



Aneka Kuliner Berbahan Kelapa di Negeri Hamparan Kelapa Dunia



Dinas Pariwisata, Kepemudaan dan Olahraga, dan Kebudayaan
kerjasama dengan
Tim Penggerak PKK
Kabupaten Inderagiri Hilir



Aneka Kuliner Berbahan Kelapa di Negeri Hamparan Kelapa Dunia



Dinas Pariwisata, Kepemudaan dan Olahraga, dan Kebudayaan
kerjasama dengan
Tim Penggerak PKK
Kabupaten Inderagiri Hilir

INDERAGIRI HILIR

Negeri Hamparan Kelapa Dunia



Drs. H. Muhammad Wardan, M.P.
Bupati Indragiri Hilir

**Spirit
baru**
Indragiri Hilir

Menuju Kabupaten Yang Maju, Bermarwah & Bermartabat



**Sekapur Sirih
Bupati Indragiri Hilir**

Bismillahirrahmanirrahim,
Assalamualaikum, Wr. Wb.

Hal yang tidak dapat disangkal, bahwa Indonesia dikenal sebagai negeri penghasil rempah yang berlimpah. Segala macam bentuk rempah itu kemudian menjadi bumbu masakan atau aneka juadah. Dari sinilah masakan khas asli negeri ini bermula dengan segala macam bentuk dan rasa yang menggugah selera. Selain itu tentulah disebabkan adanya interaksi perdagangan dengan negeri luar Indonesia, sehingga menciptakan persilangan jenis masakan dan makanan yang memperkaya keberadaan kuliner itu sendiri. Kuliner tidak bisa tidak, terpaud ianya dalam produk pariwisata sekaligus menjadi peluang usaha. Dapat kita temukan dalam tabiat sehari-hari, para wisatawan yang berkunjung ke suatu daerah, akan mencari kuliner yang menjadi ciri khas suatu daerah sebagai salah satu pemuasan kebutuhan dalam kegiatan wisata, ataupun dibawa pulang sebagai ole-ole dari daerah yang dikunjungi. Kota-kota yang menjadi kunjungan wisatawan juga menjadi magnet yang kuat dalam “berburu” kuliner. Kita juga dapat temukan, sejumlah negeri tumbuh karena kunjungan wisatawannya meningkat dan tertarik dengan kelezatan kuliner yang ditawarkan.

Menyimak dari segi kuantitas kuliner yang sudah dihimpun di dalam buku ini, kuliner di Kabupaten Indragiri Hilir sebenarnya sudah menorehkan jejaknya. Dengan jumlah yang cukup banyak, tidak dipungkiri, kuliner di Kabupaten Indragiri Hilir merupakan bagian dari sejarah perjalanan negeri ini. Khazanah kuliner yang ada, tentulah tidak berdiri sendiri, tidak tersedia dengan begitu saja tetapi sejalan pula dengan konsekuensi dan kreasi dari masyarakat penghasilnya.

Ragam nama dan bentuk, mengisyaratkan pada suatu kesimpulan bahwa kuliner dapat menjadi identitas suatu negeri. Kuliner pun bisa saja bercerita tentang sejarah peradaban dan lewat kuliner, bisa kita bercerita mengenai negeri kita. Ditambah dengan kepiawaian orang-orang tua dahulu dalam menyelipkan konten lokal dalam pemberian nama terhadap makanan yang dihasilkan. Tidak heran kemudian, kita temui nama-nama kuliner yang tidak hanya menggugah selera tetapi juga menggelitik hati untuk mengetahui asal usul nama dari kuliner yang terhidang. Inilah yang juga menjadi salah satu daya tarik kepariwisataan di negeri ini.

Pemerintah Kabupaten Indragiri Hilir, sangat mengapresiasi keberadaan buku kuliner di daerah Kabupaten Indragiri Hilir ini. Upaya pendataan dan pendokumentasian serupa ini sangat diperlukan untuk menciptakan peluang-peluang usaha terutama bagi masyarakat. Buku ini juga dapat membantu memberikan informasi data-data tentang khazanah kuliner di Kabupaten Indragiri Hilir. Sehingga dapat ditarik kebijakan apa yang selanjutnya yang akan diambil untuk meningkatkan perekonomian masyarakat yang dapat berdaya saing dan berbasis potensi lokal di bidang usaha kuliner. Terutama, dapat meningkatkan kreatifitas dan inovatif para pelaku usaha kuliner di Kabupaten Indragiri hilir. Semoga.

Bupati Indragiri Hilir

Ttd

Drs. H. Muhammad Wardan, M.P





**Sekapur Sirih
Ketua Tim Penggerak PKK
Kabupaten Inderagiri Hilir**

Bismillahirrahmanirrahim,
Assalamualaikum, Wr. Wb.



Alhamdulillahirabbil'alamin, buku Kumpulan Kuliner Berbahan Kelapa ini akhirnya dapat diterbitkan. Buku ini berisikan tentang produk-produk kuliner khas Kabupaten Indragiri Hilir, terkhusus yang berbahan kelapa. Tema kelapa sebagai tema utama dalam buku kuliner yang diterbitkan bekerjasama antara Dinas Pariwisata, Kepemudaan, Olahraga, dan Kebudayaan, serta Tim Penggerak PKK Kabupaten Inderagiri Hilir ini, sebagai bagian dari upaya kami pula untuk semakin mengukuhkan dalam mengenalkan Negeri Sri Gemilang, sebagai Negeri Hampan Kelapa Dunia.

Dewasa ini, kuliner bukan hanya sebagai sebatas persoalan mengisi perut saja. Kuliner saat ini menjadi suatu hal yang menarik dari persepektif seni, gaya hidup dan kepariwisataan. Bahkan kuliner, kini menjadi suatu magnit untuk memajukan pariwisata di suatu daerah. Lihat saja di beberapa daerah yang telah maju lebih dahulu dengan pariwisatanya, pastilah dia mempunyai suatu kuliner yang menarik dan bahkan menjadi buah tangan bagi wisatawan sekembalinya.

Memandang hal diatas, penghimpunan khazanah kuliner di Negeri Hampan Kelapa Dunia, Inderagiri Hilir, kami nilai sangat perlu. Dengan penghimpunan ini serta menerbitkannya dalam suatu buku, kami harapkan berbagai kuliner khas Inderagiri Hilir dapat dikenal hingga ke seantero dunia. Selain itu tentu saja kami harapkan pula, ini dapat menjadi peluang baru untuk pengembangan industri ekonomi kreatif bagi masyarakat Indragiri Hilir, khususnya.

