palembang)

Bahan² :

ubi kaju	1 kg.	garam	½ sdt.
gula merah	¼ btr.	daun pisang	2 plp.
kelapa	½ btr.		

Tjara membuatnja :

1. Ubi kaju dikupas, diparut.
2. Gula merah diiris halus.

3. Kelapa dikupas, diparut.
4. Semua bahan ditjampur djadi satu, dibuat adonan, diberi garam dan air sedikit.
5. Dibungkus dengan daun pisang, persegi empat.
6. Dikukus sampai masak.

KEJABU

Bahan²:

tepung beras ketan	1 tjkr.
kelapa parut	1½ tjkr.
gula merah	1 ons
garam	1 sdt.
daun pandan besar	1 hl.
lidi	5 pt. sepandjang 4 cm

Tjara membuatnja :

1. Tepung, kelapa, garam ditjampur sampai rata.
2. Gula merah di-potong² sebuku² (seperti gula merah untuk onde²).
3. Daun pandan ditjutji, di-potong² sepandjang 15 cm.
4. Daun pandan ini dipilatkan sampai berbentuk kerutjut.
5. Tepung bersama kelapa dan garam tadi dimasukkan kedalam kerutjut pandan, diisi sepotong gula merah (gula djawa) didalamnja.
6. Dibungkus, diberi peniti dari lidi.
7. Adonan ini sebanjak 10 bungkus.
8. Dikukus.

KEKIPING
(Bali)

Bahan²:

tepung beras	½ kg.	katjang hidjau	1 tjkr.
gula pasir	½ tjkr.	minjak	½ btl.
kelapa	½ btr.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa dikupas, diparut dibuat santan.
2. Tepung dan gula ditjampur dan diuli hingga lemas kemudian diberi santan sedikit² sehingga lebih entjer dari adonan rempejek.
3. Masukkan katjang hidjau jang sudah bersih kedalam tjampuran tadi, diberi garam.
4. Digoreng dengan minjak jang telah dipanaskan, tjara menggorengnja seperti menggoreng rempejek. Bentuk kue bulat.

KELATAK

Bahan :

buah melindjo 1 kg.

Tjara membuatnja :

1. Buah melindjo dikuliti lalu digoreng sangan sampai kulit kerasnja akan gosong (tetapi djangan sampai gosong).

Keterangan :

Buah melindjo jang dibikin klatak harus jang sudah tua betul.

KELEPON
(Madura)

Bahan² :

tepung ketan	¼ kg.
gula merah	1 ons
kelapa setengah tua	¼ btr.
air hangat	1 gls.

Tjara membuatnja :

1. Tepung ketan diuli dengan air hangat sampai djadi adonan jang dapat dibentuk.
2. Adonan dibentuk bulat² sebesar kelereng besar, dalamnja diisi gula merah.
3. Rebus air, setelah mendidih, dimasukkan bulatan² kelereng, kalau sudah timbul sudah masak.
4. Di-guling²kan kedalam kelapa parut.

KELEPON SINGKONG
(Wonosobo)

Bahan²:

tepung kandji	1 kg.
kelapa	½ btr.
gula merah	¼ kg.
garam	½ sdm.

Tjara membuatnja:

1. Tepung kandji disiram air mendidih, sedikit diuli sampai dapat dibentuk.
2. Bentuklah bulat sebesar kelereng, didalamnja diisi gula merah, direbus dalam air mendidih sampai masak merapung.
3. Kelapa diparut, diberi garam halus.
4. Kelepon jang telah masak di-gulung²kan kedalam kelapa itu.

KELEPON UBI DJALAR

Bahan²:

ubi djalar	1 kg.	kelapa	¼ btr.
tepung kandji	¼ kg.	garam	1 sdt.
gula merah	1 ons		

Tjara membuatnja:

1. Daun pandan ditumbuk, diambil airnja (air sudji).
2. Gula dipotong ketjil².
3. Kelapa direbus, dikupas, dihaluskan, ditjampur rata dengan tepung kandji dan diberi air sudji djadi berwarna hidjau.
4. Dibulatkan sebesar ± ½ bola pingpong, dalamnja diberi gula.
5. Dimasukkan dalam air mendidih, setelah terapung diangkat, dimasukkan dalam air dingin sebentar, diangkat lagi, ditiriskan.
6. Kelapa diparut, ditjampur dengan garam.
7. Kelepon digulingkan kelapa parut. Dihidangkan pada piring tjeper.

KELESONG
(Timor)

Bahan² :

beras	1 lt.	kelapa tua	1 bh.

Bumbu :

garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Beras dibersihkan dari kotoran, ditjutji.
2. Dikukus setengah masak.
3. Di aru dengan santan kental jang diperoleh dari kelapa tua.
4. Setelah dingin dibungkusi, dan diikat dengan tali.
5. Direbus dalam air mendidih sampai masak.

Keterangan :

Sebagai bungkus dipakai daun kelapa jang muda, jang didjemur dahulu sampai sedikit laju. Lidinja dibuang, lipatan seperti membuat lepet.

KELENTJI SI UPIK

Bahan² :

menir djagung	½ tjkr.	daun seledri	setjukupnja
air	1½ tjkr.	garam	1 sdt.
vetsin	1 sdt.	daging giling	1 ons
lada halus	setjukupnja	garam	1 sdt.
telur ajam	1 btr.	lombok merah	1 bh.

Tjara membuatnja :

1. Beras djagung dibersihkan, ditjutji, dibuang jang terapung, ulanglah mentjutjinja beberapa kali sampai hampir semua jang terapung hanjut.
2. Dimasak seperti bubur dengan air dan garam sampai kalis.
3. Untuk isi: daging dimasak sampai masak dengan garam lada dan sedikit air sampai kering.
4. Kalau bubur telah masak masukkanlah kedalam tjetakan puding jang berupa kelintji, setengah terisi, terus masukkan

daging dan penuhi lagilah tjetakan dengan kelebihan bubur tadi.

5. Kalau sudah dingin taruhlah dibasi londjong, hiasilah dengan taburan irisan dadar telur, irisan lombok merah dan daun seledri.

KEMBANG GEMPOL

Bahan² :

tepung beras	½ kg.	kelapa	1 btr.

Bumbu² :

garam	setjukupnja	pandan	1 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Tepung dipertjiki dengan air, di-kepal² padat.
2. Dikukus sampai masak, di-derai²kan.
3. Di-bulat²kan seperti kelereng besar, dikukus lagi.
4. Kelapa diambil santannja, direbus bersama garam dan daun pandan sampai masak.
5. Menghidangkannja: santan dituangkan diatas bulatan².

KEMBANG OLANG

Bahan² :

tepung beras	2 gls.	minjak goreng	½ btl
santan	¾ gls.	garam	1 sdt.
gula	4 sdm.	panili	2 bks.

Tjara membuatnja :

1. Tepung, gula, telur, garam, diuli dengan santan sedikit demi sedikit.
2. Djika adonan sudah lemas ditambah panili dan santan hingga merupakan adonan tjair.
3. Minjak dipanaskan, tjetakan dipanaskan didalam minjak panas lalu ditjelup kedalam adonan, tjetakan diangkat dan dimasukkan kedalam minjak panas, sambil di-gojang²kan.
4. Kue diangkat kalau sudah tjoklat muda warnanja.

KEMBANG PATJAR
(Brebes)

Bahan² :

tepung kandji	½ kg.	garam	2 sdt.
gula pasir	1 gls.	tawas	1 sdt.
kelapa	½ btr.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, diambil santannja, direbus, ditambah garam, di-aduk² sampai mendidih. Didjaga djangan sampai petjah.
2. Tawas direbus bersama dengan air ½–1 tjangkir sampai suam².
3. Tepung kandji dipertjiki dengan air tersebut terus di-kepal² sampai liat.
4. Dibagi dua; sebagian diberi warna merah sebagian tidak.
5. Ke-dua²nja dipipihkan dengan digiling jang satu diatas jang lain, diiris ketjil².
6. Dimasukkan kedalam air mendidih, setelah terapung diangkat dan ditiriskan, ditjutji dengan air dingin supaja tidak melekat jang satu dengan jang lain.
7. Gula pasir direbus sampai mendidih, diangkat, kemudian kembang patjar dengan air 1 gelas dimasukkan kedalamnja.
8. Dihidangkan dengan diberi santan.

KEMPLANG
(Djawa Tengah)

Bahan² :

tepung ketan	1 lt.	minjak goreng	½ btl.
kelapa	1 btr.	garam	½ sdt.
gula pasir	1 gls.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, ditjampur dengan air, garam, tepung ketan sampai dapat dibentuk.
2. Adonan diratakan diatas daun pisang setebal sedjari, di-iris² berbentuk djadjaran gendjang, pandjang 4 cm, lebar 3–4 cm.
3. Adonan jang sudah dipotong digoreng hingga kuning.

4. Minjak penggorengan tadi (sisanja) dibersihkan, diganti dengan gula pasir, diberi air 4 sendok, setelah gula pasir entjer, kue² dimasukkan didalamnja, di-aduk² sampai rata dan kering.

Keterangan :

Bilamana ketan putih tidak ada, boleh memakai ketan hitam atau merah, ukurannja sama.

KERIPIK SINGKONG

Bahan² :

singkong	1 kg.
minjak goreng	1 gls.
garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Singkong diparut, dikeluarkan patinja, ditjampur garam.
2. Dibungkus dengan daun, dikukus.
3. Diiris tipis², didjemur.
4. Digoreng dengan minjak goreng.

KETAK

Bahan² :

blondo	1 baskom	ampas kelapa	1½ baskom

Bumbu² :

ketumbar	1 sdt.	bawang merah	10 bh.
daun salam	2 lbr.	gula pasir	2 sdm.
bawang putih	4 siung	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Blondo ditjampur dengan ampas kelapa, diaduk rata.
2. Adukan diperas sampai keras.
3. Perasan di-iris² persegi (± 10 cm²).
4. Dimasak didalam pantji besar dengan diberi bumbu².

2. Tepung ketan (ditambah terigu/beras) diuli dengan air gula sampai terdjadi adonan jang dapat dibentuk.
3. Kemudian dibentuk bulat² ketjil (sebesar kelereng), lalu diguling-gulingkan dalam widjen sampai rata.
4. Kemudian digoreng sampai kering.

KETOPRAK
(Djakarta)

Bahan² :

tahu	2 tk.	seledri	2 ons
taoge	5 bdj.	katjang tanah	½ ons
kol	1 ons	minjak	4 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	ketjap	3 sdm.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdt.
lombok merah	2 bh.	garam	1 sdt.
lombok rawit	5 bh.	tjuka	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Taoge dibuang tangkainja dan kepalanja jang hitam (tudungnja), kol dan seledri diradjang halus.
2. Tahu dan katjang tanah digoreng, bawang merah sebagian disisir halus dan digoreng sampai kuning.
3. Bumbu² dihaluskan, katjang bersama bumbu ditumbuk halus.
4. Taoge direndam dengan air mendidih, diangkat.
5. Tahu dipotong persegi sebesar dadu, bumbu ditjairkan tambah ketjap dan tjuka.
6. Menghidangkan bahan² diaduk dengan bumbu.

KETUPAT KETAN
(Kajutanam)

Bahan² :

beras ketan	1 lt.	garam	1 sdt.
kelapa	1 btr.	sarang ketupat	15 bh.

Tjara membuatnja :

1. Ketan ditjutji dan direndam selama ½ djam.
2. Kelapa diparut, dikeluarkan santan sebanjak ± 4 gelas dan diberi garam.
3. Ketan diisikan kedalam ketupat hingga terisi ¾ bagian. Dimasukkan kedalam pantji berisi santan. Dimasak hingga matang dan santan kering.

Keterangan :

Ketupat ketan biasanja dimakan dengan rendang daging, goreng paru atau dengan tape ketan.

KELADAN (LIDAH KUDA)

(Bali)

Bahan² :

tepung beras	½ kg.	garam	1 sdt.
kelapa	½–1 btr.	kapur sirih	sedikit
gula merah	½ kg.	daun pisang	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Tepung diseduh dengan air panas jang mendidih ber-dikit², diaduk baik² agar djangan ber-batu² mendjadi adonan jang lebih entjer dari adonan nagasari. Kemudian diberi air kapur ½ tjangkir lalu diaduk baik² hingga rata dan diberi garam.
2. Dibungkus daun pisang, seperti membungkus nagasari/ sumping tetapi tipis², kemudian dikukus hingga matang.
3. Kelapa dikukus, diparut dan diberi garam.
4. Gula direbus dibuat sirop.
5. Dikupas bila mendjadikan djadjanan ini, diatasnja diberi parutan kelapa dan gula.

KLENJEM

Bahan² :

ubi kaju	1 kg.	gula pasir	1 ons
atji ubi kaju	2 ons		

Bumbu² :

minjak goreng	½ btl.	kapur sirih	sedikit

Tjara membuatnja :

1. Ubi dikupas, diparut lalu diperas, kemudian ditjampur dengan atji.
2. Sedikit air kapur sirih ditjampurkan bersama gula setjukupnja.
3. Lalu dibuat butiran[a] sebesar telur penju.
4. Digoreng didalam minjak jang panas.

KLETJI

Bahan² :

singkong	1 kg.	gula merah	¼ kg.
kelapa	½ btr.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Singkong diparut.
2. Kelapa diparut.
3. Gula dan garam ditjampur dengan singkong parut.
4. Dibentuk dan dikukus.
5. Dimakan dengan kelapa parut.

KLURING

Bahan² :

singkong	½ kg.	garam	1 sdt.
gula merah	¼ kg.	air	3 sdm.

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Singkong dibersihkan, diparut.
2. Bawang putih, garam dihaluskan, lalu ditjampur dengan singkong tadi, diaduk rata.
3. Adonan tersebut diratakan pada tutup pantji (dibuat dadar),

tutupkan kembali pada pantji jang berisi air mendidih. Apabila sudah masak didjemur sampai kering.

4. Digoreng.
5. Gula merah dibuat sirop jang kental, disiramkan pada kluring jang telah digoreng tadi.

Keterangan :

Kalau bahan mentah diberi irisan daun bawang atau daun kutjai maka masakan ini disebut opak. Menghidangkannja tidak dengan sirop gula merah.

KLUWO SINGKONG

Bahan^2 :

singkong	1 kg.	kelapa	½ btr.

Bumbu^2 :

tjengkeh	6 bdj.	gula merah	2½ ons
kaju manis	2 rdj.	garam	½ sdt.
panili	1 bks.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut dibuat santan kental 1 gelas dan santan tjair 2 gelas.
2. Singkong dibersihkan, ditjutji, dipotong ketjil^2, direbus dengan santan tjair bersama gula dan bumbu.
3. Bila telah habis airnja, santan kental dimasukkan, direbus terus sampai kuah habis.

KOKOLE

Bahan^2 :

djagung hampir tua	10 tongkol
air santan	1 gls.
gula pasir	1 gls.

Tjara membuatnja :

1. Djagung dikupas, dipipil, ditumbuk halus.

2. Airnja diperas.
3. Diberi santan dan gula pasir.
4. Dimasak.
5. Sudah agak kental didinginkan di-bale² kere, di-potong².

KOLAK
(Purwokerto)

Bahan² :

singkong	½ kg.	kelapa	½ btr.
pisang nangka	4 bh.	pandan	1 lbr.
gula merah	1 ons	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Singkong dan pisang dibersihkan, di-potong² persegi, direbus sampai masak.
2. Kelapa dibersihkan, diparut, ditambah dengan garam.
3. Gula merah dan pandan direbus, disaring.
4. Dihidangkan dengan ditaburi kelapa parut dan disiram sirop gula merah.

KOLAK KOLANG KALING
(Purwokerto)

Bahan² :

kolang-kaling	2 tjkr. ketjil	daun pandan	2 lbr.
kelapa	¼ btr.	garam	1 sdt.
gula merah	1 ons		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diambil santannja 2 gelas.
2. Kolang-kaling direbus sampai masak.
3. Gula, santan, garam dimasukkan.
4. Dimasak sambil di-aduk² supaja santan djangan petjah.

KOLAK KOPUR

Bahan² :

tepung beras	1 gls.	gula	1 ons
kelapa	¼ btr.	daun pisang	

Bumbu² :

kapur sirih	½ sdt.
pandan	2 lbr.
air garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tepung beras diuli dengan air hangat ¼ gelas.
2. Ditambah air garam dan kapur sirih.
3. Dibungkus dengan daun pisang, dikukus.
4. Kelapa diparut dibuat santan ½ gelas, diberi air garam ½ sendok makan.
5. Gula merah dibuat sirop dengan ¾ gelas air.
6. Menghidangkan dalam mangkuk dengan di-iris² tipis dan disiram santan dan sirop gula merah.

KOLAK LABU MERAH
(Bali)

Bahan² :

labu merah jang tua	¼ btr.
gula merah	¼ kg.
kelapa	¼ btr.

Tjara membuatnja :

1. Labu dikupas lalu di-potong² persegi.
2. Gula merah ditaruh diwadjan dan ditjampur dengan labu jang telah dipotong kemudian dimasak (tak pakai air sama sekali).
3. Aduk sebentar² dan djangan terlalu sering.
4. Setelah masak, makannja dengan kelapa parut jang telah diberi sedikit garam.

KOLAK TALAS

Bahan² :

talas	1 kg.	kaju manis	½ ptg.
gula merah	1 kg.	pandan atau panili	
kelapa	½ btr.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Talas dikupas, diiris persegi ketjil², dikukus.
2. Kelapa diparut diambil santannja ½ liter.
3. Direbus bersama gula, pandan, garam, kaju manis.
4. Djika telah mendidih, masukkan talas hingga santan tinggal setengahnja.

KOLAK UBI DJALAR

Bahan² :

ubi djalar	1 kg.	kelapa	¼ btr.
gula merah	2 ons	daun pandan	2 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Ubi djalar dikupas, dipotong, direndam dalam air kapur 10 menit; ditiriskan, ditjutji dan direbus dengan sedikit air sampai ½ masak.
2. Kelapa diparut, diambil santannja.
3. Gula dimasukkan dalam rebusan tersebut, terachir santan. Diaduk per-lahan² supaja tidak petjah dan ubi tidak hantjur.

KRAKELING BANDENG

Bumbu² :

daging ikan bandeng		margarine	2 ons
jang dibuang durinja	¼ kg.	merah telur	1 btr.
tepung beras	¼ kg.	susu	¼ tjkr.

Bumbu :

garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Semua bahan² ketjuali merah telur diaduk mendjadi satu sampai merupakan adonan jang rata.
2. Gulung pandjang sebesar pensil lalu buat bentuk krakeling.
3. Dipulas atasnja dengan merah telur jang telah dikotjok dengan dibubuhi 1 sendok air dan sedikit garam.
4. Dipanggang didalam oven dengan api atas bawah sampai matang.

KRASIKAN

Bahan² :

ketan	1 kg.	gula djawa	8 ons
kelapa	1 btr.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Ketan digoreng sangan lalu ditumbuk.
2. Kelapa disrundeng lalu ditumbuk.
3. Buatlah djuruh gula djawa, setelah djuruh akan kental masukkan ketan dan srundeng tadi lalu di-potong² setelah dingin.

KRAWON TJANTEL
(Jogjakarta)

Bahan² :

beras tjantel (tjantel)	1 kg.	kelapa	1 btr.

Tjara membuatnja :

1. Beras tjantel ditjutji bersih.
2. Dikukus sampai setengah masak.
3. Dikaru dengan air panas.
4. Dikukus lagi sampai masak betul.
5. Parutlah kelapa setjukupnja.
6. Parutan kelapa diberi garam setjukupnja.
7. Kalau rawon itu akan dimakan, biasanja kelapa parutan ditjampurkan.

Keterangan :

Para pendjual rawon tjantel biasanja parutan kelapa itu dipupukkan diatas tjantel lalu dibungkus dengan daun pisang.

KROKET DJAGUNG

(Djakarta)

Bahan^2 :

djagung muda	10 bh.	tepung panir	½ gls.
daging tjintjang	½ ons	telur ajam	1 btr.
tepung maizena	2 sdm.	minjak goreng	2 gls.

Bumbu^2 :

bawang merah	5 bh.
garam	1 sdt.
lada halus	¼ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Djagung muda diparut.
2. Bawang merah diiris ditumis kemudian daging tjintjang dimasukkan ditambah lada dan garam.
3. Bila daging hampir masak, djagung muda dimasukkan.
4. Untuk mengentalkan ditambah maizena jang telah ditjairkan dengan air sedikit, diaduk sampai rata dan tertjampur benar.
5. Adonan ini dibentuk dengan sendok bulat pandjang, dipanir dengan tepung panir dan telur.
6. Digoreng dalam minjak banjak dan panas, sampai merah ketjoklatan dan rata.

KROKET TEMPE

Bahan^2 :

tempe	10 pt.	tepung panir	3 sdm.
telur	1 btr.	minjak goreng	1 gls.
mentega	1 sdm.		

Bumbu^2 :

bawang merah	4 btr.	daun bawang +	

bawang putih	3 siung	seledri	1 ikt.
lada putih	½ sdt.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tempe dikukus, dihaluskan.
2. Bumbu² dihaluskan, ditjampur rata dengan tempe halus ditjampur dengan mentega, daun bawang dan seledri jang telah diiris halus, dibentuk bulat pandjang.
3. Digulingkan ditepung panir, dimasukkan dalam telur jang sudah dikotjok, digulingkan ditepung panir.
4. Digoreng pada minjak panas sekali, sampai berwarna kuning tjoklat.

KRUPUK BABI

Bahan² :

kulit babi	1 kg.	minjak kelapa	½ btl.

Bumbu :

garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kulit babi di-potong² ketjil kira² 3 cm².
2. Gemuknja dibersihkan.
3. Di-remas² dengan garam sedikit.
4. Dimasukkan kedalam wadjan jang telah diisi minjak.
5. Digoreng dengan api ketjil sampai kelihatan empuk² sedikit, lalu didinginkan.
6. Setelah didinginkan digoreng sekali lagi dengan minjak panas.

KRUPUK BENHUR

Bahan² :

tepung kandji	1 kg.	air	1 tjkr.

Bumbu² :

bawang putih	5 siung	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Bawang putih dan garam dihaluskan.
2. Tepung kandji diberi air mendidih, diuli kuat², bumbu² halus dimasukkan. Diuli terus sampai adonan dapat digulung seperti bahan untuk kerupuk, bentuknja bulat pandjang seperti lontong.
3. Direbus dalam air mendidih. Apabila sudah mengapung keatas diangkat, kemudian ditiriskan, didinginkan semalam. Esok harinja diiris tipis seperti krupuk, didjemur kering.
4. Tjara menggoreng krupuk dengan pasir jang bersih dipanaskan terlebih dahulu, dalam wadjan dan kerupuk disangan dalam pasir panas.

KRUPUK GADUNG

Bahan :

gatot gadung kering 1 kg.

Bumbu² :

bawang 6 siung garam 1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Gatot gadung kering dipjur²-i air garam jang sudah diberi bawang.
2. Didjemur sampai kering.
3. Digoreng.

Keterangan :

Biasanja digoreng lembaran. Pendjualan direntengi/ditusuki seperti pendjualan lempeng.

KRUPUK GURIH

Bahan² :

tepung kandji	½ kg.	vetsin	½ sdt.
terigu	1 ons	garam halus	¾ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Satu ons tepung kandji dibuat kandji jang kental, dengan 2 gelas ditjampur vetsin dan garam.
2. Setelah dingin diaduk rata dengan sisa tepung kandji dan terigu, hingga merupakan adonan jang dapat dibentuk.
3. Dibentuk bulat pandjang menurut jang dikehendaki, dibungkus daun, direbus sampai masak.
4. Setelah masak diangkat, ditiriskan, kemudian dibiarkan 1 malam supaja dingin betul.
5. Diiris tipis², didjemur sampai kering.

KRUPUK KADARIJAH

(Rembang)

Bahan² :

singkong	1 kg.	daun pisang	setjukupnja
minjak goreng	½ btl.		

Bumbu² :

bawang putih	3 siung	garam	1 sdm.
ketumbar	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Singkong dibersihkan, diparut.
2. Bumbu² dihaluskan, ditjampur djadi satu dengan singkong.
3. Adonan dibungkus dalam daun pisang sebesar lontong.
4. Bungkusan ini direbus, sesudah masak didinginkan, dikupas, didjemur sebentar.
5. Sesudah kesat (tidak basah) diiris tipis², didjemur kering
6. Digoreng dalam minjak panas.

KUE ADAS

(Djawa Barat)

Bahan² :

tepung beras ketan	1 gls.
daun pisang	setjukupnja
tepung beras	1 gls.

panili	setjukupnja
gula pasir	½ gls.
garam	setjukupnja
kelapa	½ btr.

Tjara membuatnja :

1. Tepung beras, tepung ketan, gula pasir, panili, garam ditjampur.
2. Kelapa diparut, ditjampur dengan tepung sampai rata.
3. Dipertjiki air supaja agak lembab, lalu ditutup daun pisang ½–1 djam.
4. Dimasukkan kedalam lojang jang telah dialas daun pisang, kemudian dikukus.

Keterangan :

Tjara mentjampurnja djangan diuli, tetapi harus ditaburkan dan dipertjiki air. Adonan berderai kering² lembab dan kalau masak empuk. Kalau menghidangkan di-iris².

KUE KU

Bahan² :

tepung	2 gls.	minjak goreng	2 sdm.
katjang hidjau	½ gls.	garam	¼ sdt.
santan kanil	10 sdm.	daun sudji	4 lbr.
gula merah	1 ons	daun pandan	2 lbr.
daun pisang	1 plp.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang hidjau ditjutji direndam, direbus sampai lunak dan berair sedikit.
2. Gula merah diiris, dimasukkan kedalam katjang, dimasak sampai airnja habis dan kering.

Kue

1. Santan kanil direbus, didinginkan ditambah tepung, garam, zat warna dari daun sudji dan pandan, diuli sampai adonan liat.
2. Adonan dibentuk bulat² diisi kumbu, ditjetak dalam tjetakan kue ku, jang telah dilumari minjak.

3. Kue² ini diletakkan diatas daun pisang jang diminjaki lalu dikukus sampai masak.
4. Waktu menghidangkan daun pisang itu dipotong menurut bentuk kue ku.

Keterangan :
Santan kanil adalah santan jang sangat kental.

KUE AMBON

Bahan² :

tepung beras	½ kg.
telur ajam	5 btr.
gula pasir	½ kg.

Bumbu² :

panili	5 sdt.
soda kue	2½ sdt.
tjoklat	5 sdt.
garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :
1. Telur dan gula pasir dikotjok sampai berbuih.
2. Tjoklat ditapis dan dimasukkan sambil ditapi, kemudian soda kue dan panili.
3. Tepung ditapis, dimasukkan ditambah air 2 sendok makan. Diaduk per-lahan².
4. Adonan dibuat dadar, ditengahnja diberi kenari, digulung, dipan sampai kuning dan masak.

KUE ANEKA RUPA

Bahan² :

kuning telur	2 btr.	panili	1 btg.
putih telur	1 btr.	soda	½ sdt.
mentega	3½ tjkr.	iris²an kenari	4 tjkr.
tepung terigu	13 tjkr.	gula pasir	3 tjkr.
tepung susu	2 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Telur, gula dan mentega dikotjok sampai mengembang.
2. Sesudah itu dimasukkan terigu, tepung, susu, soda dan panili.
3. Lalu diaduk sampai rata.
4. Dan ditjetak sesuka kita, sesudah digiling diatas kertas minjak sampai tipis.
5. Sesudah itu dibakar setelah disapu terlebih dahulu dengan kuningnja telur dan ditaburi kenari jang sudah diiris-iris.
6. Dibakar dalam oven dengan api atas bawah.

KUE APAM SAILAN

Bahan[2] *:*

tepung beras	1 kati
kembang roti	setjukupnja
air dingin	2 tjutji tangan
daun pandan (ditumbuk)	setjukupnja
kunjit	sedikit

Tjara membuatnja :

1. Tepung beras diaduk dengan kembang roti, hingga bertjampur betul.
2. Satu tjutji tangan air dingin dimasak dengan air daun pandan.
3. Diletakkan kunjit sedikit, sampai mendidih.
4. Air ini dimasukkan kedalam tjampuran tepung beras lalu dimasukkan pula gula pasir sampai tjukup manis.
5. Adonan dibikin seperti adonan panekoek.
6. Adonan itu dibiarkan semalam lamanja, esoknja dimasak atau dikukus.
7. Memasaknja pakai talam jang telah diletakkan didalam sebuah kukusan.
8. Dan ada djuga jang diletakkan dalam mangkuk ketjil[2].
9. Bila sudah mendidih betul air kukusan, baru dimasak kue ini.

KUE ARAI PINANG
(Sumatera Barat)

Bahan^2 :

tepung beras	4 gls.	garam halus	1 sdt.
santan entjer	2 gls.	kapur sirih	sedikit
minjak goreng	2 gls.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung beras disangrai.
2. Santan didihkan bersama garam dan sedikit kapur sirih.
3. Santan dituangkan sedikit demi sedikit ketepung beras sambil diuli sampai merupakan adonan jang rata dan kental.
4. Dari adonan dibuat bulatan sebesar kelereng, setelah mana tiap kelereng ditekan dengan empu djari didalam majang pinang jang sebelumnja diberi minjak, supaja tidak melekat.
5. Benda^2 ini kemudian digoreng dalam minjak hingga kuning.

Keterangan :

1. Ketjuali majang pinang, dapat pula digunakan batang pisang jang dibelah.
2. Kue arai pinang dapat pula ditjampur dengan sirop gula panas, setelah mana didjemur hingga kering.
3. Santan dapat diganti dengan air biasa.

KUE ASIA

Bahan^2 :

tepung gaplek	½ kg.	kelapa	½ btr.
gula pasir halus	½ kg.	garam	1 sdt.
telur ajam	3 btr.	margarine	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tepung disangrai.
2. Kelapa diparut, dibuat santan, direbus sampai kental.
3. Telur dan gula dikotjok sampai mengembang, dimasukkan tepungnja, ditjampur sampai rata kemudian dimasukkan santan dan garam.

4. Dimasukkan kedalam tjetakan, jang dilumari margarine, mula² dibakar dalam oven dengan api bawah, kemudian dengan api atas.

KUE ASIN

Bahan² :

tepung djagung	1½ tjkr.	mentega	1 tjkr.
kuning telur	2 btr.	garam	2 sdt.
soda kue	½ sdt.	vetsin	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Mentega dikotjok sampai putih, dimasukkan kuning telur satu persatu sambil dikotjok sampai rata.
2. Dimasukkan tepung dan bahan² lainnja kedalam.
3. Diaduk sampai rata betul. Dibakar dikaleng pembakar jang dilumuri mentega.

KUE BAWANG

Bahan² :

tepung terigu	7 gls.	santan kental	1 gls.
kuning telur ajam	2 btr.	minjak goreng	4 gls.
putih telur ajam	1 btr.		

Bumbu² :

bawang merah	¼ kg.	garam halus	½ sdm.
seledri	20 tk.	lada	sedikit

Tjara membuatnja :

1. Bawang merah dan seledri ditjintjang halus.
2. Telur dikotjok bersama bumbu, sambil diaduk, ber-turut² dimasukkan santan dan tepung.
3. Adonan dibanting selama ± 1 djam. Dibentuk pandjang² persegi dengan garis tengah 3 cm, diiris tipis atau ditjetak tipis diatas medja.
4. Digoreng dalam minjak panas hingga kuning.

KUE BANGKET
(Palembang)

Bahan² :

sagu	½ kg.	telur	2 btr.
gula merah	¼ kg.	kelapa	½ btr.
gula pasir	¼ kg.		

Bumbu² :

widjen	1 ons	soda kue	1 sdt.
panili	2 bks.		

Tjara membuatnja :

1. Sagu disangan ± 10 menit.
2. Kelapa diparut dibuat santan.
3. Gula merah, gula pasir dan santan dimasak sampai kental seperti sirop.
4. Diuapkan selama ± 6 djam.
5. Setelah itu sirop kental ditjampur dengan telur lalu dikotjok sampai mengembang.
6. Dimasukkan sagu hingga dapat dibuat adonan kemudian dipipihkan, kemudian ditjetak.
7. Dibakar sampai masak.
8. Sebelum dibalik, ditaburi widjen diatasnja.

KUE BASUNG
(Sumatera Barat)

Bahan² :

tepung beras	2 gls.	garam	½ sdt.
gula merah	½ gls.	daun pisang	
kelapa	¼ btr.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung disangrai.
2. Gula merah dimasak dengan 2 gelas air hingga hantjur, kemudian disaring. Panas² ditjampur dengan 2/3 bagian dari tepung beras dan sedikit garam hingga rata.
3. Daun pisang jang telah dilajukan di-potong² ± 12 cm dibuat

kerutjut jang disemat dengan lidi, diisi ¾ bagian dengan adonan diatas, lalu dikukus.

4. Kelapa diparut, dibuat santan sebanjak 1 gelas, ditjampur dengan sisa tepung dan garam.
5. Bila adonan sub 2 telah masak, dimasukkan adonan sub 4, hingga 1 cm dari tepi daun. Dikukus lagi hingga masak.

KUE BATANG POHON

Bahan²:

telur ajam	6 btr.	tepung terigu	2½ tjkr.
gula pasir	$^2/_3$ tjkr.	tjoklat dan kismis	setjukupnja

Tjara membuatnja:

1. Telur dan gula dikotjok sampai mengembang, lalu dimasukkan terigu sedikit² disertai kismis.
2. Sesudah itu dibakar dalam tjetakan jang berbentuk batang pohon.
3. Setelah masak, diangkat dan dikeluarkan dari tjetakan.
4. Apabila telah dingin, disemprot dengan cream jang dibubuhi tjoklat untuk batang pohon dan cream putih untuk bunganja.
5. Sebagai pemanis dapat pula diletakkan buah pala ketjil jang berbentuk sarang burung.

KUE BAWANG

Bahan²:

tepung kandji	1 kg.	bawang merah	1 prg.
kelapa	4 gls. santan	lada dan garam	sedikit
telur	3 btr.	mentega	3 sdm.
terigu	1½ gls.	minjak kelapa	1½ btl.

Tjara membuatnja:

1. Tepung kandji dan tepung terigu diaduk dengan santan jang telah didihkan, kemudian diberi mentega, lada dan garam.
2. Adonan ini di-banting² dan digiling, lalu dimasukkan bawang merah jang di-iris². Makin banjak bawangnja makin enak rasanja.

3. Adonan digulung bulat² pandjang, diirisi tipis² lalu digoreng.

KUE BIDJI BIDJI
(Sulawesi Utara/Tengah)

Bahan² :

tepung terigu	2½ gls.	santan	1/5 gls.
telur	2 btr.	minjak goreng	½ btl.

Tjara membuatnja :

1. Telur dan gula dikotjok sampai putih.
2. Terigu dan santan ditjampur dengan kotjokan telur tadi hingga rata.
3. Adonan dibentuk sebesar batang pensil lalu dipotong sebesar katjang.
4. Digoreng dalam minjak panas sampai mengembang dan berwarna ke-emas²an.

KUE BIDJI NANGKA
(Sulawesi Selatan)

Bahan² :

kentang	1 kg.	telur ajam	3 btr.
gula pasir	1 kg.	panili	½ sdt.
kenari tjintjang	1½ gls.		

Tjara membuatnja :

1. Kentang direbus sampai masak, dikupas dan dihaluskan.
2. Gula pasir dan kenari ditjampurkan pada kentang, diaduk sampai rata.
3. Didjerangkan diatas api jang ketjil, di-aduk² sampai masak. Tanda masak apabila dipegang tidak melekat.
4. Putih telur dan kuning telur ajam dipisahkan.
5. Kuning telur dikotjok sampai putih.
6. Gula, putih telur, panili ditambah air 2 gelas, didjerangkan diatas api jang ketjil, diaduk sampai mendidih.
7. Ditapis, didjerangkan terus supaja agak kental seperti sirop.
8. Adonan dibentuk bidji nangka, di-guling²kan dalam kotjokan

kuning telur, kemudian dimasukkan dalam tjampuran sirop.

9. Tiap kali dimasukkan 5–6 butir kue dalam sirop, setelah kuning telur jang melekat pada kue mengeras, kue diambil dan didinginkan.
10. Sisa air gula didinginkan, ditapis.
11. Tjara menghidangkan: kue dituangi saos gula jang telah didinginkan. Supaja dapat disimpan agak lama, air gula tempo² didjerangkan lagi, agar tidak mendjadi asam.

KUE BOLU KUKUS

Bahan² :

terigu	2 gls.	santan	½ gls.
gula	1 gls.	garam	setjukupnja
telur	4 btr.	panili	setjukupnja
air kelapa	½ gls.		

Tjara membuatnja :

1. Gula dikotjok dengan telur sampai berkembang.
2. Air santan dan air kelapa dimasukkan sedikit demi sedikit sampai habis.
3. Kemudian dimasukkan tepung, panili dan garam dengan diaduk.
4. Adonan ini dimasukkan kedalam tjetakan lapis, lalu dikukus.
5. Kalau sudah kelihatan mengambang dan retak empat baru diangkat.

KUE BUAH²AN DENGAN VLA

Bahan² :

telur	12 btr.	selai nanas	1 prg.
gula	½ kg.	vla room kental	setjukupnja
tepung	3½ ons	buah²an dalam kaleng	sedikit

Tjara membuatnja :

1. Kuning telur diaduk bersama gula, tepung dan panili.
2. Achirnja dimasukkan putih telur jang sudah dikotjok dan diaduk bersama.
3. Adonan dituangkan dalam tjetakan setebal ½ djari.

4. Diwaktu masih panas disemir dengan mentega.
5. Dibuat vla room kental dengan sedikit selai dan buah²an.
6. Kue ini dapat dihias dengan putih telur jang dikotjok dengan gula bubukan.
7. Kemudian dibubuhi air djeruk nipis sedikit.

KUE BUNGA MAI
(Djawa Barat)

Bahan²:

tepung beras	2 gls.	garam	½ sdt.
air	1 gls.	kapur sirih	sedikit
kuning telur ajam	½ btr.	minjak goreng	2 gls.

Tjara membuatnja:

1. Tepung disangrai hingga kuning telur dikotjok.
2. Air didihkan bersama garam dan kapur sirih. Tepung dimasukkan sedikit demi sedikit sambil diaduk, terachir dimasukkan telur dan diaduk hingga djadi adonan kental jang rata.
3. Adonan ditjetak dengan tjetakan jang dibikin dari batok kelapa hingga berupa kembang. Digoreng dalam minjak panas hingga kuning.

Keterangan:

1. Tjetakan dari batok kelapa dibuat sbb:
   Batok kelapa dibersihkan hingga litjin, pada dasarnja dibuat lobang pandjang halus bersilang ± 2 cm. Adonan ditempatkan sedikit² diatas talenan. Dasar dari batok kelapa jang berlobang ditekankan diatasnja. Kedalam batok akan keluar adonan berupa kembang.
2. Djika telur ajam ditiadakan, hasilnja akan lebih keras.

KUE CHASIDAH

Bahan²:

tepung djagung	2 tjkr.	mentega	½ tjkr.
gula pasir	1½ tjkr.	telur ajam	1 btr.

air	3 tjkr.	djagung rebus	sekutjupnja
bawang goreng	setjukupnja	garam	setjukupnja

Isinja :

katjang idjo	1 ons	gula merah	1 ons
daun pandan	1 hl.		

Tjara membuatnja :

1. Gula dan telur dikotjok, ditambah air, dimasukkan tepung, terus dimasak dengan garam sampai kental (setengah masak, dimasukkan mentega kedalamnja), terus direbus sampai masak.
2. Katjang idjo dimasak dengan air dan gula mendjadi bubur jang kental. Ditaruh dengan tjeper berbentuk gunung.
3. Ditutupi tepung jang telah dimasak menurut bentuk dari bubur katjang idjo.
4. Dipuntjaknja dibuat lubang seperti kawah dan kelilingnja di gunting seperti sisik. Tiap sisik dihias dengan djagung rebus dan bawang goreng.

KUE DADAR

Bahan^2 :

terigu	2 gls.	telur	3 btr.
gula	½ gls.	garam	sedikit
susu entjer	1 gls.		

Tjara membuatnja :

1. Mula^2 gula dikotjok dengan telur sampai setengah kembang.
2. Kemudian dimasukkan garam dan tepung susu, diaduk terus sampai rata.
3. Tempat pembakaran dipanaskan dan disemir sedikit dengan mentega.
4. Lalu dituangkan adonan sesendok demi sesendok, sambil diratakan keseluruh pinggirnja.
5. Kalau kue dadar sudah kering, ia dilipat empat atau digulung.

KUE DAUN DAUN

Bahan² :

merah telur	3 btr.	bubuk tjoklat	1 sdm.
putih telur	1 btr.	terigu	10 tjkr.
gula halus	1 kg.	tepung singkong	3 tjkr.

Bumbu² :

panili	3 bks.	soda kue	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Telur, gula dan mentega dikotjok sampai mengembang.
2. Sesudah itu dimasukkan terigu, tepung singkong dan panili serta soda.
3. Diaduk sampai rata dan dibagi dua.
4. Jang sebagian diberi warna kuning dan sebagian lagi dimasuki bubuk tjoklat.
5. Semuanja di-bulat²kan sebesar kelereng.
6. Sesudah itu ditipiskan dan diberi bentuk daun.
7. Dibakar dalam oven dan diberi api atas bawah.

KUE DELAPAN DJAM

Bahan² :

telur ajam	1 gls.	margarine/minjak	
gula pasir	¼ gls.	samin	¼ gls.
susu	¼ gls.		

Tjara membuatnja :

1. Telur dan gula ditjampur, dikotjok sekedar untuk menghantjurkan gulanja sadja.
2. Dimasukkan susu dan minjak samin, dikatjau sampai rata.
3. Adonan dimasukkan tjetakan dan dikukus selama delapan djam.
4. Setelah masak, diangkat dan kemudian dibakar dalam oven.

Tjara membakarnja :

Mula² dengan api bawah sampai kering.
Setelah itu dengan api atas sampai warna mendjadi agak merah.

KUE DJAGUNG

Bahan² :

djagung pipihan	1 lt.	gula aren	1 gls.
katjang temo	1 gls.		

Tjara membuatnja :

1. Djagung disangrai.
2. Ditampi.
3. Ditumbuk, diajak.
4. Tepung djagung jang halus ditjampur dengan temo.
5. Gula aren ditjairkan dalam pantji, diaduk sampai kental dengan air 2 gelas.
6. Tepung bersama temo dimasukkan.
7. Diaduk sampai rata dan kering.
8. Dipaparkan dalam bak kue atau di-bulat²kan.

KUE DJAE
(Menado)

Bahan² :

tepung terigu	6 ons	gula pasir	2½ ons
manisan djae	1 ons	telur ajam	1 btr.
margarine	3 ons		

Tjara membuatnja :

1. Margarine dan gula dikotjok, dimasukkan telur, kemudian tepung terigu.
2. Adonan setelah teraduk rata, digiling setebal ½ cm.
3. Kue diletakkan diatas lojang, diatasnja disemir dengan telur dan manisan djae jang telah dipotong ketjil² lalu dibakar dalam oven.

KUE DON

Bahan² :

tepung gaplek	1 kg.	ubi djalar	2½ kg.
gula	½ kg.		

Tjara membuatnja :

1. Ubi direbus lalu dikupas kulitnja dan ditumbuk halus.
2. Ditjampur tepung gaplek.
3. Diulet sampai alot dan dibikin glintiran sebesar djari telunjuk.
4. Digoreng sampai kering.
5. Digangsa dengan gula pasir atau gula kelapa.

KUE DWIWARNA

Bahan^2 :

tepung maizena	¼ kg.	santan tjair	1 gls.
santan kental	½ gls.		

Bumbu^2 :

gula merah	1 ons	panili	1 sdt.
daun pandan	2 lbr.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Santan tjair dan gula merah dipanaskan.
2. ½ bagian maizena, garam, panili dibuat adonan dengan tjairan itu; dipanaskan, diaduk sampai masak, merupakan lapisan bawah jang warnanja tjoklat.
3. ½ bagian maizena dibuat adonan lagi dengan santan kental, daun pandan, garam, dipanaskan, di-aduk^2 sampai masak, dituangkan diatas lapisan pertama, lalu didinginkan.

Keterangan :

Menghidangkannja di-potong^2 segi empat.

KUE ES PAES

(Madura)

Bahan^2 :

beras	¼ kg.	daun pisang	½ pelepah
katjang idjo	1 ons	garam	½ sdm.
kelapa	¼ btr.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang hidjo direndam air panas selama 1 djam.
2. Beras ditjutji.
3. Kelapa diparut, ditjampur katjang dan beras, diberi garam.
4. Dibungkusi pandjang^2, direbus air selama 1 djam.

KUE GANDUS
(Palembang)

Bahan^2 :

tepung beras	400 gr.	minjak goreng	½ tjkr.
kelapa	1 btr.		

Bumbu^2 :

bawang merah	2 bh.	garam	1 sdt.
ebi	1 ons	seledri	5 tk.

Tjara membuatnja:

1. Kelapa diparut, dibuat santan dengan air ± 3 gelas.
2. Tepung beras diberi garam, diuli, diaduk dengan santan sedikit demi sedikit sampai tertjampur rata.
3. Adonan dimasukkan kedalam lojang.
4. Lojang dimasukkan kedalam kukusan dan dikukus sampai masak.
5. Udang kering ditumbuk.
6. Bawang diirisi, digoreng dengan minjak ½ tjangkir.
7. Seledri ditjintjang halus.
8. Kemudian semuanja ditjampur.
9. Setelah diangkat, bagian atas ditaburi bumbu^2 jang sudah digoreng.

KUE GAPIT
(Bali)

Bahan^2 :

tepung ubi kaju	½ kg.	telur ajam	1 btr.
gula pasir	1 ons	garam	½ sdt.
santan kental	½ lt.		

Tjara membuatnja:

1. Telur dan gula pasir dikotjok sampai membuih.
2. Santan dimasukkan, ditambah tepung ubi dan garam; ditjampur rata.
3. Ditjetak dengan tjetakan gapit. Tjetakan diolesi dengan minjak. Dipanggang diatas api.
4. Waktu memanggang dibolak-balik, setelah masak digulung panas².

KUE GELANG

Bahan² :

tepung beras ketan	2 gls.
garam halus	2 sdt.
air	setjukupnja
gula	setjukupnja

Tjara membuatnja:

1. Tepung dan garam diaduk dan dimasukkan air sedikit demi sedikit sampai sedang kerasnja.
2. Kemudian digulung sebesar pensil dan di-lingkar²kan.
3. Sesudah itu, digoreng dengan minjak kelapa.
4. Kalau sudah kuning, diangkat dan dilumari gula merah atau gula pasir jang sudah dimasak terlebih dahulu.

KUE GEMBLONG KITJAK

(Tegal)

Bahan² :

beras ketan	1 kg.	nangka masak	5 bdj.
gula pasir	½ kg.	garam	3½ sdm.
kelapa	2 btr.		

Tjara membuatnja:

1. Beras ketan ditjutji, ditiriskan.
2. Kelapa² dikupas, jang 1 butir diparut.
3. Beras ketan dan kelapa diaduk, diberi garam 3 sendok makan, dikukus sampai masak.

4. Hangat² ditumbuk dalam lumpang kaju sampai halus. Ditjetak dalam lojang.

Membuat areh :

1. Kelapa jang satu butir lagi diparut dibuat santan 2 gelas. Diberi garam ½ sendok makan; nangka diirisi ketjil².
2. Nangka diberi gula pasir ½ kg. Direbus dengan di-aduk² bersama santan sampai kental.

KUE GETAS
(Malang)

Bahan² :

tepung ketan	¼ kg.	gula pasir	1 ons
tepung beras	1 ons	garam	1 sdt.
kelapa	1 btr.	minjak kelapa	½ btl.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, separuh dibuat santan dan jang separuh lagi dibiarkan sebagai parutan.
2. Tepung² ditjampur santan, kelapa parut dan garam, kemudian diratakan setebal 2–3 cm, dipotong bulat².
3. Digoreng sampai kuning.
4. Gula pasir direbus dengan air ¼ gelas.
5. Kue jang sudah digoreng ditjelupkan dalam tjairan gula dan dimasak sampai kering.

KUE GULA KATJANG
(Rembang)

Bahan² :

katjang tanah	½ kg.	gula merah	1 ons
gula pasir	½ kg.	air	½ gls.

Tjara membuatnja :

1. Katjang digoreng sangan sampai masak, dibuangi kulit arinja.
2. Gula pasir dan gula merah direbus sampai kental, katjang dimasukkan, di-aduk² sampai rata.

3. Sesendok demi sesendok adonan ini dituang diatas daun pisang jang telah diatur diatas tampah, bentuknja bulat pipih.
4. Bila telah kering dan keras, daun dilepaskan.
5. Didjemur sebentar, diangkat, dimasukkan dalam stoples.

KUE GULUNG

Bahan²:

telur	12 btr.	selai	
gula pasir	½ kg.	(vla room)	setjukupnja
tepung	3 ons	djeruk nipis	1 bdj.
panili	setjukupnja		

Tjara membuatnja:

1. Kuning telur, gula dan panili ber-sama² tepung dikotjok, kemudian dimasukkan putih telur jang sudah dikotjok.
2. Adonan ini diletakkan didalam tjetakan pandjang jang tebalnja satu djari.
3. Kalau sudah masak, disemir dengan selai lalu digulung.
4. Dihiasi dengan glazuur putih telur.

Perhatian! Membuat glazuur putih telur:

Satu butir telur dikotjok dengan 10 sendok makan gula halus (bubukan gula), ditambah dengan beberapa tetes air djeruk nipis, sedikit minuman keras dan gula.

KUE GUNDJING

Bahan²:

tepung beras	1 gls.	telur	2 btr.
tepung ketan	½ gls.	air	½ gls.
kelapa	1 btr.		

Bumbu:

garam	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Kelapa diparut.

2. Tepung beras, tepung ketan (dalam perbandingan 2:1), kelapa parut dan garam, ditjampur dengan air sedikit demi sedikit sampai mendjadi adonan jang sangat rata.
3. Telur jang sudah ditjampur kuningnja dengan putihnja diulas ditjetakan sampai rata.
4. Adonan dimasukkan tjetakan lalu dibakar.

KUE HAVERMOUT

Bahan² :

telur	5 btr.	tepung singkong	2 tjkr.
mentega	4½ tjkr.	tepung terigu	2 tjk
havermout	2½ tjkr.	tepung susu	1 tjkr.
gula halus	4½ tjkr.	bubuk tjoklat	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Merah telur (dari 5 butir telur), gula dan mentega dikotjok sampai mengembang.
2. Sesudah itu dimasukkan havermout, terigu, tepung singkong, tepung susu dan bubuk tjoklat.
3. Adonan ini diaduk hingga rata betul, sesudah rata dimasukkkan lojang dan dibakar dalam oven dengan api diatas dan dibawah hingga kuning.
4. Sesudah masak, panas² dipotong persegi pandjang.

KUE INAH
(Bali)

Bahan² :

ketan hitam atau ketan putih	1 kg.
pelepah pisang kering atau daun pisang kering	2 ikt.
kelapa tua	1 bh.
gula merah	¾ kg.

Tjara membuatnja :

1. Ketan disangan, ditumbuk halus.
2. Kelapa diparut, disangan, dibuat santan kental.
3. Gula merah di-iris².

4. Tepung ketan, santan kental, gula merah dibuat adonan kental.
5. Pelepah pinang dibuangi bagian luarnja, hanja bagian halus jang diambil, dilumuri minjak kelapa, diberi adonan ± 5 sendok makan, digulung, udjung²nja diikat.
6. Dikukus.

Keterangan :

Untuk disimpan lama, santannja dikurangi.
Kue ini tahan 1 bulan, dibuat untuk pesta *Galungan* dan matjam² perajaan lain.

KUE INANG GRONDOL
(Bubur Tjandil)

Bahan² :

tepung beras ketan	½ gls.	daun pandan	setjukupnja
gula merah	½ gls.	garam	setjukupnja
santan kental	½ gls.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung dengan air dan garam diaduk hingga sedang kentalnja.
2. Sesudah itu, dibundarkan sebesar kelereng.
3. Kemudian dimasak gula merah dengan 3 gelas air beserta daun pandan dan garam.
4. Air gula merah disaring, kemudian dididihkan kembali.
5. Setelah mendidih adonan jang telah di-bundar²kan tadi dimasukkan kedalamnja.
6. Dimasak sampai berapung semuanja, jang menandakan makanan sudah masak.
7. Kalau hendak dimakan, diberi santan kental.