Pada buku ini sendiri, tersaji berbagai resep-resep kuliner yang dihimpun dari 236 desa dan kelurahan di 20 kecamatan yang ada di Kabupaten Inderagiri Hilir. Dengan penerbitan buku ini, tentu saja ucapan terimakasih yang tak berhingga kepada Pemerintah Kabupaten Indragiri Hilir yang telah memberikan dukungan dan sokongan baik moril maupun materil. Selain itu, kepada pihak-pihak yang turut membantu dan tidak dapat disebutkan satu per satu, juga pasti kami ucapkan terimakasih tak terhingga atas bantuannya.

Menjadi harapan kita bersama, diharapkan dengan hadirnya buku kuliner Kabupaten Indragiri Hilir ini, semoga semangat para pengusaha kuliner, penggiat kuliner semakin bertambah, semakin kreatif dalam menemukan bentuk kemasan yang layak. Selain itu, tercipta pula kesadaran dan semangat bersama untuk lebih memajukan kuliner di Kabupaten Indragiri Hilir ini. Amin.

Ketua Tim Penggerak PKK
Kabupaten Inderagiri Hilir

Ttd

Hj. Zulaikha Wardan



Kata Pengantar
Kepala Dinas Pariwisata, Kepemudaan dan Olahraga, dan Kebudayaan
Kabupaten Inderagiri Hilir

Bismillahirrahmanirrahim,
Assalamualaikum, Wr. Wb.

Kuliner atau makanan adalah bagian dari potensi untuk mempromosikan dan memajukan pariwisata. Penggarapan kuliner tidak boleh diabaikan, karena pada dasarnya, sektor kuliner itu tidak hanya berkontribusi untuk pariwisata namun juga ekonomi kreatif dan ketenagakerjaan. Berdasarkan pemikiran inilah, kami dari Dinas Pariwisata, Kepemudaan dan Olahraga, dan Kebudayaan, bekerjasama dengan Tim Penggerak PKK Kabupaten Inderagiri Hilir, berupaya untuk menghimpun dan mengumpulkan berbagai macam ragam kuliner yang ada di Bumi Sri Gemilang ini.

Sebagai daerah yang dikenal dengan julukan Negeri Hamparan Kelapa Dunia, maka tema buku yang kami terbitkan kali ini memanglah tak jauh dari kelapa. Kami berupaya menghimpun ratusan resep dari berbagai menu makanan, minuman dan penganan yang berbahkan kelapa. Hal ini tentu juga sebagai upaya kami mengenalkan Bumi Sri Gemilang, Inderagiri Hilir, kepada dunia sebagai daerah hamparan kelapa dunia.

Kuliner dan pariwisata memang sejatinya sangat berkait kelindan, diibaratkan dua sisi pada satu keping uang logam, yang tidak bisa tidak, harus berada dalam satu kesatuan, barulah ianya mempunyai nilai. Bahkan dapat dikatakan, apabila sektor pariwisata suatu daerah atau negeri tersebut, maju berkembang dengan pesat maka secara otomatis potensi kekayaan kulinernya pun bisa ikut maju dan berkembang.

Lebih jauh, tentunya upaya ini tidak harus berhenti sampai pada proses pendataan dan pendokumentasian sahaja. Tetapi bagaimana suatu saat nanti, makanan lokal daerah setempat bisa menjadi ikon di tanahnya sendiri, bisa menjadikan kuliner sebagai pesona yang berkilau di Kabupaten Inderagiri Hilir.

Memberikan perhatian khusus terhadap kuliner adalah sebuah kepentingan yang tidak bisa dipandang sebelah mata agar tidak tergerus zaman. Karena kita ketahui bersama, masalah baru akan segera menghadang kita di depan mata. Percepatan konektivitas diwujudkan pada pasar tunggal masyarakat Asean. Di era globalisasi ini, pengaruh masuknya berbagai produk negara-negara lain ke negeri kita, tak terkecuali makanan. Inilah yang ditakutkan andai saja terjadi di mana generasi muda hari ini lebih mengenal masakan dan makanan dari Negara lain ketimbang apa yang dimilikinya sejak zaman berzaman.

Belum lagi misalnya kita membayangkan bagaimana nantinya, pelaku kuliner lokal yang akan dibebani berbagai masalah. Harus bersaing dengan kuliner asing yang dikelola secara profesional, berbagai fasilitas mulai dari permodalan, sarana dan prasarana, pelatihan teknologi dan inovasi kemasan sampailah kepada informasi pasar terkini.

Keberadaan buku kuliner Kabupaten Inderagiri Hilir ini, diharapkan mampu menjadi penangkal untuk melawan ketakutan-ketakutan di atas. Dengan melakukan pendataan, pendokumentasian dan bahan serta tatacara pembuatan, setidaknya diharapkan secara pengakuan kepemilikan telah kita lakukan jauh-jauh hari.

Kepala Dinas Pariwisata, Kepemudaan dan Olahraga, dan Kebudayaan
Kabupaten Inderagiri Hilir

Ttd

JUNAIDI, S.Sos., M.Si

iii

Aneka Kuliner Berbahan Kelapa di Negeri Hamparan Kelapa Dunia



MINUMAN

Es Kelapa Muda Buah Naga

Bahan :

- Kelapa muda (yang sudah di parut)
- es batu (bila perlu)
- buah naga 1- 2 buah
- mangkuk berukuran sedang
- 1 kaleng susu kental manis

Cara Membuat :

1. Siapkan es kelapa muda yang sudah di parut masukan kedalam mangkuk kosong bersama dengan air nya
2. Masukan juga buah naga yang di potong besar atau bahkan di blender
3. Sisihkan buah naga karena hanya untuk pewarna minuman
4. Masukan serta es batu
5. Tambahkan gula atau susu kental manis putih
6. Es kelapa muda naga siap dinikmati

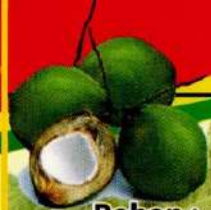
Bahan-bahan :

- 1 buah blewah, diparut memanjang
- 1 buah kelapa muda, di Parut.
- Rendaman Biji selasih secukupnya
- Sesuai selera Sirup melon

Cara Membuat :

1. Siapkan gelas, tuang sirup melon
2. Tambahkan Parutan blewah
3. Tambahkan Parutan kelapa muda, tambahkan air kelapa muda dan tata es batu diatasnya.
4. Es blewah kelapa muda tambahkan rendaman Biji Selasih yang telah direndam dan mengembang siap disajikan.
5. Selamat mencoba

Es Blewah Kelapa Muda



Bahan :

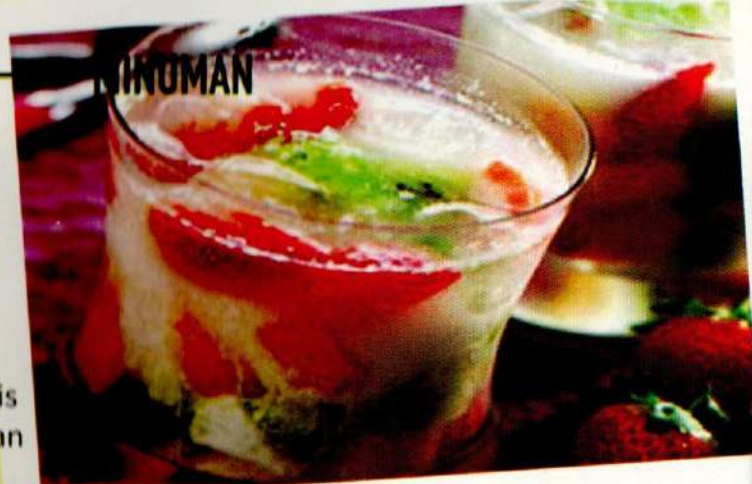
- 2 buah kelapa muda
- 15 buah anggur merah
- 1 buah mangga manis
- 1 buah bengkoang
- 1 buah nanas ukuran kecil
- 1 buah jagung manis yang sudah direbus
- 1 buah apel hijau

Cara Membuat :

- Cuci semua buah dan potong dadu campur menjadi satu.
- Parut jagung yang sudah direbus tadi kedalam buah
- Kelapa diparut campurkan susu gula dan es blender sampai agak halus
- Lalu tuang kedalam campuran buah dan taburi susu dan sirup diatasnya
- Selamat mencoba semoga sukses

Bahan :

- 1 buah apel merah
- 1 buah pier
- 3 sendok natadecoco
- Secukupnya buah nangka
- Secukupnya susu kental manis
- Secukupnya sirup coco pandan
- Secukupnya gula
- Secukupnya es batu



Susu Kelapa Buah

Kelapa Muda Limau Manis

Bahan :

- 1 Buah Kelapa Muda
- 2 Buah Limau Manis
- Es Batu secukupnya

Cara Membuat :

1. Belah Kelapa Muda ambil air dan Isi kelapanya dikeruk halus
2. Masukkan digelas lalu peraskan Limau Manis
3. Sajikan dengan membuat Irisan Limau Manis pada sisi gelas
4. Enak disajikan dengan menambahkan pecahan Es Batu



ES BUAH KELAPA PARUT

Bahan :

- 1 buah kelapa muda
- 1 buah alpukat
- 1 buah mangga
- buah naga secukupnya (bisa diganti puding/ agar2 warna merah)
- 5 sdm gula pasir
- 2 sachet skm putih
- sirup rasa strawberi secukupnya(bisa di ganti rasa lain)
- secukupnya air
- secukupnya es batu

Cara membuat :

1. Kelapa yg sudah dikupas pisahkan dgn airnya, kemudian Parut daging kelapanya sampai habis.
2. Potong kecil-kecil alpukat, mangga, dan naga.
3. Campurkan di wadah yang sudah berisi kelapa.
4. Rebus air + setengah gelas saja dan tambahkan gula pasir. Masak sampai mendidih.
5. Campur semua buah tambahkan air kelapa.
- Air gula, es batu, skm dan jg sirup.
6. Es buah kelapa Parut siap disajikan.

ES TIMUN SERUT

Bahan :

1. 1 buah kelapa muda
2. 2 buah timun (dicuci lalu diserut)
3. 1/2 buah jeruk nipis (diperas)
4. 1 genggam kolang - kaling (iris2)
5. 2 sdm gula pasir
6. secukupnya air matang & es batu

Cara Membuat :

Campur semua bahan aduk rata siap dihidangkan. Dengan Es lebih enak

ES KELAPA MUDA

Bahan :

- 1 sachet nutrijel lechy boleh jg yg rasa kelapa muda
- 1 sachet santan kara
- 1 sachet susu kental manis gold
- 2 gelas air kira2 450ml
- 3 sdm gula pasir/sirup

Cara Membuat :

1. Rebus semua bahan-bahan diatas
2. Tuang ke cetakan tunggu sampe keras, kerok kelapa sesuai selera
3. Sajikan dengan sirup cocopan dan atau melon, biji selasih.

ES KELAPA MUDA JELLY SIMPLE

Bahan :

- 2 buah kelapa muda
- secukupnya air
- secukupnya sirup (rasa apa saja boleh)
- secukupnya es batu
- 1 bungkus jelly

Cara Membuat :

1. Belah kelapa lalu serut menggunakan serutan kelapa, pisahkan air kelapa.
2. Taruh kelapa yang telah di serut dan bubble jelly dalam satu wadah.
3. Beri sirup secukupnya dan air secukupnya, setelah trasa manis aduk sampai rata lalu beri es batu secukupnya.
4. Es siap dihidangkan



ES KELAPA

Bahan-bahan:

- kelapa muda
- leci
- 200 ml sirup leci
- 200 gram leci kalengan atau leci segar
- Satu sendok makan atau lebih biji selasih yang mana telah ditelam direndam sebelumnya
- Dan untuk rasa yang lebih segar jangan lupa menyiapkan es batu secukupnya serta siapkan gelas atau mangkuk saji

Cara membuat:

1. Membuat es kelapa muda yang istimewa dengan tambahan atau campuran buah leci serta biji selasih, bisa dimulai dengan cara mencampurkan kelapa muda dengan buah leci kalengan serta sirup buah leci
2. Lalu masukkan satu sendok biji selasih dan beberapa sendok es batu sambil diaduk hingga tercampur merata
3. Dan es kelapa muda pun siap untuk dituangkan kedalam gelas saji untuk kemudian disajikan dan dinikmati bersama-sama

ALPUKAT KELAPA SEGAR

Bahan :

- 1 sdm gula jawa parut
- 2 sdm susu bendera
- 1 gelas air kelapa muda
- kelapa muda
- 1/2 buah alpukat

Cara membuat :

1. Campurkan gula jawa dengan air kelapa dan susu, aduk hingga rata.
2. Masukkan kelapa muda dan alpukat.



MINUMAN

Es kelapa muda kuah santan

Bahan :