KUE IRIAN
(Tegal)

Bahan² :

singkong	½ kg.	tepung kandji	2 sdm.

telur	1 btr.	santan kental	1 gls.
gula merah	2 ons	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Singkong dikupas, diparut, diberi garam, ditempatkan dalam lojang, dikukus sampai ½ masak.
2. Telur, gula merah, santan dikotjok, ditambah tepung kandji.
3. Adonan ini dituang diatas adonan singkong jang telah ½ masak, merupakan lapisan atas, kemudian dikukus sampai masak.
4. Sesudah dingin di-potong².

KUE KARANG

Bahan² :

singkong	½ kg.	minjak	½ gls.
tepung beras	¼ kg.	gula pasir	¼ kg.
telur	1 btr.	garam	sedikit
kelapa	¼ btr.		

Tjara membuatnja :

1. Singkong dibersihkan, diparut (pakai parut jang belubang besar, parut gobet).
2. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
3. Tepung, santan, gula dan garam dibuat adonan.
4. Telur dikatjau.
5. Singkong dimasukkan, diaduk rata; demikian pula telur jang telah dikatjau, diaduk rata dalam adonan tersebut.
6. Sesendok demi sesendok, digoreng dalam minjak panas.

KUE KARUD

(Bali)

Bahan² :

tepung beras	½ kg.	daun sudji	3 lbr.
gula merah	¼ kg.	kapur sirih	1/6 sdt.
kelapa	½ btr.	pelepah pisang	setjukupnja
garam	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung beras di-kepal², lalu dikukus masak.
2. Setelah masak ditaruh ditampah dan di-pisah²kan, diberi garam setjukupnja, air sedikit demi sedikit, lalu diulet sampai mendjadi adonan jang bisa dibentuk (seperti adonan pastel).
3. Pelepah pisang dibelah dua. Tepung di-kepal²kan bulat pandjang, pelepah pisang bagian jang bergerigi diberi minjak kelapa dan tepung jang telah digiling bulat pandjang itu dipipihkan lalu diangkat dan sedikit di-bengkok²kan sehingga bentuknja bagus.
4. Setelah semua selesai dibentuk demikian, lalu dikukus sekaligus. Kalau sudah masak diangkat dan disiram dengan air dingin supaja kue terpisah satu sama lainnja, ditiriskan ditampah.
5. Gula merah dibuat sirop jang tidak terlalu kental ditjampur dengan air sedikit, dididihkan sampai agak kental, tapi tidak terlalu kental (bisa diambil dengan sendok).
6. Kalau mau dimakan, atasnja diberi kelapa, gula djawa yang dididihkan itu.
7. Dihidangkan dengan kelapa parut diatasnja dan sirop gula merah.

KUE KATEN

Bahan² :

tepung djagung	1 tjkr.	tepung kandji	3 sdm.
gula pasir	4 sdm.	garam	setjukupnja
kelapa	½ btr.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung djagung, gula pasir, tepung kandji dan garam ditjampurkan; didjadikan dengan air panas, satu adonan jang dapat di-bulat²kan.
2. Dimasak dengan seliter air.
3. Kalau air sudah mendidih, dimasukkan bulat²an adonan.
4. Kalau sudah terapung tandanja telah matang, diangkat dan di-guling²kan dikelapa parut jang telah digarami setjukupnja.

KUE KATJAMATA

Bahan² :

singkong	2 kg.
daun sudji	2 lbr.
pisang nangka/tanduk	2 ssr.
garam	2 sdt.
gula pasir	2 ons
daun pisang	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Singkong dibersihkan, diparut, diperas airnja.
2. Daun sudji ditumbuk, diberi air beberapa sendok makan, disaring.
3. Singkong, air daun sudji, gula dan garam diaduk rata, didjadikan satu adonan.
4. Pisang dikupas, kemudian dibungkus dengan adonan itu.
5. Dibungkus dengan daun seperti lontong, dikukus sampai masak, didinginkan.
6. Menghidangkannja: bungkusan dikupas, di-iris² bulat. Taruh diatas piring.

Keterangan :

Kadang² dihidangkan dengan kelapa parut jang digarami.

KUE KEKOK
(Palembang)

Bahan² :

sagu	2 gls.	kelapa	½ btr.
air	2 gls.	garam	1 sdt.
gula merah	1½ gls.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut dan diberi garam halus.
2. Sagu ditjampur dengan air dan gula merah jang telah diirisi, kemudian diberi garam.
3. Adonan dimasak sampai tjukup kental.

4. Setelah adonan kental, dibentuk dengan sendok, digulung-gulungkan dalam kelapa parut.

KUE KELAPA

Bahan² :

tepung djagung	1½ tjkr.	kelapa diparut	1½ tjkr.
telur ajam	4 btr.	air	½ tjkr.
gula pasir	1 tjkr.	parutan kulit	
soda kue	1 sdt.	djeruk purut	2 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Gula dan air dimasak djadi sirop, disaring dan suam² kuku dimasuki telur ajam satu demi satu sambil dikotjok.
2. Dikotjok terus sampai kembang betul.
3. Kelapa disangrai, ditjampur tepung dan parutan djeruk purut, dimasukkan kedalam adonan telur.
4. Diratakan bersama soda kue.
5. Adonan dibiarkan menginap 12 djam, dibakar dalam oven.

KUE KELAPA PARUT

Bahan² :

terigu	3 ons	gula halus	2½ ons
maizena	½ ons	kuning telur	2 btr.
kelapa parut	4 tjkr.	kaju manis	2½ sdt.
mentega	2½ ons		

Tjara membuatnja :

1. Parutan kelapa didjemur sampai kering betul.
2. Atau boleh djuga gongseng dengan api ketjil.
3. Sesudah itu diputar mentega dan telur, sampai kembang.
4. Kemudian dimasukkan soda, kaju manis halus per-lahan², sehingga mendjadi adonan jang lunak.
5. Diratakan diatas papan, kira² setengah cm tebalnja dan ditjetak dengan tjetakan kue kering.
6. Untuk mudah diangkat waktu mentjetaknja, papan ditaburi tepung sedikit.

7. Sesudah itu dimasukkan kaleng pembakar jang telah dilumuri dengan sedikit mentega, dan dibakar dengan api jang sedang panasnja.

KUE KEMBANG GOJANG
(Malang)

Bahan²:

tepung terigu/ beras	1 gls.
gula pasir	2 sdm.
telur ajam	1 btr.
garam	1 sdt.
kelapa	½ btr.
minjak	1/3 btl.

Tjara membuatnja:

1. Tepung dan garam ditjampur, kemudian diaduk dengan kotjokan gula dan telur.
2. Kelapa diparut, dibuat santan ± 1 gelas.
3. Tjampuran di-aduk² dan ditambah santan sedikit demi sedikit sambil dikatjau.
4. Lalu dimasukkan tjetakan jang telah dibasahi dengan minjak panas.
5. Kemudian digoreng dalam minjak panas sambil di-gojang²kan hingga terlepas dan digoreng sampai kuning dan kering.

KUE KENARI

Bahan²:

mentega	2½ ons	kuning telur	4 btr.
gula halus	2 ons	amandel	½ ons
terigu	3½ ons	minjak sitrun	2 tetes

Tjara membuatnja:

1. Mentega dan gula diputar sebentar.
2. Dimasukkan mentega sedikit demi sedikit.
3. Achirnja mendjadi adonan jang lunak.

4. Sudah itu diratakan diatas kaleng pembakar jang sudah disemir terlebih dahulu dengan sedikit mentega.
5. Tebalnja ½ cm sadja.
6. Diatasnja disemir dengan kuning telur jang sudah diputar dengan air sedikit.
7. Sudah itu ditaburi amandel tipis².
8. Apabila kue ini sudah kuning dibakar selagi masih panas.
9. Di-potong² 5 cm pandjangnja dan 3 cm lebarnja.

KUE KENTANG

Bahan²:

merah telur	3 btr.	tepung kentang	10 tjkr.
mentega	3½ tjkr.	tepung terigu	6 tjkr.
gula halus	4 tjkr.	tepung susu	3 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Telur dan gula dikotjok sampai mengembang, mentega dikotjok tersendiri.
2. Sesudah itu, telur dan gula jang sudah dikotjok ditjampurkan dan dikotjok terus sampai rata.
3. Kemudian dimasukkan terigu, tepung kentang dan tepung susu.
4. Adonan ini diaduk hingga tjampur betul.
5. Kemudian digiling dan ditjetak (bentuknja jang disenangi) lalu dibakar dalam oven dengan api diatas dan dibawah.

KUE KERAK KERING

Bahan²:

tepung beras ketan	3 gls.	telur	3 atau 4 btr.
garam halus	2 sdt.		

Tjara membuatnja:

1. Beras ketan dipilihi.
2. Direndam lebih dahulu sedjam, sebelum ditumbuk.
3. Dan sesudah ditumbuk djangan dibiarkan mendjadi kering tepungnja, tetapi lekas dibuat adonan.

4. Telur dan garam diputar sebentar, lalu dimasukkan tepung sedikit sampai sedang kerasnja.
5. Diaduk dengan tangan kira² setengah djam lamanja, sampai achirnja terasa halus dan lembut.
6. Pergunakan daun talas sebagai pembungkus.
7. Dibiarkan kira² dua djam didalamnja.
8. Setelah sampai waktunja digiling pandjang² sebesar pensil. Dibentuk seperti letter.
9. Atau menjerupai angka 8 (delapan).
10. Boleh djuga bentuknja menurut kemauan tersendiri.
11. Bila telah selesai, lalu digoreng dengan minjak kelapa jang bagus dan api jang sedang.

KUE KERING DJAGUNG

Bahan² :

tepung djagung	½ tjkr.	garam	1 sdt.
air	¾ tjkr.	mentega	2 sdt.
soda kue	½ sdt.	daun seledri	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Tepung, garam dan soda diaduk dengan air didih sampai rata, diberi mentega. Adonan ini kemudian ditaruh dalam lojang jang telah dilumuri mentega.
2. Dibakar sampai kuning dalam oven.

KUE KU KETELA

Bahan² :

ubi djalar	1 kg.	gula merah	¼ kg.
kandji	¼ kg.	garam	1 sdt.
kelapa	½ btr.		

Tjara membuatnja:

1. Ubi djalar direbus, dibuang kulitnja, dilumatkan.
2. Ditjampur rata dengan kandji dan garam, ditambah warna merah.

3. Kelapa diparut, direbus dengan gula merah dan garam sedikit mendjadi enten².
4. Ketela dibentuk bulat², dalamnja diberi enten², dimasukkan dalam tjetakan kue ku, diberi alas daun pisang.
5. Dikukus sampai masak.

KUE KOTJI
(Sumatera Barat)

Bahan² :

tepung ketan	½ kg.	daun pandan	1 lbr.
gula merah	¼ kg.	daun pisang	setjukupnja
katjang hidjau	¼ kg.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Katjang hidjau ditjutji dan direndam selama 3 djam, disangrai, ditjutji sambil dibuang kulitnja dan digiling halus.
2. Gula merah dimasak dengan 1 gelas air, garam, daun pandan hingga merupakan sirop kental dan disaring.
3. Sebagian dari gula ditjampur dengan katjang hidjau, dipanaskan sebentar hingga merupakan adonan kental (untuk dipakai sebagai inti).
4. Sebagian dari gula panas jang lain ditjampur dengan tepung ketan hingga berupa adonan seperti kelepon.
5. Daun pisang dipotong bundar² (15–20 cm), diberi minjak dan dibentuk kerutjut. Adonan dimasukkan dan dikukus hingga masak.

KUE KULIT KAPAS

Bahan² :

merah telur	2 btr.
putih telur	1 btr.
gula halus	2 tjkr.
mentega	3 tjkr.
tepung terigu	10 tjkr.
tepung singkong/maizena	1 tjkr.
panili	1 sdt.

soda kue	1 sdt.
jam/selai merah	setjukpnja

Tjara membuatnja :

1. Telur dan gula dikotjok sampai mengembang, lalu mentega dikotjok tersendiri sampai putih.
2. Sudah itu dimasukkan terigu, tepung singkong, panili dan soda.
3. Kemudian diaduk rata dan ditjetak dengan tjetakan satu.
4. Sesudah itu, dibakar dalam oven dengan api diatas dan dibawah.
5. Setelah diangkat, panas² disapukan jam.

KUE KULIT MATJAN TUTUL
(Tjiandjur)

Bahan² :

singkong	4 bdj.	garam	1 sdt.
kelapa	½ btr.	panili	1 bks.
gula merah	¼ kg.		

Tjara membuatnja :

1. Singkong dikupas, ditjutji bersih, diparut.
2. Kelapa dibuat santan 3 gelas.
3. Singkong parut + santan, gula, garam dan panili diaduk rata mendjadi satu.
4. Dimasukkan kedalam lojang, bagian atas diratakan, ditaburi gula merah jang di-iris².
5. Dikukus sampai masak.

KUE LADU

Bahan² :

tepung ketan	½ kg.	gula merah	½ kg.
gula pasir	1 ons	kelapa	½ btr.

Bumbu² :

daun pandan	2 hl.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Tepung disangan.
2. Kelapa diparut dibuat santan 3 gelas.
3. Gula merah, gula pasir, garam dan daun pandan direbus bersama santan sampai agak kental dan keluar minjaknja.
4. Tepung ketan dimasukkan, di-aduk[2] sampai masak.
5. Kue diratakan didalam lojang jang sudah diminjaki dan bila sudah dingin dipotong persegi atau belah ketupat.

KUE LAMPU
(Manado)

Bahan[2] :

tepung ketan	1 kg.	daun pandan	2 ikt.
santan kental	3 gls.	garam	1 sdt.
gula merah	½ kg.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung, santan, garam ditjampur.
2. Daun pandan dibuat bentuk perahu.
3. Gula merah diiris halus, dimasukkan dalam daun pandan.
4. Adonan dituang dalam tjetakan daun pandan.
5. Dikukus.

KUE LAPIS
(Madiun)

Bahan[2] :

tepung katjang hidjau	¼ kg.
panili	1 bks.
kelapa	½ btr.
warna makanan	1 sdt.
gula pasir	1 ons

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut dibuat santan.
2. Tepung katjang hidjau, gula, panili ditjampur dan ditambah santan untuk dibuat adonan.

3. Adonan dibagi dua, sebagian diberi warna.
4. Lojang dilumari dengan minjak, dipanaskan, adonan putih dituangkan 1 irus tjekung, dikukus sampai ½ masak.
5. Dituangi adonan berwarna, satu irus tjekung dan demikian seterusnja ber-ganti² hingga merupakan lapisan.
6. Setelah masak didinginkan, baru di-potong².

KUE LENGKITANG

Bahan² :

telur ajam	2 btr.	mentega	2 sdm.
tepung terigu	10 tjkr.	air es	1 gelas
gadjih	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Terigu, telur, mentega dan air es diaduk sampai rata, serta di-remas² sampai seperti adonan jang lunak.
2. Kemudian digiling dan diatas adonan diletakkan gosret lalu di-lipat² dan ditutup dengan kain basah kira² 15 menit lamanja.
3. Sesudah itu adonan jang bergosret tadi digiling tipis.
4. Kemudian dil-lapis² lagi dan digiling lagi.
5. Demikian diperbuat hingga 5 atau 6 kali.
6. Sekali lagi digiling jang tipis dan di-potong² serupa pita. Dililitkan pada tjetakannja jang berbentuk kerutjut dan diatasnja disapu dengan kuningnja telur kemudian dibakar.
7. Sesudah masak dikeluarkan dari tjetakannja dan diisi dengan saos atau jam.

Keterangan :

Saos dibuat seperti pada sus.

KUE LIDAH KUTJING

Bahan² :

gula	2½ ons	putih telur	6 btr.
mentega	2½ ons	panili	½ sdt.
tepung terigu	2½ ons		

Tjara membuatnja :

1. Mentega, gula dan panili diaduk sampai putih, kemudian dimasukkan putihnja telur sedikit demi sedikit.
2. Di-aduk[2] sampai mengembang baik, dimasukkan tepung.
3. Adonan ini entjer, dapat dimasukkan dalam tjontong dan kertas jang udjungnja diberi lobang sebesar potlot.
4. Sesudah itu, adonan disemprotkan dalam lojang tjeper jang sama pandjang dan letaknja.
5. Api pembakaran atas dan bawah djangan terlalu besar.

KUE LILIN
(Palembang)

Bahan[2] :

telur ajam	5 btr.	susu kental	½ gls.
gula pasir	¾ gls.	mentega/margarine	¼ gls.

Tjara membuatnja :

1. Telur, gula dikotjok djangan sampai kembang.
2. Dimasukkan susu kental, diaduk sampai rata, ditambahkan margarine.
3. Tjetakan diolesi mentega sampai rata.
4. Adonan dimasukkan sekaligus.
5. Dikukus dalam wadjan jang ditutup rapat selama 4 djam.
6. Sesudah masak diangkat, didinginkan. Warnanja kuning mengkilat.

KUE LOPIS DJAGUNG
(Pasarminggu)

Bahan[2] :

tepung djagung	5 gls.	garam	¼ sdt.
tepung sagu	1 gls.	panili	2 bks.
gula pasir	3 gls.	pewarna merah	setjukupnja
santan kental	6 gls.		

Tjara membuatnja :

1. Santan diberi garam, diaduk sampai rata, kemudian direbus

sampai mendidih sambil diaduk supaja djangan petjah.
2. Gula diberi air ½ gelas, direbus sampai gulanja tjair.
3. Tepung diberi santan dan gula, diaduk sampai rata, adonan dibagi dua, separoh diberi warna merah.
4. Kue dikukus selapis demi selapis sampai adoanan habis.

KUE LUMPANG
(Palembang)

Bahan²:

tepung beras	1 gls.	kapur sirih	1 sdt.
kelapa	½ btr.	air dingin	½ gls.
gula merah	¼ kg.	minjak goreng	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Tjetakan diolesi dengan minjak dan pembakaran dipanaskan.
2. Tepung diberi air dingin 1 gelas sampai tjukup kental.
3. Diberi gula merah dan air kapur 1 sendok teh.
4. Dimasukkan adonan, dibakar, djangan di-aduk² selama 15 menit.
5. Kalau sudah masak diangkat.

KUE LUMPUR

Bahan²:

tepung beras	2 gls.	gula pasir	10 sdm.
kuning telur	6 btr.	santan	1 gls.

Bumbu:

panili	2 bks.

Tjara membuatnja:

1. Tepung beras, santan, garam ditjampur mendjadi satu.
2. Telur dikatjau sampai kembang.
3. Ditjampur dengan adonan no. 1.
4. Adonan dibakar dalam tjetakan bikang sampai masak.

KUE LUNAK LEMBUT

Bahan²:

mentega	2 ons
kuning telur	4 btr.
gula halus	2½ ons
maizena	3 sdm.
terigu	5 ons
tjengkeh halus	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Diajak: terigu, maizena dan tjengkehnja.
2. Gula dan mentega dikotjok sebentar.
3. Kemudian dimasukkan kuning telur satu persatu, dengan perlahan².
4. Kue ini tidak boleh keras adonannja.
5. Dimasukkan kedalam kaleng semprot lalu disemprotkan keatas kaleng pembakaran.
6. Dibuat seperti bunga anjelir dan bentuk² lain.
7. Dibakar dengan api jang sedang panasnja, sebelah atas dan bawah.

KUE MADU KASIRAT

(Bandjarmasin)

Bahan²:

tepung beras	1 kg.	kelapa	2 btr.
gula merah	½ kg.		

Bumbu²:

garam	½ sdt.

Tjara membuatnja:

1. Kelapa diparut, ditjampur dengan gula, tepung dan garam.
2. Didjerangkan dalam wadjan, diaduk terus sampai masak.
3. Dimasukkan dalam tempat jang agak tjekung, diratakan.
4. Djika sudah dingin di-iris² persegi empat.

KUE MANDALA
(Purwokerto)

Bahan²:

singkong	1 gls.	kuning telur ajam	1 btr.
santan kental	½ gls.	garam	½ sdt.
pisang radja	5 bh.	panili	

Tjara membuatnja:

1. Singkong dibersihkan, dikukus, diberi garam, ditumbuk halus.
2. Santan didjerangkan mendjadi kanil.
3. Pisang radja direbus sampai masak.
4. Singkong halus ditjampur rata dengan kanil. Digiling pada papan setebal ¾ cm, dipotong memandjang seperti pita.
5. Pisang dibelah dua, masing² dililit dengan adonan singkong tadi.
6. Dilumuri dengan kuning telur.
7. Dibakar dalam oven sampai warna tjoklat kuning.

KUE MANGKOK
(Tjiandjur)

Bahan²:

tepung beras	6 gls.	gula merah	3 ons
air kelapa	1 btr.	soda kue	2 sdt.

Bumbu²:

daun pandan	2 lbr.	garam halus	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Perbandingan tepung dengan tjairan (air gula dan air kelapa) harus 2:1. 6 gelas tepung berbanding dengan 3 gelas tjairan.
2. Tepung beras ditjampur dengan air kelapa dan ditambah 2 sendok teh soda kue.
3. Adonan ini diaduk sampai rata.
4. Dibiarkan beberapa djam, sampai adonan itu berkembang, terdjadi lubang² hawa (± 2 djam).
5. Tjairan gula dibuat dan didjerangkan bersama daun pandan.

6. Ditakar sampai mentjapai pinggiran gelas. Djika kurang dari 2 gelas, dapat ditambah dengan air mendidih.
7. Tjairan gula dimasukkan kedalam adonan tepung dan ditjampur sampai rata.
8. Kemudian dikukus dalam tjetakan mangkuk. Sesudah 5 menit dibuka, kue mangkok mengembang.
9. Kalau sudah masak diangkat, dikeluarkan dari tjetakan.
10. Dihidangkan dengan kelapa parut jang telah diberi garam, kelapa diparut memandjang.

KUE MARHAEN

Bahan²:

tepung beras	¼ kg.	katjang tanah	3 ons
tepung kandji	4 sdm.	gula pasir	10 sdm.
telur ajam	10 btr.	minjak goreng	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Gula dihaluskan.
2. Telur, gula halus dikatjau sampai kembang.
3. Tepung beras didjemur hingga kering.
4. Katjang ditjutji, dibelah dua.
5. Kotjokan telur ditjampur dengan tepung beras sedikit kemudian diaduk terus.
6. Sambil diaduk tepung kandji dimasukkan.
7. Tjetakan diolesi minjak kelapa, adonan dimasukkan, katjang ditaruh ber-djadjar² diatasnja.
8. Kemudian dipan, apinja atas bawah.

KUE MATA RODA
(Malang)

Bahan²:

singkong	1 kg.	garam	½ sdt.
pisang radja	5 bh.	warna merah hidjau	½ sdt.
kelapa	½ btr.	daun pisang	
gula pasir	3 ons	biting	
panili	2 bks.		

Tjara membuatnja :

1. Singkong dibersihkan, diparut, lalu ditjampur dengan garam, gula, panili.
2. Pisang dikupas, dimasukkan kedalam adonan lalu dibungkus daun pisang dengan bentuk seperti lontong.
3. Kemudian dikukus.
4. Setelah dingin, dikupas. Menghidangkannja di-potong^2 dan diberi kelapa parut.

KUE MENDUT

Bahan^2 :

gula merah	1 ons	bahan warna	5 hl.
kelapa ½ tua	½ btr.	daun sudji	2 hl.
kelapa tua	½ btr.	daun pandan	1 gls.
tepung ketan	1 sdt.	daun pisang	½ plp.
garam	½ bks.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa tua diparut, dibuat santan kental, dimasak dan diberi garam mendjadi areh.
2. Tepung ketan dibagi dua, sebagian diberi warna dan ditambah air dan sebagian lagi tetap putih.
3. Daun pandan dipotong ketjil^2.
4. Dibentuk bulat^2 sebesar kelereng dengan diisi enten^2.
5. Dibungkusi daun pisang berbentuk tum, tiap bungkus 2 atau 3 buah dibatasi daun pandan, disiram santan kental (areh).
6. Dikukus hingga masak.

Tjara membuat isinja :

1. Kelapa ½ tua diparut.
2. Gula merah ditjairkan, disaring, dimasukkan kelapa parut, dimasukkan hingga kering.

KUE MOTE

Bumbu^2 :

bidji mote (mutiara)	½ kg.	garam	1 sdm.

kelapa sudah tua	1 btr.	daun pisang
gula pasir	¼ kg.	

Tjara membuatnja :

1. Bidji mote direndam air hangat ± ¼ djam, lalu ditiriskan.
2. Kelapa diparut, ditjampur dengan gula pasir dan garam; ditjampur dengan bidji mote.
3. Dibungkusi daun pisang tiap bungkus diisi dengan adonan sebanjak satu sendok makan; dikukus sampai masak.

Keterangan :

Kue ini lebih sedap bila ditjampur dengan panili.
Bidji mote dibuat dari sagu, bentuk bulat² ketjil.

KUE NANAS

Bahan²:

telur ajam	5 bh.	susu manis	1 sdm.
mentega	2½ tjkr.	nenas diparut	1 tjkr.
gula halus	1 tjkr.	gula pasir	1 tjkr.
terigu	10 tjkr.	panili	4 bks.

Tjara membuatnja :

1. Parutan nenas dimasak dengan gula serta panili sampai kuning.
2. Telur, mentega dan gula dikotjok sampai mengembang.
3. Lalu dimasukkan terigu dan susu manis, diaduk sampai rata.
4. Adonan ini diambil sedikit², diisikan nenas jang sudah dimasak kedalamnja lalu diberi bentuk seperti buah²an.
5. Sebagai tangkainja dieratkan tjengkeh jang ditjelupkan dalam putihnja telur, seluruhnja disapu dengan kuningnja telur.
6. Dibakar dalam oven dengan api atas dan bawah

KUE OJONG
(Purwokerto)

Bahan² :

ojong	10 bdj.	minjak kelapa	1 gls.

kemiri	1 ikt.	ebi	2 sdm.

Bumbu² :

bawang merah	10 btr.	seledri	½ ikt.
bawang putih	3 siung	tomat	3 bdj.
lada putih	1 sdt.	garam	½ sdm.
pala	¼ sdt.	vetsin	2 bks.
kemiri	3 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ojong dikupas, ditjutji, di-potong² sepandjang kira² 1 cm.
2. Daun seledri, tomat dan kemiri diirisi.
3. Ebi direndam sampai empuk.
4. Bawang putih, bawang merah, diiris halus, digoreng.
5. Bumbu² lainnja dihaluskan, ditumis, dimasukkan kemiri, ojong, tomat dan vetsin.
6. Ditambah air 6 gelas, ditutup.
7. Setelah empuk diangkat.

KUE PAKIS BERAS

Bahan² :

tepung beras	½ kg.	telur ajam	5 btr.
tape beras	2 gls.	air kelapa	2 gls.

Bumbu² :

gula pasir	3½ ons	garam	1 sdt.
kelapa	1 btr.	minjak goreng	¼ gls.

Tjara membuatnja :

1. Tape, air kelapa diaduk sampai hantjur.
2. Telur dan gula dikatjau sampai berbusa.
3. Ditambah tepung, diaduk rata dibiarkan 6 djam.
4. Kelapa diparut diambil santan jang kental, dimasukkan garam, direbus sampai menjadi kanil (areh).
5. Adonan ditjampur dengan santan kanil, diaduk rata.
6. Tjetakan dilumari minjak, diletakkan diatas api jang sedang.
7. Adonan dituangkan sesendok demi sesendok kedalam tjetakan, diangkat satu persatu kalau sudah masak.

KUE PANGGANG BERAS

Bahan²:

tepung beras	4 gls.	margarine	2 sdm.
telur ajam	2 btr.	panili	2 bks.
katjang tanah	1 gls.	kapur sirih	½ sdt.
gula halus	2½ gls.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung beras disangrai hingga kering.
2. Katjang tanah, disangrai, dibuangi kulitnja dan ditumbuk halus.
3. Telur, gula, margarine dan panili dikotjok hingga mengembang, dimasukkan ber-turut²: air kapur katjang dan tepung, diaduk hingga rata. Adonan dibentuk seperti daun dan dibakar dalam oven.

Keterangan :

1. Untuk mengganti panili dapat dipakai djeruk nipis jang diparutkan kedalam adonan.
2. Kue ini dinamakan djuga "*kue siti*".

KUE PANILI

(Kue besar)

Bahan²:

telur	12 btr.	tepung	3 ons
gula	1½ kg.	panili	1 sdt.
mentega	¼ kg.		

Tjara membuatnja :

1. Mentega diaduk sampai putih, lalu dimasukkan kuningnja telur dan gula.
2. Kemudian dimasukkan pula tepung, dan terachir sekali dimasukkan putih telur jang sudah dikotjok.
3. Adonan ini dituangkan dalam tjetakan, boleh sekaligus.
4. Boleh djuga dibuat ber-lapis², kemudian dihias dengan tjoklat atau putih telur jang sudah dikotjok dan diberi gula serta djeruk nipis.

KUE PENTOL
(Banjumas)

Bahan² :

tepung gaplek	1 gls.	pandan	1 lbr.
kelapa	½ btr.	air kapur	1 sdt.
gula merah	1 ons	daun pisang	
garam	1 sdt.	biting	

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, dibuat santan kental dan santan entjer.
2. Santan entjer 1½ tjangkir direbus sampai mendidih.
3. Tepung ditjampur dengan air dingin sedikit, dimasukkan dan diberi garam.
4. Setelah agak masak, baru santan kental dan daun pandan dimasukkan, dimasak sambil diaduk.
5. Adonan dibungkusi daun pisang dalamnja diberi gula kemudian dikukus.

KUE PEPE
(Wonosobo)

Bahan² :

tepung kandji	4 gls.
gula pasir	2 gls.

Bumbu² :

kelapa	½ btr.	garam	1 sdt.
panili	1 bks.	warna kue	

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, dibuat santan 2½ gelas.
2. Tepung kandji, gula, santan, garam dan panili diaduk djadi satu adonan; adonan ini dibagi dua, sebagian diberi warna, sebagian tidak.
3. Adonan jang tak berwarna dimasukkan dalam lojang jang telah dilumuri dengan minjak satu sendok makan. Setelah masak bagian atasnja dituangi lagi dengan adonan jang diberi warna dan dikukus sampai masak.

4. Diatasnja dituangi adonan tidak berwarna, dan dimasak dan begitu seterusnja sampai adonan habis.

KUE PILUS

Bahan²:

ubi djalar	1 kg.	gula pasir	½ ons
tepung kandji	1 ons	garam	½ sdt.
minjak	1 gls.		

Tjara membuatnja:

1. Ubi djalar direbus, dikupas, dihaluskan.
2. Ditjampur tepung kandji, gula, garam, sampai rata.
3. Dibentuk londjong², digoreng sampai kuning.

KUE PISANG

(Purwokerto)

Bahan²:

tepung hunkwe	1 bks.	gula pasir	1 ons
kelapa	¼ btr.	daun pisang	
pisang radja	5 bh.		

Bumbu²:

garam	1 sdt.	panili	1 bks.

Tjara membuatnja:

1. Kelapa diparut, diambil santannja.
2. Santan dan gula direbus sampai mendidih.
3. Tepung ditjairkan, dimasukkan kedalam santan mendidih, direbus sampai kental dengan terus di-aduk².
4. Pisang direbus, diirisi bulat².
5. Adonan disendokkan diatas daun, diberi pisang, ditutupi dengan sesendok adonan lagi.
6. Dibungkus jang rapi persegi pandjang, didinginkan.

Keterangan:

Perbandingan tepung dengan santan biasanja dapat dibatja pada tiap bungkusan hunkwe.

KUE PUDAK

Bahan^2 :

tepung djagung	1 tjkr.	gula pasir	1 tjkr.
kelapa muda parut	1¼ tjkr.	garam	setjukupnja
panili			

Tjara membuatnja:

1. Tepung, kelapa, gula, garam dan panili ditjampur djadi satu.
2. Tjampuran ini dibungkus kulit djagung muda kemudian dikukus selama 1 djam.

KUE PUTU

Bahan^2 :

kelapa jang diparut	4 gls.
tepung beras ketan	1 gls.
gula	½ gls.
daun pandan	setjukupnja
garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Kelapa, tepung, gula dan garam ditjampur mendjadi satu.
2. Rasa dari garam dan gulanja harus seimbang.
3. Sesudah itu dimasukkan kedalam mangkuk ketjil, atau bumbung ketjil, diatasnja ditaburi daun pandan jang sudah dipotong ketjil^2.
4. Kemudian dimasak dalam kukusan jang ditutup.

KUE RINTA

Bahan^2 :

telur ajam	3 btr.	kelapa	3 btr. diambil
tepung singkong	9 tjkr.		santannja
gula pasir	3½ tjkr.	widjen	setjukupnja
tepung terigu	3 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Santan kental dan gula dimasak sampai kental lalu didinginkan.

2. Kalau sudah dingin, telur dimasukkan satu persatu.
3. Adonan diaduk sampai rata betul.
4. Kalau sudah, adonan ini disimpan 1 malam.
5. Esokannja baru dibubuhi tepung singkong, dan ditjetak dengan tjetakan bangket.
6. Diatasnja ditaburi widjen.
7. Dipanggang dalam oven dengan api diatas dan dibawah.

KUE ROKOK ROKOK
(Bandjarmasin)

Bahan^2 :

tepung beras	½ kg.
santan kental	5 gls.
telur ajam	3 btr.
garam	1 sdm.
gula pasir	¼ kg.

Tjara membuatnja :

1. Telur dikatjau dengan gula, setelah gula hantjur dimasukkan santan, tepung, garam dan air kapur.
2. Diaduk sampai adonan mendjadi rata.
3. Adonan ini dimasukkan dalam tjetakan sesendok demi sesendok, dan dibakar sampai masak.
4. Setelah masak, panas^2 digulung satu persatu sebesar rokok.

KUE RODANGI

Bahan^2 :

kuning telur	2 btr.	tepung maizena	3 sdm.
gula halus	2 tjkr.	soda kue	1 sdt.
gula pasir	setjukupnja	tepung susu	2 sdm.
tepung terigu	17 tjkr.	panili	3 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Telur, gula dan mentega dikotjok sampai mengembang.
2. Sesudah itu, dimasukkan terigu, maizena, soda, tepung susu dan panili.
3. Adonan diaduk rata.

4. Kemudian digiling dan ditjetak dengan tjetakan be-rigi[2].
5. Atasnja disapu dengan telur serta ditaburi gula pasir.
6. Dibakar dalam oven dengan api atas dan bawah.

KUE SADU

Bahan[2] :

mentega	2 tjkr.	panili	1 sdt.
gula tumbuk	setjukupnja	bubuk tjoklat	3 sdm.
telur ajam	2 btr.	amandel	½ tjkr.

Tjara membuatnja :

1. Mentega dan gula diputar hingga ½ naik, kemudian telur dimasukkan beserta amandel jang telah diirisi tipis[2] dan penghabisan sekali dimasukkan tepungnja.
2. Diaduk semua hingga tjampur betul.
3. Adonan dibagi 2, jang satu dibubuhi tjoklat, jang lain dibiarkan begitu sadja.
4. Masing[2] bagian didatarkan diatas papan setebal uang gobang, terus dilipat tiga kali sehingga merupakan 3 lapisan kuning dan 3 lapisan tjokalt di-sela[2] lempitan.
5. Kalau sudah siap, terus dipotong tipis[2] dan dibakar dengan api jang sedang.

KUE SAPANJANA

Bahan[2]:

singkong	1 kg.	kelapa	1/3 btr.
tape	½ kg.	garam	½ sdt.
gula pasir	1 tjkr.	warna kue merah/hidjau	

Tjara membuatnja:

1. Singkong dibersihkan, diparut.
2. Kelapa diparut, ditjampur dengan singkong dan garam halus.
3. Tape diambili seratnja, kemudian dihaluskan, diaduk djadi satu dengan singkong dan kelapa parut, dibiarkan 10 menit.
4. ½ bagian ditjampur dengan warna kue, ½ bagian jang lain dibiarkan putih.

5. Disusun ber-lapis² dalam lojang.
6. Dikukus sampai masak.

KUE SAKURA

Bahan² :

getuk mawur	1 kg.	kelapa parut	1 ons
telur	2 btr.	panili	1 bks.
gula halus	3 ons	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Telur dikatjau sampai putih.
2. Getuk mawur dan kelapa parut, panili ditjampur sampai rata. Adonan dipipihkan setebal ½ cm.
3. Ditjetak dengan tjetakan bunga, diletakkan dalam lojang jang telah disemir margarine. Bagian atas dilumari dengan telur jang telah dikatjau.
4. Dipan dalam oven sampai warnanja kuning tua.

Keterangan:

Supaja getuk mawur itu halus betul, hendaknja di-remas² dengan tangan.

KUE SANGKO

Bahan² :

beras ketan	½ lt.
garam halus	sedikit
gula merah halus	1 gls.

Tjara membuatnja :

1. Beras ketan ditjutji, direndam ± 10 menit, disangrai hingga kuning dan ditumbuk halus.
2. Tepung ketan ditjampur dengan gula merah dan garam hingga rata. Dikukus dalam kukusan jang dialas dengan kain kasar.
3. Setelah masak diangkat dan di-potong² ketjil persegi.

KUE SATELIT
(Tegal)

Bahan^2 :

sagu merah/putih	½ kg.
garam	1 sdm.
gula pasir	1 gls.
panili	1 bks.
kelapa tua	1 btr.
daun pisang	

Tjara membuatnja :

1. Sagu ditjutji, direndam sampai mengembang.
2. Kelapa diparut.
3. Sesudah mekar, ditjampur dengan bahan^2 lainnja mendjadi adonan.
4. Daun pisang dibuat tjontongan.
5. Adonan dimasukkan, dikukus sampai masak.

KUE SEMPRIT
(Palembang)

Bahan^2 :

kuning telur	6 btr.	tepung terigu	12 tjkr.
putih telur	4 btr.	susu manis	5 sdm.
mentega	5½ tjkr.	soda kue	1 sdt.
gula halus	3 tjkr.	panili	1 sdt.
maizena	6 tjkr.		

Tjara membuatnja :

1. Kuning telur dan gula dikotjok sampai mengembang, mentega dikotjok tersendiri sampai putih.
2. Sesudah itu maizena, terigu, susu manis, panili dan gula ditjampur pada 1 dan 2.
3. Adonan dimasukkan kedalam semprotan.
4. Disemprotkan dalam lojang.
5. Sesudah itu dibakar dalam oven dengan api atas dan bawah.

KUE SENGKULUN
(Malang)

Bahan² :

tepung ketan	½ kg.	kelapa agak muda	1/3 btr.
air	1½ lt.	air kapur djernih	1 sdt.
gula pasir	100 g.	warna merah	
garam halus	10 g.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut.
2. Tepung ketan, kelapa parut, garam, air kapur dan gula ditjampur sampai rata.
3. Tjampuran lalu diuli dengan air.
4. Dari adonan diambil 1/3 untuk diberi warna merah.
5. ²/₃ bagian ditjetak dalam langseng jang dialas daun pisang.
6. Tebal adonan antara 3–4 cm.
7. Kemudian atasnja dihiasi adonan jang berwarna merah dan dikukus sampai masak.
8. Dihidangkan dalam pinggan tjeper dengan dialas kertas berbunga. Kue di-potong² dalam bentuk jang indah².

KUE SERABI BERKUAH

Bahan²:

tepung beras	1 kati
gula merah	5 pt.
kelapa	1 bdj.

Tjara membuatnja:

Mula² dibuat induknja sbb. :

1. Segenggam tepung beras diaduk dengan air panas.
2. Dientjerkan seperti membuat kandji badju.
3. Tepung diaduk dengan air dingin dan ²/₃ tjangkir induknja tadi.
4. Adonan tidak perlu dimalamkan, melainkan dapat dimasak disaat itu djuga.
5. Satu sendok adonan direbus dalam sebuah kuali jang ditutup.

6. Kalau sudah masak, atasnja disapu dengan santan kental agar djangan kisut.
7. Dimakan dengan kuah.

Membuat kuahnja:

Santan kelapa dimasak dengan gula merah sampai tjukup manis dengan diberi daun pandan serta sedikit garam.

KUE SIPUT SIPUT

(Sumatera Barat)

Bahan^2 :

tepung kandji	4 gls.
garam	½ sdt.
telur ajam	2 bh.
minjak goreng	3 gls.
panili	4 bks.

Tjara membuatnja :

1. Telur dikotjok hingga mengembang, diberi panili, dimasukkan sedikit demi sedikit ketepung sambil diaduk rata.
2. Adonan dibentuk pandjang seperti lidi dan kemudian digeleng seperti siput.
3. Minjak didjerangkan djangan sampai panas sekali. Kue dimasukkan dan digoreng kuning.

Keterangan :

Minjak goreng tidak boleh panas sekali, untuk memberi kesempatan pada kue untuk berkembang.

KUE SIRNA

Bahan^2 :

mentega	1½ ons	kuning telur	2 btr.
terigu	2½ ons	katjang tanah	1 ons
maizena	3 sdm.	soda	1 sdt.
gula halus	¼ ons	kaju manis halus	sedikit
gula pasir	1 ons		

Tjara membuatnja :

1. Mentega, gula pasir, gula halus dan telur diputar dalam sebuah pantji sampai mengembang.
2. Sambil diajuh, ditjampur didalam pantji lain: terigu, maizena, soda dan kaju manis.
3. Kedua adonan ditjampur mendjadi satu dengan ditambah sedikit garam dan katjang tanah jang telah digoreng tanpa minjak dan ditumbuk halus.
4. Kemudian diaduk per-lahan^2, diratakan tipis^2 diatas papan dan dipotong kira^2 2½ cm lebar dan 6 cm pandjang.
5. Diatasnja disemir mentega dan ditaburi gula pasir.
6. Ditaruh kaleng pembakaran jang disemir dengan mentega.
7. Achirnja dibakar dalam oven dengan api jang sedang.

KUE SITRUN

Bahan^2 :

kuning telur	2 btr.	tepung terigu	5 tjkr.
putih telur	1 btr.	soda kue	1 sdt.
mentega	1½ tjkr.	tepung susu	2 sdm.
gula halus	1½ tjkr.	citroen essence	5 tetes

Tjara membuatnja :

1. Telur, gula dan mentega dikotjok sampai mengembang.
2. Kemudian dimasukkan terigu, soda, tepung susu dan citroen essence.
3. Adonan ini diaduk hingga tjampur betul.
4. Digiling dan kemudian ditjetak dalam bentuk jang diingini.
5. Dibakar dalam oven dengan api atas dan bawah.

KUE SUMPING

Bahan^2 :

tepung beras	2 mgk.	ubi djalar merah	½ kg.
tepung kandji	1 mgk.	pandan	3 lbr.
santan kental	8 gls.	daun pisang	2 plp.
gula merah	¼ kg.	biting	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Ubi dikupas, ditjutji, dipotong ketjil² persegi.
2. Tepung beras, garam dan santan ditjampurkan, diaduk rata.
3. Ditapis supaja tidak ber-bidji², dimasak dengan pandan sampai kental, dimasukkan tepung kandji jang telah ditjairkan dengan santan, diaduk sampai rata.
4. Ubi djalar dimasukkan, direbus, kalau sudah agak dingin dibungkusi daun pisang, di-tengah²nja ditaruh gula merah.
5. Disemat dengan biting, tiap bungkusan kemudian dikukus sampai masak.

KUE SURI
(Palembang)

Bahan² :

terigu	1 mgk.
gula pasir	¼ mgk.
telur ajam	10 btr.
susu	½ mgk.
biang roti	10 g.
margarine	¼ mgk.

Tjara membuatnja :

1. Biang roti ditjairkan dengan air.
2. Dibuat adonan dengan tepung terigu.
3. Setelah mengembang, dimasukkan telur, gula, susu, margarine, dikotjok untuk menghantjurkan gula sadja, sehingga didapat adonan jang agak entjer.
4. Tjetakan sekeliling diberi alas kertas, kemudian dilumari margarine.
5. Adonan dimasukkan dalam tjetakan sampai ¾-nja dan dibiarkan 2 djam.
6. Dibakar mulai dengan api bawah jang sedang. Kalau adonan sudah naik dan pinggiran kue sudah agak merah, api ditaruh diatas jang dibikin sedang, dibakar terus sampai merah.

Keterangan :

Hasil jang baik banjak pori²nja.

KUE SUS

Bahan^2 :

tepung terigu	2 gls.	air	2½ gls.
telur ajam	10 btr.	garam	1 sdt.
margarine	1 gls.		

Tjara membuatnja :

1. Air dengan margarine direbus bersama dengan diberi panili.
2. Tepung dimasukkan dengan selalu diaduk.
3. Djika adonan sudah masak, dibiarkan agak dingin dahulu, kemudian satu persatu dimasukkan telur dalam adonan sambil diaduk keras.
4. Sesendok demi sesendok adonan ditaruh dalam lojang lalu dipan dengan api jang besar.
5. Untuk isisnja dapat diambil room vla jang kental.

KUE SUS KERAS

Bahan^2 :

telur ajam	6 btr.	air soda	½ tjkr.
mentega	½ tjkr.	panili	1½ sdt.
terigu	2½ tjkr.		

Tjara membuatnja :

1. Air soda serta mentega sampai mendidih.
2. Sesudah itu, dimasukkan terigu sedikit demi sedikit serta panili dengan diaduk.
3. Apabila telah kental dan masak diangkat, didinginkan.
4. Setelah dingin, dimasukkan telur ajam satu persatu kedalamnja sampai habis dikatjau rata.
5. Dibakar dalam oven dalam bentuk sesukanja.

Roomnja :

kuning telur	4 btr.	kismis	½ tjkr.
gula pasir	1½ tjkr.	susu entjer	1 klg.
tepung terigu	2 tjkr.	air	1/3 klg. susu

Tjara membuatnja :

1. Kuning telur, gula, mentega, susu, air, terigu dan kismis dikatjau sampai putih, lalu dimasak.
2. Setelah masak dan kental diangkat.
3. Room ini diisikan dalam kue sus dengan djalan dibelah ditengahnja.

KUE TALAM

Bahan^2 :

Untuk sebelah bawah :

tepung beras	2 gls.
air	2 gls.
air gula merah	2 gls.
daun pandan	setjukupnja
garam	sedikit

Untuk sebelah atas :

tepung beras	½ gls.
garam	sedikit
santan kental	½ gls.

Tjara membuatnja :

1. Tepung, air dan gula merah, serta garam ditjampur dalam sebuah pantji.
2. Dimasak dengan api jang sedang panasnja.
3. Diaduk per-lahan^2 agar tidak ber-bidji^2.
4. Bila sudah kental, menandakan bahwa ia sudah masak.
5. Dimasak sekali lagi dalam kukusan jang tertutup.
6. Apabila sudah agak keras kelihatannja, dituangkan lapisan atas.
7. Bahannja telah disebutkan diatas jaitu:
8. Tepung beras jang diaduk dengan santan dan sedikit garam dan kemudian dimasak.
9. Sesudah jang putih ini mendjadi agak kental kelihatannja, baru diangkat.
10. Kue dibiarkan mendjadi dingin.
11. Baru boleh di-potong^2.

KUE TALAM DJAGUNG

Bahan²:

tepung djagung	1 gls.
air atau santan tjair	2½ gls.
gula merah	1 gls.
tepung pati djagung	1½ sdm.
santan kental	1½ gls.

Bumbu²:

daun pandan	1 hl.
garam	¼ sdt.

Tjara membuatnja:

I
1. Gula dan air atau santan entjer direbus sampai mendidih, kemudian disaring.
2. Tepung ditjairkan dengan air gula sampai tertjampur rata.
3. Didjerangkan diatas api sampai mengental dan masak sambil diaduk.
4. Dituangkan dalam tjetakan ketjil², tiga perempat penuh.

II
1. Santan kental dan garam direbus sampai mendidih.
2. Pati djagung ditjairkan.
3. Tjairan pati djagung dimasukkan dalam santan, sambil diaduk.
4. Setelah mendidih dituangkan diatas adonan no. I.
5. Dikukus selama ½ djam.

Keterangan:

Djika kue ini ditjetak dalam satu tjetakan besar, sesudah dingin dapat di-potong².

KUE TALAM KENTANG

Bahan²:

kentang	1 kg.	santan kental	2 gls.
gula pasir	¼ kg.	garam	1 sdt.
tepung beras	2½ kg.	panili	1 bks.

Tjara membuatnja :

1. Kentang direbus, dikupas, dilunakkan dengan sendok kaju sampai hantjur betul, dimasukkan gula terus diaduk sampai berair.
2. 2 gelas tepung dimasukkan, diaduk lagi sampai rata, dimasukkan garam ½ sendok teh dan panili ½ bungkus.
3. Dituangkan dalam lojang kemudian dikukus.
4. Kalau adonan telah masak, santan kental jang telah diaduk dengan ½ gelas tepung sagu dimasukkan, ditambah ½ sendok teh garam dan ½ bungkus panili.
5. Dikukus terus, kalau sudah kental baru diangkat.
6. Dipotongi sesudah dingin.

KUE TALAM SERIKAJA

Bahan^2 :

tepung beras	1 tjkr.
tepung kandji	½ tjkr.
gula pasir (aren)	setjukupnja
santan kental	1 gls.
santan entjer	2½ gls.
panili	setjukupnja
daun pandan	setjukupnja
garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Badannja warnanja merah, karena gula aren.
2. Kepalanja warnanja putih.
3. Badannja: gula aren ditambah satu sendok gula pasir, ditambah 2½ gelas santan entjer, dimasak, kemudian disaring.
4. Tepung beras dan tepung kandji diaduk dengan air gula sedikit demi sedikit sampai habis.
5. Dipanaskan sebentar dengan terus dikatjau.
6. Dituangkan dalam tjetakan, bila air sudah mendidih.
7. Kalau badannja sudah masak baru dibuat kepalanja.

Bahan kepalanja :

santan kental	1 gls.	tepung kandji	½ tjkr.
tepung beras	½ tjkr.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Tepung beras, tepung kandji diaduk dengan garam dan santan kental.
2. Kemudian dituangkan diatas badannja.
3. Lalu dikukus sampai agak keras.

KUE TALAM UBI DJALAR

Bahan^2 :

ubi djalar	1 kg.	tepung kandji	1 sdm.
gula merah	¼ kg.	panili	1 sdt.
kelapa tua	½ btr.		

Tjara membuatnja :

1. Ubi djalar dikupas, dihaluskan.
2. Kelapa diparut, dibuat santan kental ½ gelas dan santan entjer.
3. Ubi jang telah halus ditjampur dengan santan entjer, diaduk rata, dimasukkan dalam lojang.
4. Gula dilarutkan dalam santan kental, dituangkan diatas ubi.
5. Dikukus sampai masak.

Keterangan :

Untuk mengetahui masak atau belum, ditjoba ditjotjok dengan garpu. Bila garpu tersebut bersih, tanda sudah masak.

KUE TAR

(Sumatera Barat)

Bahan^2 :

telur ajam	10 btr.	margarine	4 sdm.
susu segar	2 gls.	tepung terigu	6 sdm.
gula pasir	10 sdm.	kismis	10 bdj.

Tjara membuatnja :

1. Kuning telur dipisahkan dari putihnja, dikotjok bersama gula pasir, dimasukkan margarine dan tepung terigu, diaduk hingga rata, dimasukkan santan sambil diaduk
2. Dimasukkan dalam tjetakan dangkal (dapat digunakan

pinggan tahan panas atau kaleng bundar), dibakar dioven hingga masak.

3. Putih telur dikotjok hingga mengembang, dituangkan diatas kue hingga merupakan gunung. Ditaburi sedikit gula pasir dan kismis, diletakkan dipinggiran, dibakar selama beberapa menit.

Keterangan :

Bila dimasukkan terlalu lama, putih telur akan mendjadi kering. Dihidangkan pada pesta perkawinan.

KUE TAR SUSU

Bahan^2 :

telur ajam	10 btr.	gula	¾ kg.
susu	1 lt.	mentega	2 sdm.
tepung terigu	4 sdm.		

Bumbu^2 :

panili	2 bks.
kismis	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kuning telur dan gula dikotjok, ditambah panili.
2. Tepung ditjairkan dengan susu, dimasukkan dalam kotjokan telur.
3. Adonan dimasukkan dalam lojang jang telah disemir mentega, dibakar hingga kuning.
4. Putih telur dikotjok sampai membuih, diratakan diatas tar, ditaburi kismis.