- 1 saset jelly rasa sesuai selera
- bahan kelapa muda :
- 1 butir kelapa Muda diambil isinya
- 1 saset jelly rasa plain
- 1 sun kara
- 1 saset Susu Kental Manis
- gula air sesuai petunjuk kemasan

Bahan kuah :

1. 2 sun kara
2. 2 saset SKM
3. 5-6 gelas belimbing Gula air sesuai selera.
4. es batu

Cara Membuat :

1. Jelly yang telah dikeraskan, potong dadu
2. Campur semua bahan kelapa muda, masak hingga mendidih, jika sudah beku Parut dengan sendok
3. Campur semua bahan kuah dengan air panas, diamkan suhu ruangan
4. Cara penyajian. Letakkan es batu, tambahkan nutrijell dan kelapa muda diatasnya, siram dengan kuah santan



ES KELAPA MUDA CINCAU

Bahan :

- 1 Butir Kelapa Muda (diambil daging dan airnya)
- 5 biji daging rambutan
- 2 sendok cincau yang sudah dipotong dadu
- 2 sendok cendol
- 3 Sendok makan air gula
- Syrup Vanilly secukupnya
- Es Batu Secukupnya

Cara Membuat :

1. Campurkan semua bahan menjadi satu
2. Tambahkan Es secukupnya
3. Sajikan

Es Kelapa Muda Spesial

Bahan :

- 1 bungkus nutrijel plain
- 2 sachet susu kental manis putih
- 700 ml air
- secukupnya es batu, hancurkan
- secukupnya sirup coco pandan
- secukupnya selasih

Cara membuat :

1. Dalam panci masukkan air, nutrijel dan susu kental manis putih. Masak hingga mendidih sambil sesekali diaduk, angkat.
2. Tuang kedalam wadah dan biarkan hingga hangat. Setelah hangat, masukkan dalam lemari es dan biarkan hingga mengeras.
3. Setelah mengeras, kerok menggunakan sendok seperti mengerok kelapa muda.
4. Masukkan dalam gelas tambahkan es batu, sirup coco pandan dan selasih, Sajikan dingin.



Kelapa Muda Limau Kesturi

Bahan :

- 1 Buah Kelapa Muda
- 2 Buah Limau Kesturi
- Syirup Leecy secukupnya
- Es Batu secukupnya

Cara Membuat :

1. Belah Kelapa Muda ambil air dan Isi kelapanya dikeruk halus
2. Masukkan Syrup Leecy digelas lalu peraskan Limau Kesturi
3. Sajikan dengan membuat Irisan Limau Kesturi pada sisi gelas
4. Enak disajikan dengan menambahkan Es Batu

ES KELAPA BIJI MANGGA

Bahan :

- 1 buah kelapa muda
- 1 buah mangga masak
- Biji selasih secukupnya rendam sampai mengembang
- 50 grm nata de coco
- Syrup gula

Cara Membuatnya :

1. Campurkan semua bahan tambahkan sirup gula dan es batu
2. Lalu sajikan

MINUMAN

JUS LIMAU MANIS KELAPA MUDA

Bahan :

- Kelapa Muda Parut
- 1 sdt Jelly plain
- 1 sdm santan kental
- 125 ml air matang
- 1 sdm sufor bubuk
- 1 buah Jeruk lokal / sunkist yg manis
- sesuai selera buah lain yg bisa diparut.

Cara membuat :

1. Kelapa muda imitasi, Campur semua bahan kecuali jeruk, dididihkan dg api sedang kemudian matikan api.
2. Letakan di wadah cetakan simpan di kulkas biarkan keras, Setelah keras Parut menggunakan parutan keju sisihkan, dan parut buah lain (buah sesuai selera).
3. Peras air jeruk kemudian saring ambil airnya saja.
4. Kemudian Letakan perasan air jeruk digelas, campur dengan Parutan melon dan kelapa muda.
5. Jus jeruk manis kelapa muda siap disajikan.

ES KRIM KELAPA MUDA

Bahan :

- 1 Buah kelapa muda ambil dagingnya
- 1 sdm kacang tanah yang sudah digongseng buang kulitnya
- Susu coklat secukupnya
- 3 sdm es krim siap pak

Cara Membuat :

1. Ambil isi daging kelapa muda, masukkan kedalam gelas, masukkan es krim dan taburi dengan kacang tanah yang sudah digongseng dan buang kulitnya
2. Siram dengan susu coklat sesuai selera
3. Selamat menikmati.

MINUMAN KELAPA, SUNKIST

Bahan :

- 8 sdm kuaker
- Garam secukupnya
- 1-2 sdm madu
- 2 sdm yogurt
- 2 sdm kelapa parut kering
- 1/2 jeruk sunkist, potong kecil2
- 1 sdt syrup orange
- secukupnya susu skim hingga tingkat kekentalan yg diinginkan
- 1/2 pisang, potong2

Cara Membuat :

1. Siapkan wadah/toples/botol kira-kira ukuran 300-400ml.
2. Masukkan semua bahan, aduk, tutup dan diamkan di kulkas minimal 8 jam sebelum dikonsumsi.

ES KRIM TAPAI SINGKONG & KELAPA MUDA

Bahan-bahan

- 200 gr tape singkong yang sdh dibuang sumbunya, haluskan dg garpu
- 100 gr daging kelapa muda, potong2 kecil
- 100 gr bubuk whip cream
- 200 ml susu cair yang dingin/dari kulkas
- 150 ml susu kental manis

Cara membuat :

1. Dalam sebuah wadah, campur bubuk whip cream dan susu dingin, mix sebentar sampai rata dan kental
2. Masukkan SKM, mix sampai rata
3. Masukkan tape singkong, mix sampai rata
4. Masukkan wadah berisi campuran di no 3 ke dalam freezer, biarkan selama 1 jam atau sampai setengah membeku
5. Keluarkan dari freezer, mix lagi sampai halus dan lembut
6. Masukkan kelapa muda, mix sebentar saja agar kelapa muda tidak hancur
7. Masukkan ke dalam wadah tertutup, bekukan di dalam freezer
8. Hidangkan, saya dengan taburan keju parut dan meises.

ES KELAPA MUDA ORIGINAL

Bahan-bahan:

- Siapkan satu buah kelapa muda segar
- Siapkan satu kaleng susu kental manis
- 1-2 jeruk lemon
- Sediakan sirup gula
- Es batu serut

Bahan-bahan:

- Membuat es kelapa muda mungkin sudah biasa karena bahan-bahannya cukup sederhana dan bisa didapatkan dengan sangat mudah, namun tidak semua orang biasa membuat es kelapa muda dengan campuran leci dan selasih, untuk membuatnya, Anda membutuhkan satu buah kelapa muda yang telah dikeruk daging empuknya
- Resep es kelapa muda dengan leci, juga membutuhkan 200 ml sirup leci
- Agar rasa leci lebih segar dan gurih, siapkan sedikitnya 200 gram leci kalengan atau leci segar jika tersedia
- Satu sendok makan atau lebih biji selasih yang mana telah ditelaah direndam sebelumnya
- Dan untuk rasa yang lebih segar jangan lupa menyiapkan es batu secukupnya serta siapkan gelas atau mangkuk saji

Cara membuat:

1. Membuat es kelapa muda yang istimewa dengan tambahan atau campuran buah leci serta biji selasih, bisa dimulai dengan cara mencampurkan kelapa muda dengan buah leci kalengan serta sirup buah leci
2. Lalu masukkan satu sendok biji selasih dan beberapa sendok es batu sambil diaduk hingga tercampur merata
3. Dan es kelapa muda pun siap untuk dituangkan kedalam gelas saji untuk kemudian disajikan dan dinikmati bersama-sama

ES KELAPA MUDA NENAS

Bahan :

- 1 Buah Kelapa Muda
- 1 Potong Nenas Moris Potong Kecil-kecil
- Jeruk Nipis
- Es Batu secukupnya

Cara Membuat :

1. Belah Kelapa Muda ambil air dan Isi kelapanya dikeruk halus
2. Masukkan digelas lalu tambahkan potongan nenas
3. Sajikan dengan membuat Perasan Jeruk Nipis secukupnya
4. Enak disajikan dengan menambahkan Es Batu



Es Kelapa Muda Selasih

Bahan :

- 1 Buah Kelapa Muda
- Nata de Coco secukupnya
- 1 Sendok teh Selasih (Direndam) setelah kembang tiriskan
- Syirup rasa Pandan secukupnya sesuai selera
- Es Batu

Cara Membuat :

1. Belah Kelapa Muda ambil Air dan Isinya
2. Masukkan di Gelas Tinggi tambahkan syirup rasa Pandan, Nata de Coco, dan selasih
3. Sajikan dengan es batu.

SOP BUAH KEJU PARUT

Bahan :

- Buah yg dipotong dadu :
- 1 buah Pepaya
- 1 buah Buah Naga Merah
- 3 buah Alpukat
- Bahan lain :
- 1 bgks Sari Kelapa Nata De Coco
- 3 sachet Susu Kental Manis Putih
- secukupnya Keju parut
- 5 sdm Gula putih dilarutkan dg 400cc air panas

Cara Membuat :

1. Campurkan dalam 1 wadah buah yg sudah dipotong dadu. Lalu masukan juga sari kelapanya.
2. Tuangkan air gula dan susu aduk hingga tercampur rata.
3. Masukan keju parut, boleh sesuai selera.
4. Simpan kedalam kulkas hingga dingin atau boleh menggunakan es batu jika langsung untuk dinikmati.

MINUMAN

Cendol Santan Tepung Beras

Bahan :

• Bahan kuah gula merah :

- 650 ml air
- 2 buah gula merah
- 5 sdm gula pasir (Sesuai selera)
- 2 lbr Daun Pandan
- Bahan kuah santan :
- 400 ml santan kental kaleng
- 1/2 sdt garam
- 2 lbr Daun Pandan

Cara Membuat :

1. Siapkan mangkuk masukkan tepung beras, tepung tapioka kemudian tambahkan air 300 ml, aduk hingga tepung larut.
2. Siapkan panci yg berisi 350 ml air. Tuangkan larutan tepung yang ada di mangkuk, masukkan kedalam panci. tambahkan garam air pandan. aduk dengan api sedang Hingga meletup-letup dan adonan kental dan padat.
3. Siapkan air es di baskom. Tuang adonan cendol di cetakan lalu tekan2 dengan sendok, lakukan hingga habis.
4. Diamkan sebentar. Saring, pindahkan dalam tempat yang berisi air sedikit. Tutup rapat wadahnya. Simpan didalam kulkas.
5. Cara membuat kuah gula merah: didihkan air masukkan gula merah yg sudah disisir dan gula pasir. aduk hingga mendidih dan gula larut. Matikan kompor. Saring kuah gula merah.
6. Kuah santan : masak semua bahan sampai mendidih dengan api sedang sambil terus diaduk. supaya santan tidak pecah.
7. Sajikan cendol dengan kuah santan dan gula merah. Selamat menikmati selagi cendol masih dingin

MAKANAN



PAES PINDANG TONGKOL KELAPA



Bahan :

- 6 Ekor Ikan Pindang tongkol (Bersihkan kepala dan durinya)
- 1/2 Butir Kelapa Sedang (Diparut memanjang)
- 1 Ikat Daun Kemangi
- Secukupnya Daun Pisang

Bumbu di Haluskan :

- 6 Siung Bawang Putih ·1 cm Kunyit
- 5 Siung Bawang Merah ·1 sdm Ketumbar
- 5 Cabe Merah ·2 Lembar Daun Jeruk Purut

Bumbu Pelengkap :

- 1 sdt Kaldu Bubuk
- Secukupnya Gula Pasir

Cara Membuat :

1. Siapkan wadah, campur jadi satu kelapa parut, bumbu halus dan bumbu pelengkap, aduk rata.
2. Ambil selembar daun pisang, beri daun kemangi dan 2 sendok bumbu kelapa tindih dengan setengah bagian ikan pindang tongkol, beri daun kemangi dan bumbu kelapa kemudian tindih kembali dengan setengah bagian ikan pindang tongkol, beri bumbu kelapa dan daun kemangi kembali, bungkus yang rapi dan semat dengan lidi/tusuk gigi.
3. Panaskan panci kukusan, tata bungkus pepes tersebut, kukus hingga matang kurang lebih 45 menit.
4. Sebelum disajikan pepes bisa dibakar terlebih dahulu atau tanpa dibakarpun juga sudah bisa disantap

SAMBAL UDANG PEPAY KELAPA



Bahan :

- 7 cabe merah keriting
- 4 bawang
- 100 gr udang pepay
- 50 gr kelapa parut
- sedikit minyak goreng
- secukupnya garam
- Bumbu halus:
 - 7 cabe merah keriting
 - 4 siung bawang merah
 - 1,5 sdm gula merah

Cara Membuat :

1. Gongseng kelapa parut hingga setengah kering, angkat dan sisihkan
2. Peraskan kan jeruk nipis dan garam pada udang pepay lalu gongseng dengan sedikit minyak angkat dan sisihkan
3. Haluskan Bumbu Panaskan sedikit minyak, tumis Bumbu gunakan api kecil masak hingga wangi masukkan kelapa dan udang pepay aduk rata beri garam.