KUE TELUR

(Djawa Barat)

Bahan^2 :

ubi djalar kuning	7 bh.	telur ajam	1 btr.
tepung terigu	50 g.	minjak goreng	½ btl.

Bumbu² :

lada halus	1 sdt.	daun bawang	1 ikt.
pala	¼ sdt.	garam	1 sdt.
seledri	1 ikt.		

Tjara membuatnja :

1. Ubi djalar direbus, dikupas, dihaluskan.
2. Tepung terigu ditjampurkan sampai rata.
3. Seledri, daun bawang diiris halus, bumbu dihaluskan.
4. Telur dikotjok.
5. Daun bawang dan seledri ditjampur dengan adonan, ditjampur rata.
6. Dibentuk bulat pandjang seperti telur ajam.
7. Digoreng dalam minjak jang panas, sampai warnanja kuning.

KUE TELUR GABUS

Bahan² :

tepung kandji	1 kg.	minjak kelapa	2 gls.
telur	4 btr.	garam	½ sdt.
gula pasir	½ kg.	air	

Tjara membuatnja :

1. Telur dikotjok sampai mengembang.
2. Tepung dan garam dimasukkan, di-remas² sampai mendjadi adonan liat.
3. Digiling pandjang, diiris serong sepandjang 3 cm.
4. Digoreng dengan mula² dimasukkan minjak dingin, sampai warnanja agak kuning.
5. Gula pasir direbus dengan sedikit air dalam wadjan, dibiarkan merambut.
6. Gorengan² tadi dimasukkan dan diaduk rata.

KUE TEPUNG TAPIOKA

Bahan² :

tepung tapioka	1 kg.	soda kue	½ sdm.
gula pasir	2 gls.	bumbu spekkoek	1 bks.

telur ajam	2 btr.	air	1 gls.
minjak goreng	3 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Air 1 gelas dan gula 2 gelas direbus sampai kental kemudian disaring, didinginkan.
2. Telur dikatjau.
3. Tepung ditjampur dengan bumbu spekkoek. Tjairan gula, telur, tepung, didjadikan satu adonan, soda dimasukkan terachir.
4. Ditjetak dengan penjemprot kue diatas lojang jang telah dilumuri minjak goreng.
5. Dibakar dalam oven.

KUE TERPUTAR
(Tegal)

Bahan^2 :

tepung ketan	¼ kg.
minjak goreng	2 gls.
santan	1 gls.
gula merah	1 ons

Tjara membuatnja :

1. Tepung ketan dibagi 3 bagian.
2. Satu bagian ditjampur dengan santan dan gula merah.
3. Tiap adonan diratakan, disusun tiga lapis, jaitu putih, merah dan putih lagi. Dipotong selembar 2 cm, sepandjang 10 cm.
4. Diputar lalu digoreng sampai masak.

KUE TJENDAWAN
(Kerintji)

Bahan^2 :

tepung ketan	4 gls.	garam	sedikit
santan	½ gls.	panili	2 bks.
telur ajam	1 bdj.	minjak goreng	2 gls.
gula pasir	1 gls.		

Tjara Membuatnya :

1. Tepung didjemur sebentar, ditjampur dengan santan, telur jang telah dikotjok dan garam, diaduk hingga rata.
2. Adonan dibentuk seperti tjendawan, digoreng dalam minjak panas hingga kuning.
3. Dari gula pasir dan panili dibuat sirop kental, hingga membenang, dimasukkan kue dan ditjampur hingga rata

Keterangan:

1. *Tjara membentuknja :*
   Adonan di-bulat²kan sebesar kelereng, didatarkan dan dilipat empat. Udjung jang runtjing ditekan dan lipatannja dibuka hingga menjerupai kembang atau tjendawan.
2. Disadjikan pada lebaran atau pada waktu meminang.

KUE TJINTJIN

Bahan²:

tepung beras	½ kg.	gula pasir	setjukupnja
kelapa parut	½ btr.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Tepung beras ditjampur dengan kelapa parut dan garam, kemudian dibasahi dengan air dingin setjukupnja.
2. Adonan di-bulat²kan seperti tjintjin lalu digoreng.
3. Gula pasir atau gula aren diberi air sedikit, dididihkan sampai kental, sesudah itu kue ini diberi gula.
4. Kue tjintjin ada jang bergula putih dan ada jang bergula merah
5. Dari ubi kaju dapat djuga dibuat kue tjintjin.

KUE TJUTJUR
(Sukabumi)

Bahan²:

tepung beras	½ kg.	soda kue	1 sdt.
tepung tapioka	1 ons	minjak goreng	1 gls.
kelapa	½ btr.	garam	½ sdt.
gula merah	½ kg.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, dibuat santan dengan tjairan ½ liter = 2 gelas.
2. Tepung beras, tapioka dan soda kue ditjampur mendjadi satu sampai rata.
3. Gula dilarutkan dalam santan dengan garam dan didjerangkan.
4. Disaring, kemudian dituangkan sedikit demi sedikit dalam adonan tepung.
5. Adonan di-remas[2] sampai mengembang, dibiarkan 1 djam supaja berkembang.
6. Adonan digoreng dalam minjak panas sesendok demi sesendok, sambil digoreng minjak di-siram[2]kan keatas adonan.
7. Supaja kue mengembang, dapat pula ditusuk tengahnja dengan lidi.
8. Kue digoreng sampai warnanja tjoklat.

KUE TOBUU

Bahan[2] :

terigu	1 tjkr.	gula	1 tjkr.
telur	1 bdj.	santan	3½ tjkr.
garam	1 sdt.	daun pandan besar	2 hl.
lidi	20 pt. @ 2 cm.		

Tjara membuatnja :

1. Telur dan gula dikotjok.
2. Terigu dimasukkan.
3. Santan jang kental dipisahkan 1 tjangkir dan diberi garam.
4. Santan jang entjer sebanjak 2½ tjangkir, dimasukkan dalam adonan diseling dengan terigu.
5. Diaduk sampai rata.
6. Daun pandan di-potong[2] sepandjang 10 cm, dibentuk seperti dulang (buu).
7. Dibawah kukusan diberi air, dipanaskan.
8. Djika air kukusan ini mendidih dan beruap, adonan dimasukkan dalam buu (dulang) sebanjak ¾ tinggi dulang, dan tjepat[2] dikukus (seperti membuat kue lapis). Dulang diisi sebanjak dapat dimuat oleh kukusan.

9. Kalau adonan kental, santan kental ditjampur garam, dimasukkan sampai dulang hampir penuh.
10. Dikukus sampai matang.

Keterangan :

Kue ini merupakan pengganti poding, dimakan sesudah makan.

KUE TUMBEG
(Bali)

Bahan[2] :

beras	½ kg.	gula merah	½ btr.
kelapa	¼ btr.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Beras ditepung dan diajak.
2. Kelapa dikupas dan diparut.
3. Gula merah di-iris[2].
4. Tepung ditjampur dengan kelapa parut dan garam. Kalau sudah tertjampur baik diberi air panas jang sedang mendidih lalu diaduk sampai rata. Adonan jang tidak begitu kental dapat dibungkusi.
5. Dibungkusi daun kelapa muda dengan bentuk pandjang seperti telundjuk, ditengahnja diberi gula merah lalu diikat jang baik.
6. Selesai dibungkus, ditaruh dalam dandang, diberi air setjukupnja, lalu direbus sampai masak.

KUE ULAR

Bahan[2] :

tepung kandji	½ kg.	minjak goreng	2 gls.
telur ajam	6 btr.		

Bumbu[2] :

bawang putih	4 siung
garam	2 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Telur dikatjau sampai putih.
2. Bawang putih dan garam dihaluskan.
3. Telur jang sudah dikatjau ditjampur dengan bawang putih, garam halus, tepung kandji, dimasukkan, diuli hingga djadi adonan jang liat.
4. Di-potong^2 pandjang^2 ketjil.
5. Digoreng dalam minjak panas.

KUE WINA KERAS

Bahan^2 :

mentega	2½ ons	telur	2–3 btr.
gula halus	1½ ons	soda kue	½ sdt.
terigu	3½ ons	panili	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Gula diputar sebentar bersama mentega dan kuning telur.
2. Sesudah itu dimasukkan tepung, soda dan panili.
3. Diaduk per-lahan^2 hingga sedang kerasnja.
4. Ditjetak dengan tjetakan ketjil^2 be-rigi^2, sebesar kelereng.
5. Supaja tjepat sediakan ini kira^2 50 buah.
6. Adonan di-bundar^{2}kan sebesar kelereng.
7. Dimasukkan tjetakan jang sudah disemir dengan mentega.
8. Dibakar dalam pembakaran dengan api atas dan bawah.

KUE WOKU WOKU

Bahan^2 :

sagu ambon	3 bdj.	kenari	1 gls.
santan kental	1 gls.	daun pisang	setjukupnja
gula merah	1 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Gula merah ditjairkan.
2. Kenari ditjintjang kasar.
3. Sagu direndam dengan sedikit air.
4. Kalau sudah remuk, santan, gula merah dan kenari dimasukkan.

5. Diaduk sampai rata dan kental diatas api.
6. Dibungkusi seperti lemper.
7. Dipanggang.

KUMIS
(Malang)

Bahan²:

ubi kaju	1 kg.	minjak goreng	½ btl.
gula merah	½ kg.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Ubi kaju diiris pandjang² tipis lalu digoreng.
2. Gula merah dibuat sirop dengan ½ gelas air dan garam.
3. Kalau diaduk sudah seperti benang, ubi goreng dimasukkan.
4. Diangkat dari api dan diaduk rata.
5. Disediakan tampah atau talenan jang dibasahi dengan air, adonan dibentuk bulat² pipih diatas tampah, talenan.

KUPING GADJAH
(Brebes)

Bahan²:

tepung kandji	½ kg.	gula pasir	1½ gls.
tepung ketan	1 gls.	minjak goreng	2 gls.
telur bebek	5 btr.	panili	2 bks.

Tjara membuatnja:

1. Telur dikatjau sampai putih.
2. Tepung kandji dan ketan ditjampur rata, ditapis.
3. Dimasukkan dalam telur jang telah dikatjau, sambil ditapis, diaduk sampai mendjadi adonan liat.
4. Dipipihkan ¼ cm, diiris persegi 3 cm dan irisan dipotong melintang menjerupai segi tiga.
5. Salah satu sudut dilipat sedikit kedalam kemudian ditekan sedikit.
6. Digoreng dalam minjak dingin, setelah kembang di-katjau² sampai masak, diangkat.
7. Gula pasir dan air direbus.

8. Setelah kental, kuping gadjah dimasukkan, diaduk supaja gula menempel rata pada kuping gadjah.
9. Setelah kering diangkat.

KUPING TIKUS

Bahan :

tepung singkong 1 kg.

Tjara membuatnja :

1. Dibuat air panas jang digarami.
2. Tepung singkong didjerangkan dengan air panas sampai basah (djangan sampai entjer).
3. Diberi warna dengan teres.
4. Ditambahi garam setjukupnja apabila belum terasa asin.
5. Diulet sampai keras, lalu ditjetak ketjil^2 dan gepeng bulat.
6. Dikukus, lalu didjemur sampai kering.
7. Digoreng.

LADRANG TEPUNG UBI
(Bali)

Bahan^2 :

tepung singkong	½ kg.
air mendidih	1 gls.
gula pasir	2 ons
minjak goreng	1 gls.
djinten	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Semua bahan ditjampur mendjadi satu, dibuat adonan kental.
2. Dituang diatas talenan jang dialas daun pisang, diratakan dengan botol sampai tipis.
3. Potong empat persegi pandjang, digoreng dengan minjak goreng.

LAPEK KEMBANG
(Sumatera Barat)

Bahan^2 :

tepung beras	4 gls.	garam halus	sedikit
kelapa parut	2 gls.	daun pisang	1 lbr.
gula merah halus	1 gls.		

Tjara membuatnja :

1. Dari gula merah dibuat sirop dengan 1 gelas air.
2. Tepung, kelapa parut dan garam ditjampur, dimasukkan sirop panas sambil diaduk rata. Adonan dibiarkan kurang lebih 3 djam ditempat jang suam (dekat tungkuk).
3. Daun pisang dilajukan dan dipotongi sebesar 20 cm. Tiap 4 sendok adonan dibungkus daun seperti lepat dan kemudian dikukus.

Keterangan :

1. Hasil jang baik adalah empuk dan mekar. Waktu membungkus supaja disediakan ruangan untuk mengembang. Untuk mempertjepat perkembangan, air dapat diganti dengan air kelapa atau diberi ¼ sendok teh soda kue atau ragi. Kue ini tahan 2 hari. Waktu menghidangkan dapat dipotong.
2. Adonan ini dinamakan:
   "Bika" bila memasaknja tidak dibungkus dan dikukus, tetapi dibakar diwadjan jang dialas dan ditutup dengan daun timbal balik, dibakar hingga warna tjoklat kehitaman. "Limpiang" bila dimasak diwadjan jang telah diberi sedikit minjak seperti membuat "pannekoek".

LAPEK SAGAN
(Sumatera Barat)

Bahan^2 :

ketan	½ lt.	gula pasir	1/3 gls.
pisang kepok	5 bh.	garam halus	sedikit
kelapa parut	1 gls.	daun pisang	1 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Ketan ditjutji dan direndam 1 djam, kemudian ditiriskan.
2. Ketan ditjampur dengan pisang, kelapa, gula dan garam halus sambil di-remas[2] hingga rata.
3. Adonan dibungkusi daun seperti lepat kemudian dikukus sampai masak.

Keterangan :

Makanan ini dinamakan djuga "Ontjong". Pisang jang digunakan dipilih jang masak sekali.

LAPIS SANDUK

Bahan[2] :

singkong	1 kg.	garam	½ sdm.
gula merah	½ kg.	daun pisang	
kelapa	½ btr.		

Tjara membuatnja :

1. Singkong diparut, ditjampur garam, dibungkus daun berbentuk segitiga, dikukus sampai masak.
2. Gula merah dimasak dengan air 1 gelas, disaring.
3. Kelapa diparut.
4. Dimakan dengan kelapa dan gula.

LAPIS SINGKONG

Bahan[2] :

singkong	½ kg.	garam	1 sdt.
kelapa	1 btr.	panili	1 bks.
telur ajam	4 btr.	warna kue	
gula pasir	1 gls.		

membuatnja :

singkong dibersihkan, diparut, dikukus ½ masak.
pa diparut.
n gula dikatjau sampai putih.

4. Kelapa parut dimasukkan dalam telur, ditambah singkong, garam dan panili.
5. Diaduk sampai rata betul.
6. Adonan dibagi dua, separo diberi warna kue, jang separo lagi tidak.
7. Adonan ber-selang^2 warna, dimasukkan dalam lojang jang telah dialas minjak.
8. Dibakar sampai masak dalam oven.

LAPIS SUSU

Bahan^2 :

telur ajam	5 btr.	margarine	¼ gls.
gula pasir	¾ gls.	terigu	5 sdm.
susu	¼ gls.		

Bumbu^2 :

panili	2 bks.	garam	¼ sdt.

Tjara membuatnja:

1. Telur dan gula dikotjok, djangan sampai kembang.
2. Dimasukkan terigu, diaduk sampai rata.
3. Lojang diolesi mentega, dialas kertas diolesi lagi dengan mentega, kemudian ditaburi tepung.
4. Dimasukkan adonan 1 gelas, ditutup, diberi api atas, dibiarkan sampai kuning, ditekan sampai rata.
5. Dimasukkan lagi adonan 1 gelas, dipanggang sampai warna kuning, dibiarkan lagi.
6. Demikian dikerdjakan ber-turut^2 sampai adonan habis.

LAS ELAS
(Madura)

Bahan^2 :

singkong	1 kg.	garam	1 sdt.
gula merah	2 ons	daun pisang	
kelapa	¼ btr.		

Tjara membuatnja :

1. Singkong dan kelapa diparut, ditjampur, ditambah garam.
2. Dibungkus daun pisang, dalamnja diberi gula, dikukus.

LEGESE
(Sulawesi Selatan)

Bahan^2 :

beras ketan	½ kg.	garam	½ sdm.
kelapa	½ btr.	daun pisang	1 pelepah

Tjara membuatnja :

1. Beras ketan ditjutji, ditiriskan.
2. Kelapa diparut, dibuat santan.
3. Ketan ditjampur dengan santan dan garam, direbus sampai masak.
4. Diangkat dari api, dibiarkan sebentar supaja dingin.
5. Daun pisang digulungkan pada sepotong bambu jang kira^2 2 djengkal pandjangnja, diikat supaja djangan terlepas. Setelah itu, bambu dikeluarkan dan ketan kukus tadi dimasukkan, tiap 2 cm diberi daun pisang jang bundar. Udjungnja ditutup dengan daun dan diikat. Dipanggang diatas api.

LEMENG
(Madura)

Bahan^2 :

ketan	½ kg.	garam	1 sdt.
santan	3 gls.	bambu muda	1 btg.

Tjara membuatnja :

1. Ketan dikukus setengah masak.
2. Ditjampur dengan santan dan garam.
3. Dimasukkan dalam bumbung jang sudah dibersihkan bagian dalamnja.
4. Di-tekan^2 sampai keras.
5. Dipanggang diatas bara api, sampai bambunja kisut^2.
6. Dapat disimpan sampai 1 bulan.

LEMET

Bahan² :

singkong	1 kg.	garam	½ sdt.
kelapa ½ tua	½ btr.	nangka	10 bdj.
gula merah	¼ kg.	daun pisang	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Singkong diparut, nangka di-iris² tipis².
2. Kelapa dibersihkan, diparut, ditjampur dengan parutan singkong dan nangka.
3. Sesendok demi sesendok adonan ini ditaruh dalam daun pisang dibungkus seperti lontong.
4. Dikukus hingga masak.

LEMPAI
(Palembang)

Bahan² :

durian	1 kg.	gula pasir	½ kg.

Tjara membuatnja :

1. Durian jang sudah masak, diambil dagingnja.
2. Ditjampur gula, diaduk rata.
3. Dimasukkan dalam bambu jang sedang tuanja. Sebelumnja bambu ini ditjutji dulu.
4. Diisi ¾-nja sadja
5. Dibakar dengan api sedang, sampai kuning.
6. Kulit dari bambu dikupas, tingga bagian putihnja sadja.
7. Dihidangkan ter-potong² sedang.

LEMET TEPUNG DJAGUNG

Bahan² :

tepung djagung	2 gls.
parutan kelapa	1 gls. (½ kelapa besar)
gula merah	1 gls.
santan kental	½ gls.
daun pisang	setjukupnja

Bumbu :

garam	½ sdt.

Tjara membuatnja:

1. Tepung djagung, parutan kelapa, gula merah, santan dan garam ditjampur rata.
2. Adonan dibungkus daun pisang seperti bungkusan kue ketimus
3. Dikukus sampai selama ± 1 djam.

LEMANG KETAN

(Sumatera Barat: Singkarak)

Bahan^2 :

beras ketan	2 lt.	putjuk daun pisang	2 lbr.
kelapa	2 btr.	bambu	2 ruas
garam	2 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Bambu di-potong^2, dibersihkan.
2. Ketan ditjutji dan ditiriskan.
3. Kelapa diparut dan dikeluarkan santan sebanjak 2 gelas dan diberi garam. Ketan ditjampur dengan 1 gelas santan.
4. Putjuk daun pisang diukur sepandjang bambu ditambah 10 cm, digulung dan dimasukkan kedalam bambu. Ketan dimasukkan kedalam bambu, dituangkan sisa santan, udjung putjuk pisang dilipatkan dan disematkan dengan lidi hingga bambu tertutup.
5. Lemang dibakar dengan njala kaju dan diputar hingga masak merata.

Keterangan :

1. Bambu jang digunakan ialah bambu ketjil dengan ± 8 cm, bagian bawah tertutup (dasar bambu), sedangkan bagian atas terbuka.
2. Waktu menghidangkan diiris setebal 2 cm. Biasanja dimakan dengan tape ketan.
3. **Lemang pisang** ialah lemang ketan jang dimasak dengan pisang kepok, untuk 1 liter ketan digunakan 1 sisir pisang.

Pisang dipotong setebal ½ cm dan ditjampurkan dengan ketan sebelum dimasukkan kedalam bambu.

Lemang labu ialah lemang ketan jang ditjampur dengan labu kuning. Tjara membuat sama dengan lemang pisang. Labu kuning dipotong persegi ketjil^2 (1 cm).

4. Tjara lain untuk membuat lemang ialah ketan diliwet dengan santan hingga ½ masak sebelum dimasukkan kedalam bambu.

LEMPER

Bahan^2 :

beras ketan	5 ons
garam	sedikit
santan kental	2 gls.

Tjara membuatnja :

1. Rendamlah beras pulut terlebih dahulu.
2. Kemudian dikukus sampai setengah masak.
3. Sementara itu dididihkan santan dan garam, lalu tuangkan sedikit demi sedikit kedalam ketan tadi.
4. Aduklah sampai rata dan kukus kembali.
5. Kalau ketan sudah masak, angkatlah.
6. Bundarkanlah sebesar telur dan diisi dengan sesendok daging.
7. Sudah itu digulung dengan daun pisang kira^2 7 cm pandjangnja, disemat dikedua udjungnja dengan lidi.
8. Lemper ini hendaklah dibakar kembali diatas arang (api) jang ketjil dengan mem-balik^{2}annja.
9. Kemudian lumari kulitnja dengan sedikit minjak.

Bahan untuk isinja :

daging	½ pon	kemiri	3 bdj.
ketumbar	sedikit	daun salam	setjukupnja
djinten giling	sedikit	lengkuas	setjukupnja
bawang merah	5 bdj.	garam	setjukupnja
bawang putih	3 bdj.	seledri	setjukupnja
santan kental	1 gls.		

Tjara membuatnja :

1. Bumbu[2] diatas digiling sampai halus, lalu ditumis.
2. Kemudian dimasukkan daging jang sudah ditjintjang kedalamnja.
3. Santan dituangkan kedalamnja kemudian dimasak sampai kental dan agak kering.

LEMPER ARON

Bahan[2] :

aron	75 g.
tepung singkong	25 g.
santan kental	75 cc. atau 60 g. kelapa

Isi :

peda	1 ekor (30 g.)

Bumbu[2] :

brambang bawang	20 g.
minjak kelapa	15 cc.
lombok merah	15 g.

Tjara membuatnja :

Aron direndam dengan santan dan garam kurang lebih 10 menit, ditjampur dengan tepung singkong. Dikukus diatas piring jang dialas dengan daun pisang kurang lebih ¼ djam (setengah masak).

Isi :

Peda ditjutji, dikeringkan dan dibakar, diambil dagingnja. Brambang bawang, lombok merah, gula, garam, dihaluskan dan ditumis. Dapat djuga ditambah sedikit air atau santan.

Aron jang sudah setengah masak diangkat. Mengambilnja sebagian (seperti pada arem[2]). Diisi dengan isinja, dikukus kurang lebih ¾ djam, kemudian dipanggang. Dapat djuga tidak dikukus lagi, sebelum diisi aronnja. Dikukus sampai masak. Tetapi tidak tahan lama.

LEMPER DJAGUNG MUDA
(Wonosobo)

Bahan²:

djagung muda	20 bh.	kelapa muda	½ btr.
gula pasir	¼ kg.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja:

1. Djagung muda disisir, ditumbuk halus.
2. Kelapa diparut, ditjampur dengan djagung dan gula, di-aduk² sampai rata.
3. Dibungkus dengan klobot djagung muda, diikat.
4. Dikukus sampai masak kira ½ djam.

Keterangan:
Klobot = daun djagung muda jang dikeringkan.

LEMPER MENADO

Bahan²:

beras ketan	1 lt.	daun kemangi	1 ikt.
tongkol	1 kg.	daun vinkel	2 lbr.
kelapa	2 btr.	daun kutjai	1 ikt.
tomat	3 bh.	daun pandan	2 lbr.
daun selasi	1 ikt.		

Bumbu²:

bawang putih	6 siung	sereh	1 pohon
lombok merah	5 bdj.	garam	1 sdm.
djae	2 rdj.		

Tjara membuatnja:

1. Beras ketan dibersihkan, ditjutji bersih dan direndam 1 malam.
2. Kelapa jang satu diparut, dibuat santan jang kental.
3. Beras ketan dikaru dengan santan dan diberi air garam sedikit.
4. Djika sudah habis santannja, baru dikukus sampai matang.
5. Ikan tongkol dihilangkan durinja.

6. Lombok diradjang halus dengan djae dan garam.
7. Bawang ditumis sampai kuning.
8. Lemper ini sama dengan lemper ajam gulung didalam daun, lalu dipanggang.

LEMPOG
(Bandung)

Bahan²:

durian	1 bh.	kelapa	½ btr.
gula djawa	½ kg.		

Tjara membuatnja:

1. Durian dibuangi bidjinja, diambil dagingnja.
2. Gula djawa dibuat sirop.
3. Gula disaring dahulu, kemudian ditjampur dengan durian dan santan.
4. Tjampuran ini didjerangkan diatas api sambil dikatjau.
5. Tandanja masak jaitu: sudah kental dan tidak melekat pada pantji.
6. Setelah selesai, dihidangkan lalu dimasukkan kedalam tabung dari bambu.
7. Dapat tahan disimpan lama.

LEN OLEN
(Madura)

Bahan²:

ketan	¼ kg.	kelapa	¼ btr.
gula siwalan	½ ons		

Bumbu:

garam	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Ketan ditumbuk halus, kemudian diuli.
2. Dikukus sampai masak.
3. Didinginkan, dibentuk silinder, di-potong² tipis.

4. Ditaburi parutan kelapa.
5. Gula dimasak dengan air, dibuat kintjo.
6. Kintjo disiramkan diatas ketan.

Keterangan :
Dapat djuga dibuat dari singkong.

LENTIS

Bahan : ketela pohon 1 kg.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	daun salam	2 lbr.
bawang putih	6 siung	garam	1 sdt.
ketumbar	1 sdt.		

Tjara membuatnja :
1. Ketela diparut, diperas, kemudian diberi bumbu² jang sudah digerus setjukupnja.
2. Di-kepal² sebesar ibu djari dan sepandjang ± 3 atau 4 cm lalu digoreng.

Keterangan :
Pemberian bumbu² dan garam di-kira²kan.

LENTUK

Bahan :

ketela pohon	1 kg.		

Bumbu² :

lada	½ sdt.	garam	1 sdt.
bawang putih	5 siung		

Tjara membuatnja :
1. Ketela dikuliti, ditjutji bersih, lalu dikukus.
2. Adonan bumbu² jang sudah digerus ditjampurkan ketela jang sudah dikukus tadi.

3. Kemudian ditumbuk.
4. Dikepali dengan bentuk gepeng bulat lalu digoreng.

LEPA DJAGUNG
(Timor)

Bumbu² :

djagung tua	1 kg.	daun pisang	1 plp.
gula merah	½ kg.		

Tjara membuatnja :

1. Djagung digoreng sangan ditumbuk halus, diajak.
2. Ditjampur dengan gula merah atau ditumbuk lagi.
3. Digulung sampai pandjang kira²10 cm.
4. Dibungkusi daun pisang.
5. Didjemur sampai kering.

LEPET

Bahan² :

beras ketan	1 kg.	daun kelapa muda	25 hl.
kelapa	1½ btr.	katjang merah	1½ ons
daun pisang	3 plp.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Beras ketan ditjutji, direndam ½ djam, ditiriskan, terus ditjampur garam dan kelapa parut, dikukus setengah masak.
2. Katjang merah direndam ½ djam, direbus sampai masak, ditjampur ketan kelapa muda dan garam.
3. Dibungkusi daun kelapa muda, diikat dengan merang, direbus.

LEPET BUGIS

Bahan²:

tepung beras ketan	4 gls.	garam	setjukupnja
santan kental	1 gls.		

Tjara membuatnja:

1. Mula^2 santan dan garam dimasak agak sebentar.
2. Djangan sampai mendidih.
3. Dituangkan kedalam tepung.
4. Diaduk kedalam tepung
5. Kemudian dibundarkan sebesar telur jang diisi didalamnja dengan wadjid kelapa.
6. Setelah semuanja ini selesai dikerdjakan, dibungkusi dengan daun putjuk pisang jang diserongkan letaknja, jang disiram lebih dahulu kedalamnja dengan santan kental sesendok demi sesendok.
7. Disusun kedalam kukusan kemudian dikukus sampai masak.

Bahan wadjid kelapa:

kelapa parut	1 bh.	air	sedikit
gula merah	setjukupnja	garam	sedikit

Tjara membuatnja:

1. Gula merah dimasak dengan air, garam.
2. Sesudah disaring, lalu dimasukkan kelapa jang sudah diparut.
3. Diaduk diatas api sampai masak dan agak kering.

LETA

Bahan^2:

tepung beras	1 kg.	gula pasir	± ½ kg.
kelapa	½ btr.		

Bumbu:

garam	½ sdt.

Tjara membuatnja:

1. Tepung di-kepal^2, dikukus hingga matang.
2. Di-tekan^2 dengan sendok hingga sebagai tepung semula.
3. Kelapa dikupas, diparut dibikin santan dan diberi garam.
4. Tepung diulet/diuli sambil dituangi santan sedikit^2 sambil terus diuli hingga merupakan adonan jang lemas dan kental tetapi mudah dibentuk. Hati^2 waktu menguli agar djangan sampai ber-batu^2.

5. Sediakan tempat datar jang bersih, botol kosong bersih sebelum dipakai harus dilumuri minjak kelapa.
6. Adonan ditaroh ditempat jang telah disediakan, lantas digiling dengan botol hingga rata tebalnja dan sedapat mungkin sampai tipis.
7. Ditjetak menurut kesenangan dan digoreng dengan minjak kelapa jang sudah dipanaskan. Bila warnanja sudah kekuning²an baru diangkat.
8. Gula direbus sampai hampir mengkristal, dimasukkan djadjan dan setelah kering baru diangkat. Boleh djuga gula jang hampir mengkristal disiram pada djadjan, diaduk hingga rata.

LIDAH KALO

Bahan²:

lidah sapi	2 bh.	daun laurier	1 btg.
wortel	1 btg.	daun seledri	1 btg.

Bumbu²:

bawang bombay	1 bdj.	garam	1 sdt.
lada butir	10 btr.		

Tjara membuatnja:

1. Lidah direndam dulu dalam air, bagian udjung dan pangkal digosok dengan garam.
2. Lidah direbus dengan air dan bumbu² kaldu hingga terendam, lamanja 2½ djam sampai kulitnja mudah terlepas.
3. Lidah diangkat panas², kulitnja dibuang, dimasukkan lagi kedalam air kaldu jang panas.
4. Dihidangkan diiris tipis² ½ cm, disusun tetap dalam bentuk lidah, disiram dengan saos tomat.

LIKAK LIKUK
(Djawa Barat)

Bahan²:

tepung ketan	½ kg.	minjak goreng	1 btl.
telur ajam	10 btr.	panili	1 bks.

gula pasir ½ kg.

Tjara membuatnja:

1. Telur dikotjok sampai putih dan kembang.
2. Tepung dimasukkan kedalamnja, diberi panili, diaduk hingga rata benar.
3. Dibentuk bulat pandjang sebesar djari, dan dibuat seperti angka 8.
4. Kue jang telah dibentuk digoreng hingga kuning.
5. Gula ditjairkan dengan air sedikit. Kalau sudah mulai berbenang, kue jang sudah digoreng dimasukkan, di-aduk[2] sampai kering.

LINGKARAN BUNGA

Bahan[2]:

telur ajam	6 btr.	mentega	¼ tjkr.
gula tumbuk	1 tjkr.	kulit djeruk purut	sedikit
tepung terigu	1 tjkr.	soda kue	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Kuning telur diputar dengan gula hingga kuning.
2. Dimasukkan kulit djeruk purut lalu dikikis kedalamnja.
3. Putih telur diputar hingga naik.
4. Mentega dipanaskan diatas api jang ketjil hingga hantjur dan dimasukkan sedikit kedalam kuning telur jang telah diputar.
5. Berikut dimasukkan putih telur jang sudah diputar.
6. Tepung terigu jang sudah ditjampur dengan soda dimasukkan.
7. Semua diaduk rata hingga bertjampur betul.
8. Diambil tjetakan cake berlobang ditengahnja (ringvorm) lalu disapu sebelah dalamnja dengan mentega sedikit serta ditebari tepung.
9. Dipanasi sebentar, lalu dimasukkan adonan tersebut kedalamnja dan dibakar dengan mula[2] api bawah.
10. Kalau kue agak naik kelihatan apinja dipindahkan separoh keatas dan dibakar terus sampai masak.
11. Kalau sudah masak diletakkan diatas piring katja jang bagus.
12. Tengah[2] cake jang berlubang diisi dengan selai nenas dan sebelah atasnja diberi berbunga dengan roomboter serta room-chocolade.

LOLISE (BAGIA SULI)

Bahan²:

tepung sagu	2 lt.	kelapa	½ bh.
kenari	1 mgk.	garam halus	setjukupnja
daun sagu	tjukup untuk pembungkus		

Tjara membuatnja:

1. Kelapa diparut, digoreng lalu ditumbuk halus.
2. Tepung sagu ditjampur dengan kelapa, kenari jang telah diiris dan garam. Diberi air tjukup untuk melekatkan.
3. Dibungkus dengan daun sagu (setiap helai 1 bungkus), diikat dengan tulang daun sagu.
4. Dipanggang diatas bara sampai masak.

LOMPONG SAGU

(Sumatera Barat)

Bahan² :

tepung sagu	2 gls.	gula merah	1 ons
pisang *)	8 bh.	kelapa	¼ btr.
garam	½ sdt.	daun pandan	1 lbr.
daun pisang	setjukupnja		

Tjara membuatnja :

1. Gula merah dimasak dalam sedikit air bersama garam dan daun pandan, lalu disaring.
2. Kelapa diparut.
3. Pisang dihantjurkan, ditjampur dengan tepung kelapa dan air gula panas, hingga teraduk rata.
4. Adonan dibungkus dalam daun pisang (ukuran p. 15 cm, Ø 2 cm), udjungnja disemat dengan lidi.
5. Kue dibakar seperti halnja membakar pepesan.

Keterangan :

*) dapat digunakan semua matjam pisang asal tjukup masak.

LONDO LONDO
(Jogjakarta)

Bahan :

ketela pohon	1 kg.

Bumbu :

garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Ketela pohon dikupas, ditjutji bersih, diparut, lalu digiling supaja halus.
2. Diberi garam setjukupnja, kemudian dikukus.
3. Setelah dingin, diulet dan ditjetak (digelintir, dibentuk melingkar).
4. Kemudian didjemur sampai kering lalu digoreng.

LONON

Bahan^2 :

tepung beras	½ kg.	gula djawa	¼ kg.
kelapa	½ btr.	abu merang	2 sdm.

Bumbu :

garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tepung dan abu merang dan air diaduk jang rata.
2. Dibungkus daun, dikukus sampai matang.

LOPIS
(Madura)

Bahan^2 :

ketan	½ kg.	daun pisang	1 plp.
kelapa	½ btr.	garam	½ sdt.
gula siwalan	1 ons		

santan kental	2 gls.	garam	½ sdt.
telur ajam	2 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Ubi djalar direbus, dikupas, dihaluskan.
2. Santan direbus sampai mendidih, diberi garam sedikit.
3. Telur dan gula merah dikotjok sampai kembang.
4. Ubi rambat jang telah halus dimasukkan.
5. Setelah bertjampur, dimasukkan santan kental jang sudah dingin.
6. Adonan dituangkan kedalam tjetakan, dipanggang dengan api bawah.
7. Sudah agak kembang, api bawah diketjilkan, api atas ditambah.
8. Dipanggang sampai masak, bagian atas ditaburi dengan gula pasir.

MANTJO

(Djawa Timur)

Bahan² :

ketan	½ kg.
gula merah	¼ kg.
karuk ketan	¼ kg.

Tjara membuatnja :

1. Ketan direndam dalam air ± 1 malam, ditanak, setelah masak ditumbuk atau digemblong jang halus.
2. Ambil dulang kaju jang sudah dialas daun pisang, dan ares pisang (isi batang pisang).
3. Adonan tadi diambil sedikit demi sedikit, diratakan diatas dulang dengan memakai ares kira² setebal ½ cm. Tiap² kepingan ini didjemur dipanas supaja dapat di-iris².
4. Setelah dapat dipotong, maka adonan tadi di-potong² dengan pisau jang telah dilumuri minjak, dengan lebar 2 cm dan pandjang 3–10 cm, didjemur lagi hingga kering betul.
5. Karuk digoreng dengan pisang jang telah dibersihkan, kemudian brondong tadi diajak supaja brondong dan pasir terpisah.

6. Gula direbus (tidak perlu dengan air), setelah bebenang bakal mantjo dimasukkan kedalamnja dan dibolak-balik, kemudian ditaburi brondong hingga rata. Hati-hati mengambil mantjo ini sangat ringkih.

MARTABAK

Bahan²:

daging kambing	½ kg.	daun kutjai	10 ikt.
tepung terigu	1 kg.	daun bawang	2 ikt.
telur	5–10 btr.		

Bumbu²:

bawang bombay	2 bh.	garam	½ sdm.
gula pasir	1 sdt.	minjak samin/	
bumbu arabia	1 sdt.	margarine	setjukupnja

Tjara membuatnja:

1. Daging ditjintjang halus.
2. Ditumis dengan margarine (samin) sampai kuning.
3. Diberi bumbu arabia dan bawang besar jang sudah diiris seperti bidji delima.
4. Diaduk sampai rata betul dan kalau telah ½ matang, dimasukkan bawang dan kutjai jang sudah diiris kira-kira² ½ cm pandjangnja.
5. Djika sudah matang dan rata diangkat.

Kulit martabak:

1. 1 kg tepung terigu, 1 gelas air garam jang tidak terlalu asin.
2. Diambil seperdua dari terigu dan diaduk dengan air garam tadi sedikit² supaja rata dan jangan berbidji.
3. Djika sudah rata terigu ditjampurkan lagi sampai kira² seperti adonan roti.
4. Adonan ini harus dibanting, lalu ditaruh diatas piring besar, bentuk² bundar.
5. Buat satu martabak besarnja seperti roti kismis.
6. Ditinggalkan kira² 3 djam, boleh djuga sampai setengah hari.
7. Djika adonan tadi sudah bangun, ambil talenan jang lebar jang seperti buat cake, kira² 30 × 40 cm.

8. Adonan tadi kemudian digiling tapi talenan itu harus digosok lebih dahulu supaja jangan melekat.
9. Digiling supaja lebar dan tipis.
10. Djika sudah selebar talenan itu, diangkat hati², wadjannja harus jang lebar dan panas dan ditaruh samin.
11. Sebelum kita angkat adonan itu (dari talenan), harus sedia dulu isinja dan telur ajam.
12. Dikotjok 1 telur ajam dan dimasukkan kedalam kotjokan telur 2–3 sendok makan isi daging dan diaduk sampai rata betul.
13. Djika adonan itu kita angkat dan diletakkan diatas wadjan lalu dimasukkan adonan telur tadi supaja persegi empat.
14. Djuga supaja telur tadi djangan keluar dari bungkusan kulit martabak dan djangan sampai hangus.
15. Djika hendak dibalik harus dengan 2 sendok.
16. Kalau sudah kuning diangkat.
17. Martabak ini enak dimakan panas².

MARTABAK DJAGUNG

Bahan² :

tepung djagung	4 tjkr.	garam	2 sdt.
air	1 tjkr.	minjak goreng	
lada halus	1 sdt.	atau mentega	setjukupnja
santan kental/susu	4 tjkr.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung djagung ditjampur dengan air sedikit demi sedikit, sambil tepung itu di-remas², sampai mendjadi adonan jang rata.
2. Adonan didiamkan ¼ djam, ditutup dengan serbet basah agar adonan tidak mendjadi kering.
3. Santan, garam, lada dimasak sampai mendidih sambil diaduk agar djangan petjah santan.
4. Kalau sudah mendidih diangkat angat², ditjampurkan dengan adonan.
5. Wadjan ditaruh diapi, dioles dengan minjak goreng, dan dimasak setiap kali 3 sendok makan dari adonan. Serabi ini dihidangkan dengan lauk pauk atau dengan kintja.

MASUBAH
(Bandjarmasin)

Bahan² :

tepung terigu	½ kg.	gula pasir	8 gls.
telur ajam	8 btr.		

Bumbu² :

djinten	½ sdt.	kaju manis	2 rdj.
tjengkeh	10 bdj.	adas	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Telur, gula dikotjok sampai kembang.
2. Dimasukkan tepung, diaduk sampai rata.
3. Bumbu² disangan, dihaluskan, dimasukkan kedalam adonan no. 2.
4. Adonan dimasukkan kedalam wadjan jang telah diolesi minjak goreng. Tebal adonan ± ½ cm, garis tengah 15 cm.
5. Dibolak-balik sampai kering.
6. Ditambahkan adonan lain seperti pertama, dibalik lagi sampai masak.
7. Ditambahkan lagi adonan jang lain, dikerjakan terus sampai tingginja 5 cm.
8. Bentuknja bulat dan ber-lapis².

MASUPA
(Palembang)

Bahan² :

telur ajam	5 btr.	margarine	¼ gls.
gula pasir	¾ gls.	terigu	5 sdm.
susu kental	¼ gls.		

Bumbu :

panili	2 bks.

Tjara membuatnja :

1. Telur, gula dikotjok djangan sampai kembang.
2. Dimasukkan susu, mentega dan panili.

3. Terigu ditjampur dengan sedikit adonan lalu semuanja diaduk jang rata.
4. Lojang dialas kertas, diulas margarine, dipanaskan.
5. Dimasukkan adonan kedalam tjetakan setjangkir ketjil.
6. Pembakaran ditutup dengan api atas jang sedang, api bawah diketjilkan.
7. Djika kue telah merah, di-tekan² dengan sendok sampai rata.
8. Dimasukkan adonan setjangkir lagi, pembakaran ditutup dengan api atas jang sedang dan api bawah jang ketjil.
9. Adonan berikutnja dilakukan seperti diatas sampai adonan habis.
10. Adonan terachir dimasukkan, api bawah dan atas sama² panas.
11. Diangkat, setelah dingin baru dilepaskan dari tjetakan.

MATA SAPI

Bahan²:

tepung beras	2 gls.	pisang radja masak tua	

Bumbu²:

gula pasir	½ gls.	santan kental	3 gls.
garam	setjukupnja	daun pisang	

Tjara membuatnja:

1. Santan, gula pasir, garam digodog bersama hingga mendidih, tepung beras ditjampurkan, setelah ½ masak diangkat.
2. Djladren setengah masak diglintiri bersama dengan pisang dalam daun pisang dan dikukus hingga masak.
3. Sebelum dihidangkan, diiris melintang dan dimakan dengan parutan kelapa.

MENDUT SINGKONG
(Wonosobo)

Bahan²:

singkong	1 kg.	daun pandan	1 lbr.
gula merah	1 ons	garam	1 sdt.
kelapa	½ btr.	daun pisang	

Tjara membuatnja :

1. Singkong dikupas, ditjutji, diparut, ditambah garam halus, dibentuk bulat sebesar kelereng didalamnja diisi dengan gula merah jang telah diiris halus.
2. Kelapa dibersihkan, diparut, dibuat santan kental.
3. Butiran[2] tadi dibungkus dengan daun pisang, dialas daun pandan, disiram dengan santan kental tadi. Dikukus sampai masak. Setiap bungkusan berisi 2 butir.
4. Menghidangkannja daun dirapihkan (digunting bagian atasnja).

MENIRAN

Bahan[2] :

beras	1 kg.	daun pisang sebagai
garam	½ sdm.	pembungkus
kelapa	½ bh.	

Tjara membuatnja :

1. Beras direndam air selama 3 djam, lalu dikeringkan.
2. Sesudah itu ditumbuk mendjadi menir (lebih besar dari tepung).
3. Kelapa diparut dan didjadikan santan kental (3 gelas).
4. Menir dikukus selama 1 djam.
5. Santan kental dan garam direbus sampai mendidih.
6. Menir jang sudah dikukus, ditjampur dengan santan dan garam jang mendidih tadi.
7. Djika sudah dingin, dibungkusi daun pisang.
8. Bungkusan dikukus lagi selama satu djam.

MENTO

Bahan[2] :

ketela pohon	1 kg.
katjang tolo	¼ kg.
kelapa	½ bh.
garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ketela pohon dikupas, ditjutji terus diparut, lalu ditjampur dengan garam jang halus.
2. Seterusnja ditjampur dengan parutan kelapa dan katjang tolo.
3. Adonan dibulatkan sebesar telor ajam dan digoreng dalam minjak goreng.

MINJOLOS

Bahan²:

ubi djalar	5 bh.	mentega	2 sd.
gula pasir	1 tjkr.	terigu	1 tjkr.
telur	1 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Ubi djalar ditjutji, direbus, didinginkan.
2. Dikupas, isinja di-remas² sampai halus.
3. Gula pasir, mentega, telor, terigu dimasukkan bersilang-seling.
4. Diaduk sampai rata.
5. Di-bulat²kan, digoreng.

MIHUN GORENG

Bahan²:

mihun	¼ kg.	lontjang	5 btg.
kubis	5 lbr.	mentega	1½ sdm.

Bumbu²:

bawang merah	3 bdj.	seledri kutjaj	1 ikt .ketjil
bawang putih	5 siung	garam	1 sdt.
lada putih	24 bdj.	vetsin	1 bks.

Tjara membuatnja :

1. Mihun direndam dengan air dingin sebentar, kemudian diangkat.
2. Daun lontjang dan kubis dibersihkan terus di-potong².

3. Bumbu² dihaluskan.
4. Bumbu², daun lontjang dan kubis, ditumis dengan mentega.
5. Diberi air sedikit bila telah mendidih, mihun dimasukkan, kemudian vetsin dan garam.
6. Bawang merah, bawang putih di-iris², digoreng, kemudian ditjampurkan.

MODEL
(Palembang)

Bahan² :

ikan gabus/belida	½ kg.	ketimun	1 bh.
sagu	1 mgk.	minjak kelapa	2 gls.
tahu	5 pt.		

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	daun bawang	8 lbr.
bawang putih	5 siung	tjuka	2 sdm.
lada	1 sdt.	ketjap	2 sdm.
daun sop/seledri	5 lbr.	air kaldu	2 gls.

Tjara membuatnja :

1. Ikan dikupas, dibuang tulangnja, digiling halus.
2. Ikan jang sudah halus, ditjampur dengan sagu dan 5 sendok makan air garam (atau lebih), di-aduk² sampai dapat dibentuk.
3. Diambil ½ genggam, dibentuk bulat², ditipiskan dan lebar (untuk kulit).
4. Tahu dibelah dua menjerong (diagonal), tahu tersebut dibungkus dengan kulit. Membungkusnja dilipat dua, dirapatkan dengan sedikit air sambil di-tekan² udjung²nja supaja tidak terbuka, digoreng dalam minjak jang panas, sampai kering.

Saos terdiri :

1. Bawang merah, bawang putih, lada ditumbuk halus lalu ditumis dengan sesendok makan minjak kelapa, sampai kering.
2. Dimasukkan daun bawang jang telah di-potong² 1 cm sampai ½ matang, kemudian air kaldu, dimasukkan sesudah mendidih: ketjap, tjuka, didjerangkan sebentar.

3. Terachir model dimasukkan, didjerangkan 5 menit, diangkat.
4. Ketimun dibelah empat memandjang kemudian diiris tipis.

Menghidangkannja :

Dalam piring. Model di-iris²/di-potong², diberi potongan ketimun, disiram dengan saos. Ditaburi dengan bawang goreng dan irisan daun bawang sop.

NABINOLGANG (NABIBI)

(Batak)

Bahan :

Padi sisa jang ketinggalan diladang (belum tua benar, berbutir, belum menguning) 1 kg.

Bumbu :

gula aren 2 ons

Tjara membuatnja :

1. Butir² padi direbus ½ djam lamanja.
2. Didjemur sampai kering.
3. Dilepaskan dari butiran, kemudian ditumbuk dan ditampi.
4. Beras jang hidjau dan lembab ini dimakan bersama gula aren jang di-iris² terlebih dahulu.

NAGASARI

Bahan² :

tepung beras	¼ kg.	santan	4 gls.
pisang radja	6 bh.	daun pisang	
gula pasir	½ gls.		

Bumbu² :

garam	1 sdt.
daun pandan	1 hl.

Tjara membuatnja :

1. 2 gelas santan ditjampur dengan tepung beras.

2. Santan selebihnja direbus dengan gula pasir, daun pandan dan garam sampai mendidih.
3. 1 dan 2 ditjampur, dimasak kembali.
4. Pisang radja di-potong².
5. Djika adonan telah matang, dibungkus dengan daun pisang dan diisi dengan pisang.
6. Dikukus sampai masak.

NANGKA SUSU MERAH
(Bandjarmasin)

Bahan²:

tepung beras	¼ kg.	garam	½ sdm.
gula djawa	½ kg.	air panas	1 gls.
santan kental	½ sdm.		

Tjara membuatnja:

1. ½ kg tepung beras, air panas dan gula djawa didjadikan adonan jang tjair.
2. Santan kental ditambah garam dan tepung sisa.
3. Setelah adonan pertama masak, adonan ini dituangkan diatasnja, dikukus sampai masak.

NANGKA SUSU PUTIH
(Bandjarmasin)

Bahan²:

tepung beras	¼ kg.	air daun pandan	1 gls.
gula pasir	¼ kg.	garam	1 sdm.
santan kental	2 gls.		

Tjara membuatnja:

1. Setengah bagian tepung beras dibuat adonan tjair dengan air panas, gula dan air daun pandan.
2. Adonan ini dimasukkan dalam lojang, dikukus sampai masak.
3. Untuk lapisan kedua dibuat adonan dari santan kental, garam dan sisa tepung beras.

4. Setelah lapisan pertama masak, lapisan kedua ditaruh diatasnja, dikukus sampai masak.

NANITIPA
(Batak)

Bahan :

gabah padi jang belum tua	1 kg.

Bumbu² :

gula pasir atau		kelapa	1 bdj.
gula aren	1/5 kg.	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Gabah digoreng tanpa minjak sampai setengah kering.
2. Ditumbuk panas² setjara tjepat, djuga sampai dingin.
3. Ditampi.
4. Kelapa dikukur dan ditjampuri gula dan garam.
5. Butiran padi jang berbentuk tipis dan lebar ditjampuri gula dan kelapa.

Keterangan :

Dinamakan djuga *Sinaok* atau *Tipa-tipa*.

NASI DJABA
(Menado)

Bahan² :

beras ketan	4 gls.	daun pandan	1 lbr.
kelapa	1 btr.	bambu	2 ruas
djae	1 rdj.	daun pisang	2 plp.

Tjara membuatnja :

1. Beras ketan ditjutji.
2. Kelapa diparut, dibuat santan 4 gelas.
3. Djae dimemarkan, ditjampur santan.
4. Bambu dilapis daun pisang, ketan dan daun pandan dimasukkan.

5. Santan dituangkan pula. Diisi kira² ¾ dari bambu tersebut lalu ditutup.
6. Buluh bambu itu dibakar diatas api dan di-balik².
7. Menghidangkannja: nasi dikeluarkan dari bambu dan di-potong².

NASI LAMAK
(Padang)

Bahan² :

ketan	½ lt.	garam	sedikit
kelapa	¼ btr.	daun pandan	½ lbr.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, dikeluarkan santannja sebanjak 2 gelas.
2. Ketan diliwet dalam santan bersama garam dan daun pandan.

Keterangan :

Nasi lamak biasa dimakan dengan kolak, misalnja kolak pisang, kolak waluh, kolak ubi, kolak durian dan sebagainja.

NASI PANDAT
(Bandjarmasin)

Bahan² :

beras	1 kg.	kelapa (santan	
telur	3 btr.	kental)	1 btr./4 tjkr.
daun pisang	setjukupnja		

Bumbu² :

bawang merah	1 ons	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Beras ditjutji, direndam ± 15 menit.
2. Telur dibuat dadar.
3. Bawang merah diiris dan digoreng.
4. Kelapa diparut, dibuat santan dan diberi garam.