MAKANAN



Terong Masak Kelapa Gongseng

Bahan :

- 3 buah terong ungu ukuran sedang, potong tipis memanjang
- 1/2 butir kelapa ukurang sedang, sangrai
- 1 ruang jari lengkuas, parut
- 1 bungkus santan kara ukuran kecil (65 ml)

Bumbu halus :

- 3 butir kemiri
- 2 siung bawang putih
- 4 siung bawang merah
- 3 buah cabe keriting
- secukupnya lada bubuk, garam, gula merah dan minyak goreng
- 400 ml air

Cara Membuat :

1. Tumis bumbu hingga wangi, masukkan lengkuas yang sudah di parut aduk sebentar
2. Tambahkan air, kelapa sangrai dan santan aduk rata.
3. Tambahkan gula merah dan garam.(untuk penyedap saya pake gula dan garam)
4. Masukkan terong aduk sampai rata dan masak sampai bumbu meresap dan mengental (tergantung selera jika suka berkuah tidak usah dimasak sampai mengental.
5. Tingkat kematangan terong juga boleh diatur sendiri Mau lunak atau setengah lunak.
6. Sajikan

IKAN BILIS KELAPA GONGSENG

Bahan :

- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| • 250 gr ikan Bilis | • 3 siung bawang merah |
| • segenggam kelapa parut | • 2 siung bawang putih |
| • 1 butir lada merah besar | • secukupnya Penyedap rasa |
| • 3 butir lada kriting hijau | • secukupnya minyak untuk menumis |

Cara Membuat:

1. Goreng Ikan Bilis tiriskan
2. Sangrai kelapa parut hingga kecoklatan
3. Cuci bersih bawang putih, bawang merah, cabe terus di iris sesuai selera
4. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah dan cabe sampai harum, masukan juga Penyedap rasa tambahkan sedikit air, terus masukan ikan Bilis dan kelapa





PAIS PINDANG KELAPA

Bahan :

- 2 ekor pindang, cuci belah 2
- 1/2 butir kelapa muda parut
- secukupnya daun pisang dan tusuk gigi
- 1 ikat kemangi
- bumbu halus:
- 6 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- 1 sdm ketumbar bubuk
- 1 sdm kunyit bubuk
- secukupnya gula dan garam
- 2 lembar daun jeruk purut

Cara Membuat:

1. Campurkan bumbu halus dengan parutan kelapa, aduk sampai rata
2. Lalu panaskan kukusan sembari membungkus pepes pindangnya
3. Ambil daun pisang, beri parutan kelapa yang sudah di campur bumbu, beri kemangi dan letakkan pindang di atasnya lalu tutup lagi dengan kelapa parutnya dan sematkan dengan tusuk gigi di ujungnya, lalu gunting ujung daun nya agar rapi lakukan sampai ikan habis
4. Setelah kukusan panas, masukan paes pindang mentah yg sudah di bungkus tadi kedalam kukusan lalu kukus selama 45 menit.
5. Siap di hidangkan

Gulai Tauce Sotong

Bahan :

- 1 kg sotong bersihkan tidak dipotong-potong
- 2 gelas santan dari 1 butir kelapa
- 1 Papan sedang Tempe potong dadu lalu goreng kering
- 3 Buah Kentang dipotong dadu lalu goreng
- 2 Lembar Kulit Tahu direndam dengan air dingin setelah kembang tiriskan
- ½ biji bawang Bombay dirajang
- 2 Biji tomat hijau potong dadu
- 1 cm Jahe diiris
- Air asam jawa secukupnya
- 2 batang Daun Bawang dipotong
- 6 siung bawang merah (3 siung diiris)
- 5 siung bawang putih (2 siung diiris)
- 2 buah kemiri
- Garam secukupnya
- Minyak Goreng secukupnya
- 2 lembar daun salam
- 1 batang Serai di memarkan

Cara Membuatnya :

1. Haluskan 3 siung bawang merah dan 3 siung bawang putih, Jahe, garam dan kemiri
2. Tumis irisan bawang merah, bawang putih, dan bumbu yang dihaluskan, daun salam dan serai sampai harum
3. Masukkan Tempe, Kulit Tahu, Jahe iris, Cabe Hijau sambil terus diaduk
4. Masukkan Sotong, santan dan perasan air asam jawa masak dengan api kecil dan terus diaduk agar tidak pecah santan hingga matang dan sotongnya empuk.
5. Masukkan irisan tomat hijau dan bawang Bombay serta daun bawang yang telah dipotong-potong
6. Siap disajikan

Pais Ikan Bilis Kelapa

Bahan :

- 250 gr ikan bilis basah
- 50 gr kelapa parut (pilih kelapa yg tidak terlalu tua)
- secukupnya daun pisang
- 1 pak tusuk gigi untuk menyemat
- 1 ikat Daun kemangi
- Secukupnya daun salam
- 2 lembar daun kunyit
- 1 buah asam kandis
- 1 batang Serai di geprek
- bumbu yg dihaluskan :
- 10 bh cabai merah keriting
- 5 bh cabai rawit
- 3 btr kemiri
- 1 siung bawang putih
- 5 butir bawang merah
- 3 ruas kunyit
- 1 cm jahe
- 1 cm lengkuas muda
- 1 butir Kelapa parut
- secukupnya Garam

Cara membuat :

1. Haluskan semua bumbu beri sedikit garam, dengan di ulek atau di blender, terakhir masukan kelapa parut, haluskan kembali.
2. Aduk bumbu halus dengan ikan bilis yg sudah dibersihkan, tambahkan daun kemangi, aduk rata
3. Bungkus teri yg sudah tercampur bumbu dengan daun pisang, beri 1 lbr daun salam, daun kunyit, serai yg dimemarkan dan sedikit asam kandis disetiap bungkus.
4. Bungkus pakai daun pisang dengan cara menggulung dan melipat, sematkan dengan tusuk gigi.
5. Setelah semuanya sudah dibungkus daun pisang, kukus selama 15 menit
6. Keluarkan dari kukusan lalu bakar, agar paes terasa lebih gurih dan wangi.
7. Sajikan dengan lalapan, sambal terasi dan nasi putih hangat



NASI PULUT PARUT KELAPA ISI ONCOM

Bahan :

- 1/2 liter beras pulut putih
- 1/2 butir kelapa parut (kupas kulit kelapa)
- secukupnya garam
- sedikit penyedap rasa
- Bahan untuk isinya
- 1 buah oncom
- 1 batang bawang daun iris bebas
- 10 biji cabai rawit iris tipis
- 1 buah tomat iris tipis
- secukupnya royko
- secukupnya gula pasir

Cara membuat :

1. Rendam beras pulut selama 1-2 jam. Cuci dan tiriskan.
2. Masukkan beras kedalam saringan nasi dan kukus selama 20 menit.
3. Angkat beras simpan di wadah kemudian tambahkan kelapa yang sudah di parut + garam + penyedap rasa sambil di aduk. Masukkan kembali kedalam panci dan kukus selama 30 menit.
4. Angkat, diamkan selama beberapa saat sampai dingin.
5. Nah selagi menunggu nasi pulut dingin kita buat isi nya.
6. Panaskan minyak, masukkan bawang daun + tomat + cabai rawit sampai tercium wangi.
7. Campurkan oncom yang sudah di hancurkan, tambahkan royko + gula pasir, aduk diamkan beberapa saat. Lalu angkat.
8. Kita periksa nasi pulut yang tadi. Bentuk sesuai selera lalu kita isi pakai tumis oncom yang tadi.
9. Nasi pulut siap di santap.

NASI HIJAU

Bahan :

- 1 kg beras
- 1 ikat bayam
- 5 lbr daun pandan
- 2 mangkoksantan dari 1 butir kelapa
- 4 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 batang serai memarkan
- 1 cm jahe
- 1 cm lengkuas memarkan
- 2 lbr daun salam
- 2 lbr daun jeruk
- Garam secukupnya

Cara Membuatnya :

1. Bersihkan beras dan cuci lalu tiriskan.
2. Haluskan/blender daun bayam yang telah disiang dan dibersihkan.
3. Parut kelapa tua dengan daun pandan,saring dan jadikan 2 mangkok air santan pandan.
4. Giling bumbu bawang putih, bawang merah, jahe.
5. Masak beras dengan air santan pandan, daun bayam yang telah dihaluskan + Bumbu yang telah dihaluskan.
6. Masukkan serai, lengkuas, daun jeruk, daun salam dan beras di aron sampai airnya mengering angkat
7. Panaskan Kukusan yang telah diberi air
8. setelah mendidih masukkan nasi dan kukus sampai masak dan wangi
9. siap disajikan.

NASI SERAI

Bahan :

- 1 kg beras Lantik Bamban/Beras Solok
- 2 mangkok pati santan dari 1 butir kelapa
- 4 batang serai memarkan
- 2 cm lengkuas memarkan
- 4 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 cm jahe
- 1 ½ sdt Ketumbar
- 3 butir kemiri
- 2 sdm minyak samin
- 2 lbr daun salam

Cara Membuat :

1. Haluskan bawang putih, bawang merah, garam, jahe, ketumbar dan kemiri
2. Bersihkan beras, masak dengan santan kelapa
3. Tumis Minyak samin masukkan bumbu yang dihaluskan lalu masukkan ke Beras yang dimasak dengan santan
4. Masukkan serai, lengkuas yang telah dimemarkan dan daun salam aduk terus \ agar tidak hangus dibawah
5. Setelah agak mengering air santannya lalu angkat
6. Panaskan Kukusan yang telah diberi air
7. Setelah mendidih air kukusan masukkan aronan nasi serai
8. Masak hingga mengeluarkan bau harum
9. Sajikan dengan lauk sesuai selera



NASI KUNYIT

Bahan :

- 1 kg beras pulut
- Sedikit kunyit
- 1 butir kelapa
- Garam secukupnya

Cara membuat :

1. Kunyit digiling halus, diberi sedikit air.
2. Beras pulut diaduk dengan air kunyit sampai rata biarkan kering.
3. Setelah itu dikukus sampai masak.
4. Kelapa diparut dibuat santan dan dibubuhi garam.
5. Pulut yang sudah dimasak tadi panas-panas diberi santan kental kemudian diaduk hingga rata.
6. Kukus kembali.
7. Setelah masak dihidangkan kedalam piring besar dan dihiasi bertingkat-tingkat.
8. Nasi kunyit tersebut dimakan dengan panggang ayam.
9. Biasanya dihidangkan dalam acara upah-upah.

NASI KUNING

Bahan :

- 1 liter beras dicuci lalu direndam dengan air kunyit secukupnya (+ 2 jam)
- Bahan untuk aronan direbus semua yaitu :
 - 1 liter santan dari ½ butir kelapa (4 gelas)
 - 2 batang daun serai
 - 5 lembar daun jeruk purut
 - 5 lembar daun salam
 - 1 buah jeruk nipis, peras airnya
- Garam secukupnya

Cara membuat :

1. Beras ditiriskan lalu dikukus sampai matang.
2. Setelah matang diaroni dengan santan.
3. Kalau santannya sudah kering, baru dikukus lagi sampai matang.

PENGAT PISANG BATU

Bahan :

- 1 sisir pisang batu/pisang kepok yang masak
- ½ kg gula merah (gula kelapa)
- Cengkeh secukupnya
- Kayu Manis secukupnya
- 2 lembar daun pandan
- ¼ air untuk merebus gula merah
- Minyak goreng

Cara Membuat :

1. Potong-potong pisang lalu goreng tanpa tepung, sampai agak kuning kecoklatan tua, tiriskan
2. Iris Halus Gula Merah (Gula Kelapa), masak dengan sedikit air + daun pandan, cengkeh, kayu manis
3. Setelah gula larut dan mengental masukkan pisang yang telah digoreng, aduk perlahan-lahan sampai rata dan pisang tercampur dengan air gula merah
4. Dapat disajikan dalam keadaan dingin atau panas

UBI KAYU KELAPA

Bahan :

- 1 kg ubi kayu (ketela pohon)
- ¼ buah kelapa setengah tua
- secukupnya gula merah
- secukupnya garam

Cara Membuat :

1. Kupas Ubi Kayu potong-potong sesuai selera dan cuci
2. Parut kelapa
3. Rebus ubi kayu dengan garam secukupnya sampai empuk.
4. Kurangi air rebusan, masukkan gula merah dan kelapa parut, masak sampai airnya menyusut

MAKANAN

Masak Lemak Nenas Ikan Asin

Bahan :

- 3 ekor ikan asin sepat (potong menjadi 2)
- ¼ buah Nenas potong-potong
- 1 batang nenas memarkan
- 6-8 batang cabe rawit
- 3 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 gelas santan
- 1 gelas air
- 1 keping asam kandis
- 1 cm kunyit
- Garam secukupnya

Cara Membuat :

1. Haluskan kunyit, cabe rawit, bawang putih, bawang merah
2. Masukkan 1 gelas air tambahkan air santan, serai yg telah dimemarkan Aduk Terus perlahan
3. Masukkan Nenas, asam kandis dan ikan asin yang telah dicuci
4. Masak diapi kompor sedang
5. Lalu setelah masak angkat
6. dan sajikan

BERAS PULUT KELAPA PARUT

Bahan :

- 1/2 kilo beras pulut
- 2 liter air panas
- 1 buah kelapa parut
- secukupnya garam

Cara Membuat :

1. Rendam beras pulut selama 6 jam (cara ini agar beras pulut tidak keras).
2. Setelah itu cuci beras pulut hingga bersih, setelah itu Letakan tempat kukusan dan siram dengan air panas hingga merata dan tambahkan kepala parut, garam dan kukus selama 30 menit.
3. Sajikan.