5. Dari bahan² ini dibuat sematjam bongko.
6. Diambil daun pisang, diisi satu sendok makan beras, diberi 2 iris telur dadar, dituangi 2 sendok makan santan, ditaburi bawang merah goreng, kemudian dibungkusi.
7. Bungkusan² dikukus sampai masak.

NASI TUAI

Bahan² :

beras ketan	½ lt.	gula merah	¼ kg.
kelapa	½ bdj.		

Bumbu² :

garam	1 sdt.	daun pandan	1 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Beras ketan diliwet.
2. Kelapa diparut, dikeluarkan santannja sebanjak 4 gelas. Dimasak dengan gula merah, garam dan daun pandan hingga mendidih.
3. Dihidangkan dalam piring jang ketjil, saos santan dituangkan diatas ketan.

Keterangan :

Nasi tuai biasa dimakan pada waktu memotong padi disawah.

NJANJAK ULI

Bahan² :

tepung ketan	½ kg.	gula	¼ kg.
kelapa	1/3 btr.		

Bumbu² :

garam	1 sdt.	daun pandan	2 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Tepung diberi garam, diuli sambil diberi air sedikit² hingga merupakan adonan jang lemas dan mudah dibentuk.

2. Tjobek tanah jang datar dipanaskan.
3. Ambil adonan tadi sebesar kemiri, kemudian dibentuk bundar dan diletakkan diatas tjobek jang telah panas.
4. Bila sudah empuk baru diangkat.
5. Gula direbus sampai mendidih dan kental.
6. Kelapa dikupas, diparut dan diberi garam.
7. Djadjan jang sudah masak ditaburi kelapa parut, diberi gula sirop diatasnja.

Keterangan :

Njanjak sama dengan sangan.

NOGA
(Malang)

Bahan^2 :

katjang tanah	½ kg.	mentega/margarine	3 ons
gula pasir	1 kg.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang disangan, lalu kulit dihilangkan dan dibelah mendjadi dua.
2. Gula pasir ditambah air 4 gelas, direbus sampai kental.
3. Kemudian katjang dimasukkan, diaduk sampai rata.
4. Ambil kertas minjak jang telah diolesi mentega/margarine. Tjampuran katjang diratakan diatas kertas. Panas^2 di-potong^2 segi empat.

NOGA KATJANG

Bahan^2 :

katjang tanah	¼ kg.
kertas minjak	1 lbr.
gula pasir	1¼ gls.

Bumbu :

air djeruk	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Katjang disangan sampai masak.
2. Katjang dikuliti, ditumbuk jang halus.
3. Gula dibakar dalam wadjan jang telah diulas dengan minjak.
4. Di-aduk² terus sampai mendjadi karamel, ditambah air djeruk.
5. Tepung katjang ditjampurkan, diaduk terus.
6. Dituang diatas talenan atau papan daging jang telah diulas minjak.
7. Digiling rata dan tipis dengan botol bir jang telah dilumari minjak, kemudian di-potong², pandjang 2½ ruas djari, lebar 1½ cm
8. Dibungkus dengan kertas minjak atau kertas roti.

NOMSING

Bahan² :

tepung ketan	1 kg.	kelapa	½ btr.
gula djawa	½ kg.		

Bumbu :

garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Gula dan air direbus sampai hantjur.
2. Kelapa diparut, dimasukkan kedalam no. 1, didjerangkan sampai kental.
3. Tepung dimasukkan, diaduk jang rata sampai masak.
4. Ditjetak bulat pandjang seperti kroket dengan pakai merang.

OLET

(Madura)

Bahan² :

singkong (sabrang)	½ kg.	kelapa	½ btr.
katjang oto	1 ons	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Sabrang diparut.

2. Katjang direbus.
3. Keduanja ditjampur, dikukus sampai masak.
4. Ditaruh ditampah sambil ditekan sampai padat, dipotong.
5. Dimakan dengan kelapa parut.

Keterangan :
Singkong didaerah Madura disebut sabrang.

OLI DJEPRET

Bahan²:

singkong	1 kg.	kelapa setengah tua	½ btr.

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	asam	1 mata
lombok merah	3 bh.	gula merah	½ sdt.
kentjur	1/3 rdj.	garam	2 sdt.

Tjara membuatnja :
1. Singkong dibersihkan, diparut dengan parutan kasar (parut gobet), ditambah dengan garam kemudian dikukus.
2. Setelah masak, ditumbuk halus, dibentuk bulat² (getuk).
3. Kelapa dibersihkan, diparut, disangan, ditumbuk bersama-sama bumbu sampai halus, dibuat sambal bubuk.
4. Singkong tersebut diatas dimakan bersama sambal bubuk.

OMBUS OMBUS
(Batak)

Bahan :
ubi kaju 1 kg.

Bumbu²:

kelapa	1 bdj.	gula aren di-iris²	1 tjkr.

Tjara membuatnja :
1. Ubi dikuliti, ditjutji bersih, lalu diparut. Kemudian dibuang airnja sebanjak mungkin.

2. Dimasukkan dalam bungkusan daun pisang sebanjak 5 sdm.
3. Kelapa diparut lalu digoreng tanpa minjak sampai setengah kuning.
4. Gula dimasukkan kedalam gorengan, sehingga mendjadi suatu kentalan.
5. Tiap bungkusan daun no. 2 dibubuhi kentalan dari no. 4 sebanjak 1 sdm.
6. Bungkusan ditutup lalu dikukus hingga masak.

ONDE ONDE
(Malang)

Bahan²:

tepung ketan	½ kg.	garam	1 sdt.
katjang hidjau	¼ kg.	air	1 gls.
gula pasir	½ kg.	panili	2 bks.
widjen	½ kg.	minjak goreng	½ btl.

Tjara membuatnja :

1. Gula dan air dipanaskan.
2. Tepung ketan diuli dengan air gula hangat.
3. Katjang hidjau disangan (direbus), diletakkan ditampah dan di-tekan² hingga kulit terlepas, kemudian direndam, dikukus hingga lunak.
4. Kemudian dihantjurkan bersama gula pasir dan garam, serta panili, lalu didjerangkan.
5. Hantjuran katjang hidjau ini dibentuk bulat², diisikan pada adonan jang dibentuk bulat.
6. Digulingkan pada widjen.
7. Digoreng dengan api sedang.

ONGKLOK SINGKONG

Bahan²:

singkong	1½ kg.	daging tetelan	2 ons

Bumbu²:

bawang merah	7 bh.	daun bawang	2 btg.

bawang putih	2 siung	seledri	2 lbr.
lada	½ sdt.	gula merah	1 sdt.
pala	1/3 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Singkong dibersihkan, di-potong².
2. Bawang merah, daun bawang, seledri diiris halus.
3. Bawang putih, lada, pala dihaluskan.
4. Daging di-potong² seperti dadu, direbus dengan 1 liter air sampai lunak.
5. Setelah air tinggal 2/3-nja dimasukkan bumbu jang dihaluskan dan singkong, dibiarkan sampai air hampir habis.
6. Daun bawang, seledri, bawang merah ditumis, ditjampurkan dengan singkong
7. Diongklok sebentar² sampai air habis.

ONGOL ONGOL
(Rembang)

Bahan² :

pati garut	¼ kg.	garam halus	½ sdt.
kelapa	¼ btr.	air	4 gls.
gula merah	2 ons		

Tjara membuatnja :

1. Gula merah direbus dengan 2 gelas air, disaring.
2. Pati garut dihantjurkan dengan 1 gelas air, dituangkan kedalam air gula, diaduk mendjadi bubur, dikentalkan dan dimasak.
3. Kelapa diparut, ditjampur garam
4. Sesendok demi sesendok bubur tersebut di-guling²kan dalam kelapa parut.

ONGOL ONGOL UBI

Bahan² :

ubi djalar	½ kg.	kelapa	1 btr.
tepung kandji	½ kg.	pandan	1 lbr.
gula merah	¼ kg.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut memandjang, ditjampur dengan garam.
2. Ubi direbus sampai masak, dihaluskan.
3. Ditjampur dengan tepung kandji, dibuat adonan liat (kenjal).
4. Digiling, di-potong² tipis 10 × 5 × ½ cm.
5. Dimasukkan dalam air mendidih, diangkat setelah merapung, ditiriskan diatas tapisan sampai dingin.
6. Digulingkan kedalam kelapa parut.
7. Waktu menghidangkan disiram dengan sirop gula.

ONTBIJTKOEK BEKATUL DJAGUNG

Bahan² :

bekatul djagung	1 tjkr.	telur ajam	3 btr.
gula pasir	½ tjkr.	gula merah	½ tjkr.
air kelapa/air soda	½ tjkr.	pala halus	½ sdt.
tjengkeh halus	½ sdt.	kaju manis halus	1 sdt.
soda kue	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Gula pasir, gula merah dan telur ditjair sampai kembang sekali.
2. Dimasukkan air kelapa, bekatul, soda kue, bumbu² halus ditjampur djadi satu, terus dimasukkan pelan² kedalam adonan.
3. Kalau sudah rata, dimasukkan kedalam tjetakan jang telah dilumari mentega.
4. Dikukus dalam dandang jang mendidih, atau dibakar dalam oven sampai masak ± ¾ djam.

ONNOUVE
(Irian Barat)

Bahan² :

daun dan tangkai bete setjukupnja kelapa ½ btr.

Bumbu :

garam 1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Daun bete dilingkar/di-gulung² dan diikat, tangkai bete di-potong² ketjil.
2. Kelapa diparut, dibuat santan.
3. Daun dan tangkai bete dimasukkan dalam santan jang mendidih dan diberi garam setjukupnja.
4. Setelah ¼ djam diangkat.

OPAK OPAK
(Bali)

Bahan² :

ubi kaju	1 kg.
minjak goreng	1 gls.
garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ubi kaju dikupas ditjutji, dipotong.
2. Dikukus sampai masak, serat tengah dibuang.
3. Dihaluskan atau ditumbuk sampai lunak, diberi garam.
4. Ditaruh dalam lojang jang diolesi dengan minjak, ditekan-tekan supaja padat, diratakan.
5. Didinginkan sesudah kaku sisinja, dipotong tipis-tipis persegi 4, seperti kerupuk bentuknja.
6. Didjemur sampai kering
7. Sesudah kering digoreng.

ORAN ORAN

Bahan² :

beras ketan	1 kg.
kelapa	½ btr.

Tjara membuatnja :

1. Beras ketan direndam dalam air ± 5 djam lamanja dan ditjutji bersih, dikukus (ditjakel).
2. Ditjampur dengan parutan kelapa jang sudah digarami kemudian dikukus lagi sampai masak.

Keterangan :

Dapat djuga setelah digoreng, diatasnja diberi gula merah jang sudah dibuat sirop kental.

PAH TAPAH
(Madura)

Bahan² :

singkong	1 kg.	katjang hidjau	¼ kg.
kelapa	½ btr.		

Bumbu :

garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Singkong diparut, ditambah garam, dikukus sampai matang.
2. Kelapa diparut.
3. Katjang hidjau disangan.
4. Singkong jang telah dikukus ditaruh diatas tampah jang dialasi daun pisang, diratakan.
5. Diatasnja ditaburi dengan katjang hidjau.
6. Dimakan dengan kelapa parut.

PAK TEPAK
(Madura)

Bahan² :

singkong	½ kg.	garam	½ sdt.
kelapa	1/3 btr.	merang	1 ikt.

Tjara membuatnja :

1. Singkong dikupas, diparut, diuli, diperas, diambil patinja, diberi garam, dikupas.
2. Adonan jang telah dikukus dibentuk pada tampah jang telah dialas dengan daun pisang.
3. Pak-tepak ada 2 matjam jang satu putih jang lain hitam.
4. Menghidangkannja diiris tipis², dimakan dengan kelapa parut.

Keterangan :

1. Warna hitam diperoleh dari merang jang telah dibakar dan dihaluskan.
2. Kadang² bagian atas ditaburi dengan katjang hidjau jang disangrai, jang telah dibuang kulitnja.

PANDUT NASI
(Bandjarmasin)

Bahan² :

beras	1 kg.	daun pisang	5 lbr.
santan kental	8 gls.		

Bumbu :

garam 4 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Dibuat bungkusan² dari daun pisang.
2. Beras jang sudah ditjutji dimasukkan.
3. Ditambahkan santan jang sudah diberi garam.
4. Dikukus sampai masak ± 4 djam.

PANGGANG SITI

Bahan² :

telur	1 tempat tjutji tangan
gula pasir	1 tempat tjutji tangan
tepung beras	setjukupnja
kulit djeruk purut	sedikit

Tjara membuatnja :

1. Telur dan gula diputar hingga naik.
2. Sudah itu dimasukkan tepung jang sudah direndang sampai kuning dan didinginkan.
3. Diaduk semuanja hingga bertjampur benar, lalu dibubuhi djeruk purut kikis (jang dikikis).
4. Kalau mau memakai kelapa jang diparut, parutan kelapa itu harus direndang dulu hingga kuning warnanja.

5. Bila sudah siap adonan ini, lalu dibuat beberapa bentuk kue jang kita sukai.

PANGSIT

Bahan²:

daging babi	8 ons	kutjai	1 ikt.
udang	½ kg.	seledri	2 tk.
tepung	8 ons	daun bawang	1 ikt.
telur	1 btr.	minjak babi	1/3 btl.

Bumbu²:

lada halus	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Daging babi dengan udang ditjatjah ber-sama².
2. Bawang putih, kutjai, seledri, daun bawang diradjang tipis dan tiap² bumbu ditumis.
3. Daging babi dan udang jang telah ditjatjah, ditumis beserta bumbu² lainnja.
4. Dari tepung, telur dan garam dibuat adonan seperti adonan roti.
5. Adonan tadi digulung tipis, dipotong persegi dari 5 atau 6 cm.
6. Adonan jang tipis tadi lalu diisi.
7. Pangsit ini dilipat segi tiga, dan sudut kanan kirinja ditumpuk.
8. Pangsit ini digoreng sampai kuning dan dimakan dengan sambal.

Tjara membuat sambal:

bawang putih	4 siung	tjuka	1 sdt.
lombok rawit	5 bdj.	ketjap manis	4 sdm.
tautjo	2 sdm.		

semua bumbu² dihaluskan ketjuali tjuka dan ketjap.

PANSET CAKE

Bahan²:

mentega	3 tjkr.	gula tumbuk	2½ tjkr.
tepung roti		telur ajam	6 btr.

atau terigu	3 tjkr.	bubuk tjoklat	1 sdm.
susu entjer	½ gls.	panili	½ sdt.

Tjara membuatnja:

1. Mentega dan gula diputar hingga kembang, sudah itu masukkan telur satu persatu kedalamnja, berikut putihnja, diaduk terus.
2. Susu, panili dimasukkan dan terachir tepungnja diaduk perlahan² hingga bertjampur betul.
3. Adonan dibagi 2, separuh diberi tjoklat dan separuh lagi dibiarkan begitu sadja.
4. Ambillah sebuah tjetakan jang terbagi dari 3 lapis dan tiap² lapis ini dibagi pula oleh 2 bundaran jang boleh di-angkat².
5. Lalu diambil 1 lapis dari tjetakan bundaran jang dapat di-angkat² itu.
6. Sekarang mulai dimasukkan adonan jang tidak pakai tjoklat didalam lingkaran jang pertama, sudah itu dimasukkan pula adonan jang pakai tjoklat dilingkaran jang kedua, dan penghabisan sekali adonan jang pakai tjoklat pula lingkaran jang ketiga.
7. Lalu bundaran jang dapat di-angkat² itu dikeluarkan dari tjetakan tersebut dan kue ini terus dibakar sampai masak.
8. Lalu diambil pula satu tjetakan lagi, tjetakan ini diisi pula seperti semula, hanja lainnja sekarang ialah adonan jang memakai tjoklat harus didahulukan.
9. Begitulah diperbuat sampai habis ketiga lapis tjetakan tersebut, dengan memasukkan adonannja ber-lain² satu sama lain.
10. Djika telah masak ketiga lapisnja, maka kalau kue tersebut telah dingin, hendaklah tiap² lapis itu dikikis sebelah atasnja, buangkan bak kulit sebelah atasnja.
11. Gunanja diperbuat demikian ialah mendjaga supaja tiap² lapis tersebut bila sudah dipertindis duakan dengan vla, maka lapis pertama dan kedua akan bersatu.
12. Sekarang kita ambil tiap² lapis kue tersebut dan masing²nja disapu dengan vla.
13. Lalu kita pertindis satu dan lainnja.
14. Dan kalau kue ini nanti telah di-potong² maka akan kelihatan seperti batu tegel. Dari itu boleh djuga kue ini dinamai tegel cake.

Tjara membuat vla dan bahannja :

kuning telur ajam	4 btr.	mentega	2 sdm.
gula kasar	1½ tjkr.	susu entjer	1 klg.
tepung terigu	2 tjkr.	air dingin	½ klg.

Tjara membuatnja :

1. Mula² kuning telur, gula kasar, terigu, mentega, susu dan air dipetjah djadi satu.
2. Terlebih dahulu di-katjau² sampai terigu jang ber-bidji² itu ketika kena air petjah djadi satu dan rata dengan air susu dan telur tadi.
3. Sudah itu diletakkan diatas api (bara) dan dikatjau sampai kental dan masak.
4. Sudah itu bolehlah diangkat dan dipakai untuk segala matjam kue.

PASTEL BANDENG

Bahan² :

tepung beras	2 ons	telur ajam	1 btr.
margarine	1 sdm.	susu	1 tjkr.

Bumbu :

garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Bahan ditjampur mendjadi satu sampai merupakan adonan jang dapat digulung.
2. Digilas tipis lalu ditjetak bulat² dengan gelas.
3. Diisi dengan ragout bandeng lalu ditjetak (dilipat mendjadi dua hingga merupakan bentuk ½ rembulan).
4. Pinggir² di-tekan² dengan garpu supaja bergurat.
5. Digoreng dengan minjak jang panas sampai kuning.

PASTEL GORENG
(Palembang)

Bahan² :

pepaja mentah	1 bh.	minjak	1/3 btl.

tepung sagu	½ kg.	udang kering	½ ons

Bumbu²:

bawang merah	4 bh.	garam	1 sdt.
bawang putih	4 siung	gula	1 sdt.
lada	½ sdt.		

Tjara membuatnja:

1. Tepung sagu diadon seperti empek empek dos.
2. Lainnja setelah mendjadi satu gumpalan besar, kita ambil sebesar kepalan tangan, kemudian digiling diatas talenan dengan botol sampai tipis, lalu ditjetak bundar² (sebesar tutup kaleng) Pastiles.
3. Setelah selesai kita isi dengan tumisan pepaja.

Isinja:

1. Pepaja dikupas kulitnja dan dibuang bidjinja.
2. Kemudian diparut dengan kaleng jang dibuat lubang ketjil.
3. Lada, bawang merah, bawang putih, garam, gula dan udang kering ditumbuk.
4. Kemudian ditumis dan diberi air sedikit.
5. Sesudah masak baru dimasukkan sesendok² di-tengah² adonan jang sudah ditjetak tadi.
6. Lalu dilipat merupakan bulan sebelah.
7. Menambah baiknja, tepinja diberi ber-gerigi².
8. Kemudian digoreng dengan minjak panas.
9. Memakannja ditjotjol kedalam kuah tjuka jang disediakan dalam piring lain.

PASTEL SINGKONG
(Malang)

Bahan²:

singkong	1 kg.	garam	½ sdt.
abon	2 ons	minjak goreng	½ btl.

Tjara membuatnja:

1. Air dididihkan dalam pantji tertutup.
2. Singkong diparut, diperas agar airnja keluar, diberi garam.

3. Pada tutup pantji diratakan singkong parut, terus ditutupkan lagi sampai matang.
4. Dadar singkong diiisi dengan abon, dilipat dan digoreng.

PASUNG

Bahan²:

tepung beras	3 mgk.	air	6 mgk.
gula merah	¼ kg.	garam	1 sdt.
kelapa	½ btr.		

Tjara membuatnja:

1. Tepung dan gula ditjampur dan diberi air sedikit.
2. Dilumatkan dengan djalan ditumbuk dalam lumping hingga mendjadi adonan jang lemas dan tertjampur rata, baru diangkat ditaruh dalam baskom.
3. Kelapa diparut, dibuat santan ± 6 mangkuk.
4. Adonan jang sudah lemas ditjampur dengan santan sambil diaduk hingga tertjampur rata dan diberi sedikit garam.
5. Dikukus didalam tjetakan talam hingga masak, tetapi umumnja djadjan ini dikukus dalam kerutjut² terbuat dari daun pisang.
6. Djadjan ini dikukus djika air sudah mendidih.

PATOLA
(Malang)

Bahan²:

tepung beras	½ kg.	kelapa	½ kg.
gula djawa	¼ kg.		

Bumbu²:

daun pandan	5 lbr.
garam	½ sdm.

Tjara membuatnja:

1. Tepung dikukus sampai masak.
2. Kelapa diparut diambil santannja 2 gelas.
3. Santan, gula, daun pandan, garam direbus sampai mendidih.

4. Dibuat adonan dengan air matang ditjetak dengan tjetakan
5. Dimakan bersama adonan.

PANTJUA
(Poso)

Bahan²:

daging	1 kg.	bambu	1 ruas

Bumbu²:

daun asam	1 tk.	lombok ketjil	setjukupnja
daun arago	5 putjuk	garam	setjukupnja

Tjara membuatnja:

1. Daging dibersihkan, di-potong².
2. Daun asam dibuang tangkainja, daun arago di-iris², lombok dan garam dihaluskan, semuanja ditjampur dengan daging.
3. Dimasukkan kedalam bambu, dibakar diapi jang sedang.

PEHULA
(Batak)

Bahan:

tepung beras	1 kg.

Bumbu²:

gula aren	1 bdj.	kelapa	60 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Kelapa diparut ditjampur gula.
2. Tepung ditjampur parutan kelapa.
3. Di-kepal² dengan tangan.
4. Dikukus atau ditaruh diatas nasi jang sedang direbus jang airnja sudah dibuang, hingga nasinja masak benar.

Keterangan:

Dapat pula direbus dalam periuk, jang dialas daun pandan atau daun bambu. Air didalam periuk tidak boleh kena pehula.

PESOR ARON

Bahan²:

aron	80 g.
tepung singkong	30 g.

Bumbu²:

kelapa	40 g.
lombok merah	4 g.
gula, garam	setjukupnja

bawang merah, terasi, daun djeruk purut.

Tjara membuatnja:

Aron diberi air, garam, ditjampur dengan tepung singkong. Dibungkus seperti nagasari, dua² diikat mendjadi satu. Kemudian dikukus sampai masak. Dimakan dengan sambal pojah.

Keterangan:

Dinamakan dengan sambal pojah jang dibuat demikian:
Kelapa diparut, digoreng sampai kuning ke-tjoklat²an, bumbu dihaluskan dan kelapa goreng ikut dihaluskan.

PILUS

Bahan²:

kentang	1 kg.	gula pasir	1½ ons
terigu	5 sdm.	minjak kelapa	2 gls.
telur ajam	1 btr.	panili	1 bks.
tepung panir	½ gls.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Kentang direbus, dikupas halus.
2. Telur dikatjau diberi garam, panili, terigu dan kentang.
3. Adonan tersebut, dibuat kepal² sebesar bola pingpong.
4. Digulingkan pada tepung panir.
5. Digoreng sampai kuning ke-tjoklat²an.
6. Gula pasir dihaluskan. Dihidangkannja dengan ditaburi gula pasir.

Keterangan :

Pilus ini rasanja manis. Bila menghendaki rasa asin, gula pasir dapat diganti dengan 2 sendok teh garam dengan ditambah susu 1 tjangkir, lada 1 sendok teh dan pala 1/3 sendok teh.

PIONG BARA PULU

Bahan^2 :

beras ketan	2 lt.	kelapa	1 bh.
bambu	3 ruas	garam	setjukupnja
daun pisang	tjukup untuk pengalas bambu		

Tjara membuatnja :

1. Beras direndam selama ± 3 djam.
2. Kelapa diparut, dibuat santan 3 liter, diberi garam.
3. Bambu dialas daun pisang, diisi beras sampai ± 5 cm dari permukaan bambu jang masih kosong, diberi air santan sampai penuh.

PISANG GORENG
(Purwokerto)

Bahan^2 :

pisang radja	15 bdj.	telur ajam	1 btr.
tepung terigu	1 gls.	minjak goreng	1 gls.

Bumbu^2 :

gula pasir	2 sdm.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Telur ajam, gula dikotjok sampai gula hantjur.
2. Tepung ditjampurkan, diberi air sedikit demi sedikit, diaduk hingga rata.
3. Pisang dibelah dua, lalu dipotong dua lagi.
4. Pisang dimasukkan kedalam adonan tepung.
5. Kemudian digoreng dalam minjak jang telah dipanaskan sampai merah ke-kuning^{2}an.

PISANG GORENG TEPUNG DJAGUNG

Bahan²:

tepung djagung	1 tjkr.	telur ajam	1 btr.
santan kental	¾ tjkr.	garam halus	½ sdt.
panili	1 bks.	pisang tanduk/	
minjak goreng	1 tjkr.	pisang nangka	4 bh.

Tjara membuatnja :

1. Telur diaduk sampai kembang.
2. Tepung jang telah ditjampur dengan garam dan panili dimasukkan kedalam adukan telur itu.
3. Setelah itu, santan dimasukkan sedikit demi sedikit selagi terus diaduk sampai adonan itu rata.
4. Pisang dipotong tipis², sebab tepung djagung lekas masak kalau digoreng.
5. Digoreng dalam minjak telah tjukup panas, dan digoreng sampai kuning.

PISANG RAI

Bahan²:

tepung beras	1 gls.	air kapur sirih	1 sdt.
tepung kandji	1 sdm.	kelapa setengah tua	¼ btr.
pisang kaju	1 bh.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Pisang direbus.
2. Tepung, garam, air kapur sirih ditjampur, diuli dengan air sedikit, sampai lembut.
3. Ditambah air, sehingga adonan mendjadi setjair adonan kue pisang.
4. Air didihkan.
5. Pisang dipotong serong setebal ¾ cm, direbus diair mendidih.
6. Pisang ditjelupkan diadonan, kemudian direbus diair mendidih.
7. Kelapa dikupas, diparut diberi garam.
8. Kue dihidangkan dengan kelapa parut.

Keterangan:

Pisang kaju rupanja dan rasanja seperti pisang ambon. Kulitnja kuning dan bentuknja lebih ketjil.

PLENGGONG

(Djawa)

Bahan²:

singkong	1 kg.	minjak goreng	½ btl.
kelapa	¼ btr.	garam	1½ sdt.

Tjara membuatnja:

1. Singkong dikupas, diparut kasar, taburi garam halus dikukus sampai masak.
2. Kelapa diparut, ditjampur dengan singkong jang masak, ditumbuk sampai halus.
3. Diratakan setebal 1½ cm, dipotong segi tiga, digoreng sampai kuning dalam minjak panas.

PLENTUNG

(Palembang)

Bahan:

kangkung	6 ikt.

Bumbu²:

lombok rawit	10 bdj.	tjuka	1 sdt.
terasi	1 sdt.	djeruk limo	2 bh.
garam	½ sdt.		

Tjara membuatnja:

1. Kangkung direbus, waktu merebus diberi garam supaja hidjau kelihatannja waktu masak, kalau kangkung telah masak diangkat dan ditjelupkan kedalam air dingin.
2. Kangkung lalu disobek menurut sobekan daunnja.
3. Bumbu² dihaluskan, ditambahkan dengan tjuka.

Tjara membuatnja :

Kangkung jang tebal di-sobek², diletakkan dipiring setjukupnja, lalu diberi bumbu setjukupnja, disamping itu diberikan tetes air limo, kemudian diaduk dengan merata.

PLETJONG

Bahan² :

ketan	½ kg.	kelapa	½ btr.
gula djawa	¼ kg.		

Tjara membuatnja :

1. Ketan ditjutji, dibungkus seperti tjontong dibiting.
2. Dikukus sampai matang.
3. Kelapa diparut, gula disisir jang halus.
4. Dimakan dengan kelapa parut dan gula djawa.

Keterangan : Gula djawa boleh diganti gula pasir.

PLUNTIR

Bahan² :

tepung beras	½ kg.	daun pisang
kelapa ½ tua	1 btr.	biting
air mendidih	2 gls.	

Bumbu : garam 1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, air didihkan.
2. Tepung ditjampur dengan kelapa parut dan garam.
3. Dituangi air mendidih sedikit demi sedikit dan diaduk hingga rata sekali.
4. Adonan ini dibungkus ± 2 sendok makan kedalam daun pisang, dikukus hingga masak.
5. Bentuk bungkusan ketjil pandjang seperti bentuk lontong tetapi lebih kurus lagi (± ½ besar lontong).
6. Memakannja bila sudah dingin.

PODING BUAH²AN

Bahan²:

anggur	1 gls. ketjil	gula pasir	setjukupnja
agar²	2 btg.	air	2 tjutji tangan
nanas	2 belik	ardbei	2 belik

Tjara membuatnja:

1. Mula² agar² ditjutji bersih.
2. Sesudah itu dimasak dengan air sampai hantjur.
3. Dimasukkan sesudah anggur, dan dimasak terus bersama.
4. Lalu disaring dan dibagi tiga.
5. Ambil pulalah sebuah tjetakan ringvorm jang ada berlubang dibagian tengahnja.
6. Tjetakan disapu dengan air sedikit.
7. Dan diletakkan dalam sebuah pantji jang berisi es.
8. Tjetakan itu diisi sepertiganja dan dua pertiga lagi dibiarkan, diletakkan diatas bara jang sedang sadja panasnja.
9. Kalau lapis pertama kelihatan sudah berkulit atau beku, maka masukkanlah pula nanas ber-ganti² dengan ardbei sekelilingnja.
10. Dan diatasnja dituangkan sepertiga lagi.
11. Bila sudah berkulit kelihatannja, disusun pula lagi buah²an tersebut.
12. Ardbei disusun diatas nanas dan nanas diatas ardbei dan seterusnja.
13. Dituangi kembali agar² jang seperti tadi.
14. Bila agar² ini telah dingin lalu diletakkan diatas piring katja, jang ditengahnja diletakkan pula beberapa buah²an itu.
15. Begitu djuga tentang kelebihan agar², dipotong runtjing² dan disusun berkeliling di-sebelah² luar.
16. Tiap runtjingan agar² itu diselimuti pula dengan slagroom.

PODING DJAGUNG

Bahan²:

irisan djagung muda	3 tjkr.
kuningnja telur	1 btr.
putihnja telur	4 btr.

gula pasir	2 sdt.
garam	1 sdt.
mentega	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Djagung diparut dengan pisau jang tadjam.
2. Dimasak dengan kuning telur, gula, garam dan mentega jang sudah diantjurkan, kalau djagung telah masak, adukkanlah kedalamnja putih telur jang telah dikotjok sampai kembang terlebih dahulu.
3. Adonan ini dibakar dalam lojang (piring batu) jang dilumuri mentega selama 15 menit dalam oven dengan panas 350°F sampai merah.

PODING PATI DJAGUNG

Bahan² :

pati djagung	1 gls.	gula	½ gls.
santan kental	5 gls.		

Bumbu² :

garam	1 sdt.	panili	1 bks.

Tjara membuatnja :

1. Santan kental, garam dan panili ditjampur, didjerangkan.
2. Pati djagung ditjairkan dengan air sedikit.
3. Setelah santan mendidih, tjairan tepung dimasukkan sambil diaduk sampai masak.
4. Setelah kental (tjara memeriksa: djika waktu mengaduk, kelihatan dasarnja pantji, adonan sudah tjukup kental) adonan dituangkan dalam tjetakan.
5. Setelah dingin dapat di-potong².

PODING PISANG

(Djawa Barat)

Bahan² :

pisang radja	6 bh.	roti tawar	1 pt. besar

kelapa	½ btr.	gula pasir	2 sdm.
telur ajam	2 btr.	margarine	1 sdt.

Bumbu :

garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut dibuat santan (1 mangkuk).
2. Roti tawar direndam dalam santan.
3. Pisang dikupas lalu dihaluskan.
4. Telur, gula pasir, garam, dikatjau.
5. Pisang, roti dan telur jang telah dikatjau ditjampur djadi satu sampai rata. Kemudian dimasukkan dalam lojang jang telah disemir dengan margarine.
6. Kemudian dipan sampai masak.

PODING PUAN (KOPJOR)

(Tegal)

Bahan^2 :

kelapa kopjor	1 bh.	susu segar	½ gls.
telur ajam	8 btr.	mentega/margarine	100 g.
roti tawar	3 pt.	panili	1 bks.
gula pasir	150 g.	garam	1 sdt.
terigu	7½ sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Mentega/margarine dikatjau sampai putih.
2. 8 butir telur dikatjau bersama gula sampai ke-putih^{2}an.
3. 4 putih telur dikatjau tersendiri.
4. Roti direndam dalam susu, dihaluskan, ditambah garam dan panili.
5. Dimasukkan ber-turut^2: kuning telur jang telah dikatjau, mentega, putih telur dan terachir kopjor.
6. Adonan dituangkan kedalam lojang jang telah diulas dengan margarine kemudian dipanggang dalam oven.
7. Lebih baik lagi djika diatas adonan ditaburkan sedikit tepung panir atau bubuk roti tawar sebelum dipanggang.

PODING SINGKONG

Bahan²:

singkong	1 kg.	kelapa muda	1 btr.
gula	1 gls.	mentega	3 sdm.
telur	1 btr.	panili	2 bks.

Tjara membuatnja:

1. Singkong dibersihkan, diparut, diperas airnja.
2. Kelapa dikupas lalu diparut.
3. Gula dan mentega dikotjok sampai putih, ditambah panili. Parutan singkong dan kelapa jang sama banjaknja dimasukkan kedalamnja.
4. Adonan ditjetak dalam lojang, dioven (pan).

PODING TAPE

Bahan²:

tape singkong	3 ons	gula	1 ons
tepung terigu	1 ons	margarine	1 ons
telur ajam	1 btr.		

Tjara membuatnja:

1. Tape dibuang seratnja, dilumatkan.
2. Margarine, gula, kuning telur, dikatjau sampai kembang.
3. Tape, putih telur (jang telah dikatjau) dan terigu dimasukkan.
4. Diaduk per-lahan² sampai rata betul.
5. Dituangkan pada lojang, dibakar sampai masak dalam pembakaran.

PODING TJOKLAT PAKAI AGAR²

Bahan²:

susu entjer	4 gls.	agar²	1 btg.
tjoklat bubuk	6 sdm.	panili	sedikit
gula pasir	10 sdm.	air panas	1½ gls.
tepung maizena	8 sdm.		

Tjara membuatnja:

1. Susu dimasak dengan tepung maizena serta panili ditjampur dengan tjoklat jang terlebih dahulu sudah diseduh dengan susu sedikit, semuanja dimasak hingga seperti bubur entjer.
2. Sekarang dimasak pula agar² dengan 1½ gelas air dingin, sudah itu agar² dituangkan kedalam susu jang telah diangkat dari api tadi, di-katjau² terus supaja agar²nja djangan turun kebawah.
3. Dimasak hingga kental.
4. Terus dimasukkan kedalam sebuah tjetakan dan dibiarkan dingin didalamnja.
5. Agar² ini dimakan dengan saos seperti berikut: 2 gelas susu entjer, 2 kuning telur, 1 sendok makan tepung maizena, 2½ sdm gula pasir, sedikit panili.

Tjara membuatnja:

Tepung ditjampur dengan susu sedikit terus dimasak sampai kental. Susu jang ketinggalan dimasak pula dengan vanili lalu bubur dituangkan per-lahan² kedalamnja, dimasak terus sambil di-aduk² hingga mendidih. Lalu diputar pula kuning telur dengan gula pasir sampai kembang, lalu dituangkan pula kedalam adonan jang tinggal diatas tungku, terus dimasak sampai kental.

POFFERTJES

Bahan²:

tepung	6 ons	garam	setjukupnja
susu	4 gls.	mentega	setjukupnja
telur	4 btr.	tepung gula	setjukupnja
soda kue	setjukupnja	kaju manis	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Telur dikotjok setengah kembang, diberi dua gelas susu.
2. Sementara itu susu dua gelas lagi dipetjahkan dengan tepung.
3. Kemudian dimasukkan kedalamnja: telur, soda, garam, mentega entjer sedikit.
4. Adonan itu diletakkan ditempat jang agak panas kira² dua djam lamanja.

5. Kalau adonan telah naik kelihatan, dimasukkan kedalam tjetakan poffertjes jang diberi mentega sedikit, setengah matang dibalik poffertjes itu.
6. Memakannja dengan tepung gula, bertjampur kaju manis.

POLENTA

Bahan[2] *:*

air	1½ lt.	tepung djagung	½ kg.
garam	setjukupnja		

Tjara membuatnja :

1. Air dimasak dengan garam sedikit hingga mendidih.
2. Tepung djagung dimasukkan dalam air masak (masih diatas api) sedikit demi sedikit, sambil diaduk selama kurang ¾ djam.
3. Bilamana polenta ini diaduk dan adonannja dapat lepas dari pantji (bhs. Djawa "kalis"), maka ini berarti polenta sudah masak.
4. Setelah diangkat dari api, didinginkan sebentar kemudian dituangkan diatas alas dari kaju (supaja airnja meresap kepada alas kaju)
5. Bentuk polenta ini se-akan[2] ditjetak oleh pantji.
6. Setelah dingin, polenta di-potong[2] dengan seutas tali sebesar potongan[2] roti.

Menghidangkannja :

Polenta dimakan dengan tjara berbeda, dengan ber-matjam[2] hidangan, sebagai berikut:

1. Polenta dihidangkan dengan telur mata sapi diatasnja (sangat disukai di Italia Utara). Dapat pula diberi rebusan asperges.
2. Polenta digoreng dan dimakan dengan taburan gula pasir diatasnja.
3. Polenta dimakan dengan gula djawa jang telah ditjairkan (djuruh).
4. Polenta digoreng dengan mentega dan dimakan dengan taburan kedju parut.
5. Untuk makanan kanak[2], polenta dimasukkan dalam semangkuk susu dingin.

6. Polenta dimakan dengan masakan ajam jang bersaus tomat tjair.
7. Polenta dimakan dengan sop ajam.
8. Polenta dimakan dengan ajam ketjap.
9. Polenta dimakan dengan sate.
10. Polenta dapat dimakan dengan hidangan² sebagai berikut:
    a. Bawang merah diiris tipis², digoreng sampai kuning diberi saus tomat dan potongan² ikan asin (bawal atau gabus).
    b. Bawang merah diiris tipis², digoreng sampai kuning dimasak dengan saus tomat, daun bawang, seledri, lombok dan potongan² ikan bawal atau tjumi².
    c. Bawang merah diiris tipis², digoreng sampai kuning, dimasak dengan ati ajam dan kulit ajam jang diiris ketjil², diberi lada, garam dan lada, dimasak dalam air kaldu pada api jang ketjil.
11. Masakan tjampuran :
    a. Sebelum polenta masak benar (sesudah adonan air dan tepung djagung dimasak ± 15 menit), rebusan katjang merah dimasukkan kedalam polenta dan dimasak bersama sampai masak.
    b. Ikan tuna dari kaleng dimasak dengan tomat, bawang putih dan katjang merah. Setelah masak dimasukkan kedalam adonan polenta jang setengah masak. Setelah masak semuanja, dimasukkan dengan kedju parut.

PONSA

Bahan²:

ketan	1 kg.	kelapa	1 btr.

Bumbu²:

kunjit	2 rdj.	garam	1 sdm.
tjuka	2 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Kunjit diparut, diperas, diambil airnja, diasamkan dengan tjuka.
2. Ketan ditjutji, ditjampur air kunjit parut, dikukus dalam dandang.

3. Kelapa diparut dibuat santan 4 gelas, digodok, diberi garam, sampai mendidih.
4. Ketan setelah setengah masak, diangkat dari dandang, ditjampur santan dalam baskom (dikaru). Ketan dikukus lagi dengan dandang sampai masak.
5. Memakannja dengan serundeng dan ikan goreng atau telur rebus.

POTJI

Bahan²:

singkong	1 kg.	garam	3 sdt.
gula merah	¼ kg.	daun pisang	
kelapa	½ btr.	semat/biting	

Tjara membuatnja:

1. Singkong dikupas, ditjutji, diparut, diperas, ditambah dengan garam halus.
2. Dibungkus dengan daun pisang berbentuk segitiga diisi gula merah.
3. Dikukus sampai masak, dikupas.
4. Menghidangkannja dengan kelapa parut.

Keterangan:

Disebut djuga tjetil.

POTO KERING

Bahan²:

tepung ketan	½ kg.	gula djawa	½ kg.
tepung beras	½ kg.		

Tjara membuatnja:

1. Gula pasir halus.
2. Tepung ditjampur dengan gula sampai rata.
3. Dikukus sampai matang
4. Setelah dingin di-potong².

POTONGAN PANTASI

Bahan²:

merah telur	3 btr.	maizena	2 tjkr.
putih telur	1 btr.	bubuk tjoklat	2 sdm.
gula halus	3½ tjkr.	panili	1 sdt.
mentega	3½ tjkr.	soda kue	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Telur dan gula dikotjok sampai mengembang lalu dikotjok pula menteganja tersendiri.
2. Sesudah itu dimasukkan gula dan telur jang telah dikotjok tadi kedalam mentega tersebut dengan terus dikotjok.
3. Maizena, terigu, soda dan panili dimasukkan.
4. Sesudah itu semuanja diaduk rata, kemudian dibagi 3. Dua bagian kuning, satu bagian tjoklat.
5. Lalu diambil selembar kertas minjak jang disapu dengan mentega sedikit.
6. Sudah itu diambil adonan jang kuning dan diletakkan diatas kertas minjak, digiling tipis.
7. Ambil adonan jang tjoklat, digiling seperti halnja dengan jang kuning
8. Sesudah itu jang tjoklat diletakkan diatas jang kuning.
9. Hendaknja kedua adonan ini sama pandjang, sama lebar dan sama tebalnja.
10. Adonan itu di-potong² dalam beberapa potongan.
11. Sudah itu disusun sehingga jang kuning menimpa jang tjoklat dan jang tjoklat letaknja diatas jang kuning.
12. Baru dipotong tipis² untuk dibakar dalam oven dengan api diatas dan dibawah.

POTU NJILLEM
(Madura)

Bahan²:

ketan	½ kg.	kelapa muda	½ btr.
kelapa	1 btr.	gula pasir	1 gls.

Bumbu²:

pala halus	¼ sdt.
daun pandan	2 lbr.
garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Ketan dibikin tepung, diaduk dengan air daun pandan sampai rata hingga mendjadi adonan tjukup lemas.
2. Kelapa muda diparut, ditjampur dengan pala halus dan gula pasir.
3. Kelapa diparut, ambil santannja 6 gelas.
4. Adonan dibuat bulatan diisi dengan kelapa parut no. 2.
5. Santan, garam, direbus sampai mendidih.
6. Masukkan bulatan satu persatu.
7. Kalau sudah terapung diangkat.

POZOLE JALISCO STYLE

Bahan²:

djagung pipilan	1 gls.	kapur	3 sdm.
bawang merah	5 siung	ajam	1 ekor
djeruk sitrun	5 bh.	salada	setjukupnja
bawang putih	setjukupnja	garam	setjukupnja
lombok giling	setjukupnja		

Tjara membuatnja :

1. Djagung ditjutji, dimasak dalam 2 liter air jang telah diberi kapur sampai kulit air dari bidji djagung bisa dilepaskan.
2. Djagung ditjutji sampai bersih dan selandjutnja setelah kulitnja dikupas, djagung tadi dimasak dengan air dan diberi beberapa siung bawang putih.
3. Apabila djagung mendjadi mekar sekali, potongan daging ajam dimasukkan dan dibiarkan sampai empuk.
4. Waktunja menghidangkan, dapat pula diletakkan daun selada jang dipotong halus, bawang jang diiris, djeruk sitrun serta radijs dengan sedikit sambal.

PROL SINGKONG

Bahan²:

singkong	2 kg.
telur ajam	2 btr.
kelapa	½ btr.
panili	1 bks.
gula pasir	2 gls.
warna kue	

Tjara membuatnja:

1. Singkong dan kelapa dibersihkan, diparut.
2. Gula, telur, warna kue dikatjau, ditjampur dengan singkong, kelapa dan panili. Diaduk sampai rata.
3. Lojang dialas dengan kertas, dilumasi dengan mentega. Adonan dimasukkan kedalam lojang tadi, dibakar sampai kuning warnanja.

PROL PEUJEUM

Bahan²:

peujeum (tape)		gula pasir	1½ gls.
singkong	4 btg.	kelapa	½ btr.
terigu	1½ gls.	telur ajam	5 btr.
panili	1 bks.	garam	1 sdt.
margarine	1 gls.		

Tjara membuatnja:

1. Kelapa diparut, dibuat santan kental.
2. Tape singkong dihaluskan kalau perlu dengan saringan, dibuat adonan dengan santan kental.
3. Telur ajam dan gula dikatjau sampai berbuih dan putih, panili dan garam dimasukkan. Margarine dikatjau sampai putih
4. Bahan² tersebut ditjampur, diaduk per-lahan² sampai rata.
5. Adonan dituangkan dalam lojang, jang sebelumnja telah dilumasi dengan margarine.
6. Terachir dibakar dalam oven/pan sampai berwarna kuning.

PUJUR

Bahan²:

tepung beras	¼ kg.
belondo	¼ kg.
tepung kandji	1¼ ons
gula merah	¼ kg.
kelapa	

Bumbu²:

daun pandan	3 lbr.
panili	2 bks.

Tjara membuatnja:

1. Gula, daun pandan direbus sampai mendidih.
2. Disaring, keluarkan daun pandan.
3. Direbus lagi sampai mendidih.
4. Tepung beras, tepung kandji ditjampur, ditjairkan dengan air dingin.
5. Dimasukkan kedalam santan mendidih ber-sama² belondo, di-aduk² sampai masak.
6. Diangkat, dibentuk bulat² diatas daun jang bersih, sesendok demi sesendok.

PURO
(Madiun)

Bahan²:

tepung djagung	½ kg.	gula djawa	¼ kg.
kelapa	½ btr.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Tepung djagung ditjampur air satu gelas diaduk sampai rata, dikukus, djika sudah keras diangkat dan di-bagi² mendjadi beberapa bagian.
2. Direndam dalam air dingin selama 2 menit, satu persatu bagian.
3. Sesudah mengembang, diletakkan diatas tampah, ditjampur supaja terurai lagi, ditambah garam, diaduk sampai rata.

4. Dikukus lagi, disusun ber-lapis² dengan gula djawa dimasak sampai masak.
5. Kelapa diparut.
6. Dimakan bersama kelapa parut.

PUTJI
(Madura)

Bahan²:

tepung beras	½ kg.	kelapa	1 btr.
gula pasir	½ kg.	air kelapa	2 gls.

Bumbu²:

garam	1 sdm.	essence frambosen	3 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Kelapa diparut, diambil santannja 4 gelas.
2. Tepung beras ditjampur air kelapa, santan diaduk, direndam 1 malam.
3. Paginja ditambah gula pasir, garam, diaduk sampai merata.
4. Dimasukkan dalam tjetakan bikang, dibakar sampai matang.

PUTRI BASUMAN

Bahan²:

tepung beras	¼ kg.	garam	1 sdm.
tepung ketan	½ kg.	gula merah	¼ kg.
kelapa	1½ btr.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung beras dan tepung ketan ditjampur dengan kelapa parut dan garam sampai rata.
2. Gula diiris halus.
3. Adonan dimasukkan kedalam suatu tjetakan jang bundar ketjil (djangan diberi air), didalam adonan diberi gula merah. Bulatan dikeluarkan.
4. Bulatan² jang telah diisi diletakkan diatas daun pisang atau persatu dan terus dikukus sampai masak.

PUTRI KENTJANA
(Banjumas)

Bahan²:

katjang tolo	½ kg.
kelapa setengah tua	1 bh.
gula merah	½ kg.

Bahan :

garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Bidji katjang direndam 1 malam, direbus sampai masak.
2. Kelapa diparut.
3. Kelapa parut dan gula diberi air 2 gelas dimasak sampai berminjak.
4. Rebusan katjang dan garam dimasukkan, di-aduk² sampai kental seperti membuat djenang atau dodol.
5. Dibungkus dengan kertas minjak atau kertas pilus, bentuknja menurut kehendak masing².

PUTRI BARUKUNG
(Bandjarmasin)

Bahan :

tepung beras	¼ kg.	air pandan	1 gls.
tepung ketan	½ kg.	gula djawa	2 ons
kelapa	1 btr.	garam	1 sdm.
air kapur	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung beras dan tepung ketan dibuat adonan dengan air kapur, garam dan air pandan dibuat adonan jang kental dan dapat digulung.
2. Gula djawa dan kelapa parut dimasak, ditambah garam, dibuat inti.
3. Adonan dibentuk bulat pandjang, diisi inti dikukus.

PUTU BAKIRIS

Bahan² :

tepung beras	¼ kg.	garam	1 sdm.
tepung ketan	½ kg.	batang bambu	
gula pasir	1 ons.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung ditjampur dengan gula, garam.
2. Batang bambu dibelah dua, lalu adonan dimasukkan kedalam batang bambu.
3. Putu dikukus sampai masak.
4. Setelah masak didjemur sampai kering betul.

Keterangan :

Kue ini disimpan dalam stoples.

PUTU BUMBUNG

Bahan² :

tepung beras	3 tjkr.	kelapa parutan	1 prg. ketjil

Bumbu² :

gula merah	¼ kg.	garam	setjukupnja
gula pandan wangi			

Tjara membuatnja :

1. Tepung beras diberi air hingga dapat lumat, di-kepal² dengan tangan.
2. Kepalan² tepung ditanak hingga masak.
3. Ditjampur dengan kelapa parutan dan garam hingga rata, mendjadi urapan. Memasaknja: menjediakan bumbung² (potongan² bambu) sepandjang 10 cm dialas dengan daun pandan wangi jang pandjangnja menurut bumbung.
4. Bumbung diisi dengan urapan, diberi gula djawa di-tengah²nja.
5. Dikukus hingga masak.
6. Dihidangkan dengan parutan kelapa dengan sedikit garam.

PUTU MAJANG
(Bandjarmasin)

Bahan² :

tepung beras	2 gls.
kelapa	¼ btr.
gula merah	2 ons
air hangat	1½ gls.

Bumbu :

garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tepung dikukus, ditjampur dengan air hangat hingga mendjadi adonan jang kental.
2. Adonan dimasukkan ketjetakan, didorong keatas hingga terdapat bentuk seperti putu majang.
3. Dikukus hingga masak.
4. Kelapa diparut, diambil santan 4 gelas.
5. Santan, gula merah,garam direbus sampai mendidih.
6. Putu dihidangkan dalam piring tjekung, disiram dengan santan bergula.

RANGIN
(Tegal)

Bahan² :

tepung ketan	½ kg.	air kapur sirih	1 sdm.
kelapa	½ btr.	garam	1 sdm.
gula merah	2 ons	air	½ gls.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, tepung ditjampur dengan kelapa, diberi air kapur, garam dan air sedikit diaduk sampai rata.
2. Gula merah di-iris².
3. Adonan dimasukkan kedalam tjetakan rangin sebagian.
4. Diatasnja diberi gula merah, ditutup dengan adonan lagi, dibakar sampai masak dalam tjetakan rangin.

RANTING KEDJU

Bahan²:

telur ajam	2 btr.	kedju	1 ons
mentega	½ tjkr.	soda kue	1 sdt.
tepung terigu	2 tjkr.	tepung susu	2 sdm.
garam bersih	1 sdt.		

Tjara membuatnja:

1. Telur dan mentega dikotjok sampai mengembang.
2. Kemudian ditjampurkan garam, kedju, terigu, soda dan tepung susu.
3. Sudah itu adonan ini di-gulung² sebesar potlot dengan telapak tangan lalu di-potong² dan dimasukkan dalam lojang.
4. Atasnja disapu dengan merahnja telur dan dibakar dalam oven dengan api diatas dan dibawahnja.

RAS KARAS

Bahan²:

singkong	1 kg.	garam	1 sdt.
gula merah	¼ kg.	minjak kelapa	½ gls.

Tjara membuatnja:

1. Singkong diparut kasar/diiris pandjang².
2. Singkong ditjampur gula merah, garam, dibentuk bulat² digoreng.

RENGGINANG

Bahan²:

beras ketan	1 kg.	garam	½ sdm.
gula pasir	2 ons	minjak goreng	2 gls.

Tjara membuatnja:

1. Ketan dikukus dengan garam, gula.
2. Dibentuk bulat pipih, didjemur sampai kering.
3. Digoreng.

RINGGING

Bahan²:

katjang tanah	1 kg.	gula djawa	1 kg.

Tjara membuatnja:

1. Katjang digoreng sangan sampai kuning.
2. Dikuliti.
3. Gula djawa dimasak dengan air sedikit sampai kental.
4. Djika sudah kental, katjang dimasukkan sambil diaduk.
5. Diangkat, kemudian ditjetak bundar², didiamkan sampai dingin baru disimpan.

RISOLLES

Bahan²:

tepung terigu	1 kg.	paneermeel	setjukupnja
daging	½ kg.	minjak Barco	½ btl.
telur	10 bh.	wortel	1 ons

Bumbu²:

kapri	1 ons	bawang	6 siung
brambang	10 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Tepung terigu dan telur ajam dibikin dadar tipis² lalu diisi dengan ragout dari daging, wortel, telur, brambang dan bawang.
2. Kemudian dipaneer dengan paneermeel, terus digoreng dengan minjak Barco.

Keterangan:

Bumbu² ukurannja di-kira²kan.

RISOLES DJAGUNG

Bahan²:

daging giling	1 ons	tepung djagung	1 tjkr.

telur ajam	2 btr.	tepung terigu	1 tjkr.
prei diiris	2 hl.	tomat	2 bh.
lada	setjukupnja	bawang putih	1 siung
kelapa	¼ btr.	bawang merah iris	2–3 bh.
ketjap	1 sdm.	roti kering	1 ons
garam	setjukupnja	(pannermeel)	

Tjara membuatnja :

1. Buatlah kulitnja lebih dahulu, dari satu telur ajam, santan, garam dan tepung terigu buat kue dadar.
2. Untuk isi: tumiskanlah dengan bawang merah, daging, lada dan garam setjukupnja.
3. Tepung djagung dikukus sampai masak, masukkanlah setelah dilumatkan masuk tumisan daging. Adonan ini merupakan ragout.
4. Bungkuslah ragout ini dengan kue² dadar jang telah dibuat lebih dahulu.
5. Gulingkan dalam kotjokan telur dan kemudian dalam paneermeel, terus digoreng sampai kuning.
6. Sausnja: tomat dimasukkan air panas, terus disaring. Tumiskan dengan sedikit (sesendok bubur atau 2 sendok teh) margarine, gilingan bawang putih dengan sari tomat, dibubuhi ketjap.

RONDO KEMUL
(Purwokerto)

Bahan² :

singkong	1 kg.	garam	1 sdt.
kelapa	1 btr.	panili	1 bks.
gula merah	¼ kg.	daun pisang	4 tk.

Tjara membuatnja :

1. Singkong dibersihkan, diparut, diperas.
2. Kelapa dibersihkan, diparut diambil santan kental 3 gelas, dimasak sampai mendjadi 1 gelas.
3. Gula diiris halus.
4. Semua bahan ditjampur dan diaduk mendjadi satu.
5. Dibungkus dengan daun pisang sesendok demi sesendok, dikukus.

6. Setelah masak, dibuang bungkusnja. Kemudian dibungkus lagi dengan daun pisang baru ditambah santan kanil 1 sendok, lalu dikukus lagi.

RONDO ROJAL

Bahan²:

tape	¼ kg.	gula pasir	1 sdm.
tepung beras/		garam	½ sdt.
terigu	1 ons	panili	½ bks.
kelapa	¼ btr.		

Tjara membuatnja :

1. Serat tape dihilangkan, dihaluskan.
2. Kelapa diparut, diambil santannja jang kental ½ gelas.
3. Tape, tepung, santan, gula, garam, panili diaduk rata.
4. Digoreng sesendok demi sesendok dalam minjak panas, kalau sudah masak berbentuk bulat.

ROTI DJAGUNG

Bahan²:

tepung djagung	1 tjkr.	tepung terigu	1 tjkr.
gula pasir	¼ tjkr.	bakpoeder	1 sdm.
garam	¾ sdt.	telur ajam	1 btr.
susu	1 tjkr.	mentega	5 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tepung terigu, tepung djagung, garam, gula, bakpoeder ditjampur mendjadi satu, lalu diajak.
2. Taruh didalam baskom.
3. Telur jang telah dikotjok ditjampur dengan susu dan margarine, diaduk lalu ditjampurkan pada bahan² tepung dan lain²nja jang telah dimasak.
4. Diaduk sampai rata, lalu dituang dilojang tjeper jang telah diulas mentega.
5. Panggang dioven jang telah dipanaskan dengan api besar.
6. Setelah 20 menit roti sudah masak.
7. Di-potong² lalu segera disadjikan.

ROTI KUKUS DARI BEKATUL

Bahan²:

bekatul djagung	1 tjkr.	telur ajam	4 btr.
gula pasir	1 tjkr.	air soda atau air kelapa	½ tjkr.
panili	1 sdt.		

Tjara membuatnja:

1. Telur dan gula dikotjok sampai kembang sekali.
2. Dimasukkan air kelapa/soda kedalam adonan itu.
3. Bekatul dan panili dimasukkan pelan² sambil diaduk pelan².
4. Kalau mau diberi warna, dibubuhi warna kue, tjetakan dialas dengan kertas roti.
5. Adonan dimasukkan sampai ²/₃ tjetakan dan dikukus (dari semula) dalam kukusan jang telah mendidih airnja.
6. Djangan dibuka sampai masak ± 1 djam.

ROTI MANIHOT

(Banjumas)

Bahan²:

singkong	1½ kg.	kelapa setengah tua	1 btr.
nanas	1 bh.	telur	1 btr.
gula merah	½ kg.		
garam	2 sdt.		

Tjara membuatnja:

1. Singkong dibersihkan, dikukus dan dihaluskan.
2. Kelapa dibersihkan, diparut, ditjampur rata dengan singkong dan garam.
3. Nanas dibersihkan, ditjutji, diparut, ditjampur gula, dimasak seperti selai.
4. Merah telur dikatjau.
5. Adonan singkong dibentuk gepeng, tengahnja diberi selai nanas. Bulatan ditelungkupkan hingga menjerupai setengah lingkaran. Bagian atas disemir dengan telur.
6. Dibakar dalam oven.

ROTI MANIS

Bahan²:

mentega	1½ ons	kuning telur	1 btr.
gula halus	½ ons	adonan roti	½ ons
terigu	2 ons	soda	1 sdt.
maizena	½ ons	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Mentega, gula, adonan roti dan telur diaduk sampai rata benar.
2. Lalu dimasukkan soda dan garam.
3. Kemudian dimasukkan pula tepung maizena, diaduk sampai rata, sehingga sedang kerasnja.
4. Diratakan tipis² diatas papan, kira² setengah cm tebalnja.
5. Ditjetak dengan tjetakan marie jang persegi empat dan pandjang.
6. Kemudian disusun berdjedjer diatas kaleng pembakar jang telah disemir dengan mentega.
7. Dibakar dengan api jang sedang panasnja.
8. Apabila kue ini sudah kuning kelihatannja, diangkat dan disemir tipis diatas kue dengan gula hias jang ditjampur sedikit dengan kopi extract.
9. Dibakar dengan api jang sedang panasnja.

Perhatikan membuat adonan roti :

1. Terigu, soda dan air diaduk dengan tangan dalam sebuah pantji.
2. Sesudah itu di-banting² kira² 1 djam lamanja diatas sebuah papan atau diatas marmar.
3. Adonan boleh dipakai bila sudah dibiarkan paling kurang dua atau tiga djam lamanja.
4. Djika adonan kurang kembang atau tidak sempurna mekarnja, maka kue² jang dibuat dengan ini akan mendjadi keras.
5. Biasanja adonan ini dapat djuga dibeli dipabrik roti.

Membuat gula hias :

1. Gula ditjampur dengan putih telur dan terus diaduk dengan sendok kaju, dikerdjakan ini kira² 15 menit, hingga mendjadi halus dan kental.

2. Kemudian sekali² ditetesi dengan tjuka satu sendok teh, mendjaga agar adonan mendjadi djernih dan tidak keras.
3. Gula hias ini gunanja pembuat bunga hiasan kue² tar.

Membuat kopi extract :

1. Gula dimasak dengan tidak memakai air didalam pantji.
2. Gula itu diaduk sampai mendjadi kuning tua warnanja.
3. Sudah itu dimasukkan kopi, diaduk terus .
4. Kemudian dimasukkan air, panili dan garam, dengan api jang diketjilkan.
5. Djikalau sudah mendidih, diangkat dan didinginkan sebentar.
6. Dan disaring dengan saringan halus.
7. Kebaikan kopi ini ialah dapat disimpan lama.

ROTI NANAS DARI SINGKONG

(Tegal)

Bahan² :

singkong	1 kg.
panili bubuk	1 sdt.
kelapa parut	¼ btr.
selai nanas	1 gls.
gula halus	1 ons
garam	1/3 sdt.
telur ajam	4 btr.

Tjara membuatnja :

1. Singkong dikupas, ditjutji, direbus sampai masak.
2. Kelapa diparut.
3. Singkong rebus, gula dan kelapa parut ditjampur mendjadi satu, digiling halus.
4. Telur dikatjau, getuk tersebut dimasukkan, di-aduk² sampai rata.
5. Adonan tersebut digulung, didalamnja diberi selai nanas.
6. Terachir atasnja disemir dengan telur jang telah dikatjau, dipan ± ½ djam.

ROTI PISANG
(Malang)

Bahan²:

tepung beras	½ kg.	pisang radja	5 bh.
kelapa	1 btr.	gula pasir	¼ kg.

Tjara membuatnja:

1. Kelapa diparut, dibuat santan 3 gelas, dipanaskan, dimasukkan tepung dibuat adonan.
2. Pisang diiris ketjil², dimasukkan, ditambah gula dan garam, di-aduk².
3. Adonan ditjetak pada tjetakan kue/lojang, dipanggang sampai kuning.

ROTI SULTANA

Bahan²:

telur ajam	10 btr.	tepung terigu	1 tjkr.
putih telur (diambil		kismis	2 tjkr.
dari lain telur)	2 btr.	tepung susu	3 sdm.
gula halus	1 tjkr.	susu manis	1 sdm.
mentega	½ tjkr.	panili	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Telur ajam 10 butir, gula dan mentega dikotjok sampai mengembang, lalu dimasukkan tepung terigu, tepung susu dan panili.
2. Sudah itu adonan ini diaduk sampai rata, kismis ditjintjang sampai halus, dimasukkan susu manis ditaburi putih telur dan diaduk rata.
3. Adonan kue digiling persegi empat.
4. Kemudian disapukan kismis jang telah diaduk dengan susu manis diatasnja.
5. Adonan dilapis hingga kismis djatuh didalam lipatan, adonan di-potong².
6. Diatas kue disapu kuningnja telur ditusuki dengan lidi terlebih dahulu.
7. Dibakar dalam oven dengan api diatas dan dibawah.

RUDJAK KANGKUNG

Bahan²:

kangkung	2 ikt.	katjang tanah	1 ons

Bumbu²:

lombok merah	5 bh.	garam	1 sdt.
lombok rawit	3 bh.	4 petis	1 sdm.
asam	2 mata	terasi	1 sdt.
gula merah	1 sdm.		

Tjara membuatnja:

1. Kangkung direbus, di-iris².
2. Terasi dibakar.
3. Katjang dibakar.
4. Bumbu² dihaluskan, katjang goreng dimasukkan dan ditumbuk halus.
5. Kangkung jang telah di-iris² diberi bumbu diatasnja.

RUDJAK MI
(Palembang)

Bahan²:

mi	1 gls.	ketimun	2 bh.
soun	½ gls.	tungtjai	setjukupnja
taoge	1 gls.	gula merah	¼ kg.

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	lombok rawit	10 bh.
bawang putih	5 siung	tjuka	5 sdm.
lombok merah	10 bh.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Mi ditjutji, soun di-potong², ditiriskan.
2. Bawang merah diiris, digoreng.
3. Bumbu² dihaluskan.
4. Tungtjai ditumbuk kasar, ketimun diiris ketjil².
5. Gula merah dilarutkan dengan ± 3 gelas air panas mendidih kemudian disaring.

6. Bumbu² tadi dimasukkan kedalam larutan gula merah kemudian diberi tjuka setjukupnja ± 2 atau 3 sendok makan. Rasanja asam, manis pedas
7. Menghidangkannja: bahan disusun ber-turut². Mi, soun, taoge, ketimun iris, tungtjai disiram dengan saos dan ditaburi bawang goreng.

RUDJAK SEMANGGI

Bahan² :

semanggi	4 ggm.	ubi djalar	1 bh.

Bumbu² :

lombok rawit	2 bh.	garam	1 sdt.
terasi	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Semanggi dikukus sampai masak.
2. Ubi djalar direbus, setelah masak dikupas.
3. Terasi dibakar.
4. Bumbu dan ubi djalar dihaluskan, ditjairkan dengan air.
5. Semanggi ditjampur dengan saos ubi djalar.

RUDJAK TAHU SAOS TJUKA

(Palembang)

Bahan² :

mie basah	¼ kg.	kerupuk merah	1 ons
soun	½ ons	emping	1 ons
tahu putih	2 bdj.	minjak	1/3 btl.
timun muda	2 bh.	udang kering	¼ ons
taoge	1 ons		

Bumbu : bawang merah 10 bh.

Tjara membuatnja :

1. Tahu, kerupuk, emping digoreng.
2. Soun direndam sampai lemas.

3. Taoge disedu air panas.
4. Udang kering ditumbuk halus, sesudah direndam lebih dahulu.

RUDJAK TJEROBO

Bahan²:

pisang batu muda	1 bh.	belimbing	1 bh.
pepaja muda	1 bh.	kawista	1 bh.
djambu bidji	1 bh.		

Bumbu²:

lombok merah	4 bh.	gula merah	2 sdm.
terasi	1 sdt.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Bahan² diparut dengan parut gobet.
2. Bumbu² dihaluskan.
3. Bumbu² dan bahan² ditumbuk mendjadi satu dan diberi air sedikit.

SAGON DJAGUNG
(Sumatera Barat)

Bahan²:

tepung djagung	4 gls.	panili	2 bks.
kelapa	½ btr.	garam	sedikit
gula halus	2 gls.		

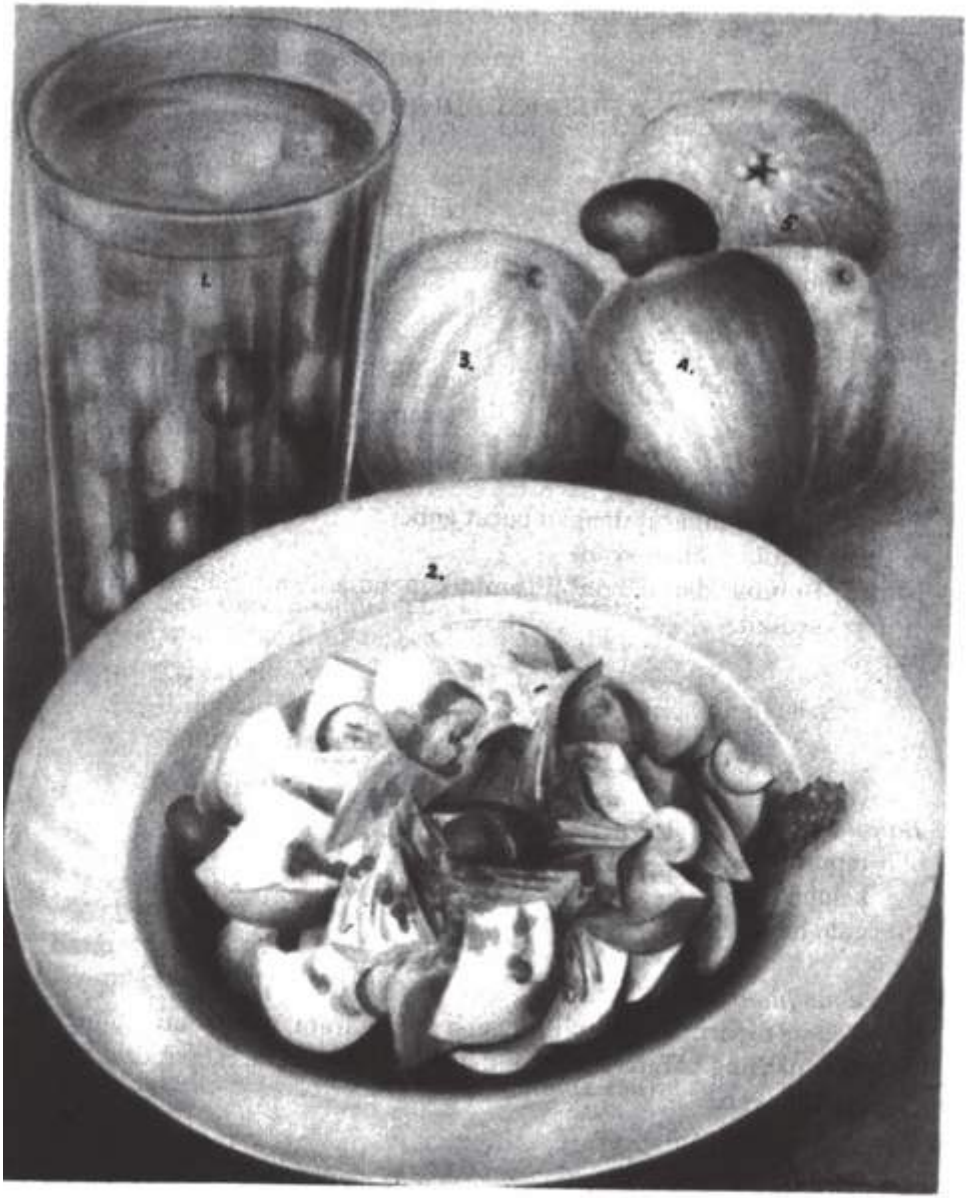
Tjara membuatnja:

Kelapa diparut, ditjampur dengan gula, garam, panili dan tepung. Diaduk hingga rata. Ditjetak dalam tjetakan rata. Sagon dibakar dalam oven.

SAGON KETAN

Bahan²:

kelapa parut	1 kg.	gula pasir	1 kg.
tepung ketan	2 ons	garam	setjukupnja



1. Fruit Cocktail
2. Rudjak
3. Buah djambu bol
4. Buah djambu monjet
5. Buah djambu bidji

SAMPENG
(Pamekasan)

Bahan²:

nangka tua belum masak	¼ bh.	kelapa	½ btr.
dedak djagung	1 ons	garam	½ sdt.
		kapur sirih	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Nangka dikupas, hatinja dibuang, ditjintjang, bidji jang tua dibuang.
2. Ditjampur dengan dedak djagung jang telah disiram dengan air kapur.
3. Dikukus sampai masak.
4. Kelapa diparut diberi garam.
5. Dimakan dengan kelapa parut.

Keterangan:

Kadang² dimakan dengan ikan pindang mentah atau sajur kelor.

SANTELING

Bahan²:

ketela pohon	1 kg.	gula pasir	¼ kg.
kelapa	½ bh.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja:

1. Ketela pohon dikupas, ditjutji, terus diparut, lalu ditjampur dengan garam.
2. Kelapa diparut, ditjampur dengan adonan parutan ketela pohon, garam dengan gula pasir.
3. Jang 1/3 bagian ditjampur dengan warna merah.
4. Jang 2/3 bagian diratakan dalam lojang dan diatasnja ditutup dengan lapisan (1/3 bagian) jang berwarna merah.
5. Lojang dengan isinja dikukus sampai masak.
6. Djika akan dimakan, santeling ini dapat di-potong².

SAPLAK
(Rembang)

Bahan²:

tepung gaplek	½ kg.	air	setjukupnja
katjang tolo	2 ons	daun pisang	setjukupnja
gula pasir	1 ons	garam	1 sdt.
kelapa	1 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Katjang tolo direndam semalam.
2. Tepung gaplek dipertjiki air garam dan diratakan, agak diuli hingga tidak ber-butir².
3. Katjang tolo, gula ditjampurkan pada tepung lalu dikukus.
4. Ditumbuk sampai liat seperti getuk.
5. Dibentuk pandjang atau persegi dalam tampah jang telah dialas daun pisang jang telah dilumuri minjak.
6. Menghidangkannja seperti getuk, diberi kelapa parut jang diberi garam.

Keterangan :

Tjara mengukusnja: supaja adonan tidak mentah, tengah² adonan diberi lubang.

SARI MUKA
(Pati)

Bahan²:

tepung beras	2½ gls.	gula merah	¼ kg.
santan	2 gls.	air kapur	2 sdm.
telur ajam	2 btr.	air garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tepung diaduk dengan santan, diberi air kapur dan air garam.
2. Adonan dimasukkan dalam lojang jang sebelumnja diolesi minjak, dikukus.
3. Telur dikotjok dengan gula merah jang telah disisir halus, ditambah dengan 2 sendok makan tepung beras supaja kental.

4. Sesudah lapisan pertama ½ masak, lalu dituangkan lapisan kedua, dikukus lagi sampai masak.

SARI RASA KETAN
(Bandjarmasin)

Bahan²:

tepung beras	½ kg.	kelapa (santan	
nasi ketan	3/4 kg.	kental)	1 btr./1½ gls.
telur	4 btr.	gula merah	2½ ons
garam	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Gula merah diiris halus.
2. Telur dikatjau, kemudian gula merah, santan, garam dan tepung dimasukkan, diaduk sampai rata.
3. Sebuah lojang diisi dengan nasi ketan dan diratakan, diatasnja dituangkan adonan tadi kemudian dikukus sampai masak.

SARI PENGANTEN
(Kalimantan)

Bahan²:

tepung beras	1 kg.	kapur	1 sdt.
kelapa	¼ btr.	daun pisang	3 lbr.
gula djawa	1 ons		

Bumbu²:

daun pandan	5 lbr.
garam	¼ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Air 3 gelas direbus sampai mendidih.
2. Daun pandan ditumbuk, diambil airnja
3. Tepung beras ditjairkan dengan air pandan dan air kapur, hingga djadi adonan jang kental.
4. Adonan tepung beras dimasukkan kedalam rebusan air mendidih, di-aduk² sampai matang.

5. Kelapa diparut diambil santannja, dimasak bersama gula dan garam.
6. Adonan jang telah matang, dibungkus sesendok², diisi santan dan gula no. 5.
7. Bungkusan disemat dengan biting
8. Dikukus sampai matang.

SAWUT
(Madura)

Bahan² :

singkong	1 kg.
kelapa	½ btr.
gula merah	½ kg.

Bumbu :

garam	1 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Singkong diparut kasar, ditjampur gula merah jang telah diiris halus dan garam.
2. Dikukus sampai matang.
3. Kelapa diparut.
4. Dimakan dengan kelapa parut.

SEMAR MENDEM
(Djawa Tengah–Djawa Timur)

Bahan² :

ketan	½ kg.	abon sapi/ajam	½ ons
telur itik	2 btr.	sagu	2 ons
kelapa	1 btr.		

Bumbu² :

garam	1 sdm.	pandan	2 lbr.
salam	3 lbr.		

Tjara membuatnja :

1. Ketan dikukus ½ masak. Lalu dikaru dengan santan entjer,

diberi garam ½ sendok makan, dikukus sampai masak, diberi daun salam.

2. Kelapa diparut dibuat santan ½ gelas kental dan 1 gelas tjair.
3. Telur dikotjok dan ditjampur sagu dan garam ¼ sendok makan kemudian dibuat dadar tipis.
4. Santan kental dibuat kanil, santan ditambah pandan, garam direbus sampai kental.
5. Ketan dibentuk segi empat dengan didalamnja diisi abon sapi/ ajam kemudian dibungkus dengan dadar.
6. Menghidangkannja dengan dibelah 4 dan diantara belahan diulasi areh. Merupakan snack.

SEMORONDONO
(Rembang)

Bahan²:

katjang tolo	¼ kg.	air	½ gls.
gula merah	¼ kg.	minjak goreng	1 gls.

Bumbu²:

lombok merah	5 bh.	terasi	½ sdt.
garam	½ sdm.		

Tjara membuatnja:

1. Katjang tolo direndam dalam air mendidih.
2. Dikukus, digoreng dengan minjak.
3. Bumbu² dihaluskan, ketjuali gula merah.
4. Gula merah direbus, bumbu² dimasukkan.
5. Djika gula telah kental, katjang dimasukkan, di-aduk² sampai rata.
6. Diambil sesendok demi sesendok diatur diatas tampah.

SEMPORO
(Magetan)

Bahan²:

tepung djagung	½ kg.	gula merah	¼ kg.
kelapa	½ btr.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja:

1. Tepung ditaruh ditampah, dibasahi dengan air, digosok halus, dikukus setengah masak.
2. Kelapa dibuat santan 4 gelas.
3. Tepung dimasukkan kedalamnja dan diberi garam.
4. Dibiarkan sampai santan terserap habis lalu dikukus lagi.
5. Dimasukkan dalam kukusan dan ditaruh di-sela[3] irisan gula merah.

Keterangan :

Waktu menghidangkannja ditambah kelapa parut.

SERABI

Bahan[2] :

tepung beras	3 gls.
kemiri	1 btr.
kelapa muda (diparut)	½ gls.
air panas	6–7 gls.
garam	sedikit

Tjara membuatnja :

1. Kemiri dengan garam sedikit digiling.
2. Lalu ditjampurkan kedalam tepung.
3. Sementara itu, air dipanaskan sampai mendidih.
4. Dan dituangkan kedalam tepung.
5. Kemudian dimasukkan kelapa jang sudah diparut.
6. Diaduk sehingga tjukup kentalnja.
7. Adonan dibiarkan kira[3] sedjam lamanja.
8. Diwaktu akan memasaknja, dituangkan sesendok besar kedalam kuali (penggorengan besi) jang lebih dulu disemir dengan minjak sedikit dan ditutup.
9. Dimasak bagian bawahnja sadja, sampai bagus kuningnja.
10. Memakannja dengan kuah jang dibuat dari santan jang di-tjampur dengan gula setjukupnja, dibubuhi garam, daun pandan dan dimasak sampai mendidih.

SERABI
(Madiun)

Bahan²:

tepung beras	2 gls.
air	2 gls.
kelapa	½ btr.
garam	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Tepung dan kelapa parut ditumbuk djadi satu, dituangkan air dan garam.
2. Ditjetak ditjetakan serabi satu demi satu.

SERABI DJAGUNG

Bahan²:

tepung djagung	4 tjkr.	air	1 tjkr.
santan kental	4 tjkr.	minjak goreng	setjukupnja

Bumbu²:

lada	1 sdt.	garam	2 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Tepung djagung ditjampur air sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga tertjampur rata. Kemudian di-remas² dengan tangan.
2. Adonan didiamkan selama ¼ djam ditutup dengan serbet basah, supaja adonan tidak mendjadi kering.
3. Santan diberi lada dan garam dan direbus sampai mendidih (sewaktu direbus harus diaduk supaja tidak petjah), diangkat dan dibiarkan mendidih selama 5 menit.
4. Santan jang masih agak panas dituangkan dalam adonan sedikit demi sedikit sampai tertjampur rata.
5. Wadjan dadar diulasi minjak goreng, sedikit adonan dituangkan (3 sendok makan) lalu ditutup, dibiarkan sampai masak, seperti membuat kue serabi.
6. Diangkat dengan sodet, dihidangkan.

Keterangan :

Dadar djagung dapat dimakan dengan lauk pauk, seperti dadar telur, semur daging atau petjel.

SERABI PAKAI UDANG

Bahan²:

tepung beras	1 kati	bawang putih	3 siung
garam	setjukupnja	bawang merah	2 bh.
udang basah	setjukupnja	daun sup	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Pertama-tama kita buat induknja (kepalanja), seperti dibawah ini:
2. Segenggam tepung beras di-petjah² dengan air mendidih sama halnja dengan kita membuat kandji badju.
3. Kemudian tepung itu diseduh dengan air dingin, dimasukkan pula $^2/_3$ tjangkir dari induknja itu.
4. Diaduk hingga bertjampur benar.
5. Sekarang udang tadi dimasak sesudah dibersihkan dan ditjintjang hingga halus dengan bawang putih dan bawang merah jang sudah diiris.
6. Dibubuhi garam setjukupnja.
7. Mulai adonan itu ditumis semuanja sampai kering.
8. Dan kita masak pula serabi itu satu² didalam tjobek ketjil jang bertutup.
9. Waktu hampir² masak nampaknja, atasnja disapu dengan santan kental sedikit.
10. Ditaburi udang jang telah ditumis tadi dan diseraki daun sup jang di-iris².

SERABI TELUR

Bahan²:

telur ajam	1–2 btr.	tepung terigu	½ kg.
santan	2 gls.	garam halus	½ sdt.

Sirop :

gula merah	½ gls.	pandan	2 lbr.

air	1 gls.		

Santan kental :

santan kental	½ gls.	pandan	1 lbr.
garam	¼ sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Terigu dimasukkan dalam tempat adonan.
2. Dibuat lobang di-tengah[2] tepung.
3. Telur dimasukkan di-tengah[2] tepung, ditambahkan ¼ gelas santan, dikatjau dari tengah ketepi.
4. Adonan di-pukul[2] sampai tidak melekat pada tempat adonan.
5. Ditambahkan santan jang ¼ gelas dan diaduk sampai rata.
6. Tjetakan serabi dipanaskan (tjobek tanah jang ketjil), setelah panas, adonan serabi (± 2 sdm) dituangkan.
7. Tjetakan ditutup, dibiarkan sampai serabi masak.
8. Dihidangkan dengan sirop gula merah dan santan kental.

Sirop gula merah :

Tjara membuatnja :

Air, gula dan pandan direbus sampai baunja sedap, kemudian disaring lalu direbus lagi sampai mendidih.

Santan kental :

Tjara membuatnja :

Santan direbus dengan pandan dan garam sambil diaduk, dibiarkan mendidih ± 5 menit.

SERIPING KENTANG

(Wonosobo)

Bahan[2] :

kentang	1 kg.	kapur sirih	sedikit
garam	1 sdm.		

membuatnja :

Kentang dikupas, direndam air.

Di-iris[2] tipis, direndam air kapur selama ± 10 djam, ditjutji ri.

3. Direbus dalam air mendidih, garam dimasukkan, ditunggu sampai mendidih lagi dan masak.
4. Didjemur sampai kering.
5. Digoreng.

Keterangan :

Rupa keras seperti seriping gadung

SERIPING SINGKONG

Bahan² :

singkong	1 kg.
garam	2 sdt.
minjak goreng	1 gls.
bawang putih	2 siung

Tjara membuatnja :

1. Singkong dibersihkan, diiris tipis² bulat.
2. Direndam dalam air garam dan bawang putih halus, ditiriskan.
3. Digoreng dalam minjak panas sampai ke-kuning²an.
4. Disimpan dalam stoples.

Keterangan :

Setelah digoreng dapat terus dibesta dengan gula merah 2 ons, dan waktu merendam memakai bawang putih.

SETUP DJAMBU BIDJI

(Purwokerto)

Bahan² :

djambu bidji	10 bh.	air	5 gls.
gula pasir	2 ons		

Bumbu² :

kaju manis	3 rdj.	sereh	1 btg.
tjengkeh	5 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Air 5 gelas direbus sampai mendidih, gula pasir, kaju manis dan tjengkeh dimasukkan.
2. Djambu bidji dikupas, di-potong² mendjadi 8, dikeluarkan bidjinja, dimasukkan kedalam air mendidih, dimasak selama 10 menit.
3. Waktu menghidangkan, bumbu² dikeluarkan, dihidangkan dingin.

SINGKONG SELAI NANAS

Bahan² :

singkong	1 kg.	kuning telur	1 btr.
santan kental	½ gls.	panili	1 bks.
nanas	1 bh.	air	½ gls.
gula pasir	2 ons	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Singkong dikupas, direbus sampai masak, dihaluskan, di-tjampur dengan santan sampai mendjadi adonan liat.
2. Nanas dikupas, dibuang matanja, ditjutji dengan garam, diparut.
3. Gula pasir direbus dengan ½ gelas air, ditambah garam, nenas dimasukkan ditambah panili, dibiarkan sampai airnja menjusut.
4. Adonan dibentuk segi empat, tengahnja diberi selai nenas, tiap² sudut didjadikan satu di-tengah², dilumuri dengan kuning telur.
5. Dipan sampai ke-merah²an (½ djam).

SINOLIA (PANEKOEK)

(Ambon)

Bahan² :

sagu mentah	2 ons	garam	2 sdt.
kelapa	1 btr.	gula merah	5 ons

Tjara membuatnja :

1. Sagu ditjampur dengan kelapa parut dan garam.
2. Wadjan dipanaskan, kemudian ambillah segumpal sagu kemudian dimasukkan kedalam wadjan, lalu ditekan sehingga berbentuk panekoek.
3. Setelah sagu berbentuk panekoek itu matang (bagian bawah) kemudian atasnja dibalik sampai kedua belahnja sama matang.
4. Dibubuhi sedikit gula merah, kemudian digulung.
5. Sesudah disadjikan dan dapat dimakan dengan kopi.

SIRI MANIS

Bahan^2 :

tepung beras	1 tjutji tangan	kelapa	½ btr.
gula merah	setjukupnja	telur ajam	1 btr.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut dibuat santan kental.
2. Tepung ditjairkan dengan santan, dimasak, diaduk terus sampai kental sekali dan dapat dibentuk.
3. Sesudah dibentuk bola^2, dimasukkan dalam telur jang sudah ditjairkan/dikotjok, digoreng.
4. Gula merah ditjairkan kental, disaring.
5. Gorengan tadi ditaruh dipiring dan disiram air gula tadi.

SIGIT

Bahan^2 :

tepung beras	¾ kg.	telur ajam	3 btr.
gula pasir	½ kg.		

Bumbu :

garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tepung beras didjemur, disangan.
2. Telur, gula dikotjok sampai kembang.
3. Ambil 1 sendok makan tepung dan 1 sendok makan telur dan garam diaduk jang rata.

4. Dipan sampai masak.
5. Begitu dilakukan sampai adonan habis.

SLEI

Bahan :

agar²	2 btg.

Bumbu² :

tjengkeh	1 bdj.	gula	1 tjkr.
sereh	1 pt.	pandan wangi	1 lbr.
manis djangan	1 bt.	santan	1 gls.

Tjara membuatnja :

1. Adonan bumbu² direbus dan setelah mendidih ± ½ djam lamanja agar² dimasukkan.
2. Setelah agar² bertjampur betul bersama bumbu², disaring, ditempatkan dalam baskom.
3. Warna dengan teres diberikan pada waktu akan disaring.

Keterangan :

Santan digunakan untuk memasak bumbu²nja. Mengenai ukuran²nja oleh pembuat hanja di-kira²kan sadja. Pendjualan di-iris² dan dibungkus dengan daun pisang.

SLONDOK

Bahan :

getuk dari ketela pohon	1 kg.

Tjara membuatnja :

1. Getuk diglintiri sebesar pendil lalu dibuat seperti glintiri geblek (garis tengah ± 2 cm).
2. Sesudah diglintiri bulat, didjemur sampai kering.
3. Digoreng.

Keterangan :

Pada waktu didjual umumnja direntengi dengan tutus (tali dari bambu). Satu renteng ada jang sampai 10 bidji. Satu bendel tutus

berisi 50 atau 100 renteng atau menurut kehendak pendjualnja. Sering banjak jang diberi warna: merah, hidjau, kuning dsb. Warna² itu diberikan pada waktu membuat getuk dengan teres.

SOKKO KAKKALA
(Sulawesi Selatan)

Bahan² :

kakkala (gaplek)	½ kg.	garam	1 sdm.
kelapa	1 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Kakkala ditumbuk halus.
2. Kemudian dikukus, diangkat sesudah masak.
3. Kelapa diparut, diberi garam, ditjampurkan.
4. Diaduk sampai rata.

Keterangan :

Dimakan dengan ikan.

SORPOT

Bahan² :

sagu/gaplek	¼ kg.	garam	1 sdt.
telur	2 btr.	pala halus	¼ sdt.
gula pasir	¼ kg.		

Tjara membuatnja :

1. Telur dikotjok dengan gula.
2. Ditjampur pala dan tepung gaplek/sagu
3. Dimasukkan kedalam lengser, dikukus.

SPEKKOEK SINGKONG

Bahan² :

singkong	½ kg.	garam	sedikit
selai nenas	1 btl.		

Tjara membuatnja :

1. Singkong dibersihkan, diparut, diperas.
2. Merebus air dalam pantji sampai mendidih.
3. Singkong parut diratakan pada tutup pantji, ditutupkan kembali dalam pantji jang berisi air mendidih (tebal singkong tadi ± ½ cm) sampai masak. Diatur dalam lojang: selapis singkong, selapis selai nenas (½ cm), demikian seterusnja sampai lojang penuh.
4. Dibakar dalam oven sampai bagian atas berwarna ke-kuning²an.

SPEKULAS

Bahan²:

merah telur	2 btr.	susu manis	2 sdm.
gula halus	3 tjkr.	minjak kaju manis	12 tetes
tepung terigu	9 tjkr.	minjak tjengkeh	7 tetes
tepung susu	1 tjkr.	minjak pala	7 tetes
tepung maizena atau tepung singkong	½ tjkr.	kapulaga jang sudah ditumbuk halus	
bubuk tjoklat	1 tjkr.	mentega	3 tjkr.
iris²an kenari	1 tjkr.		

Tjara membuatnja :

1. Telur dan gula dikotjok sampai mengembang, mentega dikotjok tersendiri hingga mengembang.
2. Kemudian dimasukkan terigu, tepung susu, maizena, bubuk tjoklat, kenari, kaju manis, tjengkeh, pala, kapulaga dan susu manis.
3. Sudah itu diaduk semuanja hingga rata betul.
4. Kemudian ditjetak dengan tjetakan spekulas dan dibakar dalam oven dengan api diatas dan dibawah.

SPRIT TEPUNG TAPIOKA

Bahan²:

tepung tapioka	4 gls.	kuning telur	2 btr.
margarine	1 gls.	panili	2 bks.
gula halus	1 gls.		

bawang putih	10 siung	ketjap	2 sdm.
lada halus	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging babi dipotong lalu ditjintjang.
2. Udang dikupas kulitnja, lalu direbus.
3. Djuhi di-potong² halus dan digoreng sebentar.
4. Udang kering digoreng lalu ditumbuk halus.
5. Rebung diambil jang muda sadja dan direbus sebentar, kemudian diiris ketjil².
6. Bawang merah dan bawang putih ditumbuk.
7. Bawang merah dan putih djika sudah halus digoreng sampai kuning.
8. Djika sudah kuning dimasukkan: babi, ketjap, lada dan garam lalu bahan² lainnja.
9. Kemudian dibungkus dengan kulit sumpiah (ialah kulit lumpiah, hanja tidak begitu lebar).
10. Digoreng dengan minjak babi hingga kuning

SUMPIT TANAH

Bahan² :

pisang radja masak	1 ssr.	tepung beras	1 gls.

Tjara membuatnja :

1. Pisang dikupas, dihaluskan didalam baskom atau pantji.
2. Tepung beras dimasukkan sedikit demi sedikit, sambil diremas-remas sampai rata; adonan ini disimpan ± 4–5 djam agar naik.
3. Kalau sudah naik dibungkus dengan daun pisang 2–3 sdm (tjara membungkus seperti nagasari).
4. Dikukus sampai masak dan dihidangkan setelah dingin.

SRIKAJA

Bahan² :

telur bebek	4 btr.	garam	sedikit
gula merah halus	1 gls.	daun pandan	1 pt.
kelapa	1 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, dikeluarkan santan 2 gelas.
2. Telur dikotjok, dimasukkan gula merah, santan dan garam, diaduk hingga rata dan disaring, dimasukkan kedalam mangkuk tjina besar dan ditim. Bila telah ½ masak, di-tengah² diletakkan sepotong pandan. Dimasak hingga matang.

Keterangan :

1. Ketan dan srikaja dimakan bersama terutama dalam bulan puasa.
2. Ketan dan srikaja dapat pula dimasak sekaligus dalam tjetakan aluminium atau pyrex. Untuk ini ketan diliwet dalam santan entjer, dimasukkan kedalam tjetakan, dituangkan adonan srikaja diatasnja, ditim hingga matang. Memakannja seperti kue talam, jaitu di-potong².

SUSU EOK

Bahan²:

susu entjer	1 lt.	kaju manis	1 pt.
gula pasir	1 gls.		

Tjara membuatnja :

1. Susu ditjampur gula.
2. Dimasak pakai api ketjil.
3. Di-aduk² sampai kental.
4. Kaju manis ditumbuk halus, diajak.
5. Susu tadi kalau sudah masak dimasukkan dalam tjangkir, dibubuhi kaju manis.

SUSU GORENG

Bahan²:

susu entjer	1 lt.	gula pasir	1 gls.

Tjara membuatnja :

1. Susu ditjampur dengan gula.
2. Dimasak dengan api sedang.

SUSU SINGKONG

Bahan²:

singkong	2 kg.	margarine	½ gls.
telur ajam	4 btr.	susu	½ gls.
daging	2 ons		

Bumbu²:

bawang merah	5 btr.	daun bawang	1 ikt.
lada	15 btr.	garam	½ sdt.

Tjara membuatnja:

1. Singkong dibersihkan, dikukus, ditumbuk halus, margarine dimasukkan, diaduk sampai rata.
2. Daging dibersihkan, ditjitntjang.
3. Bumbu² dihaluskan, daun bawang bagian putih diiris halus.
4. Daging, bumbu jang halus dan bawang ditjampur.
5. Ditumis dengan margarine sampai masak.
6. Adonan singkong dibentuk bulat² kemudian diisi dengan daging tadi.
7. Dibakar dalam pan pembakaran/oven dengan api atas dan bawah sampai kuning.

TAART AMANDEL

Bahan² :

kenari	3 tjkr.	putih telur ajam	5 btr.
gula tumbuk	8 sdm.	tepung roti	8 sdm.
kuning telur ajam	10 btr.	citroen essence	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kenari ditjelup dengan air panas supaja kulit arinja lepas, ditjintjang hingga halus.
2. Gula dan telur diputar hingga kembang, dimasukkan putih telur jang telah diputar lebih dahulu.
3. Dimasukkan kenari citroen essence dan penghabisan tepungnja.
4. Diaduk per-lahan² hingga tertjampur betul.
5. Tjetakan taart disapu dengan mentega, dialas kertas minjak, diseraki tepung terigu sedikit.

6. Adonan itu dimasukkan kira² 2/3 tjetakan itu penuhnja, dibakar dengan api atas dan bawah.

TAART BESCHUIT

Bahan²:

telur ajam	12 btr.	gula tumbuk	1½ tjkr.
susu entjer	1½ tjkr.	mentega	4 sdm.
tepung beschuit	1½ tjkr.	vanili	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Telur dan gula diputar hingga naik, mentega dimasukkan terus diputar, beschuit dimasukkan susu, vanili dan penghabisan tepung beschuit.
2. Diaduk per-lahan² hingga bertjampur betul.
3. Diambil sebuah piring batu (vuurvaste schaal) disapu dengan mentega, baru adonan tadi dimasukkan kedalam dan dibakar sampai masak.

TAART BUAH

Bahan²:

telur ajam	6 btr.	terigu	4 tjkr.
gula halus	2½ tjkr.	nenas, kismis,	
mentega	½ tjkr.	sukade	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Mentega dan gula dikotjok sampai mengembang.
2. Lalu dimasukkan telur satu persatu sambil dikotjok sampai putih.
3. Sesudah itu dimasukkan terigu.
4. Dan dibakar dengan api dibawah dahulu.
5. Sesudah agak kering kelihatannja dimasukkan buah²an tjintjang sedikit.
6. Ketika mau kering dimasukkan lagi sedikit buah²an tjintjang.
7. Sesudah kelihatan kering semuanja api dipindahkan disebelah atas.

TAART DJANTUNG HATI

Bahan²:

telur ajam	6 btr.	terigu	3 tjkr.
gula halus	1 tjkr.		

Tjara membuatnja:

1. Telur dan gula dikotjok sampai mengembang.
2. Sesudah itu dimasukkan terigu dan diaduk per-lahan².
3. Lalu dibakar dalam tjetakan jang mempunjai bentuk djantung hati.
4. Sesudah itu diberi bunga cream jang dibikin sebagai berikut :

Creamnja :

1 butir merah telur dikotjok dengan 3 tjangkir mentega. Apabila sudah putih kelihatnannja dimasukkan 2 ½ tjangkir gula halus dan 3 sendok makan bubuk susu. Lalu dikotjok sampai keras.

TAART GULUNG

Bahan²:

tepung djagung	1 tjkr.	gula halus	1 tjkr.
telur ajam	6 btr.	selai nenas atau	
essence panili	1 sdt.	selai lain	1 tjkr.

Tjara membuatnja:

1. Telur dikotjok dengan gula sampai kembang sekali.
2. Dimasukkan setelahnja tepung sedikit demi sedikit kedalamnja, kalau telah rata dimasukkan essence dan dibakar dikaleng bakar tjeper ± 1 cm tebalnja.
3. Kalau sudah masak, dilumuri dengan selai dan digulung tjepat² selagi panas² itu.

TAART KELAPA

Bahan²:

merah telur	10 btr.	tepung terigu	2 tjkr.
putih telur	6 btr.	kelapa muda	2 btr.

mentega	3½ tjkr.	susu entjer	1 klg.
gula halus	3 tjkr.	bischuit mari	15 bdj.

Tjara membuatnja :

1. Merah telur dikotjok dengan gula sampai mengembang.
2. Lalu dimasukkan mentega dan dikotjok sampai putih.
3. Kemudian dimasukkan terigu.
4. Dimasukkan putihnja telur jang telah dikotjok tersendiri itu.
5. Bischuit mari direndam dalam susu, kelapa muda dikerok dagingnja.
6. Sesudah itu bischuit mari jang telah direndam dan kelapa muda jang telah dikerok dimasukkan kedalam adonan.
7. Mula² api ditaruh dibawah, kalau kue sudah naik apinja dipindahkan disebelah atas.

TAART KELAPA MUDA

Bahan² :

kelapa muda	1 btr.	margarine	½ sdm.
telur ajam	3 btr.	garam halus	1/3 sdm.
tepung terigu	¼ kg.	panili	2 bks.
gula pasir	1 ons		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa muda dikikis dari tempurungnja.
2. Telur dan gula dikotjok sampai putih.
3. Kelapa muda dimasukkan, kemudian tepung dan bumbu sedikit demi sedikit, diaduk sampai rata.
4. Adonan dimasukkan kedalam lojang jang telah disemir dengan margarine, kemudian dipan dalam oven jang dipanaskan lebih dahulu, sampai adonan mendjadi kuning ke-tjoklat²an.
5. Tanda taart sudah masak, apabila ditusuk dengan lidi, lidi tak berbekas adonan lagi.
6. Taart diangkat dan dilepaskan dari tjetakan dan dibiarkan sampai dingin.
7. Taart di-potong² dan dihidangkan diatas piring kue jang dialas kertas.

TAART KEDJU

Bahan²:

merah telur	15 btr.	tepung terigu	setjukpnja
putih telur	5 btr.	kedju diparut atau	
mentega	2 tjkr.	ditjintjang	2 sdm.
gula halus	1 tjkr.	susu kental	4 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Merah telur dan gula dikotjok sampai mengembang.
2. Lalu dimasukkan mentega dan dikotjok sampai putih.
3. Sesudah itu dimasukkan tepung, kedju dan susu.
4. Penghabisan sekali dimasukkan putih telur jang telah dikotjok terpisah.
5. Dibakar ber-lapis².
6. Sebelah atas ditaruh kedju jang telah di-potong².

TAART KOPI MOCCA

Bahan²:

merahnja telur	10 btr.	susu manis	2 sdm.
putihnja telur	6 btr.	panili	1 sdt.
mentega	2½ tjkr.	brandy	setjukupnja
gula halus	2 tjkr.	extract kopi	setjukupnja
tepung terigu	2 tjkr.		

Tjara membuatnja:

1. Merah telur dan gula dikotjok sampai mengembang.
2. Lalu dimasukkan mentega dan dikotjok terus sampai rata.
3. Sesudah itu dimasukkan terigu, susu dan panili.
4. Kemudian dimasukkan putihnja telur jang telah dikotjok terpisah.
5. Adonan ini diambil sedikit dan sedang (5 sendok makan), dimasukkan dalam mangkuk, lalu ditjampur dengan brandy setjukupnja, dibubuhi irisan² kenari.
6. Sesudah itu dimasukkan kedalam tjetakan dan dibakar dengan api diatas dan dibawah.

7. Setelah masak diangkat lagi dan seperti halnja dengan no. 5, dituangkan keatas lapisan jang sudah masak dengan ditaburi kenari, serta dibakar lagi dengan api diatas sadja.
8. Demikian seterusnja sampai adonan habis sama sekali.

TAART MARMER

Bahan²:

merah telur	15 btr.	putih telur	8 btr.
mentega	3 tjkr.	kenari tjintjang	½ tjkr.
gula halus	3½ tjkr.	tjoklat	2 sdm.
tepung terigu	4 tjkr.	panili	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Merah telur dan gula dikotjok sampai mengembang.
2. Lalu dimasukkan mentega dan dikotjok sampai putih, sesudah itu dimasukkan kenari, tepung dan panili.
3. Penghabisan sekali dimasukkan putih telur jang telah dikotjok terpisah hingga mengembang.
4. Adonan ditaruh dalam tjetakan ontbytkoek atau tjetakan lain.
5. Diambil sedikit bumbu tjoklat, dikatjau dengan sedikit adonan jang telah djadi (no. 4).
6. Sesudah itu dengan sendok teh pada beberapa tempat dari adonan diberi air (no. 5).
7. Kemudian dibakar dalam oven dengan api dibawah dahulu.
8. Setelah hampir masak sebagian besar dan api diganti keatas.

TAART NASI
(Tegal)

Bahan²:

nasi lembek	¼ kg.	margarine	1 ons
telur ajam	4 btr.	susu	2½ gls.
tepung terigu	1 ons	panili	½ sdt.
gula pasir	1 ons	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Gula dan telur dikotjok.

2. Tepung terigu dimasukkan terus diaduk.
3. Nasi lembek dihaluskan, dimasukkan, ditambah margarine.
4. Susu dituangkan kedalam adonan terus diaduk sampai rata.
5. Lojang diolesi dengan margarine, adonan dimasukkan kedalam lojang.
6. Dibakar dalam pan pembakaran sampai masak.

TAART PANILI

Bahan²:

merahnja telur	10 btr.	kenari	2 tjkr.
putihnja telur	4 btr.	panili	2 sdt.
gula halus	2 tjkr.	susu manis	2 sdm.
tepung terigu	3½ tjkr.	soda kue	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Merahnja telur dan gula dikotjok hingga mengembang.
2. Lalu dimasukkan mentega dan dikotjok sampai rata.
3. Sesudah itu dimasukkan terigu, kenari, panili, susu dan soda, kemudian putihnja telur jang telah dikotjok terpisah.
4. Diaduk hingga rata.
5. Adonan dibakar dalam 3 lapis dengan api sebelah bawah dahulu.
6. Kalau kue telah hampir masak apinja dipindahkan keatas.

TAART ROOM

Bahan²:

merah telur	10 btr.	tepung terigu	3 tjkr.
putihnja telur	6 btr.	susu manis	3 sdm.
mentega	2 tjkr.	panili	½ sdt.
gula halus	2 tjkr.		

Tjara membuatnja :

1. Merah telur dan gula dikotjok sampai mengembang lalu dimasukkan mentega, dikotjok terus sampai rata.
2. Sesudah itu dimasukkan terigu, susu manis dan panili.
3. Lalu penghabisan sekali dimasukkan putih telur jang telah dikotjok tersendiri.

4. Diaduk hingga rata.
5. Kemudian dibakar seperti Cateau Sumatera.

Keterangan :
Roomnja dibubuhi tjoklat.

TAART SEMANGKA

Bahan^2 :

tepung terigu	1½ tjkr.	panili	½ sdt.
gula halus	1¼ tjkr.	selai ardbei	1 klg. ketjil
mentega	1 tjkr.	susu entjer	1 mgk.
telur ajam	8 btr.	sukade	½ mgk.

Tjara membuatnja :
1. Mentega dan gula diputar hingga kembang, sudah itu dimasukkan kuning telur jang diputar lebih dahulu hingga kembang, berikut ini dimasukkan pula putih telur jang telah diputar kembang lebih dahulu.
2. Semuanja diaduk hingga bertjampur betul.
3. Sesudah itu dimasukkan gula halus serta panili lalu diaduk semuanja sekali lagi hingga rata.
4. Adonan tersebut dibakar dalam sebuah tjetakan jang bundar melengkung, sebelah kebawah/seperti semangka, sampai masak.
5. Sekarang kue tersebut dibelah dua dan di-tengah^{2}nja disapu dengan selai.
6. Sesudah itu kue tersebut dipertautkan kembali.
7. Lalu disapu seluruh kue tersebut dengan glazuur warna kuning dan oranje.
8. Untuk sangkarnja disebelah keatas ditusukkan beberapa surade.
9. Taart tersebut diletakkan diatas sebuah piring tjeper jang terlebih dahulu telah dialas dengan kertas berbunga.

Tjara membuat glazuur :
Bahan^2 :

tjuka	1 sdm.	panili	sedikit
gula halus	6 tjkr.	gintju warna kuning	setjukupnja
air	2 gls.		

Tjara membuatnja :

1. Mula² air dimasak dengan gula, kalau sudah hantjur disaring dengan kain.
2. Sesudah itu taruhkan kembali keatas tungku dan dimasak terus hingga kental.
3. Hampir akan diangkat dimasukkan tjuka serta panili, dikatjau semuanja hingga bertjampur betul.
4. Didinginkan sebentar, baru dipergunakan.

TAART SINGKONG

Bahan² :

singkong	1 kg.	kelapa setengah tua	1 btr.
gula	1 gls.	margarine	3 sdm.
telur	1 btr.		
panili	2 bks.		

Tjara membuatnja :

1. Singkong dibersihkan, diparut, diperas airnja.
2. Kelapa dikupas, lalu diparut.
3. Gula dan margarine dikotjok sampai putih, ditambah panili. Parutan singkong dan kelapa sama² banjaknja dimasukkan kedalamnja.
4. Adonan ditjetak dalam lojang, dioven (pan) dengan panas bawah dan atas.

TAART SINGKONG BUAH²AN

Bahan² :

singkong	½ kg.	mangga muda	¼ bdj.
tepung kandji	2 sdm.	nanas	¼ bdj.
santan kental	½ tjkr.	kedondong	1 bdj.
telur	2 btr.	belimbing	1 bdj.
kuning telur	1 btr.	panili	1 bks.
gula pasir	¼ gls.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Singkong dibersihkan, dikukus/direbus, dihaluskan.

2. Telur dikatjau, ditambah santan, garam, panili, singkong halus, dibentuk sampai mendjadi adonan liat.
3. Buah²an di-potong² ketjil seperti dadu 1 cm.
4. Gula dididihkan, buah²an dimasukkan, dikentalkan dengan tepung kandji (setup).
5. Adonan dibentuk pada tjetakan pie setebal 1½ cm, diberi pinggiran, diisi dengan setup. Diatasnja ditutup dengan pita² adonan ber-selang² dan diatasnja dilumuri dengan kuning telur.
6. Dibakar sampai ke-merah²an.

TAART TAPE SINGKONG

Bahan²:

tape	½ kg.	margarine	1 tjkr.
telur ajam	5 btr.	air djeruk nipis	1½ tjkr.
gula pasir	1 tjkr.	panili	1 bks.
tepung terigu	3½ tjkr.	soda kue	½ sdt.

Tjara membuatnja:

1. Tape dibuang seratnja, dilumatkan.
2. Margarine dikatjau dengan gula, telur dimasukkan satu persatu sambil dikatjau terus.
3. Tepung terigu sambil ditapis dimasukkan bersama panili dan soda kue.
4. Tape jang lumat ditjampurkan pada adonan, diaduk perlahan² sampai rata, dituangkan dilojang jang telah dilumasi margarine.
5. Dipan/oven sampai berwarna ke-kuning²an.

TAART TAPE UBI

Bahan²:

telur ajam	1 btr.	mentega	¾ tjkr.
gula pasir	1 tjkr.	susu manis	3 sdm.
tape ubi	1 tjkr.	panili	1 sdt.
tepung terigu	¾ tjkr.		

Tjara membuatnja :

1. Telur ajam dan gula dikotjok sampai mengembang.
2. Mentega dikotjok tersendiri sampai putih, lalu tape dibuang sumbunja dan diremas sampai halus.
3. Telur jang telah mengembang tadi dimasukkan kedalam mentega jang telah putih dan dikotjok sampai tertjampur rata.
4. Lalu dimasukkan tape dan diaduk sampai rata, serta dimasukkan terigu, susu dan panili.
5. Apabila telah bertjampur rata, adonan dibakar dalam tjetakan dengan api bawah dahulu, kalau kue telah naik api dipindahkan keatas.

TAART WALUH DJIPANG

(Purwokerto)

Bahan^2 :

waluh djipang		margarine	1 sdm.
besar	1 btr.	telur	2 btr.
santan kental	1 gls.	tepung terigu	4 sdm.
gula pasir	3 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Labu djipang dikupas, dipotong ketjil^2, direbus sampai masak, dihaluskan dan ditiriskan dikalo.
2. Telur, gula dikotjok sampai berbuih, dimasukkan ber-turut^2: tepung terigu, waluh djipang, mentega dan santan.
3. Dipanggang dalam lojang jang dilumuri margarine sampai kuning dan masak.

TAHU BUMBU KETJAP

Bahan^2 :

tahu	4 pt.	minjak goreng	1 tjkr.
taoge	1 ons		

Bumbu^2 :

bawang merah	4 bh.	terasi	1 sdt.
bawang putih	2 siung	garam	½ sdt.

bawang merah	1 bh.	ketjap	2 sdm.
lombok rawit	3 bh.		

Tjara membuatnja :

1. Tahu dipotong ketjil² segi empat, digoreng sampai kering.
2. Bawang merah dan bawang putih, lombok diiris tipis² lalu digoreng sampai kering.
3. Lombok rawit di-potong², ditjampur dengan terasi terus digoreng sebentar dan diberi ketjap.
4. Taoge jang telah dibersihkan dimasukkan kedalamnja berikut dengan bawang goreng sebagian.
5. Djika taoge sudah agak lunak, baru tahu dimasukkan.
6. Sisa bawang goreng ditaburkan diatasnja.

TAHU GEDJROT
(Tjirebon)

Bahan² :

tahu sedang	3 bh.	minjak	3 sdm.

Bumbu² :

lombok rawit	20 bdj.	ketjap	½ btl.
bawang merah	10 btg.	gula merah	1 sdm.

Tjara membuatnja :

½ botol ketjap enak ditjampur dengan 3 botol air diberi garam dan gula, direbus sampai mendidih, dimasukkan lagi kedalam botol.

Membuat tahu :

1. Tahu digoreng sampai kering, kulitnja se-olah² terpisah daripada isinja dan elastis (tahunja ini harus tahu jang spesifik, asli dari Tjirebon).
2. Tjara memasaknja: tahu di-iris² djadi 4 ketjil² dari tanah. Didalamnja telah dihaluskan bawang merah dan lombok rawit.
3. Ketjap tadi digedjrotkan/dimasukkan ketjowet tanah tadi, baru dimakan.

TAHU GULING
(Tegal)

Bahan²:

tahu	10 pt.	minjak goreng	½ gls.
taoge	1 ons		

Bumbu²:

bawang merah	5 bh.	tjuka	1 sdm.
bawang putih	2 siung	gula merah	1 sdm.
lombok merah	5 bh.	garam	½ sdm.
seledri	1 ikt.	ketjap	½ gls.

Tjara membuatnja:

1. Tahu di-potong², digoreng.
2. Bawang merah di-iris², digoreng.
3. Taoge direndam dalam air mendidih sampai masak.
4. Seledri diiris halus.
5. Bawang putih, lombok, garam, gula dihaluskan, ditambah air matang 1 gelas dan tjuka, ketjap.
6. Dihidangkan dalam piring ketjil, ber-turut² disusun tahu, taoge, seledri dan bawang goreng, disiram dengan saos.

TAKAR KATUL
(Madura)

Bahan²:

katul	1 ons	gula merah	½ ons
kelapa	¼ btr.		

Tjara membuatnja:

1. Kelapa diparut, ditjampur sama katul, diaduk dengan sedikit air masak, dibuat adonan.
2. Ditjampur gula merah.
3. Dimasak dalam wadjan (dialas daun pisang atas bawah) sampai ke-kuning²an.
4. Dihidangkan di-potong².

TALAS MANIS
(Rembang)

Bahan² :

talas	1 kg.	gula pasir	½ kg.

Tjara membuatnja :

1. Talas direbus, dikupas, di-iris² sepandjang djari, didjemur sebentar.
2. Gula pasir direbus dengan ½ tjangkir air. Setelah larut talas dimasukkan diaduk sampai rata.

TAMI

Bahan² :

mi	1 kg.	minjak katjang	setjukupnja
sawi	4 ikt.	daging ajam	½ kg.

Bumbu² :

bawang merah	10 bh.	vetsin	1 sdt.
bawang putih	4 siung	garam	setjukupnja
lada	1 sdt.		

Tjara membuatnja :

1. Daging ajam direbus. Sesudah lunak dagingnja, diangkat dan di-tjubik².
2. Bawang merah diiris, digoreng.
3. Mi digoreng dengan minjak katjang.
4. Sawi di-potong².
5. Lada, bawang putih dan garam dihaluskan.
6. Sawi dimasukkan kedalam kaldu daging tersebut.
7. Sesudah sawi masak, bumbu dimasukkan.

Tjara menghidangkan :

Gorengan mi ditaruh dipiring setjukupnja kemudian disiram dengan kuah sawi tersebut. Sesudah disiram, suwiran daging tersebut ditaburkan diatasnja. Dan paling achir ditaburkan bawang goreng.

Keterangan :

Masakan ini hanja untuk gadon bukan untuk masakan.

TATTABUN

Bahan² :

singkong/gaplek	1 kg.	garam	½ sdm.
gula merah	½ kg.	katjang²an	1½ ons
kelapa	½ btr.		

Tjara membuatnja :

1. Gaplek/singkong diparut.
2. Katjang²an direbus sampai masak, ditjampurkan dengan singkong parut atau gaplek, gula dan garam.
3. Dikukus dan ditumbuk.
4. Menghidangkan dengan di-iris² dan ditaburi kelapa parut.

TAWONAN DJAGUNG

Bahan² :

tepung djagung	1 kg.	gula djawa/kelapa	½ kg.

Tjara membuatnja :

1. Tepung djagung dikorek, dikukus sampai masak.
2. Dikaru dengan legen (djuruh gula kelapa) dan diberi garam setjukupnja.
3. Dikukus lagi sampai masak kemudian diletrek diatas tampah, setelah dingin di-iris². Legen atau djuruh dibuat dari gula djawa dengan santan menurut kehendak, asal djangan terlalu entjer atau terlalu kental.

TEGELTE

Bahan² :

singkong	1 kg.	minjak kelapa	1 gls.
gula merah	½ kg.		

Tjara membuatnja :

1. Singkong diparut kasar/diiris pandjang² halus, digoreng sampai kering.
2. Gula merah dibuat kintja kental.
3. Singkong goreng ditjampur kintja kental.
4. Dibuat bentuk bulatan².

TEK GETEK
(Madura)

Bahan² :

djagung pipilan	½ kg.
gula merah	¼ kg.

Tjara membuatnja :

1. Djagung disangan.
2. Gula ditjairkan diatas wadjan, djagung ditjampurkan.
3. Dibentuk bulat².

TELUR BELANAK
(Rembang)

Bahan² :

singkong	1 kg.	gula pasir	¼ kg.
pisang radja	10 bdj.	garam	1 sdt.
kelapa	½ btr.	panili	1 bks.

Tjara membuatnja :

1. Singkong dibersihkan, diparut halus.
2. Kelapa diparut, ditjampur singkong dan garam.
3. Pisang dikupas, dipotong mendjadi 2 atau 3.
4. Adonan dibuat bulat², didalamnja diisi sepotong pisang.
5. Digoreng sampai kuning.
6. Gula pasir direbus dengan 2 sendok makan.
7. Djika telah larut, bulatan² dimasukkan terus diaduk rata hingga kelihatan putih.

TENGTENG KATJANG
(Purwokerto)

Bahan²:

katjang tanah	¼ kg.	kertas minjak	1 lbr.
gula pasir	½ kg.		

Tjara membuatnja:

1. Katjang disangan, dikupas kulit arinja dan ditumbuk kasar.
2. Gula dimasak diatas api ketjil (tanpa air), sesudah mendidih baru katjang dimasukkan, di-aduk² sampai rata.
3. Diangkat, dituang ditempat papan jang rata jang didasari daun pisang sambil diratakan dengan daun pisang djuga.
4. Diiris persegi bila masih panas.

Keterangan:

Pembuatannja hampir seperti noga katjang.

TETEL

Bahan²:

ketan	1 kg.
daun pisang	2 plp.
kelapa	1 btr.
minjak	½ btl.
garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Ketan direndam kira² 1 djam.
2. Kelapa diparut, dibuat santan kira² ½ liter.
3. Ketan dibuat bubur dengan air biasa.
4. Kalau ketan sudah agak hantjur baru dimasukkan santan, di-aduk² terus hingga mendjadi bubur jang tidak begitu kental.
5. Bubur ini dituang sedikit² diatas daun, lalu diratakan supaja tipis dan rata, lalu didjemur.
6. Setelah kering ketan dilepaskan dari daun, di-potong² sesuka hati, didjemur hingga kering betul.
7. Djadjan digoreng.

Keterangan :

Kalau mau membuat jang merah dan manis, santan ditambah dengan sirop gula merah.

TIMHAN (LEPET)

(Atjeh)

Bahan² :

tepung ketan	2 gls.	gula merah	1 ons
pisang radja (siem)	10 bdj.	daun pandan	2 lbr.
kelapa	½ btr.	daun pisang	2 plp.

Bumbu :

garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Pisang dikuliti.
2. Tepung dan pisang di-remas² sampai lemas, seperti membuat adonan, ditambahkan garam halus.
3. Kelapa diparut memandjang.
4. Setelah diparut, ditjampur dengan gula merah jang telah disisir, lalu dimasak sampai kental.
5. Ambil daun pisang jang telah dipotong, lalu diulasi dengan minjak supaja djangan melekat.
6. Adonan diambil sebesar telur ajam, dan digepengkan diatas daun tadi.
7. Djika sudah gepeng pandjang diisi dengan enten².
8. Dibungkus pandjang.
9. Dikukus sampai matang.

TIMUS

Bahan² :

ubi djalar	5 kg.	gula pasir	½ kg.

Bumbu² :

bawang putih	5 siung	kelapa	½ btl.
bawang merah	3 bdj.	garam	setjukupnja
ketumbar	5 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Ubi djalar direbus lalu dikuliti.
2. Dibuat adonan, bumbu² dan digerus sampai halus, kemudian ditjampurkan lalu diaduk sampai merata.
3. Kelapa diparut dan ditjampurkan, ditumbuk halus bersama ubi.
4. Dikepali bebentuk londjong sebesar buah sawo dan didalamnja diberi gula ½ sendok makan.
5. Digoreng sampai masak.

Keterangan :

Ada djuga jang diberi warna merah, kuning dan sebagainja. Warna² itu dengan teres dan ditjampurkan waktu ubi akan ditumbuk.

TIMUS ISI

Bahan² :

ubi djalar	½ kg.	wortel	5 bh.
tepung kandji	½ gls.	minjak goreng	2 gls.
daging	½ ons		

Bumbu² :

bawang merah	3 bh.	daun bawang	1 ikt.
lada	10 btr.	garam	12 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ubi djalar putih dibersihkan, dikukus atau direbus, dihaluskan.
2. Ditjampur tepung kandji, di-remas² sampai mendjadi adonan liat.
3. Bawang merah dan lada dihaluskan.
4. Daging ditjintjang halus.
5. Bagian putih daun bawang diambil, diiris halus.
6. Wortel dibersihkan, dipotong persegi ketjil².
7. Semua bahan² ditumis dan dimasak sampai daging dan wortel masak.
8. Bentuk bulatan² dari ubi, diisi dengan tumis daging tadi.
9. Digoreng sampai berwarna kuning.

TIMUS PANGGANG
(Madura)

Bahan² :

kentang	½ kg.	kelapa	1 btr.
tepung terigu	1 ons	panili	1 bks.
telur	2 btr.	garam	¼ sdt.
gula pasir	2 ons		

Tjara membuatnja :

1. Kentang direbus sampai masak, dikupas dan dihaluskan, ditjampur dengan tepung terigu.
2. Kelapa diparut, dibuat santan.
3. Telur dikotjok sampai putih, ditjampur dengan terigu dan kentang, ditambah gula pasir halus, garam, panili.
4. Adonan dipan dengan api atas dan bawah, dilojang sampai masak.

TIWUL TEPUNG DJAGUNG

Bahan² :

tepung djagung 4 gls. air setjukupnja
kapur sirih sebesar butiran djagung

Tjara membuatnja :

1. Tepung djagung diletakkan diatas tampah.
2. Kapur sirih ditjairkan dengan air.
3. Kemudian tepung dipertjiki air kapur sedikit demi sedikit, sambil diaduk dengan telapak tangan sehingga terbentuk gumpalan² ketjil.
4. Dikukus sampai masak.

TJAKAR AJAM

Bahan² :

tepung beras/ terigu	1 gls.	santan kental	1 gls.
ubi djalar	2 bh.	gula pasir	½ gls.

Bumbu :

garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Ubi djalar dikupas, diiris ketjil seperti korek api.
2. Tepung dibuat adonan dengan santan, gula dan garam.
3. Adonan ditjampur dengan irisan² ketela.
4. Digoreng dalam minjak panas, setiap gorengan ubi berisi ± 2 sendok makan. Warnanja kuning ke-merah²an .

TJAKRA
(Madura)

Bahan² :

tepung beras	1 kg.	telur	20 btr.
kelapa	2 btr.	minjak kelapa	2 gls.
gula pasir	½ kg.		

Bumbu :

garam	2 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, diambil santannja 8 gelas.
2. Telur, gula dikotjok sampai kembang.
3. Tepung beras, santan, garam ditjampur, dimasukkan dan dikotjok, diaduk sampai rata.
4. Tjetakan dimasukkan kedalam minjak jang panas ditjelupkan pada adonan, dimasukkan diminjak panas sampai lepas.
5. Digoreng sampai kering.

TJALA ISI

Bahan² :

terigu	1 tjkr.	telor	1 bdj.
gula	2 sdm.	santan	2 tjkr.

Tjara membuatnja :

1. Gula telor dikotjok.

2. Terigu dimasukkan ber-ulang², diseling dengan santan.
3. Diaduk sampai rata.

Bahan isi (inti) :

daging	2 ons
seledri	2 hl.
lada	1 sdt.
garam	setjukupnja
bawang	3 bdj.
mentega	1 sdm.
lombok besar	1 bdj.

Membuat isi (inti) :

1. Daging dihaluskan.
2. Bawang, lombok, seledri ditjutji, di-potong² halus.
3. Lada dan garam diuleg.
4. Bumbu² ditumis, dimasukkan daging dimasak sampai kering.
5. Didinginkan.

Memasak tjala isi sbb. :

1. Adonan tjala dimasak ditjetakan tjala.
2. Inti dimasukkan.
3. Sudah matang diangkat.

TJAPENG

Bahan² :

beras	¼ kg.	kelapa	½ btr.
gula djawa	2 ons		

Tjara membuatnja :

1. Beras ditumbuk, dibuat tepung.
2. Kelapa diparut.
3. Gula djawa dimasak dengan air sampai mendidih, tepung dan kelapa ditjampur.
4. Ditjetak diwadajan dengan tjangkir ketjil² dan wadjan diulasi minjak kelapa, ditutup, dimasuk sampai masak.

TJOROBIKANG
(Djawa Timur)

Bahan²:

tepung beras	5 gls.
zat warna merah/hidjau	½ sdt.
kelapa tua	1 btr.
gula pasir	1 gls.
garam	½ sdt.
panili	1 bks.

Tjara membuatnja:

1. Kelapa diparut, dibuat santan ± 1½ liter, lalu santan direbus dengan panili dan garam serta gula.
2. Kemudian tepung diuli dengan santan tadi.
3. Tjetakan dipanaskan dengan api bawah.
4. Adonan tepung di-bagi², diberi warna merah sebagian, hidjau sebagian. Lalu ditjetak ketjetakan sampai masak.
5. Supaja lebih enak, setelah hampir masak diatasnja diberi santan kanil.
6. 1 kg beras dapat djadi 40–50.

TJARA BIKANG

Bahan²:

tepung beras	3 gls.	santan kental	5 gls.
tepung kandji	1/3 gls.	gula pasir	1½ gls.

Bumbu²:

garam	1 sdt.	zat warna kue
daun pandan	2 gls.	

Tjara membuatnja:

1. Santan, gula, garam, daun pandan direbus sampai mendidih, didinginkan. Sisakan santan kental ½ tjangkir.
2. Tepung beras, tepung kandji diaduk rata dengan santan.
3. Dimasak dalam tjetakan tjara bikang, waktu hampir masak diatas kue ditetesi warna jang ditjairkan.

4. Keluarkan kue dengan mendjungkitnja keluar dengan sebilah bambu.
5. Bagian bawah diolesi dengan santan kental (pakailah kuas) agar tidak terlalu kering.

Keterangan :

Kue ini kadang² disebut Bikang Balik.

TJARA BERDAPA

(Banjumas)

Bahan² :

pisang radja	6 bh.	kelapa	¼ btr.
telur ajam	4 btr.	daun pisang	2 lbr.
gula merah	½ ons	biting	setjukupnja

Bumbu² :

daun pandan	2 hl.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Pisang radja dikupas, diiris tipis².
2. Kelapa diparut, diambil santannja 1 gelas.
3. Gula merah diiris tipis², daun pandan ditjutji di-potong².
4. Telur, gula dikatjau sampai hantjur, irisan pisang dimasukkan, ditjampur sampai rata.
5. Santan dimasukkan kedalam adonan, tambahkan garam, di-aduk² sampai rata.
6. Dibungkus: dasarnja diberi 1 potong daun pandan.
7. Dikukus sampai masak.

TJARA GESING

(Rembang)

Bahan² :

pisang radja	7 bh.	santan	4 gls.
telur ajam	3 btr.	daun pisang	15 lbr.
nangka jang di-iris²	½ gls.	biting	15 bdj.

Bumbu² :

tjengkeh	2 bdj.
gula pasir	2 sdm.
kaju manis	2 rdj.
garam	½ sdt.
daun pandan	2 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Pisang dikupas, di-iris² bundar.
2. Santan, gula, kaju manis, tjengkeh, daun pandan, garam direbus sampai mendidih.
3. Telur dikotjok sampai kembang.
4. Nangka iris, pisang iris, telur jang telah dikotjok semuanja dimasukkan kedalam santan mendidih, dimasak sebentar.
5. Adonan dibungkus dengan daun pisang kemudian dikukus sampai masak.

Keterangan :

Boleh djuga pisang dihaluskan. Ada djuga jang tidak memakai tjengkeh dan kaju manis, tetapi diganti dengan panili. Boleh djuga nangka diganti dengan tepung terigu.

TJEKAH
(Madura)

Bahan² :

singkong	1 kg.	kelapa	1 btr.
gula merah	½ kg.		

Bumbu :

garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Singkong dikupas, ditjutji, direbus.
2. Kelapa diparut.
3. Singkong rebus ditumbuk, ditjampur dengan gula merah dan kelapa parut.
4. Dibentuk bulat² seperti kelereng.

TJELEMPUNGAN
(Palembang)

Bahan²:

ikan gabus halus	½ kg.	tepung kandji	½ kg.
minjak goreng	½ gls.	kelapa	½ btr.

Bumbu²:

bawang merah	10 bh.	kunjit	½ rdj.
bawang putih	5 siung	djae	1 pt.
kemiri	6 btr.	laos	1 pt.
ketumbar	2 sdt.	salam	2 lbr.
djinten	1 sdt.	garam	1 sdm.

Tjara membuatnja:

1. Ikan dikupas, dibuang tulangnja, dihaluskan.
2. Ikan halus ditjampur dengan tepung kandji dan 3 sdm air garam.
3. Diaduk sampai rata dan dapat dibentuk bulat².
4. Direbus dalam air mendidih sampai masak, ditiriskan.

Membuat saos:

1. Bawang merah, bawang putih, kunjit, ketumbar, djinten, kemiri dihaluskan, laos, djae dimemarkan sadja.
2. Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas sadja.
3. Semua bumbu ditumis dengan minjak goreng, dimasukkan santan, dimasak sampai kental.
4. Tjelempungan dimasukkan, sesudah bertjampur rata baru diangkat.
5. Dihidangkan dengan ditaburi bawang goreng.

TJEMPLON
(Purworedjo)

Bahan²:

singkong	½ kg.	minjak	1 gls.
kelapa	½ btr.	panili	1 bks.
gula merah	¼ kg.		

Tjara membuatnja :

1. Singkong dikupas, diparut.
2. Kelapa diparut, ditjampur dengan singkong parut, ditambah dengan panili dan garam.
3. Adonan dibentuk bulat² sebesar bola dan dipipihkan.
4. Ditengahnja diberi gula jang diiris. Bola dibentuk kembali, digoreng sampai kuning.

Keterangan :

Ada jang menamakan misro atau srudut.

TJENGKIR MANIS

(Madura)

Bahan² :

tepung beras	½ kg.	santan	½ gls.
telur ajam	5 btr.	gula pasir	1 gls.

Bumbu² :

djinten hitam	2 sdm.	garam	½ sdm.

Tjara membuatnja :

1. Santan, gula, garam direbus sampai mendidih.
2. Dimasukkan tepung, diaduk jang rata.
3. Dibentuk segi empat, diatasnja ditaburi djinten hitam.
4. Digoreng sampai masak.

TJENIL

(Rembang)

Bahan² :

tepung kandji	½ kg.	panili	2 bks.
gula pasir	¼ kg.	pandan	1 lbr.
kelapa	½ btr.	warna kue	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Tepung diberi air panas sedikit, diuli, dibuat adonan liat, ditambah panili dan di-aduk² rata.

2. Adonan tersebut dibagi beberapa bagian, diberi satu warna tiap² bagian, misalnja, hidjau, merah, dsb.
3. Tiap bagian di-bulat²kan sebesar kelereng.
4. Dimasukkan sedikit² dalam air mendidih jang berisi pandan, setelah terapung diangkat, ditiriskan.
5. Kelapa dibersihkan, diparut.
6. Gula dihaluskan.
7. Tjenil jang telah masak ditaruh diatas piring kemudian ditaburi kelapa parut dan gula.

Keterangan :
Tjenil = Tjetot

TJERIPING SUKUN
(Rembang)

Bahan² :

sukun	2 bh.	minjak goreng	1 gls.
gula pasir	1 ons		

Tjara membuatnja :
1. Sukun dikupas, dibersihkan, diiris ketjil² dan tipis.
2. Gula dilarutkan dalam air ± ½ tjangkir.
3. Minjak dipanaskan, sukun dimasukkan, digoreng (djangan terlalu banyak).
4. Bila sudah ½ masak, minjak dikurangi, dituangi tjairan gula ± 2 sendok, terus digoreng sampai masak dan kering gulanja. Begitu seterusnja sampai semuanja masak.

TJIMPLUNG

Bahan² :

sukun	2 bh.	kaju manis	1 rdj.
kelapa	¼ btr.	gula merah	1 ons

Tjara membuatnja :
1. Sukun direbus/dibakar menurut kesukaan, dipotong ketjil² persegi.

2. Kelapa diparut, diambil santannja ± 3 gelas.
3. Santan, gula dan kaju manis dimasak bersama-sama sambil di-aduk².
4. Sesudah masak sukun tersebut dimasukkan.

Keterangan :

Sedap²an disebut pula: kolak.

TJINGKIANG

Bahan² :

pati singkong	1 kg	gula pasir	½ kg.
kelapa	½ btr.	garam	1 sdt.
telur	5 btr	pala halus	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, dibuat santan.
2. Pati singkong ditjampur gula.
3. Telur dikotjok ditjampur tepung, santan dan pala halus.
4. Dimasukkan dalam tjetakan.
5. Dipan (oven).

TJOTOT

Bahan² :

getuk ketela pohon	1 kg.
gula pasir	½ kg.

Tjara membuatnja :

1. Getuk dikepali londjong, didalamnja diisi gula pasir ± ½ sendok makan atau irisan bentuk persegi jang didalamnja diberi gula pasir.
2. Kemudian digoreng sampai masak

Keterangan :

Ada djuga jang diberi warna merah muda dengan teres. Pemberian warna waktu membuat getuk.

TJUKOK

Bahan²:

singkong	1 kg.	garam	½ sdm.
gula merah/pasir	¼ kg.	santan	3 gls.

Tjara membuatnja:

1. Singkong direbus, ditumbuk halus, dibentuk bulat².
2. Gula dan santan direbus sampai mendidih, bulatan dimasukkan. Setelah mendidih lagi, diangkat.

TJUTJUR LOKA

Bahan²:

pisang kepok masak benar	1 ssr.	djeruk nipis	1 bdj.
		panili	2 bks.
telur ajam	1 btr.	daun pisang	setjukupnja
gula pasir	1 gls.	tepung terigu	setjukupnja
daun pandan	setjukupnja		

Tjara membuatnja:

1. Pisang dikupas, dihilangkan hatinja, dikotjok dengan telur, diberi air djeruk sedikit.
2. Daun pisang di-potong² lebar 2½ cm.
3. Kedua udjungnja dipertemukan dengan memakai lidi penusuk untuk penahannja, ditaruh diatas talam pisang tadi dimasukkan kedalamnja dan dikukus. Dapat djuga langsung dikukus diatas talam tanpa memakai daun pisang dan sesudah masak di-potong² besarnja menurut keinginan masing².
   Dihidangkan: pisang jang telah dikukus tadi ditaruh diatas piring dan disiram dengan saos.

Saos:

1. Gula pasir dan air ditjairkan dengan djalan dimasak, disaring.
2. Tepung terigu ditjairkan dengan air daun pandan dan dimasukkan kedalam air gula tadi jang sedang mendidih, diaduk terus sampai kental sesudah diberi pandan, diangkat.

TOLI TOLI
(Sulawesi Selatan)

Bahan²:

tepung beras ketan	½ kg.	gula merah	¼ kg.
minjak goreng	½ btl.		

Tjara membuatnja:

1. Gula direbus agak kental sampai masak.
2. Didinginkan, ditjampur dengan tepung ketan, sampai dapat dibentuk.
3. Adonan dibentuk seperti angka 8. Mula² dibuat bulatan² sebesar kelereng, dibuat pandjang² 15 cm, dibentuk angka 8.
4. Digoreng dengan minjak jang tak begitu panas.

TOPENG MANAUNG
(Sumbawa)

Bahan²:

tape ketan	2 gls.	kelapa	1 btr.
gula merah	3 ½ ons	essence	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Kelapa diparut, didjadikan santan 4 gelas.
2. Gula merah ditjairkan, disaring.
3. Santan direbus sampai keluar minjaknja, gula dimasukkan.
4. Kalau gula sudah ber-benang², tape dimasukkan.
5. Di-aduk² sampai rata dan kental (tak melekat dipegang).
6. Didinginkan, dibentuk lalu dibungkus dengan kertas minjak.

TOWOK
(Tegal)

Bahan²:

tepung kandji	1 kg.	minjak goreng	setjukupnja
gula merah	¼ kg.	garam	sedikit
kelapa	½ btr.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diambil santannja, direbus sampai suam² bersama garam dan pandan, didinginkan.
2. Gula merah direbus dengan air sedikit, disaring.
3. Tepung dibagi dua; sebagian diberi santan, sebagian lagi diberi gula saring. Masing² di-aduk² sampai liat dan rata.
4. Adonan tersebut masing² digiling tipis ± 3 cm. Keduanja digulung mendjadi satu.
5. Diiris tipis², digoreng dalam minjak dingin sampai ½ masak; kemudian digoreng lagi dalam minjak panas sambil di-katjau² sampai masak.

TUK BENTUL

Bahan² : tepung gaplek 1 kg. katjang tolo ¼ kg.

Tjara membuatnja :

1. Tepung gaplek dikorek seperti membuat tiwul lalu diberi katjang tolo jang sudah dibersihkan.
2. Kemudian dikukus sampai masak.
3. Tiwul jang sudah masak itu di-letrek² diatas tampah dan sesudah dingin di-iris².

Keterangan :

Pendjualan dibungkus dengan daun pisang dan diberi kelapa parut, seperti tiwul.

TULBAND

Bahan² :

merah telur	7 btr.	tepung terigu	2½ tjkr.
putih telur	7 btr.	kismis	½ tjkr.
mentega	2½ tjkr.	susu manis	4 sdm.
gula halus	1½ tjkr.	panili	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Merah telur dan gula dikotjok sampai mengembang, lalu dimasukkan mentega dan dikotjok sampai rata.

2. Sesudah itu dimasukkan terigu, susu dan panili.
3. Kemudian dimasukkan putih telur jang telah dikotjok terpisah.
4. Lalu adonan dibakar dengan api bawah dahulu.
5. Djika sebelah bawah sudah kering dimasukkan kismis sedikit.
6. Apabila kue ini telah masak, seperdua dari kismis dimasukkan.
7. Api ditaruh diatas.

TUMBI

Bahan² :

tepung beras	1 gls.	santan kental	2½ gls.
katjang hidjau	½ gls.	minjak goreng	½ btl.

Bumbu² :

bawang	1 siung	daun kunjit	10 lbr.
kunjit	1 iris	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Katjang hidjau direndam ± 1 malam.
2. Bumbu² dihaluskan, daun kutjai diiris halus.
3. Tepung beras, katjang hidjau, santan, daun kutjai, bumbu² diaduk mendjadi adonan.
4. Minjak kelapa didjerangkan.
5. Adonan digoreng tipis² seperti rempejek hingga kering.

ULEN

Bahan² :

beras ketan	½ kg.
garam	1/3 sdt.
kelapa	1 btr.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa 1 butir diparut semua.
2. Beras ketan ditjutji bersih, direndam dengan air bersih lamanja ± 1 djam.
3. Beras ketan dikukus sampai "timus" kemudian dikaru dengan air matang, dibiarkan sebentar.

4. Setelah mekar dan airnja saat dikukus lagi, diatasnja dialas dengan daun pisang, kelapa jang diparut tadi dikukus djuga.
5. Ketan matang ditumbuk bersama kelapa tadi, diberi garam sedikit.
6. Nasi ketan sudah halus ditaruh ditampah atau baki jang diberi alas dengan daun pisang, diulasi minjak kelapa supaja tak melekat.
7. Di-potong² sebesar ± 3 djari, pandjang ± 1 djari, tebal 2 cm.
8. Disadjikan setelah potongan² ulen digoreng atau dipanggang.

ULIN ULIN
(Bandjarmasin)

Bahan² :

tepung ketan	4 gls.
kelapa	¼ btr.
gula merah	½ kg.

Bumbu :

garam	½ sdt.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, dimasak dengan gula dan garam sampai masak dan kental.
2. Tepung ketan dimasukkan, diaduk sampai rata.
3. Dibentuk sebesar ibu djari, dikukus sampai masak.

UNTI ARON

Bahan² :

aron	1 sdm.	pisang	3 bh.
tepung singkong	2 sdm.	kelapa	50 g.
gula merah	1 sdm.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut diambil santannja kurang lebih 75 cc.
2. Aron dan tepung singkong direndam dengan santan kental.
3. Pisang dikupas dan di-potong², ditjampur dengan gula, aron.

4. Dibungkus dengan daun pisang dan masing^2 bungkus sebelumnja dialas dengan daun pandan, kemudian dikukus sampai masak.

UTRI DJAGUNG

Bahan^2 :

djagung muda	20 bdj.	gula merah	1 ons
kelapa	¼ btr.	daun pisang	setjukupnja

Bumbu^2 :

garam	½ sdt.	daun pandan	2 lbr.

Tjara membuatnja :

1. Djagung diparut, diambil patinja.
2. Kelapa diparut, diambil santannja 1 gelas.
3. Gula merah direbus dengan santan, diberi garam dan dibiarkan sampai mendidih.
4. Pati djagung dimasukkan, di-aduk^2 sampai masak,
5. Dibungkus dengan daun pisang.
6. Dikukus sampai masak.

Keterangan :

Adonan ini boleh djuga diberi nangka jang di-iris^2 ketjil^2. Djika adonan terlalu keras boleh ditambah air panas setjukupnja.

VANEI

Bahan^2 :

tepung sagu (kering)	1 kg.
kelapa	1 btr.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, kemudian ditjampur dengan tepung sagu kering.
2. Di-ulet^2 dan dibentuk lempengan setebal ½ cm.
3. Setelah dibungkus dengan daun pisang kemudian dibakar atau dipanggang dengan api sampai masak.

4. Setelah lempengan² dsb diangkat dari api dan diambil daunnja jang telah gosong itu, maka kemudian di-gulung² dan di-potong² ketjil.
5. Kue telah siap dihidangkan.

VITELLO SPRITS

Bahan²:

merah telur	2 btr.	tepung terigu	8 sdm.
putih telur	1 btr.	soda kue	½ sdt.
mentega	3 tjkr.	susu kental manis	2 sdm.
gula halus	2 tjkr.	panili	½ sdt.

Tjara membuatnja:

1. Telur, gula dan mentega dikotjok sampai mengembang.
2. Tepung terigu, tepung singkong, soda, susu kental manis dan panili dimasukkan.
3. Adonan diaduk hingga rata.
4. Adonan ditjerotjotkan dengan semprotan jang berbentuk bintang, mendjadi suatu huruf.
5. Dibakar dalam oven dengan api diatas dan dibawah.

WADJIK

(Djawa Tengah/Timur)

Bahan²:

ketan	1 kg.	daun pandan	2 lbr.
kelapa	1 btr.	garam	1 sdt.
gula merah	½ kg.	daun pisang	1–2 plp.

Tjara membuatnja:

1. Ketan ditjutji, dikukus sampai ½ masak.
2. Kelapa dibersihkan, diparut, dibuat santan ± 3 gelas.
3. Santan, daun pandan, gula merah dan garam direbus sampai mendidih (dalam wadjan).
4. Ketan dimasukkan kedalam santan dan dimasak sampai masak.
5. Didatarkan pada tampah jang dialasi daun pisang dan di-dinginkan.
6. Setelah dingin dipotong persegi.

WADJIK KENTANG

Bahan² :

kentang	1 kg.	kelapa	2 btr.
gula pasir	¼ kg.	panili	5 bks.

Tjara membuatnja :

1. Kelapa dibersihkan, diparut.
2. Kentang dibersihkan, diiris tipis².
3. Kelapa parut, kentang dan gula dimasukkan dalam wadjan, dimasak sambil di-aduk² sampai kering.
4. Setelah masak, dimasukkan panili, di-aduk² rata, diangkat.
5. Dituangkan, diratakan diatas nampan, didiamkan sampai dingin, di-potong² persegi.

WADJIK KLETIK

Bahan :

beras ketan putih 1 pinggan

Bumbu² :

gula pasir	1 gls.	kelapa parut	1 prg.
telur ajam	1 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Beras ditjutji bersih² lalu ditanak, djangan masak betul (setengah masak).
2. Gula digodog hingga mendidih, setelah itu parutan kelapa ditjampurkan dan diaduk terus diatas api jang tidak terlalu besar.
3. Kalau sudah kelihatan berminjak, maka ketan setengah masak tadi dimasukkan dan diaduk hingga rata, sementara kalau sudah kelihatan masak, diangkat dan ditjetak.
4. Kemudian diatur diatas tampah jang bersih jang dialas merang dan didjemur sehari lamanja dan harus dibalikkan letaknja.
5. Untuk mendjaga kebersihan mendjemurnja ditutup dengan anjaman penutup makanan.

WIDARAN
(Tegal)

Bahan² :

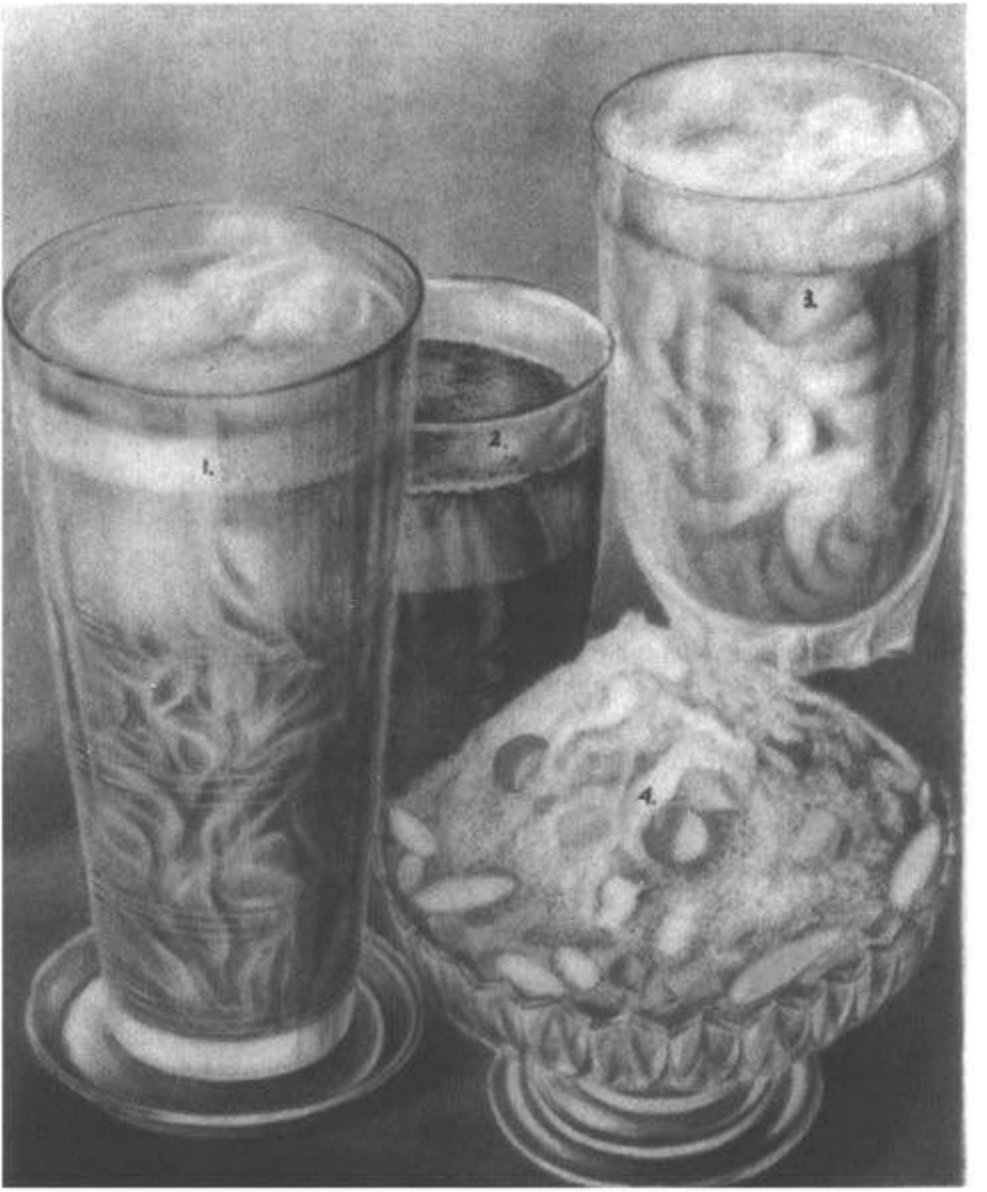
tepung ketan	1 kg.	gula pasir	¼ kg.
telur	3 btr.	minjak goreng	1 gls.
santan kental	1 gls.	garam	1 sdt.

Tjara membuatnja :

1. Telur dan garam dikotjok sebentar, diberi santan kental.
2. Tepung dimasukkan sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai mendjadi adonan jang telah dibentuk.
3. Di-remas² ± ½ djam lamanja, digiling pandjang, di-potong² pandjangnja ± 1¼ cm.
4. Digoreng dalam minjak goreng jang panas sampai kering.
5. Gula pasir direbus dengan air sampai merambut.
6. Kue tadi dimasukkan kedalam gula, diaduk sampai rata (dibesta).

BAGIAN IX

MINUMAN



1. Tjendol
2. Badjigur
3. Rutjuh degan
4. Es Sianghai

BADJIGUR
(Djawa Barat)

Bahan²:

kopi	5 sdt.	sirop gula merah	½ gls.
kelapa	½ bh.	kolang kaling	1 ons

Bumbu²:

garam	¼ sdt.	panili	1 bks.

Tjara membuatnja:

1. Kelapa dibuat santan kira² 5 tjangkir.
2. Kopi, garam, gula merah, dan santan ditjampur djadi satu (diaduk hingga rata), kemudian didjerangkan sambil di-aduk² sampai mendidih.
3. Setelah mendidih, ditambahkan panili.
4. Kolang-kaling ditjutji bersih, di-iris² tipis memandjang, dimasak.
5. Setelah masak, ditiriskan.
6. Dihidangkan panas² dalam mangkuk dan dialas dengan piring tjeper ketjil, disebelah kanannja diletakkan sendok teh.

Keterangan:

Sedap²an jang tjotjok dihidangkan dengan ini, ialah pisang rebus/ katjang tanah rebus.

BOWL BUAH²AN

Bahan²:

anggur buah²an	1 btl.	nenas	2 bh.
air soda	½ btl.	rambuatan	2 ikt.
buah atap	1 mgk.	gula pasir	1 kg.
ketimun suri	2 bh.		

Tjara membuatnja:

1. Buah²an tadi dikupas dan dipotong ketjil².
2. Diaduk dengan gula dan dibiarkan begitu sadja dahulu sebentar.

3. Sesudah itu ditjampurkan kedalam anggur dan kemudian sekali air soda.
4. Djika ada lemari es hendaklah anggur didinginkan dahulu didalamnja, tetapi kalau tidak ada dimasukkan potongan es kedalamnja diwaktu akan menjadjikannja.

CACAO TELUR

Bahan²:

susu segar	1 gls.	telur ajam	1 btr.
cacao	2 sdt.	gula pasir	3 sdt.

Tjara membuatnja:

1. Cacao dan gula ditjampur kering diberi susu, direbus djangan sampai petjah.
2. Didinginkan, ditjampur dengan telur jang telah dikotjok.

ES KRIM ADPOKAT

Bahan²:

adpokat matang	1 gls.	maizena	2 sdm.
gula	2/3 gls.	kopi extract	2 sdm.
susu entjer	1½ gls.		

Tjara membuatnja:

1. Susu dimasak dengan gula sampai mendidih.
2. Maizena dan kopi extract atau kopi kental sadja, diaduk lalu dituangkan susu kedalamnja sampai habis.
3. Setelah itu dimasak kembali sambil diaduk terus supaja djangan ber-bidji².
4. Kalau adonan ini sudah dingin baru dimasukkan adpokat lalu diputar didalam putaran es sampai keras.

ES BUAH²AN

Bahan²:

tepung maizena	½ mgk.	telur ajam	3 btr.

air zuursak	1 mgk.	buah²an kaleng	1 mgk
susu entjer	6 mgk.	panili	3 bks.
gula pasir	1 mgk.		

Tjara membuatnja :

1. Tepung maizena diaduk dengan kuning telur ajam.
2. Susu dan air zuursak dimasak sampai mendidih.
3. Dimasukkan tepung maizena dan dimasak sampai kental.
4. Dimasukkan pula buah²an dan diputar didalam putaran es.

ES KELAPA MUDA

Bahan² :

santan	3 gls.	gula	2/3 gls.
daging kelapa muda	1 prg.	maizena	½ gls.
panili	2 bks.		

Tjara membuatnja :

1. Santan, gula dan panili dimasak sampai mendidih.
2. Sesudah itu ditjampurkan maizena dengan daging kelapa, dituangkan santan sedikit² kedalamnja dan kemudian terus dimasak sampai kental.
3. Apabila sudah dingin, dimasukkan kedalam putaran es serta diputar sampai keras.

ES KRIM TJOKLAT

Bahan² :

susu	2 gls.	tepung maizena	2 sdm.
gula	1½ ons	kuning telur	2 btr.
tepung tjoklat	2 sdm.	panili	2 bks.

Tjara membuatnja :

1. Susu, gula dan panili dimasak sampai mendidih.
2. Didalam waktu menunggu itu, diputar telur sampai kembang, ditjampurkan tepung maizena dan tepung tjoklat dan sambil diaduk dituangkan susu jang sudah dimasak tadi sedikit² sampai habis.

3. Dimasak sekali lagi dengan api ketjil.
4. Kalau sudah dingin, dimasukkan kedalam mesin putaran es; diputar sampai keras.
5. Sebelum bahan² dimasukkan, pada sekeliling putaran es dibagian luar diisi garam dan es sepenuhnja.

ES KRIM SIRSAK

Bahan² :

air sirsak	1 gls.	kuning telur	2 btr.
susu entjer	3 gls.	tepung maizena	4 sdm.
gula	2½ ons	panili	2 bks.

Tjara membuatnja :

1. Susu, gula dan panili dimasak sampai mendidih, sesudah itu ditjampurkan air sirsak jang sudah ditjampur dengan tepung sedikit² kedalamnja.
2. Sekarang dimasak kembali sampai kental, didinginkan dan kemudian dimasukkan kedalam putaran es dan diputar sampai keras.

ES KRIM PANILI

Bahan² :

susu	2 gls.	gula	1 ons.
telur	2 btr.	tepung maizena	3 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Susu dimasak dengan gula dan panili.
2. Kuning telur diputar dengan gula sedikit sampai kembang, diadukkan tepung dan sesudah itu dituangkan susu sedikit² kedalamnja.
3. Kemudian dimasak lagi sampai mendidih.
4. Sesudah dingin lalu dimasukkan kedalam putaran es dan untuk penambah enak rasa dibubuhi manisan nenas.

ES SJANGHAI

Bahan²:

pepaja	½ bh.	tomat	6 bh.
nenas	½ bh.	sagu bidji delima	1 ons
nangka	20 bd.	tjntjau	1 gls.
susu kental (manis)	½ klg.	es	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Sagu bidji delima direbus, disiram air dingin, ditiriskan.
2. Buah²an, tjintjau di-potong² seperti dadu,
3. Bahan² diatur didalam mangkuk, ditutupi dengan es parut.
4. Diatasnja disiram susu kental manis satu sendok makan dan terachir sirop 1 sendok makan.

Keterangan :

Buah²an lain jang dapat dipergunakan ialah: djeruk garut, djeruk besar, mangga, kolang kaling, markisa.

ES TJINTJAO

Bahan²:

daun tjintjao	12 tangkai	garam	1 sdt.
kelapa	½ btr.	es	setjukupnja
gula merah	2 ons		

Tjara membuatnja :

1. Daun tjintjao ditjutji, di-remas² dengan air dingin sedikit, disaring (pekerdjaan ini dilakukan beberapa kali, sehingga getah daunnja habis), air remasan diendapkan.
2. Gula dibuat sirop, disaring.
3. Kelapa dibakar sebentar, lalu diparut, dibuat santan kental, diberi garam sedikit.
4. Air endapan tjintjao dibuang, tjintjao dimasukkan kedalam gelas beberapa sendok (± ½ penuh).
5. Diberi santan, sirop, es.

FOSCO

Bahan² :

tjoklat	40 g.	air	2 dl.
gula	16 g.	panili	2 bks.

Tjara membuatnja :

1. Air dipanaskan, ditambah dengan panili.
2. Tepung tjoklat ditjampur dengan gula tanpa air dulu.
3. Kalau air sudah mendidih, ditjampuran tjoklat tadi dimasukkan sampai merupakan sirop jang kental; diaduk terus-menerus selama 10 menit.
4. Kemudian didinginkan.
5. Fosco ini dapat disimpan dalam botol selama beberapa minggu, sebelum ditjampur dengan air, susu atau air soda.

Tjara menghidangkannja :

Fosco dimasukkan dalam gelas, ditjairkan dengan susu dingin, air soda atau air es.

PANGALUMI

(Batak)

Bahan : daging ajam 1 kg.

Bumbu² :

lada	10 bdj.	djae	5 iris
tjengkeh	3 bdj.	andaliman	2 untai ketjil
pala	3 iris	garam	5 sdm.
bawang merah jang dibakar dahulu	3 bdj.	bawang putih djeruk sundai (sitrun)	2 bdj. 5 bdj.
kemiri dibakar	15 bdj.	air	7 btr.

Tjara membuatnja :

1. Bumbu digiling sampai halus.
2. Daging ajam ditjintjang sampai halus.
3. Bumbu ditjampur dengan daging, ditumbuk sampai lumat betul.

4. Air dimasak sampai mendidih, kemudian tjampuran jang lumat itu dimasukkan.
5. Diteruskan mendidih selama 15 menit.
6. Diangkat dari api
7. Diperasi djeruk sundai.

Keterangan:

Diminum seluruhnja, baik sekali ibu jang sedang melahirkan, atau orang jang sudah tua.

POKAK SARIPU

(Sumenep)

Bahan² :

gula merah	½ kg.

Bumbu² :

lada putih	½ sdt.	djae	1 rdj.
pala halus	¼ sdt.	sereh	1 btg.
manis djangan	2 rdj.	air	4 gls.
tjengkeh	3 bdj.		

Tjara membuatnja :

1. Manis djangan dibakar setengah masak, ditumbuk kasar.
2. Lada, pala, tjengkeh, djae ditumbuk sampai halus.
3. Air direbus sampai mendidih, gula dimasukkan sambil di-aduk².
4. Bumbu² dimasukkan kedalam larutan air gula, dibiarkan sampai mendidih.
5. Didinginkan sedikit lalu disaring.

SERBAT KUWENI

(Madiun)

Bahan² :

mangga kuweni	3 bh.	air masak	3 gls.
gula pasir	1 ons		

Tjara membuatnja :

1. Kuweni dikupas, dagingnja dipisahkan dari bidjinja, ditjintjang halus.
2. Gula dimasukkan, diaduk sampai hantjur, ditambah air masak.

Keterangan :

Dihidangkan dalam gelas, bila suka diberi es batu. Njaman sekali untuk minuman siang.

SEKOTENG

Bahan^2 :

air	5 gls.	bidji delima	1 ons
gula	1 ons	roti tawar	½ bh.
djae	1 rdj.	katjang tanah	2 ons

Tjara membuatnja :

1. Bidji delima, katjang tanah direbus lalu dihilangkan kulit selaputnja, bidji delima ditiriskan.
2. Air, gula, djae dimasak, dibuat wedang djae.
3. Roti di-iris^2 dadu.
4. Wedang dihidangkan dalam mangkuk, dimasukkan 2 sendok makan bidji delima, 2 sendok katjang, beberapa potong roti.

Keterangan :

1. Wedang ini diminum panas^2.
2. Sebagai isi dipakai djuga katjang hidjau jang telah direbus.

SITRUN TELUR

Bahan^2 :

sitrun	1 bh.	gula	2 sdm.
telur	1 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Djeruk diperas, disaring.
2. Telur, gula, sedikit air dikotjok, air djeruk dimasukkan.
3. Dapat dimasukkan dalam almari es supaja dingin.

SORBAT DJERUK

Bahan²:

djeruk nipis	3 bh.	telur ajam	4 btr.
gula pasir halus	¼ kg.	minjak sitrun	

Tjara membuatnja:

1. Telur dikotjok selama 5 menit sampai naik betul, ditjampur dengan gula pasir halus dan air djeruk nipis.
2. Setelah semuanja bertjampur dan kental, dimasukkan dalam pantji ketjil lalu dikukus, sambil dikatjau sampai mendjadi kental.
3. Kemudian ditambahkan sedikit minjak sitrun, lalu didinginkan.
4. Crème ini dapat disimpan dalam botol dan tahan kira² 1 minggu.
5. Tjara menghidangkannja: gelas diisi ¼ bagian dengan crème, boleh djuga ditambah dengan buah²an, lebih baik lagi jang berwarna merah.
6. Kemudian gelas itu diisi dengan air soda dingin sampai penuh.

SUSU DJERUK

Bahan²:

air	½ ltr.	djeruk sitrun	2 bh.
susu	½ ltr.	gula pasir	¼ kg.

Tjara membuatnja:

1. Gula, air dan susu dimasak selama 5 menit, lalu ditambah air djeruk setjukupnja.
2. Selama memasak ini harus terus dikatjau supaja susu tidak petjah.
3. Menghidangkannja dingin² atau ditambah dengan es batu.

SUSU TELUR

Bahan²:

susu segar	1 gls.	gula pasir	1 sdm.
telur ajam	2 btr.		

Tjara membuatnja :

1. Susu segar direbus djangan sampai petjah.
2. Telur dikotjok, susu dituangkan kedalam telur, diberi gula.

Keterangan :

Minuman ini biasanja untuk orang sakit panas. Dihidangkan dalam gelas.

TJAO

Bahan^2 :

tepung maizena	1 mgk.	gintju merah	sedikit
air mentah	6 mgk.	sirop panili	1 mgk.
air pandan	½ mgk.	es parut	setjukupnja

Tjara membuatnja :

1. Tepung maizena dimasak dengan air sampai matang.
2. Separuh dihidjaukan dengan daun pandan dan separuh pula dimerahkan dengan gintju.
3. Kalau telah dingin dipotong ketjil^2, dimasukkan kedalam gelas, dimakan dengan sirop vanili dan es parut.

TJENDOL DJAGUNG

Bahan^2 :

djagung muda	8 bh.	daun pandan	½ lembar

Bumbu^2 :

kelapa	¼ btr.	garam	sedikit
gula merah	2 ons		

Tjara membuatnja :

1. Djagung diiris dari tongkolnja, direbus dalam pantji dengan 2 gelas air hingga ¾ matang.
2. Kelapa diparut, dikeluarkan santan sebanjak 2 gelas, dimasukkan kedalam djagung bersama gula merah, garam, dan daun pandan. Dimasak hingga djagung empuk.

TJENDOL MAIZENA

Bahan²:

tepung maizena	1 tjkr.	daun pandan	setjukupnja
air	3 tjkr.	es dan gula	
santan	4 tjkr.	aren	setjukupnja

Tjara membuatnja:

1. Air didihkan.
2. Tepung serta air pandan dan air kapur sirih dientjerkan dengan satu tjangkir air.
3. Kemudian dituangkan per-lahan² kedalam air mendidih, dengan terus dikatjau.
4. Kalau telah bagus kentalnja, diangkat pantjinja kebawah.
5. Dan bubur ini disendok kedalam kaleng ber-lobang² serta di-tekan² dengan sendok.
6. Tjendol ditampung dengan pantji jang berisi air dingin, santan diberi garam.
7. Didihkan sebentar supaja djangan lekas basi.
8. Menghidangkannja tiga sendok makan gula, setengah gelas tjendol, ¼ gelas santan dan sepotong es, dimasukkan kedalam gelas.

TJENDOL SAGU
(Ambon)

Bahan²:

bidji sagu	2 ons	gula merah	1 ons
kelapa	1 btr.	air mentah	5 gls.
garam	½ ons	daun pandan	2 lbr.

Tjara membuatnja:

1. Air dan gula dimasak sampai mendidih.
2. Daun pandan dimasukkan, kemudian bidji sagu djuga.
3. Kelapa diparut, dibuat santan sampai mendidih.
4. Untuk menjadjikan, sagu ditjairkan dan dituang kedalam gelas, lalu ditjampur dengan santan.
5. Sudah itu diminum seperti tjendol (boleh pakai es).

WEDANG GAUL
(Rembang)

Bahan²:

katjang tanah	1 ons	gula pasir	½ sdm.
asem	4 mata	garam	½ sdt.
gula merah	1 sdm.		

Tjara membuatnja:

1. Katjang tanah direndam dalam air mendidih, dibuang kulit arinja, direbus sampai masak.
2. Asem, gula dan garam dimasak dengan air 1½ gelas.
3. Sesudah mendidih disaring, katjang dimasukkan.
4. Panas² dihidangkan.

WEDANG RONDE

Bumbu²:

tepung ketan	¼ kg.	djae	½ ons
katjang goreng	1 ons	tjengkeh	5 bdj.
gula pasir	2 ons	air	1 lt.
sereh	2 btg.		

Tjara membuatnja:

1. Gula dan bumbu direbus dahulu.
2. Sementara itu tepung ketan diuleni air panas sehingga kental supaja dapat digelintiri ketjil² (boleh djuga diberi warna).
3. Kemudian gelintiran ini direbus dalam air.
4. Djika sudah agak masak, gelintiran ini timbul dipermukaan air.
5. Sesudah direbus baru dimasukkan kedalam gula.
6. Dihidangkan dalam gelas atau mangkuk, diatasnja ditaburi goreng katjang.

WEDANG SEREH
(Rembang)

Bahan²:

daun sereh	2 btg.	gula pasir	8 sdm.
air masak	4 gls.		

Tjara membuatnja :

1. Daun sereh ditjutji, diikat.
2. Daun sereh jang telah diikat, dimasak dalam air mendidih.
3. Kalau airnja sudah kuning dan berbau sereh diberi gula pasir, ditaruh dalam gelas.
4. Diaduk sampai rata dan manis.

WEDANG TAPE
(Rembang)

Bahan² :

tape ketan/ketela pohon	1 gls.	air mendidih gula pasir	2 gls. 6 sdm.

Tjara membuatnja :

1. Tape diberi gula pasir.
2. Diberi air masak, di-aduk² sampai rata dan manis.

WEDANG TOMAT
(Rembang)

Bahan² :

tomat masak	3 bh.	gula pasir	2 sdm.
air mendidih	2 gls.		

Tjara membuatnja :

1. Tomat di-iris² ketjil, dimasukkan dalam gelas, diberi gula pasir.
2. Diberi air, di-aduk² sampai tjampur.
3. Dihidangkan panas².

WEDANG UBLEK
(Rembang)

Bahan² :

kelapa	1 btr.	gula merah	5 ons
kelapa muda	½ btr.		

Tjara membuatnja :

1. Kelapa diparut, dibuat santan tjair 3 gelas dan kental 1 gelas.
2. Kelapa muda diiris halus.
3. Santan tjair direbus bersama kelapa muda dan gula.
4. Setelah masak, santan kental dimasukkan, diaduk sampai mendidih.

INDEKS

Menurut Djenis Masakan

MAKANAN UTAMA

Aron 179
Arem Arem 179
Arem Arem Aron 180
Arem Arem Djagung 181
Djagung Bose 182
Djagung Titi 182
Hutspot 183
Kapusuk Nosu 183
Kentang Ongklok 184
Kentang Puri 184
Ketupat 186
Loka Dipeapi 186
Lontong 187
Lontong Djagung 187
Lontong/Ketupat Djagung dengan Beras 188
Nasi Briani 188
Nasi Djagung 189
Nasi Djagung dengan Beras 189
Nasi Djagung Gaplek 190
Nasi Djagung Nangka Muda 191
Nasi Djagung Ubi Kaju 191
Nasi Golong 191
Nasi Goreng 192
Nasi Gurih Djagung 192
Nasi Kebuli (Palembang) 193
Nasi Kebuli (Medan) 194
Nasi Kukus 194
Nasi Kukus (dalam Risopan) 195
Nasi Kukus (dalam soblukan) 195
Nasi Kuning 195
Nasi Liwet 196
Nasi Punar 196
Nasi Samin 197
Nasi Tim 197
Nasi Tumpang 198
Nasi Wuduk 199
Sagu Sagu 199
Sagu Kelapa 200
Stamppot Bajam dan Kangkung 200
Stamppot Kol Putih 201
Tamales 201
Tinotuan 202
Tiwul 203
Tiwul Djagung 203
Tortilla 203
Tortilla Guadalajara 204

LAUK PAUK BASAH BERKUAH

Asem Asem 207
Asem Asem Buntjis 207
Asem Asem Tahu 208
Asem Asem Terong 208
Aunu 209
Brongkos 209
Brongkos Katjang Merah 210
Brongkos Tahu 211
Brongkos Waluh Djipang 211
Djambrai Sagar 212
Djangan Singang 212
Djukut Ares 213
Djukut Daun Belimbing 214
Djukut Meliklik 214
Djukut Mapelapah 215
Djukut Mapeletjing 216
Djukut Rambanan 216
Djukut Roroban 217
Gangan Asem Kering 218
Gangan Daun Mengkudu 219
Gangan Katjang Hidjau 219
Gangan Tungkul 220
Gangan Waluh 220
Gulai Ajam 221
Gulai Asam Pedas Ikan 221
Gulai Bagar 222
Gulai Bebek 223
Gulai Bebek Masak Hidjau 224

Gulai Birah 225
Gulai Daun Singkong 225
Gulai Daun Ubi Tumbuk 226
Gulai Ekor Sapi 226
Gulai Ikan Tongkol 227
Gulai Kantjah 227
Gulai Katak 228
Gulai Katjang Hidjau 229
Gulai Kemamah 229
Gulai Kentang Telur 230
Gulai Kerupuk Djangot 231
Gulai Kol dan Buntjis 231
Gulai Korma 232
Gulai Korma Kambing 232
Gulai Labu Parang 233
Gulai Lemak Kuah Semak 234
Gulai Lemak Telur Itik 234
Gulai Masin 235
Gulai Manis Rebung 235
Gulai Nangka 236
Gulai Otak 238
Gulai Padeh Ajam 238
Gulai Padeh Daun Singkong 239
Gulai Pagar Puri 240
Gulai Pakis 240
Gulai Paria 241
Gulai Parsanga 242
Gulai Pisang 242
Gulai Pliek Ue atau Pataram 243
Gulai Ramas 244
Gulai Ramas Lengkap 245
Gulai Rampon 246
Gulai Rebung Masam 246
Gulai Rebung Teri Basah 247
Gulai Ridiak 247
Gulai Telur 248
Gulai Telur Tapak Liman 248
Gulai Tempe 249
Gulai Tundjang 250
Gulai Welie 250
Gule 251
Gulene Rampaue 252
Kalio Ajam 253
Kalio Daging 253
Kalio Djaring (Djengkol) 254
Kalio Hati 254
Kare 255
Kare Ajam 255
Kare Brawidjaja 256
Kare Daun Singkong 256
Kare Kol 257
Kare Penju 258
Kare Terong 258
Kari Makasar 259
Kintuk 259
Lodeh 260
Lodeh Bajam 261
Lodeh Daun Singkong Karet 261
Lodeh Djagung Muda 262
Lodeh Djantung Pisang 263
Lodeh Ikan Tjutjut 263
Lodeh Kol 264
Lodeh Nangka Muda 264
Lodeh Plontjo 265
Lodeh Rebung 265
Lodeh Terong 266
Lodeh Waluh Djipang 267
Mangut Bebek 267
Mangut Ikan 268
Mangut Ikan Panggang 269
Mangut Palembang 269
Masak Hidjau 270
Opor Ajam 271
Opor Bebek 271
Opor Benggala 272
Opor Daging 272
Opor Nangka Muda 273
Opor Pare 273
Pa' Kadonten 274
Pindang Bandeng Ketjap 274

Pindang Ikan 275
Pindang Serani 276
Rawon 277
Sajur Asem 277
Sajur Asem Batang Keladi 278
Sajur Asam Djakarta 278
Sajur Asam Kangkung 279
Sajur Asam Katjang Rudji 280
Sajur Asam Ojong 280
Sajur Asam Pedas 281
Sajur Asam Sawi 281
Sajur Belimbing Wuluh 282
Sajur Bening Djagung Muda 283
Sajur Bening Katjang Pandjang 283
Sajur Bening Nangka Muda 284
Sajur Bening Tempe 284
Sajur Bening Terong 285
Sajur Betik 285
Sajur Bobor 288
Sajur Bobor Bajam 286
Sajur Bobor Daun Kelor 286
Sajur Bobor Sawi 287
Sajur Bobor Terong 288
Sajur Buah Kelor 288
Sajur Daun Daunan 289
Sajur Daun Lumbu 290
Sajur Daun Semanggi 290
Sajur Daun Ubi Tumbuk 291
Sajur Djantung 291
Sajur Gadang 292
Sajur Ganemu 293
Sajur Gili 295
Sajur Gurih 294
Sajur Gurih Labu 295
Sajur Katjang 295
Sajur Katjang Merah 296
Sajur Keluwih 296
Sajur Ketjambah Kedele 297
Sajur Kimlo 297
Sajur Kumbu 298
Sajur Lelawar 298
Sajur Lemeng 299
Sajur Liklik 300
Sajur Lombok Hidjau 300
Sajur Lompong 301
Sajur Lumbu Pedas 302
Sajur Lumbu Tidak Pedas 302
Sajur Lontjom 303
Sajur Manipol Usdek 303
Sajur Maritja 304
Sajur Menir 304
Sajur Menir Daun Kelor 305
Sajur Menir Kental 306
Sajur Menir Kol 306
Sajur Nangka Muda 307
Sajur Ojong 307
Sajur Pepaja Muda 308
Sajur Pindang 308
Sajur Podomoro 309
Sajur Putjuk Labu 309
Sajur Putri Gunung 310
Sajur Rambanan 311
Sajur Rebung 311
Sajur Sawi Hidjau 312
Sajur Sawi Putih 312
Sajur Sibulung Pulung 313
Sajur Tjupang 313
Sajur Ulih 314
Sajur Uni 314
Sajur Undis dan Bunga Kembodja 315
Sajur Usik 316
Sambal Godok 317
Sambal Goreng Buntjis 317
Sambal Goreng Djagung 318
Sambal Goreng Djeroan Bebek 319
Sambal Goreng Ikan Kakap 319

Sambal Goreng Katjang Hidjau 320
Sambal Goreng Kemamah 321
Sambal Goreng Kembang Kates 321
Sambal Goreng Kentang 322
Sambal Goreng Kol 322
Sambal Goreng Kotok Ikan 323
Sambal Goreng Kretjek 324
Sambal Goreng Lombok 324
Sambal Goreng Lombok Hidjau 325
Sambal Goreng Panas Hati 325
Sambal Goreng Pepaja Muda 326
Sambal Goreng Perentil 326
Sambal Goreng Petis 327
Sambal Goreng Tahu 328
Sambal Goreng Taotjo 328
Sambal Goreng Telur 329
Sambal Goreng Telur dengan Peda 329
Sambal Goreng Tempe 330
Sambal Goreng Tomat 331
Sambal Goreng Terasi 331
Semur Ajam 332
Semur Bajam 332
Semur Daging 333
Semur Djengkol 334
Semur Goreng 334
Semur Ikan Tambak 335
Semur Kangkung 335
Semur Lidah 336
Semur Tahu 336
Semur Terong 337
Semur Ternate 337
Semur Tomat 338
Serosop 338
Sop Ajam 339
Sop Ajam dengan Djagung 340
Sop Bajam Keong 340
Sop Bawang 341
Sop Daging Giling dengan Djagung 341
Sop Djagung 342
Sop Djagung Pakai Tomat 342
Sop Djamur Pajung 343
Sop Ertjis 343
Sop Ikan 344
Sop Ikan Banjar 345
Sop Julienne 345
Sop Kare 346
Sop Katjang Hidjau 346
Sop Kepiting Asperges 347
Sop Londonderry 348
Sop Macaroni 348
Sop Ojong 349
Sop Sawi Telur 349
Sop Sarang Burung 350
Sop Singkong 350
Sop Sumsum 351
Sop Ternate 351
Sop Tomat Isi Daging 352
Sop Tortilla 352
Soto Ajam 353
Soto Bandung 354
Soto Banten 354
Soto Kedu 355
Soto Madura 355
Soto Pamekasan 356
Soto Selada Air 357
Tuturaga 358
Tuturaga Penju 358

LAUK PAUK BASAH TIDAK BERKUAH

Ajam Bumbu Menado 362
Ajam Bumbu Rudjak 362
Ajam Djeruk Nipis 363
Ajam Isi Dibulu 363
Ajam Makaroni 364

Ajam Masak Ambon 365
Ajam Masak Bugis 365
Ajam Masak Hidjau 366
Ajam Masak Paniki 366
Ajam Masak Santan 367
Ajam Pangek 367
Ajam Ritja 368
Ajam Sapit 369
Ajam Seraki Pedas 369
Ajam Saos 370
Ang Sio Hi 370
Anjang Anjang 371
Ares 371
Ase 372
Ase Lombok 372
Ase Ubi Djalar 373
Asam Padeh 374
Asam Padeh Ikan 374
Asem Asem Pedas Udang 375
Asem Asem Udang 376
Atjar 376
Atjar Bawang 376
Atjar Bawang Merah 377
Atjar Buntjis 377
Atjar Gala Gala 378
Atjar Djagung Mentah 378
Atjar Gurami 379
Atjar Ikan 379
Atjar Ikan Bandeng 380
Atjar Ikan Emas 380
Atjar Ketimun 381
Atjar Ketimun dan Widjen 382
Atjar Ketimun tanpa Tjuka 382
Atjar Mentah 383
Atjar Ramping 383
Atjar Tahu 384
Atjar Telur 384
Atjar Timor 385
Atjar Tjampur 385
Atjar Tomat Mentah 386
Atjar Udang 386
Aunu Senebre 387
Aunuve Habre 387
Babi Ketjap 388
Babi Tjien 388
Bakut Masak Sajur Asin 389
Bau Diandjoroi 389
Bau Peapi 390
Bawang Ajam 390
Bawang Sebungkul 391
Bebek Bumbu Bali 391
Bebek Bumbu Mangut 392
Be Genjol 393
Beko 393
Belado Belut 394
Belado Dendeng 394
Belado Ikan Salai 396
Belado Peda 396
Belado Telur 397
Belado Teri 397
Berengkes Ikan 398
Berengkes Tempojak 398
Besengek 399
Besengek Ajam 399
Besengek Bebek 400
Besengek Daging 401
Besengek Tempe 402
Betutu 402
Bikia 403
Binde Biluhuta 404
Bistik Daging Saos Susu 404
Bistik Djerman 405
Bistik Ketimun 405
Bistik Tempe 406
Bong Dja Kee Ajam 406
Botok 407
Botok Ajam 408
Botok Bekasem 408
Botok Blenjik 409
Botok Daun Singkong 410

Botok Djagung Pakai Peda 410
Botok Djamur Gigit 411
Botok Djamur Pajung 411
Botok Juju 412
Botok Katak 413
Botok Kedele Hitam 413
Botok Kelapa Muda 414
Botok Lompong 414
Botok Lireh 415
Botok Mangut 415
Botok Mlandingan 416
Botok Peda 417
Botok Putren 417
Bulung Garikan 418
Bumbu Ares 418
Bumbu Djukut Daun Belimbing 419
Bumbu Lawar 419
Bumbu Rudjak 420
Bumbu Rudjak Pepaja Muda 421
Bumbu Rudjak Tahu 421
Bumbu Rudjak Tjampur 422
Bundu Ajam 423
Bundu Daging 423
Bundu Makasar 424
Bungkusan Tahu 424
Buntil 425
Buntil Berkuah 425
Buntil Danawarih 426
Cotelet 427
Conrivilet 427
Dabu Dabu Sesi 428
Daging Babi Masak Tomat 428
Daging Bumbu Bali 429
Daging Bumbu Serapah 429
Daging Belatjang 430
Daging Kukus 431
Daging Masak Atjeh 431
Daging Tjintjang Kukus 432
Daltja 433
Dendeng Balado 433
Dendeng Ketjap 434
Dendeng Kelem Daging 434
Dengke Laean 435
Djagung dan Buntjis 435
Djagung dan Lombok Merah 436
Djan Hi Tjah 436
Djuku Kambu 437
Ebatan 438
Embes Embes Dages 439
Entek Entek Dages 440
Gadon 440
Gadon Daging 441
Gadon Tahu 441
Gagape 442
Gagape Ajam 443
Gangsa 443
Gangsa Asam 444
Gano 444
Gantalan 445
Garang Asam (Bali) 446
Garang Asam (Pati) 446
Garang Asam Buntjis 447
Gembrot Sembukan 447
Getjok 448
Gudeg 449
Gudeg Daun Singkong 449
Gudeg Kol Hidjau 450
Gudeg Manggar 450
Gudeg Nangka Muda 451
Gudeg Pisang Batu 452
Gudeg Pondoh 453
Hee Dji Kee 453
Hee Hie Wee 454
Ikan Bumbu Bali 455
Ikan Bungkus 455
Ikan Dalam Kerang 456
Ikan Ditapa 456
Ikan Gulung Saos Udang 457
Ikan Hahiru 457

Ikan Kuah 458
Ikan Tjuka 458
Ikan Tjuka Ole 459
Jilabulo 459
Kantjah Ajam 460
Karedok 461
Karsigu 461
Kek Oang 462
Kekojon 463
Kembu Paria 463
Kendo Udang 464
Kentang Saos Tomat 465
Kotokan Gereh Tongkol 466
Kuluban 466
Kuluban Krema 467
Kuluban Lembajung 468
Kuluban Megono 468
Labu Air Isi Bakso 469
Labu Masak Santan 469
Laksa 470
Laksa Ajam 471
Laksan 471
Lalap Aru 472
Lapis Daging 473
Lapis Menado 473
Lapis Palaro 474
Lapis Panir dengan Kuah Susu 474
Lapis Portegis 475
Lapis Surabaja 475
Lapis Telur 476
Lauk Gadang 477
Lawa Manu 478
Lawa Udang 478
Lawar Ikan 479
Lawar Merah 479
Lawar Putih 480
Lawar Sajuran 481
Lempok Ikan Laut 482
Lidah Sapi 482
Linggardjati 483
Lombok Isi Udang 483
Lompong Sagu 484
Loto 484
Lostro 485
Lumut Lumut 485
Lula Djakarta 486
Lula Makasar 487
Magadip 487
Mahbub 488
Malbi 488
Malbi Hati 489
Mangarsik 490
Manuk Dang 490
Masak Antep 491
Masak Habang 491
Masak Kambing 492
Masak Kuning 492
Masakan Daging 493
Masin 494
Megono 494
Memangut 495
Mesre Daging 495
Muluga 496
Musaga 497
Namalum Malum 497
Nani Arsik Arsik 498
Nani Gotaan 499
Nani Ura 499
Nasinorbuk 500
Nasu Kadonteng 501
Nasu Likku 501
Nasu Tjemba 502
Nasu Wolio 503
Nihasumba 503
Nilabar 504
Nilomang 504
Njat Njatan Ajam 505
Njomok Tempe 506
Norohombi 506

Oblok Oblok 507
Oblok Oblok Daun Singkong 507
Oblok Oblok Ontjom 508
Oblok Oblok Tempe Bosok 508
Oblok Oblok Tempe Bungkil 509
Orak Arik 509
Orak Arik Djagung 510
Orak Arik Peda 511
Orak Arik Pindang 511
Orem Orem 512
Oseng Oseng Buntjis 512
Oseng Oseng Daun Pakis 513
Oseng Oseng Djagung 514
Oseng Oseng Gendjer 514
Oseng Oseng Gesek 515
Oseng Oseng Kangkung 515
Oseng Oseng Katjan Pandjang 516
Oseng Oseng Kroto 517
Oseng Oseng Labu Siam 517
Oseng Oseng Lombok Hidjau 518
Oseng Oseng Nangka Muda 518
Oseng Oseng Pepaja Muda 519
Oseng Oseng Pare 519
Oseng Oseng Sawi 520
Oseng Oseng Tahu Pedas 520
Oseng Oseng Taoge 521
Oseng Oseng Tempe 522
Oseng Oseng Tjampur 522
Otak Otak 523
Otak Otak Bandeng 523
Otak Otak Pipih 524
Otak Otak Udang 525
Pallu Kaloa 525
Pallu Katji 527
Pallu Kesang 527
Pallu Konro 528
Pallu Mara 528
Pallu Mara Tjakalang 529
Pallu Sanroh 529
Pallu Tjella 530
Pangek Basantan 530
Pangek Ikan 531
Pangek Katjang 532
Papa Kambong 532
Papare 533
Papeda 534
Parape 534
Pare Isi Bumbu Kuluban 535
Patjri 535
Peda Bumbu Santan 536
Peda Tim 536
Pelas 537
Pelas Belimbing 537
Pelas Kedele 538
Pelas Kentang 539
Pelas Tawon 539
Pelas Udang 540
Peletjing Kangkung 540
Peletjing Ajam 541
Pentjok 541
Pentjok Ajam 542
Pentjok Buwe 543
Pentjok Djagung 543
Pentjok Djagung Muda 543
Pentjok Djantung Pisang 544
Pentjok Ikan 544
Pentjok Ikan Lele 545
Pentjok Ikan Panggang 545
Pentjok Ketjombrang 546
Penjon 546
Pepes Daun Mangkokan 547
Pepes Djagung Muda 548
Pepes Djagung 549
Pepes Galendo 549
Pepes Ikan 550
Pepes Keluwak 550
Pepes Ketek dan Daun Mengkudu 551
Pepes Nasi 551

Pepes Ontjom 552
Pepes Peda 552
Pepes Peda Bumbu Kelapa 553
Pepes Peda Daun Singkong 553
Pepes Tahu 554
Pepes Telur Ikan 554
Pepes Tawon 555
Pepes Tempe 556
Pepes Tjendawan 556
Pepes Udang 557
Pesmol Gurami 557
Pesmol Ikan Laut 558
Perkedel Kukus 558
Petis Bumbon 559
Petjel 559
Petjel Ajam 560
Petjel Bunga Turi 561
Petjel Djantung Pisang 561
Petjel Panggang Ajam 562
Petjel Panggang Ikan 562
Petjel Terong 563
Petjel Tumpang 563
Petola Daging 564
Pilitode 565
Pindang 565
Pindang Bandeng 566
Pindang Ikan Tandjan 566
Pindang Ketjap 567
Pindang Kuning Ikan Balang 568
Pindang Satria 568
Pindang Telur 569
Pindang Tempe Bosok 569
Pu Jong Hay 570
Pu Jong Hay Djagung Muda 570
Rabek 571
Radjang Ajam 572
Ragout Dalam Kerang 572
Ritja Ritja 573
Ritja Ritja Ajam 573
Ritja Ritja Ikan 574
Ritja Rodoh 574
Saba' Au 575
Sabrah Au 576
Sangsang 576
Sasate 577
Selada Ikan Laut 578
Selada Itali 579
Selada Tjampur 579
Selada Tomat 580
Semaji 581
Sengkuang 581
Sepat 582
Serapah Daging 583
Serombotan 583
Seruwit 584
Setam Tenerem 585
Setup Buntjis 585
Setup Buntjis Bulat 586
Setup Djagung Muda 586
Setup Gurami 587
Setup Ikan 587
Setup Tomat dan Prei 588
Sinalenggam 589
Singgang Ajam 589
Siram Lombok 590
Tahu Bakso 591
Tahu Bumbu Bali 591
Tambusan 592
Telur Bumbu Bali 593
Telur Gambuang 593
Telur Petis 594
Terantjam 594
Terantjam Bunga Pisang 595
Terantjam Ikan Panggang 595
Terantjam Ketimun dan Batang Kuntji 596
Terantjam Mangga Muda 597
Terantjam Petai Tjina 597
Terantjam Seledri Taoge Kemangi 598

Terantjam Terong 598
Teri Rimbang 599
Terik Daun Melindjo 599
Terik Djengkol 600
Terik Garing 600
Terik Katjang Pandjang 601
Terik Tahu dan Tempe 602
Terik Tempe 602
Terung Isi 603
Tim Bebek 603
Timbungan 604
Tjabik Bandeng 605
Tjah Djagung Muda 605
Tjah Djuhi 606
Tjah Hati Babi 606
Tjah Kangkung 607
Tjah Sajur Asin 608
Tjah Daging 608
Tjap Tjai Daun Sawi 609
Tjap Tjai Tjah 609
Tjemeding 610
Tjay Siem Tjah 611
Tjili Djagung 611
Tjoan Tjoan 612
Tjorpot 612
Tollo Pamarasan 613
Tomat Isi Djagung Muda 613
Tum Ajam 614
Tum Daging 615
Tumis Bajam dan Djagung Muda 616
Tumis Bunga Durian 616
Tumis Buntjis 617
Tumis Djagung Lombok Hidjau 617
Tumis Ikan 618
Tumis Kangkung 618
Tumis Katjang Putih 619
Tumis Kol 620
Tumis Laman 620
Tumis Nus 621
Tumis Ojong 621
Tumis Pindang 622
Tumis Santan Ganemu 622
Tumis Taoge 623
Tumis Taoge dan Ojong 624
Tumis Tahu dengan Sawi 624
Tumis Tahu Tangi 625
Tumis Tempojak 625
Tumis Terasi 626
Tumis Udang 626
Tumpang 627
Ulang Ulang 627
Ungker Ungker 628
Untup Untup 629
Urap 629
Urap Daun Kentjur 630
Urap Daun Mengkudu 630
Urap Djagung Muda 631
Urap Engos Engos 631
Utan Tuktuk 632
Waluh Djipang Bumbu Mi 633
Warva Au 633

LAUK PAUK GORENGAN

Abon Bebek 638
Abon Gurami 638
Abon Kembang Djengger 639
Abon Peda 639
Ajam Berek 640
Ajam Goreng 640
Ajam Tjintjane 641
Badjabu Bale 641
Bakwan Djagung 642
Bakwan Tahu 643
Bekasem 643
Bilitango 644
Dadar Isi 644
Dadar Kelapa Muda 645
Dadar Tahu 645

Dadar Tahu Saus Tomat 646
Daging Goreng Ketjap 646
Dangke 647
Dendeng Ragi 647
Dendeng Balado 648
Djuku Kambu 649
Empal Pedas 649
Ento Ento 650
Gegepuk 650
Gepukan Daging 651
Gimbal Udang 651
Goreng Basah Usus dan Babat 652
Goreng Djagung Isi Selada 652
Goreng Otak 653
Goreng Perut Kambing 653
Goreng Udang Kering 654
Gorengan Udang Metro 655
Gurami Bumbu Ketjap 655
Gurami Goreng Saus Tomat 656
Ikan Kambu 656
Ikan Kodok 657
Ikan Saos Tomat 658
Ikan Tjoan Tjoan 659
Ikan Tjuka Kering 659
Ikan Woku 660
Kakap Goreng 660
Kat Li Hie 661
Kepiting Goreng 661
Kering Ikan Tjumi Tjumi 662
Keripik Bajam 663
Keripik Tempe 663
Krupuk Kulit 664
Lele Siram Lombok 664
Lengko Lengko 665
Lento 665
Lento Kedele 666
Mendoan Tempe 667
Mendjeng Tempe 667
Mireng Udang 668
Miswa Ajam 668
Muarah Labu Air 669
Mugalgal 669
Naginatgat 670
Ondol Ondol Teri 670
Ontjom Goreng 671
Otak Udang 671
Paru Goreng 672
Pepenjon 672
Perkedel 673
Perkedel Bakar 674
Perkedel Beras Djagung 674
Perkedel Bungkus Daun Singkong 675
Perkedel Daging 675
Perkedel Djagung 676
Perkedel Goreng 676
Perkedel Kimpul 677
Perkedel Lombok Merah Tomat 677
Perkedel Masam 678
Perkedel Radjungan 678
Perkedel Surabaja 679
Perkedel Tahu 679
Perkedel Talas 680
Perkedel Tempe 680
Perkedel Tomat 681
Pupuk 681
Rempah Kelapa Muda 682
Rempah Randjungan 683
Rempejek Katjang 683
Rempejek Teri 684
Rendang 684
Rendang Daun Singkong 685
Rendang Djengkol 686
Rendang Minang 687
Rendang Telur 687
Salak Lauk 688
Sambal Goreng Kering Ajam 688

Sambal Goreng Kering Tempe 689
Seng Geseng 690
Serundeng 690
Serundeng Ikan Mudjair 691
Serundeng Ikan Teri 692
Serundeng Penganten 693
Sinore 693
Tahu Batjem Goreng 694
Tahu Berontak 694
Tahu Dadar 695
Tahu Goling 696
Tahu Goreng 696
Tahu Goreng Bertepung 697
Tahu Kering 697
Tahu Ketjap 698
Tahu Krida 698
Tahu Lengko 699
Tahu Masak Bawang 699
Tahu Pong 700
Tahu Soun 701
Tahu Telur 701
Tahu Tempe dan Daging Goreng 702
Taotjo Ikan 702
Tempe Batjem 703
Tempe Goreng 704
Tempe Kemul 704
Telur Mata Sapi 705
Tepleng Ikan Kering 705
Teri Goreng 706
Tjulo Tjulo 706
Udang Isi 707
Udang Wotjap 708
Ujah Goreng 708
Urutan 709

LAUK PAUK BAKAR BAKARAN
Ajam Kodok 714
Ajam Panggang Sere Limo 715
Ajam Panggang Ketjap 715
Ajam Panggang Klaten 716
Ajam Panggang Petjel 717
Ajam Sapit 717
Bandasi 718
Bandeng Bumbu Rudjak 718
Bebek Asap 719
Bia 720
Daging Bakar 720
Djagung Djamur Padi Bakar 720
Djagung Udang Panggang 720
Gedjos Ontjom 722
Gembrot Sembukan 722
Guling 723
Ikan Bakar 723
Ikan Bungkus 724
Ikan Mas dalam Bambu 724
Ikan Pindang Goreng 725
Ikan Pepes 725
Ikan Woku 726
Ine Avau' Au 727
Ituwu 727
Jok 727
Karmanatji 728
Komoh 728
Langga Roko 729
Linting Pepes 730
Napinadar 730
Natinombur 731
Palai Badar Basah 731
Panggang Bandeng 732
Panggang Bebek Bumbu Rudjak 733
Panggang Belanak Bumbu Rudjak 733
Panggang Kalak 734
Panggang Udang 735
Patjua 735
Pelalah Manuk 736

Perkedel Panggang 736
Piong Duku Bai 737
Piong Duku Manuk 738
Sate Ajam 738
Sate Ajam Rendang 739
Sate Asam Manis 739
Sate Babi 740
Sate Bandeng 741
Sate Bumbu Dendeng 741
Sate Gapit 744
Sate Gurih 744
Sate Kerang 745
Sate Lidah 745
Sate Lilit 746
Sate Manis 747
Sate Manis Tempe 747
Sate Madura 748
Sate Memangut 748
Sate Padang 749
Sate Penju 750
Sate Prentul 750
Sate Pusut 751
Sate Tjirebon 752
Sate Udang 752
Sate Udang Menado 753
Sate Usus 753
Taoge Goreng 754
Timbung 754
Tufi 755
Udang Gapit 755
Urip Urip 756

SAMBAL SAMBALAN

Asam Kemamah (Sambal Ikan Kaju) 758
Luat 758
Sambal Paluik 759
Sambal Badjak 760
Sambal Badjak Daging 760
Sambal Bangket 761
Sambal Banteng 761
Sambal Bantji 762
Sambal Batjang 763
Sambal Belimbing 763
Sambal Belondo 764
Sambal Biasa 764
Sambal Bubuk Kedele 765
Sambal Bumbu Megono 765
Sambal Buntil 766
Sambal Daun Pagagah 766
Sambal Djagung 767
Sambal Djenggot 768
Sambal Gado Gado 768
Sambal Gandaria 769
Sambal Gandaria dengan Ebi 769
Sambal Gude 769
Sambal Ikan Kering 770
Sambal Katjang 770
Sambal Katjang Tjuka 771
Sambal Kelapa 771
Sambal Keluwak 772
Sambal Kemangi 772
Sambal Kemiri 772
Sambal Kentjur Lalab Ketimun 773
Sambal Kento 773
Sambal Ketjambah 774
Sambal Lado Hidjau 774
Sambal Lado Uap 775
Sambal Lingkung 776
Sambal Minjak 776
Sambal Mustafa 777
Sambal Nenas 777
Sambal Ontjom 778
Sambal Parado 778
Sambal Penganten 779
Sambal Padeh 779
Sambal Petai 780
Sambal Petjel 780
Sambal Pletjong 781

Sambal Rusip 781
Sambal Sari Kering 782
Sambal Sate Ajam 783
Sambal Tautjo 783
Sambal Tappa 784
Sambal Tempe Bosok 784
Sambal Tempojak 785
Sambal Tepung 785
Sambal Teri 786
Sambal Teri Goreng 787
Sambal Terong 787
Sambal Terong Goreng 788
Sambal Tjabuk 788
Sambal Tjangkediro 789
Sambal Tahu Tomat 789
Sambal Tomat Goreng 790
Sambal Udang 790
Sambal Widjen 791

DJADJANAN

Abug Matjan Ubi Kaju 794
Agar² Sarikaja 794
Ajung Ajung 795
Ambal 795
Amparan Tatak Sagu 796
Ampiang Badadiah 796
Amprut 797
Angleng 797
Antakusuma 798
Apem 798
Apem Djagung 799
Apem Dumbo 798
Apem Madura 800
Apem Paranggi 800
Apem Parsanga 801
Apem Singkong 801
Arerut Tjepot 802
Aria Kusuma 802
Asmorodono 803
Awug Awug 803
Awug Awug Aron 804
Awug Awug Djagung 804
Awug Awug Mutiara 805
Babai Maring 805
Babingka 805
Baeba 806
Bagea 806
Bakmi Kaldu 807
Balung Kuwuk 808
Bambalungan Ajam 808
Bangket Bekatul 809
Bantal Ketan 809
Baro Baro 810
Barongko 810
Barubik 811
Batun Bedil 811
Begine 812
Bendu 813
Bengawan Solo 813
Berdapan 814
Bidji Bangkinang 814
Bidji Salak 815
Bika Ambon 815
Bika Djawa Pona 816
Bika Putih 817
Biluluhe 817
Bilus 818
Blanggem 818
Bola Anget 819
Bola Bola 819
Bola Bola Bandeng 819
Bola Bola Nenas 820
Bola Bola Tahu 821
Bolang Baling 821
Bolu 822
Bolu Brai 823
Bolu Gulung 823
Bolu Kodja 824
Bolu Kodja Lunak 824
Bolu Koja 825

Bolu Lapis 825
Bolu Mutiara 826
Bongko 827
Bongko Gude 827
Bongko Katjang Tolo 828
Bongko Menir 828
Bongko Pisang 829
Bongko Tjunduk 829
Boterletter 830
Bubua Samba 831
Bubur Aron 831
Bubur Bekatul Djagung 832
Bubur Delima 832
Bubur Djagung Muda 833
Bubur Gampang Enak 833
Bubur Grendul 834
Bubur Gurih 834
Bubur Katjang Hidjau 835
Bubur Katjang Hidjau (Samarinda) 835
Bubur Menir Djagung 836
Bubur Nira 836
Bubur Protjot 837
Bubur Sagu 837
Bubur Sagu Rangi 838
Bubur Samarinda 838
Bubur Saren 839
Bubur Sehat 840
Bubur Tepung Djagung 840
Bubur Tjandil 840
Bugis Singkong 841
Bugis Ubi 841
Bunga Dahlia 842
Bunga Kerang 842
Buras 843
Bungkul 844
Burangasa 844
Bustana Djagung 845
Cake 845
Cake Djahe 846
Cake Djagung 846
Cake Marmer 847
Cake Nenas 847
Cake Singkong 848
Caramel Vla 849
Chateau De Sumatera 849
Champurado 850
Chilaquiles 850
Dadar Beras Ketan 851
Dadar Djagung 852
Dadar Singkong 852
Dadiah 853
Dembaran 854
Demplo Djagung 854
Djadah 855
Djadja Bantal 855
Djadja Kining 856
Djadja Sabun 856
Djadja Tali Reta 857
Djagung Bakar 858
Djagung Titi 858
Djedjorong 858
Djenang 859
Djenang Djagung (Malang) 859
Djenang Djagung (Palembang) 860
Djenang Gaplek 860
Djenang Katjang Hidjau 861
Djenang Pelok 861
Djenang Tawonan 862
Djenang Upih 862
Djenggoro 862
Djengki 863
Djipang 863
Djongkong 864
Djongkong Sela 864
Djubleg 865
Dodol Balingbing 865
Dodol Durian 866
Dodol Katjang Idjo 866

Dodol Katjang Merah 867
Dodol Kentang 867
Dodol Manalika 867
Dodol Nangka 868
Dodol Pelok 868
Dodol Pisang 869
Dodol Tape 869
Dodol Tjereme 870
Dodoro Dale 870
Doko Doko Benni 871
Donat Nagri 871
Dugo 871
Dumbeg 872
Dumpi Kebo 872
Ekor Kuning dalam Kolam 873
Empek Empek Dos 874
Empek Empek Lenggang 874
Empek Empek Model 875
Empek Empek Panggang 876
Empek Empek Telur (Kapal Selam) 877
Empek Empek Djagung 878
Engkat Ketan 878
Engkok Bandar 879
Eurimoo 879
Gabuk Ampal 879
Gablok 880
Gado Gado 880
Gado Gado Mentah 881
Gagadoh Tiwadak 882
Gagaok 883
Gandos 883
Ganefo Ketela 884
Garbuk 884
Gatot 884
Gatot Gadung 885
Geblek 885
Gegado 886
Gegodoh 886
Gelamai 887
Gelombang Samudra 888
Gelung Teleng 888
Gemblep 888
Gemblong Ireng 889
Gendar 889
Geplak Djahe 890
Geplak Duren 890
Geplak Mrambus 891
Geplak Nangka 891
Geplak Panili 892
Geplak Sirsak 892
Getas 893
Getuk 893
Getuk Guling 895
Getuk Lindri 895
Getuk Talas 896
Gohu 896
Golut 897
Goreng Nangka 897
Granat Muntjrat 898
Grawul 898
Growol 899
Gudir 899
Gulampo 900
Hagau 900
Harder Wiener 901
Havermout Koekjes 901
Hunkue 902
Intalu Karuang 902
Iwel 903
Iwel Iwel 903
Janhagel 904
Kaastaart 904
Kaju Manis 905
Kakitjak Budjang 905
Kakitjak Tjakur 906
Kaliadren 906
Kalo Kalo 907
Kalomben 907
Kambewe 908

Kampalo 909
Kapurung 909
Kararabah 910
Katemel 910
Katjang Asin 911
Katjang Atom 911
Katjang Bawang 912
Katjepit Mandi 912
Kejabu 913
Kekiping 913
Kelatak 914
Kelepon 914
Kelepon Singkong 915
Kelepon Ubi Djalar 915
Kelesong 916
Kelentji Si Upik 916
Kembang Gempol 917
Kembang Olang 917
Kembang Patjar 918
Kemplang 918
Keripik Singkong 919
Ketak 919
Ketan Goreng Pisang 920
Ketan Srikaja 920
Ketela Kurma 920
Ketjok Ketan 921
Ketjiput 921
Ketoprak 922
Ketupat Ketan 922
Keladan (Lidah Kuda) 923
Klenjem 923
Kletji 924
Kluring 924
Kluwo Singkong 925
Kokole 925
Kolak 926
Kolak Kolang Kaling 926
Kolak Kopur 927
Kolak Labu Merah 927
Kolak Talas 928
Kolak Ubi Djalar 928
Krakeling Bandeng 928
Krasikan 929
Krawon Tjantel 929
Kroket Djagung 930
Kroket Tempe 930
Krupuk Babi 931
Krupuk Benhur 931
Krupuk Gadung 932
Krupuk Gurih 932
Krupuk Kadarijah 933
Kue Adas 933
Kue Ku 934
Kue Ambon 935
Kue Aneka Rupa 935
Kue Apam Sailan 936
Kue Arai Pinang 937
Kue Asia 937
Kue Asin 938
Kue Bawang 938, 940
Kue Bangket 939
Kue Basung 939
Kue Batang Pohon 940
Kue Bidji Bidji 941
Kue Bidji Nangka 941
Kue Bolu Kukus 942
Kue Buah²an dengan Vla 942
Kue Bunga Mai 943
Kue Chasidah 943
Kue Dadar 944
Kue Daun Daun 945
Kue Delapan Djam 945
Kue Djagung 946
Kue Djae 946
Kue Don 946
Kue Dwiwarna 947
Kue Es Paes 947
Kue Gandus 948
Kue Gapit 948
Kue Gelang 949

Kue Gemblong Kitjak 949
Kue Getas 950
Kue Gula Katjang 950
Kue Gulung 951
Kue Gundjing 951
Kue Havermout 952
Kue Inah 952
Kue Inang Grondol 953
Kue Irian 953
Kue Karang 954
Kue Karud 954
Kue Katen 955
Kue Katjamata 956
Kue Kekok 956
Kue Kelapa 957
Kue Kelapa Parut 957
Kue Kembang Gojang 958
Kue Kenari 958
Kue Kentang 959
Kue Kerak Kering 959
Kue Kering Djagung 960
Kue Ku Ketela 960
Kue Kotji 961
Kue Kulit Kapas 961
Kue Kulit Matjan Tutul 962
Kue Ladu 962
Kue Lampu 963
Kue Lapis 963
Kue Lengkitang 964
Kue Lidah Kutjing 964
Kue Lilin 965
Kue Lopis Djagung 965
Kue Lumpang 966
Kue Lumpur 966
Kue Lunak Lembut 967
Kue Madu Kasirat 967
Kue Mandala 968
Kue Mangkok 968
Kue Marhaen 969
Kue Mata Roda 969
Kue Mendut 970
Kue Mote 970
Kue Nanas 971
Kue Ojong 971
Kue Pakis Beras 972
Kue Panggang Beras 973
Kue Panili 973
Kue Pare 974
Kue Paria 974
Kue Pelangi 975
Kue Pentol 976
Kue Pepe 976
Kue Pilus 977
Kue Pisang 977
Kue Pudak 978
Kue Putu 978
Kue Rinta 978
Kue Rokok Rokok 979
Kue Rodangi 979
Kue Sadu 980
Kue Sapanjana 980
Kue Sakura 981
Kue Sangko 981
Kue Satelit 982
Kue Semprit 982
Kue Sengkulun 983
Kue Serabi Berkuah 983
Kue Siput Siput 984
Kue Sirna 984
Kue Sitrun 985
Kue Sumping 985
Kue Suri 986
Kue Sus 987
Kue Sus Keras 987
Kue Talam 988
Kue Talam Djagung 989
Kue Talam Kentang 989
Kue Talam Serikaja 990
Kue Talam Ubi Djalar 991
Kue Tar 991

Kue Tar Susu 992
Kue Telur 992
Kue Telur Gabus 993
Kue Tepung Tapioka 993
Kue Terputar 994
Kue Tjendawan 994
Kue Tjintjin 995
Kue Tjutjur 995
Kue Tobuu 996
Kue Tumbeg 997
Kue Ular 997
Kue Wina Keras 998
Kue Woku Woku 998
Kumis 999
Kuping Gadjah 999
Kuping Tikus 1000
Ladrang Tepung Ubi 1000
Lapek Kembang 1001
Lapek Sagan 1001
Lapis Sanduk 1002
Lapis Singkong 1002
Lapis Susu 1003
Las Elas 1003
Legese 1004
Lemeng 1004
Lemet 1005
Lempai 1005
Lemet Tepung Djagung 1005
Lemang Ketan 1006
Lemper 1007
Lemper Aron 1008
Lemper Djagung Muda 1009
Lemper Menado 1009
Lempog 1010
Len Olen 1010
Lentis 1011
Lentuk 1011
Lepa Djagung 1012
Lepet 1012
Lepet Bugis 1012
Leta 1013
Lidah Kalo 1014
Likak Likuk 1014
Lingkaran Bunga 1015
Lolise 1016
Lompong Sagu 1016
Londo Londo 1017
Lonon 1017
Lopis 1017
Lopis Singkong 1018
Lotek 1018
Lumpia Singkong 1019
Manan Sjahmin 1019
Mantjo 1020
Martabak 1021
Martabak Djagung 1022
Masubah 1023
Masupa 1023
Mata Sapi 1024
Mendut Singkong 1024
Meniran 1025
Mento 1025
Minjolos 1026
Mihun Goreng 1026
Model 1027
Nabinolgang (Nabibi) 1028
Nagasari 1028
Nangka Susu Merah 1029
Nangka Susu Putih 1029
Nanitipa 1030
Nasi Djaba 1030
Nasi Lamak 1031
Nasi Pandat 1031
Nasi Tuai 1032
Njanjak Uli 1032
Noga 1033
Noga Katjang 1033
Nomsing 1034
Olet 1034
Oli Djepret 1035

Ombus Ombus 1035
Onde Onde 1036
Ongklok Singkong 1036
Ongol Ongol 1037
Ongol Ongol Ubi 1037
Ontbijtkoek Bekatul Djagung 1038
Onnouve 1038
Opak Opak 1039
Oran Oran 1039
Pah Tapah 1040
Pak Tepak 1040
Pandut Nasi 1041
Panggang Siti 1041
Pangsit 1042
Panset Cake 1042
Pastel Bandeng 1044
Pastel Goreng 1044
Pastel Singkong 1045
Pasung 1046
Patola 1046
Pantjua 1047
Pehula 1047
Pesor Aron 1048
Pilus 1048
Piong Bara Pulu 1049
Pisang Goreng 1049
Pisang Goreng Tepung Djagung 1050
Pisang Rai 1050
Plenggong 1051
Plentung 1051
Pletjong 1052
Pluntir 1052
Poding Buah²an 1053
Poding Djagung 1053
Poding Pati Djagung 1054
Poding Pisang 1054
Poding Puan (Kopjor) 1055
Poding Singkong 1056
Poding Tape 1056
Poding Tjoklat Pakai Agar² 1056
Poffertjes 1057
Polenta 1058
Ponsa 1059
Potji 1060
Poto Kering 1060
Potongan Pantasi 1061
Potu Njillem 1061
Pozole Jalisco Style 1062
Prol Singkong 1063
Prol Peujeum 1063
Pujur 1064
Puro 1064
Putji 1065
Putri Basuman 1065
Putri Kentjana 1066
Putri Barukung 1066
Putu Bakiris 1067
Putu Bumbung 1067
Putu Majang 1068
Rangin 1068
Ranting Kedju 1069
Ras Karas 1069
Rengginang 1069
Ringging 1070
Risolles 1070
Risoles Djagung 1070
Rondo Kemul 1071
Rondo Rojal 1072
Roti Djagung 1072
Roti Kukus dari Bekatul 1073
Roti Manihot 1073
Roti Manis 1074
Roti Nanas dari Singkong 1075
Roti Pisang 1076
Roti Sultana 1076
Rudjak Kangkung 1077
Rudjak Mi 1077
Rudjak Semanggi 1078

Rudjak Tahu Saos Tjuka 1078
Rudjak Tjerobo 1079
Sagon Djagung 1079
Sagon Ketan 1079
Sagu Gula 1081
Sambu Katjuk 1081
Sampeng 1082
Santeling 1082
Saplak 1083
Sari Muka 1083
Sari Rasa Ketan 1084
Sari Penganten 1084
Sawut 1085
Semar Mendem 1085
Semorondono 1086
Semporo 1086
Serabi 1087
Serabi (Madiun) 1088
Serabi Djagung 1088
Serabi Pakai Udang 1089
Serabi Telur 1089
Seriping Kentang 1090
Seriping Singkong 1091
Setup Djambu Bidji 1091
Singkong Selai Nanas 1092
Sinolia (Panekoek) 1092
Siri Manis 1093
Sigit 1093
Slei 1094
Slondok 1094
Sokko Kakkala 1095
Sorpot 1095
Spekkoek Singkong 1095
Spekulas 1096
Sprit Tepung Tapioka 1096
Srikaja Bakar 1097
Sumpiah 1097
Sumpit Tanah 1098
Srikaja 1098
Susu Eok 1099
Susu Goreng 1099
Susu Singkong 1100
Taart Amandel 1100
Taart Beschuit 1101
Taart Buah 1101
Taart Djantung Hati 1102
Taart Gulung 1102
Taart Kelapa 1102
Taart Kelapa Muda 1103
Taart Kedju 1104
Taart Kopi Mocca 1104
Taart Marmer 1105
Taart Nasi 1105
Taart Panili 1106
Taart Room 1106
Taart Semangka 1107
Taart Singkong 1108
Taart Singkong Buah²an 1108
Taart Tape Singkong 1109
Taart Tape Ubi 1109
Taart Waluh Djipang 1110
Tahu Bumbu Ketjap 1110
Tahu Gedjrot 1111
Tahu Guling 1112
Takar Katul 1112
Talas Manis 1113
Tami 1113
Tattabun 1114
Tawonan Djagung 1114
Tegelte 1114
Tek Getek 1115
Telur Belanak 1115
Tengteng Katjang 1116
Tetel 1116
Timhan (Lepet) 1117
Timus 1117
Timus Isi 1118
Timus Panggang 1119
Tiwul Tepung Djagung 1119
Tjakar Ajam 1120

Tjakra 1120
Tjala Isi 1120
Tjapeng 1121
Tjorobikang 1122
Tjara Bikang 1122
Tjara Berdapa 1123
Tjara Gesing 1123
Tjekah 1124
Tjelempungan 1125
Tjemplon 1125
Tjengkir Manis 1126
Tjenil 1126
Tjeriping Sukun 1127
Tjimplung 1127
Tjingkiang 1128
Tjotot 1128
Tjukok 1129
Tjutjur Loka 1129
Toli Toli 1130
Topeng Manaung 1130
Towok 1130
Tuk Bentul 1131
Tulband 1131
Tumbi 1132
Ulen 1132
Ulin Ulin 1133
Unti Aron 1133
Utri Djagung 1134
Vanei 1134
Vitello Sprits 1135
Wadjik 1135
Wadjik Kentang 1136
Wadjik Kletik 1136
Widaran 1137

MINUMAN

Badjigur 1143
Bowl Buah²an 1143
Cacao Telur 1144
Es Krim Adpokat 1144
Es Buah²an 1144
Es Kelapa Muda 1145
Es Krim Tjoklat 1145
Es Krim Sirsak 1146
Es Krim Panili 1146
Es Sjanghai 1147
Es Tjintjao 1147
Fosco 1148
Pangalumi 1148
Pokak Saripu 1149
Serbat Kuweni 1149
Sekoteng 1150
Sitrun Telur 1150
Sorbat Djeruk 1151
Susu Djeruk 1151
Susu Telur 1151
Tjao 1152
Tjendol Djagung 1152
Tjendol Maizena 1153
Tjendol Sagu 1153
Wedang Gaul 1154
Wedang Ronde 1154
Wedang Sereh 1154
Wedang Tape 1155
Wedang Tomat 1155
Wedang Ublek 1155

INDEKS

Menurut Golongan Bahan Makanan

PADI PADIAN

Beras

Apem 798
Apem dumbo 799
Apem madura 800
Apem paranggi 800
Apem parsanga 801
Aria kusuma 801
Arem arem 179
Awug awug 803
Baro baro 810
Barubik 811
Bika djawa pona 816
Bika putih 817
Bilus 818
Bola anget 819
Bolu brai 823
Bongko menir 828
Bongko pisang 829
Bongko tjunduk 829
Bubua samba 831
Bubur nira 836
Bubur protjot 837
Bunga kerang 842
Buras 843
Burangasa 844
Djadja tali reta 857
Djedjorong 858
Djenang 859
Djenang tawonan 862
Djenang upih 862
Djongkong 864
Doko doko benni 871
Dumbeg 872
Geplak djahe 890
Geplak duren 890
Geplak mrambus 891
Geplak nangka 891
Geplak panili 892
Geplak sirsak 892
Kakitjak budjang 905
Kaliadren 906
Kalo kalo 907
Kararabah 910
Kekiping 913
Kelesong 916
Kembang gempol 917
Kembang olang 917
Keladan 922
Ketupat 186
Kolak kopur 927
Krakeling bandeng 928
Kue adas 933
Kue ambon 935
Kue apam sailan 936
Kue arai pinang 937
Kue basung 939
Kue bunga mai 943
Kue es paes 947
Kue gandus 948
Kue getas 950
Kue gundjing 951
Kue karang 954
Kue karud 954
Kue kembang gojang 958
Kue lumpang 966
Kue lumpur 966
Kue madu kasirat 967
Kue mangkok 968
Kue marhaen 969
Kue pakis beras 972
Kue panggang beras 973
Kue rokok rokok 979
Kue serabi berkuah 983
Kue sumping 985
Kue talam 988
Kue talam serikaja 990
Kue tjintjin 995
Kue tjutjur 995
Kue tumbeg 997
Lapek kembang 1001

Leta 1013
Lontong 187
Lontong/ketupat djagung dengan beras 188
Nabinolgang 1028
Nagasari 1028
Nangka susu merah 1029
Nangka susu putih 1029
Nanitipa 1030
Nasi briani 188
Nasi djagung dengan beras 189
Nasi golong 191
Nasi goreng 192
Nasi kebuli (Palembang) 193
Nasi kebuli (Medan) 194
Nasi kukus 194
Nasi kukus (risopan) 195
Nasi kukus (soblukan) 195
Nasi kuning 195
Nasi liwet 196
Nasi pandat 1031
Nasi punar 196
Nasi samin 197
Nasi tim 197
Nasi tumpang 198
Nasi wuduk 199
Pandut nasi 1041
Panggang siti 1041
Pastel bandeng 1044
Pasung 1046
Patola 1046
Pehula 1047
Pepes nasi 551
Pisang rai 1050
Pluntir 1052
Pujur 1064
Putji 1065
Putri basuman 1065
Putri barukung 1066
Putu bakiris 1067
Putu bumbung 1067
Putu majang 1068
Roti pisang 1076
Sagu sagu 199
Salak lauk 688
Sari muka 1083
Sari penganten 1084
Serabi 1088
Serabi pakai udang 1089
Siri manis 1093
Sigit 1093
Sumpit tanah 1098
Taart nasi 1105
Tjakar ajam 1120
Tjakra 1120
Tjapeng 1121
Tjorobikang 1122
Tjengkir manis 1126
Tinotuan 202
Tumbi 1141

Beras Ketan

Ambal 795
Ampiang badadiah 796
Asmorodono 803
Babai maring 805
Babingka 805
Bantal ketan 809
Batun bedil 811
Begine 812
Bendu 813
Bidji bangkinang 814
Bubur saren 839
Bubur tjandil 840
Dadar beras ketan 851
Djadah 855
Djadja bantal 855
Djadja sabun 856
Djipang 863
Dugo 871
Dumpi kebo 872
Engkat ketan 878
Gabuk ampal 879
Gagaok 883
Gandos 883
Gegodoh 886

Gelamai 887
Gelung teleng 888
Gendar 889
Getas 893
Golut 895
Gulampo 900
Intalu karuang 902
Iwel 903
Kakitjak budjang 905
Kampalo 909
Kejabu 913
Kelepon 914
Kemplang 918
Ketan goreng pisang 920
Ketan srikaja 920
Ketjok ketan 921
Ketjiput 921
Ketupat ketan 922
Krasikan 929
Kue adas 933
Kue ku 934
Kue gelang 949
Kue gemblong kitjak 949
Kue getas 950
Kue gundjing 951
Kue inah 952
Kue inang grondol 943
Kue kerak kering 959
Kue kotji 961
Kue ladu 962
Kue lampu 963
Kue mendut 970
Kue pare 974
Kue paria 974
Kue putu 978
Kue sangko 981
Kue sengkulun 983
Kue terputar 994
Kue tjendawan 994
Lapek sagan 1001
Legese 1004
Lemeng 1004
Lemang ketan 1006
Lemper 1007
Lemper menado 1009
Len olen 1010
Lepet 1012
Lepet bugis 1012
Likak likuk 1014
Lopis 1017
Mantjo 1020
Nasi djaba 1030
Nasi lamak 1031
Nasi tuai 1032
Njanjak uli 1032
Nomsing 1034
Onde onde 1036
Oran oran 1039
Piong bara pulu 1049
Pletjong 1052
Ponsa 1059
Poto kering 1060
Potu njillem 1061
Rangin 1068
Rengginang 1069
Sagon ketan 1081
Sari rasa ketan 1083
Semar mendem 1085
Tetel 1116
Timhan 1117
Toli toli 1130
Topeng manaung 1130
Ulen 1132
Ulin ulin 1133
Wadjik 1135
Widaran 1137

Djagung

Amprut 797
Antakusuma 798
Apem djagung 799
Aron 179
Arem arem aron 180
Arem arem djagung 181
Awug awug aron 804
Awug awug djagung 804

Bubur aron 831
Bubur bekatul djagung 832
Bubur gurih 834
Bubur menir djagung 836
Bubur sehat 840
Bubur tepung djagung 840
Bustana djagung 845
Cake djagung 846
Caramel vla 849
Champurado 850
Chilaquiles 850
Dadar djagung 852
Demplo djagung 854
Djagung bose 182
Djagung djamur padi bakar 721
Djagung titi 182, 858
Djagung udang pangang 721
Ekor kuning dalam kolam 873
Goreng djagung isi selada 652
Havermout koekjes 901
Kapusuk nosu 183
Kelentji si upik 916
Kokole 925
Kue asin 938
Kue chasidah 943
Kue djagung 946
Kue dwiwarna 947
Kue havermout 952
Kue katen 955
Kue kelapa 957
Kue kering djagung 960
Kue lopis djagung 965
Kue pudak 978
Kue talam djagung 989
Lemet tepung djagung 1005
Lemper aron 1008
Lepa djagung 1012
Lontong djagung dengan beras 188
Martabak djagung 1022
Nasi djagung 189
Nasi djagung dengan beras 189
Nasi djagung gaplek 190
Nasi djagung nangka muda 191
Nasi djagung ubi kaju 191
Nasi gurih djagung 192
Ontbijtkoek bekatul djagung 1038
Pepes djagung 549
Perkedel beras djagung 674
Pesor aron 1048
Pisang goreng tepung djagung 1050
Poding djagung 1053
Poding pati djagung 1054
Polenta 1067
Potongan pantasi 1061
Pozole jalisco style 1062
Puro 1064
Risoles djagung 1070
Roti djagung 1072
Roti kukus bekatul 1073
Roti sultana 1076
Sagon djagung 1079
Semporo 1087
Serabi djagung 1089
Sop tortilla 352
Taart gulung 1102
Tamales 201
Tawonan djagung 1114
Tek getek 1115
Tiwul tepung djagung 1119
Tjao 1152
Tjendol djagung 1152
Tjendol maizena 1153
Tortilla 203
Tortilla guadalajara 204
Unti aron 1133
Utri Djagung 1134

Terigu

Bola-bola nenas 820
Bolang baling 821
Bolu 822
Bolu gulung 823
Bolu kodja 824
Bolu kodja lunak 824

Bolu koja 825
Bolu lapis 825
Boterletter 830
Bunga dahlia 842
Cake 845
Cake djahe 846
Cake marmer 847
Cake nenas 847
Gagadoh tiwadak 882
Gagaok 883
Gegado 886
Harder wiener 901
Janhagel 904
Kaastaart 904
Kaju manis 905
Kalomben 907
Kue aneka rupa 935
Kue bawang 938, 940
Kue batang pohon 940
Kue bidji bidji 941
Kue bolu kukus 942
Kue buah²an dengan vla 942
Kue dadar 944
Kue daun daun 945
Kue djae 946
Kue gulung 951
Kue kelapa parut 957
Kue kembang gojang 958
Kue kenari 958
Kue kentang 959
Kue kulit kapas 961
Kue lengkitang 964
Kue lidah kutjing 964
Kue lunak lembut 967
Kue rodangi 979
Kue siput siput 984
Kue sirna 984
Kue sitrun 985
Kue suri 986
Kue sus 987
Kue sus keras 987
Kue tar 931
Kue tobuu 996
Kue wina keras 998
Lapis susu 1003
Lingkaran bunga 1015
Martabak 1021
Masubah 1023
Pangsit 1042
Panset cake 1042
Poffertjes 1057
Ranting kedju 1069
Risolles 1070
Roti manis 1074
Serabi telur 1090
Spekulas 1096
Srikaja bakar 1097
Taart beschuit 1111
Taart buah 1111
Taart djantung hati 1102
Taart marmer 1105
Taart room 1106
Taart semangka 1107
Taart tape ubi 1109
Tjala isi 1121
Tulband 1131
Vitello sprits 1135

Lain-lain

Bakmi kaldu 807
Bangket bekatul 809
Krawon tjantel 929
Laksa 470
Laksan 471
Mihun goreng 1026
Rudjak mi 1077
Sop macaroni 348
Takar katul 1112
Tami 1113

UMBI-UMBIAN

Ubi kaju

Abug matjan ubi kaju 794
Angleng 797
Apem singkong 801
Balung kuwuk 808
Bambalungan ajam 808
Bengawan solo 813
Berdapan 814
Blanggem 818
Bolu mutiara 826
Bugis singkong 841
Cake singkong 848
Dadar singkong 852
Djadja kining 856
Djenggoro 862
Djongkong sela 864
Dodol tape 869
Garbuk 884
Gelombang samudra 888
Gemblong ireng 889
Getuk 893
Getuk guling 895
Getuk lindri 895
Granat muntjrat 898
Growol 899
Kakitjak tjakur 906
Katemel 910
Katjepit mandi 912
Keripik singkong 915
Ketela kurma 920
Klenjem 923
Kletji 924
Kluring 924
Kluwo singkong 925
Kolak 926
Krupuk kadarijah 933
Kue irian 953
Kue karang 954
Kue katjamata 956
Kue kulit matjan tutul 962
Kue mandala 968
Kue mata roda 969
Kue sapanjana 980
Kue sakura 981
Kumis 999
Lapis sanduk 1002
Lapis singkong 1002
Las elas 1003
Lemet 1005
Lentis 1011
Lentuk 1011
Londo londo 1014
Lopis singkong 1018
Lumpia singkong 1019
Mendut singkong 1024
Mento 1025
Nasi djagung ubi kaju 191
Olet 1034
Oli djepret 1035
Ombus ombus 1035
Ongklok singkong 1036
Opak opak 1039
Pak tapah 1040
Pak tepak 1040
Pastel singkong 1045
Plenggong 1051
Poding singkong 1056
Poding tape 1056
Potji 1060
Prol singkong 1063
Prol peujeum 1063
Ras karas 1069
Rondo kemul 1071
Rondo rojal 1072
Roti manihot 1073
Roti nanas dari singkong 1075
Santeling 1082
Sawut 1085
Seriping singkong 1091
Singkong selai nanas 1092

Slondok 1094
Sop singkong 350
Spekkoek singkong 1095
Susu singkong 1100
Taart singkong 1108
Taart singkong buah²an 1108
Taart tape singkong 1109
Tattabun 1114
Tegelte 1114
Telur belanak 1115
Tjekah 1124
Tjemplon 1125
Tjotot 1128
Tjukok 1129
Wedang tape 1155

Gaplek

Bubur grendul 834
Bungkul 844
Djenang gaplek 860
Gatot 884
Grawul 898
lwel iwel 903
Kue asia 937
Kue don 946
Kue pentol 976
Nasi djagung gaplek 190
Saplak 1083
Sokko kakkala 1095
Sorpot 1095
Tiwul 203
Tuk bentul 1131

Tepung singkong

Arerut tjepot 802
Bagea 806
Batun bedil 811
Bika ambon 815
Bubur delima 832
Bubur gampang enak 833
Bugis ubi 841
Djengki 863
Empek empek dos 874
Gablok 880
Geblek 885
Kelepon singkong 915
Kembang patjar 918
Krupuk benhur 931
Krupuk gurih 932
Kue bawang 938, 940
Kue gapit 948
Kue ku ketela 960
Kue pepe 976
Kue rinta 978
Kue siput siput 984
Kue telur gabus 993
Kue tepung tapioka 993
Kue ular 997
Kuping gadjah 999
Kuping tikus 1000
Ladrang tepung ubi 1000
Sprit tepung tapioka 1096
Tjelempungan 1125
Tjenil 1126
Tjingkiang 1128
Towok 1130

Ubi djalar

Ase ubi djalar 373
Bidji salak 815
Bugis ubi 841
Donat nagri 871
Engkok bandar 879
Ganefo ketela 884
Kelepon ubi djalar 915
Kolak ubi djalar 928
Kue don 946
Kue ku ketela 960
Kue pilus 977
Kue talam ubi djalar 991
Manan sjahmin 1019
Minjolos 1026
Ongol ongol ubi 1037
Perkedel masam 678
Sambu katjuk 1081
Timus 1117

Timus isi 1118
Warva au 633

Talas
Getuk talas 996
Kolak talas 928
Perkedel kimpul 677
Perkedel talas 680
Talas manis 1113

Kentang
Dodol kentang 867
Gulai kentang telur 230
Hutspot 183
Kentang ongklok 184
Kentang puri 184
Kentang saos tomat 465
Kue bidji nangka 941
Kue kentang 959
Kue talam kentang 989
Pelas kentang 539
Perkedel bakar 674
Perkedel goreng 676
Perkedel panggang 736
Pilus 1048
Sambal goreng kentang 322
Sambal mustafa 777
Seriping kentang 1090
Stamppot bajam dan kangkung 200
Stamppot kol putih 201
Timus panggang 1119

Lain-lain
Gatot gadung 885
Krupuk gadung 932
Ongol ongol 1037

KATJANG-KATJANGAN

Djengkol, petai, lamtoro
Botok mlandingan 418
Kalio djaring 254
Rendang djengkol 686
Sambal petai 780
Semur djengkol 334
Terantjam petai tjina 597
Terik djengkol 600

Gude
Bongko gude 827
Djubleg 865
Sajur undis dan bunga kembodja 315
Sambal gude 769

Katjang hidjau
Baro baro 810
Bubur katjang hidjau 835
Burangasa 844
Djenang katjang hidjau 861
Dodol katjang idjo 866
Gangan katjang hidjau 219
Gulai katjang hidjau 229
Kekiping 913
Kue ku 934
Kue es paes 947
Kue kotji 961
Kue lapis 963
Lalap aru 472

Katjang merah
Brongkos katjang merah 210
Dodol katjang merah 867
Sajur katjang 295
Sajur katjang merah 296

Katjang tanah
Bengawan solo 813
Katjang asin 911
Katjang atom 911
Katjang bawang 912
Kue gula katjang 950
Noga 1033
Noga katjang 1033
Rempejek katjang 683
Ringging 1070
Sambal gado gado 768
Sambal katjang 770
Sambal katjang tjuka 771
Sambal petjel 781
Sambal sate ajam 782
Serundeng penganten 693
Tengteng katjang 1116

Katjang tolo, katjang tunggak
Ajung ajung 795
Bongko 827
Brongkos 209
Djadja bantal 855
Lento 665
Pentjok 541
Pentjok buwe 543
Putri kentjana 1066
Semorondono 1086

Kedele
Botok kedele hitam 413
Lento kedele 666
Pelas kedele 538
Sajur kumbu 298
Sambal bubuk kedele 765

Ontjom
Gedjos ontjom 722
Oblok oblok ontjom 508
Ontjom goreng 671
Pepes ontjom 552
Sambal ontjom 778
Taoge goreng 754

Tahu
Asem asem tahu 208
Atjar tahu 384
Bakwan tahu 643
Bola bola tahu 821
Brongkos tahu 211
Bumbu rudjak tahu 421
Bumbu rudjak tjampur 422
Bungkusan tahu 424
Dadar tahu 645
Dadar tahu saos tomat 646
Gadon tahu 441
Ketoprak 922
Lengko lengko 665
Oseng oseng tahu pedas 520
Pepes tahu 554
Perkedel tahu 669
Rudjak tahu saos tjuka 1078
Sajur usik 316
Sambal goreng tahu 328
Semur tahu 336
Tahu bakso 591
Tahu batjem goreng 694
Tahu berontak 694
Tahu bumbu bali 591
Tahu bumbu ketjap 1110
Tahu dadar 695
Tahu gedjrot 1111
Tahu goling 696
Tahu goreng 696
Tahu goreng bertepung 697
Tahu guling 1112
Tahu kering 697
Tahu ketjap 698
Tahu krida 698
Tahu lengko 699
Tahu masak bawang 699

Tahu pong 700
Tahu soun 700
Tahu telur 701
Tahu tempe dan daging goreng 702
Terik tahu dan tempe 602
Tumis tahu dengan sawi 624
Tumis tahu tangi 625

Tautjo
Sambal goreng taotjo 328
Sambal tautjo 783

Tempe
Besengek tempe 402
Bistik tempe 406
Botok 407
Bumbu rudjak tjampur 422
Ento ento 650
Gulai tempe 249
Keripik tempe 663
Kroket tempe 930
Lengko lengko 665
Mendoan tempe 667
Mendjeng tempe 667
Njomok tempe 506
Oblok oblok tempe bosok 508
Oblok oblok tempe bungkil 509
Orem orem 512
Oseng oseng tempe 522
Pepes tempe 556
Perkedel tempe 680
Pindang tempe bosok 569
Sajur bening tempe 284
Sambal goreng tempe 330
Sambal goreng kering tempe 689
Sambal tempe bosok 784
Sambal tepung 785
Sate manis tempe 747
Tempe batjem 703
Tempe goreng 704
Tempe kemul 704
Terik tahu dan tempe 704
Terik tempe 602
Kue pelangi 975
Tumpang 627

Lain-lain
Pangek katjang 532
Sop ertjis 343
Tumis katjang putih 619

KELAPA

Kelapa
Badjigur 1143
Botok 414
Bubur samarinda 838
Bulung garikan 412
Dadar kelapa muda 645
Es kelapa muda 1145
Gulai pliek ue atau pataram 243
Onnouve 1038
Pelas 537
Pepenjon 672
Poding puan 1055
Rempah kelapa muda 682
Sambal bantji 762
Sambal bumbu megono 765
Sambal buntil 766
Sambal djenggot 768
Sambal kelapa 771
Sambal lingkung 776
Sambal rusip 781

Serundeng 690
Taart kelapa 1102
Taart kelapa muda 1103
Terantjam 594
Ujah goreng 708
Wedang ublek 1155

Belondo, ampas kelapa
Djukut roroban 217
Embes embes dages 439
Entek entek dages 440
Ketak 919
Pepes galendo 549
Pepes ketek dan daun mengkudu 551
Sambal belondo 764
Sambal kento 773

Margarine
Kue sadu 980
Vitello sprits 1135

Sagu
Amparan tatak sagu 796
Awug awug mutiara 805
Bola bola 819
Bubur sagu 837
Bubur sagu rangi 838
Empek empek lenggang 874
Empek empek model 875
Empek empek panggang 876
Empek empek telur (kapal selam) 877
Eurimoo 879
Hagau 900
Kapurung 909
Kue bangket 939
Kue kekok 956
Kue mote 956
Kue satelit 982
Kue woku woku 998
Lolise (bagia suli) 1016
Lompong sagu 1016
Model 1027
Norohombi 506
Papeda 534
Pastel goreng 1044
Sagu gula 1081
Sagu kelapa 200
Sinolia (panekoek) 1092
Sinore 693
Sorpot 1095
Tjendol sagu 1134
Vanei 1134

Lain-lain
Kolak kolang kaling 926

BUAH-BUAHAN

Barongko 810
Bongko pisang 829
Bowl buah²an 1143
Cake nenas 847
Dodol balingbing 865
Dodol durian 866
Dodol manalika 867
Dodol nangka 868
Dodol pisang 869
Dodol tjereme 870
Dugo 871
Es krim adpokat 1144
Es buah²an 1144
Es krim sirsak 1146
Es sjanghai 1147
Eurimoo 879

Gagadoh tiwadak 882
Geplak duren 890
Geplak nangka 891
Geplak sirsak 892
Gohu 896
Ketan goreng pisang 920
Kolak 926
Kue katjamata 956
Kue nanas 971
Kue pisang 977
Lempai 1005
Lempog 1010
Loka dipeapi 186
Patjri 523
Pisang goreng 1049
Pisang goreng tepung djagung 1050
Pisang rai 1050
Poding buah²an 1053
Poding pisang 1054
Pokak saripu 1149
Rudjak tjerobo 1079
Sambal nenas 777
Serbat kuweni 1155
Sorbat djeruk 1149
Setup djambu bidji 1091
Susu djeruk 1151
Taart buah 1101
Tjara berdapa 1123
Tjara gesing 1123
Tjeriping sukun 1127
Tjimplung 1127
Tjutjur loka 1129

Lain-lain
Berengkes tempojak 398
Sambal tempojak 785
Tumis tempojak 625

SAJURAN

Sajuran daun:

Bajam
Keripik bajam 663
Lodeh bajam 261
Sajur bobor bajam 286
Sajur menir 304
Semur bajam 332
Sop bajam keong 340
Tumis bajam dan djagung muda 616

Kangkung
Atjar timor 385
Oseng oseng kangkung 515
Peletjing kangkung 540
Rudjak kangkung 1077
Sajur asam kangkung 279
Sajur podomoro 309
Semur kangkung 335
Tjah kangkung 607
Tumis kangkung 618

Kol
Asem asem 207
Atjar ramping 383
Atjar timor 385
Atjar tjampur 385
Gangan asem kering 218
Gudeg kol hidjau 450
Gulai kol dan bunjtis 233
Kare kol 257
Lodeh kol 264
Orak arik 509
Sajur lontjom 303

Sajur menir kol 306
Sambal goreng kol 322
Soto kedu 355
Tumis kol 620

Sawi
Oseng oseng sawi 520
Sajur asam sawi 281
Sajur bobor sawi 287
Sajur sawi hidjau 312
Sajur sawi putih 312
Sop sawi telur 349
Tjap tjai daun sawi 609
Tjay siem tjah 611
Tumis tahu dengan sawi 624

Daun katjang pandjang
Botok lireh 415
Djukut mapelapah 215
Kuluban lembajung 467
Sajur bobor 286

Daun kelor
Djukut meliklik 214
Sajur bobor daun kelor 286
Sajur liklik 300
Sajur menir daun kelor 305
Sajur putri gunung 310

Daun melindjo
Gulai lemak kuah semak 234
Sabrah au 576
Sajur ganemu 293
Terik daun melindjo 599
Tumis santan ganemu 622

Daun singkong
Botok daun singkong 410
Bulung garikan 418
Gudeg daun singkong 499
Gulai daun singkong 225
Gulai daun ubi tumbuk 226
Gulai padeh daun singkong 239
Gulai rampon 246
Kare daun singkong 256
Lodeh daun singkong karet 261
Oblok oblok daun singkong 507
Pallu katji 527
Pepes peda daun singkong 553
Perkedel bungkus daun singkong 675
Rendang daun singkong 685
Sajur daun ubi tumbuk 291

Daun talas
Buntil 425
Buntil berkuah 425
Buntil danawarih 426
Lostro 485
Loto 484
Lumut lumut 485
Sajur daun lumbu 290

Sajuran daun lain
Bumbu djukut daun belimbing 419
Djambrai sagar 212
Djukut daun belimbing 214
Es tjintjao 1147
Gangan daun mengkudu 219
Gembrot sembukan 447
Gulai pakis 240
Kekojon 463
Kuluban krema 467
Lalap aru 472
Oseng oseng daun pakis 513
Oseng oseng gendjer 514
Pepes daun mangkokan 547
Pepes ketek dan daun mengkudu 551
Sambal daun pagagah 766

Sajur putjuk labu 309
Sambal kemangi 772
Soto selada air 357
Tjemeding 610
Urap daun kentjur 630
Urap daun mengkudu 630
Urap engos engos 631

Sajuran bunga
Abon kembang djengger 639
Anjang anjang 371
Atjar gala gala 378
Gangan tungkul 220
Gudeg manggar 450
Kekojon 463
Lodeh djantung pisang 217
Oseng oseng kroto 517
Pentjok djantung pisang 544
Petjel bunga turi 561
Sajur djantung 291
Sajur undis dan bunga kembodja 315
Sambal goreng kembang kates 321
Serosop 338
Terantjam bunga pisang 595
Tumis bunga durian 616

Sajuran buah:
Belimbing Wuluh
Pelas belimbing 537
Sajur belimbing wuluh 282
Sambal belimbing 763

Buntjis
Asem asem buntjis 207
Atjar buntjis 337
Djagung dan buntjis 435
Garang asam buntjis 447
Gulai kol dan buntjis 231
Oseng oseng buntjis 512
Sambal goreng buntjis 317
Setup buntjis 585
Setup buntjis bulat 586
Tumis buntjis 617

Djagung muda
Bakwan djagung 642
Biluluhe 817
Binde biluhuta 404
Botok djagung pakai peda 410
Botok putren 417
Bubur djagung muda 833
Djagung bakar 858
Djagung dan buntjis 435
Djagung dan lombok merah 436
Djenang djagung 859
Dodoro dale 870
Empek empek djagung 878
Kambewe 908
Kroket djagung 930
Lemper djagung muda 1009
Lodeh djagung muda 262
Orak arik djagung 510
Oseng oseng djagung 514
Pentjok djagung 543
Pentjok djagung muda 543
Perkedel djagung 676
Pu jong hay djagung muda 570
Sajur bening djagung muda 283
Sajur gurih 294
Sajur menir kental 306
Sambal djagung 767
Sambal goreng djagung 318
Setup djagung muda 586
Sop daging giling dengan djagung 341
Sop djagung 342
Sop djagung pakai tomat 342
Tjah djagung muda 605

Tumis bajam dan djagung muda 616
Tumis djagung lombok hidjau 617
Urap djagung muda 631

Katjang pandjang
Dujukut mapeletjing 216
Gangan asem kering 218
Oseng oseng katjang pandjang 516
Sajur bening katjang pandjang 283
Sajur ulih 314
Sambal biasa 764
Terik katjang pandjang 601

Ketimun
Atjar ketimun 381
Atjar ketimun dan widjen 382
Atjar ketimun tanpa tjuka 382
Atjar mentah 383
Atjar timor 385
Atjar tjampur 385
Bistik ketimun 405
Sambal kentjur lalab ketimun 773
Teranjam ketimun dan batang kuntji 596

Labu air
Gulai labu parang 233
Labu air isi bakso 469
Labu masak santan 469
Muarah labu air 669

Labu kuning
Gangan waluh 220
Kolak labu merah 927
Lodeh plontjo 265

Labu siam
Asem asem 207
Brongkos waluh djipang 211
Lodeh waluh djipang 267
Oseng oseng labu siam 517
Sajur asam pedas 281
Sajur gurih labu 295
Taart waluh djipang 1110
Waluh djipang bumbu mi 633

Lombok
Ase lombok 373
Lombok isi udang 483
Lompong sagu 484
Luat 758
Oseng oseng lombok hidjau 518
Sajur lombok hidjau 300
Sambal badjak 760
Sambal badjak daging 760
Sambal banteng 761
Sambal goreng lombok 324
Sambal goreng lombok hidjau 325
Sambal lado hidjau 774
Sambal lado uap 775
Sambal minjak 776
Sambal parado 778
Sambal penganten 779
Tumis djagung lombok hidjau 617

Mangga muda, batjang, gandaria
Sambal batjang 763
Sambal gandaria 769
Sambal gandaria dengan ebi 769
Sambal tappa 784
Terantjam mangga muda 597

Nangka muda, keluwih
Goreng nangka 897
Gudeg 449
Gulai lemak kuah semak 234
Gulai nangka 236
Gulai pliek ue atau pataram 243

Gulai ramas 244
Gulai ramas lengkap 245
Lodeh nangka muda 264
Nasi djagung nangka muda 191
Opor nangka muda 273
Oseng oseng nangka muda 518
Pa' kadonten 274
Sajur bening nangka muda 284
Sajur keluwih 296
Sajur nangka muda 307
Sampeng 1082
Serosop 338

Ojong, gambas
Kue ojong 971
Sajur asam ojong 280
Sajur gili 295
Sajur ojong 307
Sop ojong 349
Tumis ojong 621

Paria, pare
Gulai paria 241
Kembu paria 463
Opor pare 273
Oseng oseng pare 519
Papare 534
Pare isi bumbu keluban 535

Pepaja muda
Bumbu rudjak pepaja muda 421
Oseng oseng papaja muda 519
Sajur betik 285
Sajur pepaja muda 308
Sambal godog 317
Sambal goreng pepaja muda 326

Pisang muda
Gulai pisang 242
Gudeg pisang batu 452
Pilitode 565
Pindang satria 568

Terong
Asem asem terong 208
Kare terong 258
Petjel terong 563
Lodeh terong 266
Sajur bening terong 285
Sajur bobor terong 288
Sambal pletjong 781
Sambal terong 787
Sambal terong goreng 788
Semur terong 337
Teranjtam terong 598
Terung isi 603

Tomat
Atjar tomat mentah 386
Perkedel lombok merah tomat 677
Sambal goreng tomat 331
Sambal tjangkediro 789
Sambal tahu tomat 789
Sambal tomat goreng 790
Selada tomat 580
Semur tomat 338
Setup tomat dan prei 588
Sop djagung pakai tomat 342
Sop ternate 351
Sop tomat isi daging 352
Tomat isi djagung muda 613
Tumis terasi 626
Wedang tomat 1155

Sajuran buah lain
Sajur buah kelor 288

Sajuran batang, tangkai:
Batang pisang
Ares 371

Bumbu ares 418
Djukut ares 213
Ituwu 727
Piong duku manuk 738
Sajur gadang 292

Batang talas/lompong
Botok lompong 414
Gulai birah 225
Sajur asem batang keladi 278
Sajur lumbu pedas 302
Sajur lumbu tidak pedas 302
Sambal paluik 759
Tjorpot 612

Rebung
Beko 393
Gulai manis rebung 235
Gulai rebung masam 246
Gulai rebung teri basah 247
Lodeh rebung 265
Sajur rebung 311

Sajuran batang lain-lain
Pentjok kecombrang 546

Sajuran akar, tunas:
Bawang
Atjar bawang 376
Atjar bawang merah 377
Sop bawang 341

Ketjambah, taoge
Atjar ramping 383
Atjar timor 385
Atjar tjampur 385
Ketoprak 922
Oseng oseng taoge 521
Sajur ketjambah kedele 297
Sajur ulih 314
Sambal ketjambah 774
Soto kedu 355
Taoge goreng 754
Tumis taoge 623

Wortel
Atjar ramping 383
Atjar tjampur 385

Sajuran tjampur
Djukut rambanan 216
Ebatan 438
Gado gado 880
Gado gado mentah 881
Gulene rampaue 252
Karedok 461
Kuluban 466
Kuluban megono 468
Lawar sajuran 481
Lodeh 260
Lotek 1018
Megono 494
Oblok oblok 507
Petjel 559
Petjel tumpang 563
Sajur asam djakarta 278
Sajur daun daunan 289
Sajur manipol usdek 303
Sajur rambanan 311
Sajur sibulung pulung 313
Selada tjampur 579
Sengkuang 581
Serombotan 583
Sop julienne 345
Terantjam 594
Ulang ulang 627
Untup untup 629
Urap 629
Utan tuktuk 632

DAGING

Sapi, kerbau

Asem padeh 374
Belado dendeng 394
Besengek 401
Bikia 403
Bistik daging saos susu 404
Bistik djerman 405
Bumbu lawar 419
Bumbu rudjak tjampur 422
Bundu daging 423
Cotelet 427
Conrivilet 427
Daging bakar 720
Daging bumbu bali 429
Daging bumbu serapah 429
Daging belatjang 430
Daging goreng ketjap 646
Daging kukus 431
Daging masak atjeh 431
Daging tjintjang kukus 432
Daltja 433
Dendeng belado 433
Dendeng ketjap 434
Dendeng kelem daging 434
Dendeng ragi 647
Djukut ares 213
Empal pedas 649
Gadon 440
Gagape 442
Gangsa 443
Gegepuk 650
Gepukan daging 651
Getjok 448
Goreng basah usus dan babat 652
Goreng otak 653
Gulai ekor sapi 226
Gulai kantjah 227
Gulai otak 238
Gulai pagar puri 240
Gulai ridiak 247
Gulai tundjang 250
Kalio daging 253
Kalio hati 254
Komoh 728
Lapis daging 473
Lapis menado 473
Lapis palaro 474
Lapis panir dengan kuah susu 474
Lapis surabaja 475
Lapis telur 476
Lauk gadang 477
Lawar merah 479
Lidah sapi 482
Malbi 488
Malbi hati 489
Masak antep 491
Masak habang 491
Masak kuning 492
Memangut 495
Mesre daging 495
Naginatgat 670
Nasu kadonteng 501
Nasu tjemba 502
Nilabar 504
Nilomang 504
Opor daging 272
Pallu kaloa 525
Pallu konro 528
Patjua 735
Paru goreng 672
Pantjua 1047
Penjon 546

erkedel 673
Perkedel bakar 674
Perkedel bungkus daun singkong 675
Perkedel daging 675
Petola daging 564
Pindang 565
Pindang serani 276
Rabek 571
Ragout dalam kerang 572
Rawon 277
Rendang 684
Rendang minang 687
Ritja rodoh 574
Sambal goreng perentil 326
Sambal padeh 779
Sate bumbu dendeng 741
Sate gapit 744
Sate gurih 744
Sate lidah 745
Sate manis 747
Sate memangut 748
Sate padang 749
Sate prentul 750
Sate usus 753
Semur daging 333
Semur lidah 336
Semur ternate 337
Seng geseng 670
Sengkuang 581
Serapah daging 583
Sinalenggam 589
Sop daging giling dan djagung 341
Sop kare 346
Sop londonderry 348
Sop sumsum 351
Sop tomat isi daging 352
Soto bandung 354
Soto banten 354
Soto kedu 355
Tambusan 592
Terik garing 600
Timbung 754
Tjah daging 608
Tjili djagung 611
Tufi 755
Tum daging 615
Tuturuga 358
Urutan 709

Kambing

Goreng perut kambing 653
Gulai bagar 222
Gulai korma 232
Gulai korma kambing 232
Gulai pagar puri 240
Gulai parsanga 242
Gule 251
Karsigu 461
Lapis portegis 475
Lapis surabaja 475
Lula djakarta 486
Magadip 487
Mahbub 488
Masak kambing 492
Masakan daging 493
Muluga 496
Musaga 497
Naginatgat 670
Nasu tjemba 502
Nilabar 504
Sate asam manis 739
Sate madura 748
Sate tjirebon 752

Babi

Babi ketjap 388
Babi tjien 388
Bakut masak sajur asin 389
Be genjol 393

Daging babi masak tomat 428
Guling 723
Ine avau' au 727
Krupuk babi 931
Lawar merah 479
Lawar putih 480
Namalum malum 497
Nihasumba 503
Pangsit 1042
Piong duku bai 737
Sangsang 576
Sate babi 740
Sate pusut 751
Sumpiah 1097
Ritja rodoh 574
Timbungan 604
Tjah hati babi 606
Tjap tjai tjah 609
Tollo pamarasan 613

Ajam

Ajam berek 640
Ajam bumbu menado 362
Ajam bumbu rudjak 362
Ajam djeruk nipis 363
Ajam goreng 640
Ajam isi dibulu 363
Ajam kodok 712
Ajam makaroni 364
Ajam masak ambon 365
Ajam masak bugis 365
Ajam masak hidjau 366
Ajam masak paniki 366
Ajam masak santan 367
Ajam pangek 367
Ajam panggang sere limo 715
Ajam panggang ketjap 715
Ajam panggang klaten 716
Ajam panggang petjel 717
Ajam ritja 368
Ajam saos 370
Ajam sapit 369
Ajam sapit (Palembang) 717
Ajam seraki pedas 369
Ajam tjintjane 641
Ase 372
Bawang sebungkul 391
Besengek ajam 399
Betutu 402
Bong dja kee ajam 406
Botok ajam 408
Bundu ajam 423
Bundu makasar 424
Gagape ajam 443
Gano 444
Garang asam 446
Gulai ajam 221
Gulai padeh ajam 238
Gulai pagar puri 240
Gulai welie 250
Hee djie kee 453
Ituwu 727
Jilabulo 459
Kalio ajam 253
Kantjah ajam 460
Kare ajam 255
Kare brawidjaja 256
Kari makasar 259
Kek oang 462
Kintuk 259
Laksa 470
Lawa manu 478
Linggardjati 483
Magadip 487
Manuk dang 490
Masak hidjau 270
Miswa ajam 668
Nani gotaan 499
Napinadar 730
Nasu likku 501

Nasu wolio 503
Njat njatan ajam 505
Opor ajam 271
Opor benggala 272
Pallu kaloa 525
Pallu sanroh 529
Pangalumi 1148
Peletjing ajam 541
Pentjok ajam 542
Petjel ajam 560
Petjel panggang ajam 562
Pindang serani 276
Piong duku manuk 737
Radjang ajam 572
Ritja ritja ajam 573
Sajur lelawar 298
Sajur lemeng 299
Sambal goreng kering ajam 688
Sate ajam 738
Sate ajam rendang 739
Semur ajam 332
Semur goreng 334
Selada itali 579
Singgang ajam 589
Sop ajam 339
Sop ajam dengan djagung 340
Soto ajam 353
Soto madura 355
Soto pamekasan 356
Tjap tjai tjah 609
Tum ajam 614

Bebek

Abon bebek 638
Bebek asap 719
Bebek bumbu bali 391
Bebek bumbu mangut 392
Besengek bebek 400
Gulai bebek 223
Gulai bebek masak hidjau 224
Mangut bebek 267
Opor bebek 271
Panggang bebek bumbu rudjak 733
Sambal goreng djeroan bebek 319
Tim bebek 603

Kalkun

Dembaran 854

Penju, ular

Jok 727
Kare penju 258
Sate penju 750
Tuturuga penju 358

Serangga

Pelas tawon 539
Pepes tawon 555

Kerupuk kulit

Gantalan 445
Gulai kerupuk djangot 231
Sambal goreng kretjek 324
Krupuk kulit 664

SUSU

Ampiang badadiah 796
Dadiah 853
Dangke 647
Es krim panili 1146
Es krim tjoklat 1145
Fosco (tjoklat) 1148

Kue tar susu 992
Lapis susu 1003
Susu eok 1099
Susu goreng 1099
Susu singkong 1100

TELUR

Atjar telur ajam 384
Baeba 806
Belado telur 397
Bolu 822
Cacao telur 1144
Chateau de sumatera 849
Dadar isi 644
Dadar kelapa muda 645
Gulai lemak telur itik 234
Gulai telur 248
Gulai telur tapak liman 248
Kue delapan djam 945
Kue lilin 965
Kue nanas 971
Kue panili 973
Kue telur 992
Lapis susu 1003
Lapis telur 476
Masupa 1023
Orak arik 509
Pindang telur 569
Pu jong hay 570
Pu jong hay djagung muda 570
Rendang telur 687
Sambal goreng telur 329
Sambal goreng telur dengan peda 329
Sitrun telur 1150
Susu telur 1151
Taart amandel 1100
Taart kedju 1104
Taart kopi mocca 1104
Taart panili 1106
Tahu telur 701
Telur bumbu bali 593
Telur gambuang 593
Telur mata sapi 705
Telur petis 594

IKAN

Ikan basah
Abon gurami 640
Ang sio hi 370
Asam padeh ikan 374
Atjar gurami 379
Atjar ikan 379
Atjar ikan bandeng 380
Atjar ikan emas 380
Aunu senebre 387
Aunuve habre 387
Badjabu bale 641
Bandasi 718
Bandeng bumbu rudjak 718
Bau diandjoroi 389
Bau peapi 390
Belado ikan salai 396
Belado teri 397
Berengkes ikan 398
Bilitango 644
Bola bola 819

Botok blenjik 409
Botok mangut 415
Bumbu rudjak 420
Dabu dabu sesi 428
Dengke laean 435
Djan hi tjah 436
Djangan singang 212
Djuku kambu 437
Empek empek lenggang 874
Gangan asem kering 218
Gulai asam pedas ikan 221
Gulai masin 235
Gulai ramas 244
Gulai ramas lengkap 245
Gulai rebung teri basah 247
Gurami bumbu ketjap 655
Gurami goreng saos tomat 656
Ikan bakar 723
Ikan bungkus 724
Ikan dalam kerang 456
Ikan ditapa 456
Ikan mas dalam bambu 724
Ikan gulung saos udang 457
Ikan hahiru 457
Ikan kodok 657
Ikan kuah 458
Ikan pepes 725
Ikan saos tomat 658
Ikan tjoan tjoan 659
Ikan tjuka 458
Ikan tjuka kering 659
Ikan tjuka ole 459
Ikan woku 660, 726
Kakap goreng 660
Karmanatji 728
Kering ikan tjumi tjumi 662
Krakeling bandeng 928
Langga roko 729
Lawar ikan 479
Lele siram lombok 664
Lempok ikan laut 482
Lodeh ikan tjutjut 263
Mangarsik 490
Mangut ikan 268
Mangut palembang 269
Masin 494
Nani arsik arsik 498
Nani ura 499
Nasinorbuk 500
Natinombur 731
Ondol ondol teri 670
Otak otak 523
Otak otak bandeng 523
Otak otak pipih 524
Palai badar basah 731
Pallu kesang 527
Pallu mara 528
Pallu mara tjakalang 529
Pallu tjella 530
Pangek basantan 530
Pangek ikan 531
Panggang bandeng 732
Panggang belanak bumbu rudjak 733
Panggang kalak 734
Papa kambong 532
Papare 533
Parape 534
Pentjok ikan 544
Pentjok ikan lele 545
Pepes ikan 550
Perkedel 673
Perkedel surabaja 679
Pesmol gurami 557
Pesmol ikan laut 558
Pilitode 565
Pindang bandeng 566
Pindang ikan tandjan 566
Pindang ketjap 567
Pindang kuning ikan balang 568

Pupuk 681
Pindang bandeng ketjap 274
Ritja ritja 573
Ritja ritja ikan 574
Sajur maritja 304
Sajur tjupang 313
Sambal goreng ikan kakap 319
Sambal lingkung 776
Salak lauk 688
Sasate 577
Sate bandeng 741
Sate lilit 746
Selada ikan laut 578
Semur ikan tambak 335
Sepat 582
Serundeng ikan mudjair 691
Serundeng ikan teri 691
Seruwit 584
Setam tenerem 585
Setup gurami 587
Setup ikan 587
Siram lombok 590
Taotjo ikan 702
Teri goreng 706
Tjabik bandeng 605
Tjah djuhi 606
Tjoan tjoan 612
Tjulo tjulo 706
Tumis ikan 616
Tumis nus 621
Urip urip 756

Ikan kering
Asam kemamah (sambal ikan kaju) 758
Aunu 209
Gulai kemamah 229
Kotokan gereh tongkol 466
Oseng oseng gesek 515
Rempejek teri 684
Sambal goreng kemamah 321
Sambal ikan kering 770
Sambal sari kering 782
Sambal teri 786
Sambal teri goreng 787
Tepleng ikan kering 705
Teri rimbang 599

Ikan panggang
Mangut ikan panggang 269
Sambal goreng kotok ikan 323
Pentjok ikan panggang 545
Petjel panggang ikan 562
Terantjam ikan panggang 595

Ikan peda
Abon peda 639
Belado peda 396
Botok djagung pakai peda 410
Botok peda 417
Buntil 425
Orak arik peda 511
Peda bumbu santan 536
Peda tim 536
Pepes peda 552
Pepes peda bumbu kelapa 553
Pepes peda daun singkong 553
Sambal goreng telur dengan peda 329

Ikan pindang
Ikan pindang goreng 725
Orak arik pindang 511
Sajur pindang 308
Tumis pindang 622

Udang
Asem asem pedas udang 375
Asem asem udang 376
Atjar udang 386

Botok bekasem 408
Djagung udang panggang 721
Gimbal udang 651
Goreng udang kering 654
Gorengan udang metro 655
Hee hie wee 454
Kat li hie 661
Kendo udang 464
Lawa udang 478
Lombok isi udang 483
Mireng udang 668
Otak otak udang 525
Otak udang 671
Panggang udang 735
Pelas udang 540
Pepes udang 557
Sambal gandaria dengan ebi 769
Sambal udang 790
Sate udang 752
Sate udang menado 753
Sumpiah 1097
Tjah sajur asin 608
Tumis laman 620
Tumis udang 626
Udang gapit 755
Udang isi 707
Udang wotjap 708
Ungker ungker 628

Petis, terasi
Pepes telur ikan 554
Petis bumbon 559
Sambal goreng petis 327
Sambal goreng terasi 331

Kepiting, radjungan, juju
Botok juju 412
Kepiting goreng 661
Perkedel radjungan 678
Pu jong hay 570
Rempah randjungan 683
Sop kepiting asperges 347

Kerang
Bia 720
Saba' au 575
Sate kerang 745

Katak
Gulai katak 228
Botok katak 413
Linting pepes 730

LAIN-LAIN

Agar²
Poding buah²an 1053
Poding tjoklat pakai agar² 1056
Slei 1094

Bidji-bidjian
Djenang pelok 861
Dodol pelok 868
Kelatak 914
Pepes keluwak 550
Sambal keluwak 772
Sambal kemiri 772
Sambal tjabuk 788
Sambal widjen 791

Djamur
Botok djamur gigit 411
Botok djamur pajung 411
Pepes tjendawan 556
Sup djamur pajung 343

Lain-lain

Wedang ronde	1154
Wedang sereh	1154