MAKANAN

Serundeng Kelapa Campur Hati

Bahan:

- Ati ayam secukupnya direbus lalu dipotong-potong kecil
- 1/2 butir kelapa di parut
- 2 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- 8 buah bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 cm kunyit
- 1 cm jahe
- 2 cm lengkuas
- 1 tangkai serai
- 1 butir kemiri
- 1 sendok teh ketumbar bubuk
- 2 sendok teh garam
- 1 sendok the sasa
- 2 butir gula merah
- 1/2 sdt merica bubuk
- secukupnya Penyedap
- Kalau mau pedas, bisa dikasih cabe rawit

Cara Membuat :

1. Sisihkan kelapa parut, rebus ati ayam dan beri 1 lembar daun jeruk sebentar + 10 menit, kemudian potong2 kecil seukuran biji kedelai
2. Haluskan semua bumbu kecuali gula merah dan daun salam,
3. Tumis bumbu, masukkan ati yg sudah dipotong2, beri sedikit air dan masukkan gula merah yg sudah diiris tipis
4. Setelah hati matang dan bumbu merata, beri sedikit air lalu masukkan kelapa parut
5. Aduk terus menggunakan spatula, masak dengan api sedang, hingga kering tidak berminyak
6. Jika ada yg kurang beri tambahan Penyedap rasa, dan siap disajikan
7. Pesan : jika sudah dingin masukkan dalam toples kedap udara, supaya tahan lama

Bahan :

- 1/2 butir kelapa parut setengah tua
- 4 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 buah cabe rawit hijau
- 2 buah cabe rawit merah
- 1 potong kencur
- secukupnya terasi
- 1/2 sdt garam
- secukupnya gula merah
- secukupnya minyak untuk menumis
- 1 lembar daun salam

Sayur campur yang direbus :

- kacang panjang
- Pucuk Ubi
- Kecambah
- Daun Pepaya
- Bunga Betik

Cara Membuat:

1. Potong sayur-sayuran, lalu rebus. (Jangan terlalu matang)
2. Giling bumbu hingga halus: bawang merah, bawang putih, cabe, garam, kencur. (cabe bisa ditambah sesuai selera)
3. Tumis bumbu halus hingga setengah matang / tercium wangi bumbu.
4. Masukkan gula merah sedikit saja dan terasi aduk2 sebentar (jangan sampai bumbu kering)
5. Masukkan kelapa, daun salam. lalu aduk2 hingga bumbu tercampur
6. Aduk2 5 menit. masukkan air + 75 ml (bisa sesuai selera supaya kelapa tidak menggumpal).
7. Tunggu 10 menit dan sesekali aduk.
8. Jika air mulai berkurang, bisa ditambahkan lagi
9. Kecilkan api jika sudah pas dan kelapa tidak bau mentah
10. Masukkan sayur2an dan aduk hingga kelapa merata. (jika ingin disimpan / tidak langsung makan, maka kelapa dan sayurnya jangan dicampur dulu agar tahan/ tidak basi. pencampuran bisa dilakukan sesaat sebelum makan pada suhu ruang/ tanpa api)
11. Urap sayur siap saji

Urap Sayur Ala Dnihil



SERUNDENG KELAPA PARUT

Bahan :

- 1 butir Kelapa Muda ukuran sedang
- 3 lembar Daun Jeruk Purut
- 3 lembar Daun Salam
- 2 cm Lengkuas memarkan
- 2 sdt Gula Pasir
- 3 sdm Gula Jawa sisir
- Garam secukupnya
- 1 cm Kunyit
- 1 sdt Ketumbar
- 3 siung Bawang Putih
- 5 siung Bawang Merah
- 1 buah Cabe Merah Besar
- 2 sdm Minyak Sayur

Cara Membuat :

1. Kelapa yang telah dikupas, lalu diparut, sisihkan.
2. Haluskan kunyit, ketumbar, bawang putih, bawang merah, 1 daun jeruk, cabe merah, gula jawa dan sedikit garam.
3. Campur bumbu halus dengan parutan kelapa, aduk sampai rata
4. Tuangkan minyak dalam wajan, masukan campuran kelapa parut, sangrai sebentar.
5. Lalu masukan daun salam, sisa daun jeruk, lengkuas, taburi garam dan gula pasir sangrai terus sampai kering dan berwarna kekuningan.
6. Selamat mencoba

TAHU KELAPA PARUT

Bahan :

- parut kelapa tua
- tahu dihancurkan
- teri basah
- tepung terigu
- telur
- 3 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 buah cabe merah besar
- 2 buah cabe rawit
- seledri dirajang halus
- ketumbar yang lebih dulu di sangrai (supaya harum)
- garam
- penyedap rasa

Cara membuat :

1. Haluskan bumbu 2 bawang putih, bawang merah, cabe merah besar, cabe rawit dan ketumbar sangrai.
2. Tahu yg sudah halus di campur dengan parutan kelapa (jangan ambil santannya) campurkan juga ikan bilis basah secukupnya.
3. Tambahkan tepung terigu telur dan bumbu yg sudah halus masukkan daun soup yg sudah diiris.
4. Campur atau aduk adonan sampai tercampur rata setelah sebelumnya menambahkan garam dan penyedap rasa.
5. Setelah tercampur jangan lupa mencicip sedikit adonan.
6. Panaskan minyak di wajan masukkan adonan menggunakan sendok makan 1 wajan isi dgn 3 adonan goreng sampai kecoklatan.
7. Tips : 1. teri basah bisa diganti udang 2. apabila menggunakan teri basah jgn tll banyak garam karena sifat teri basah pada dasarnya asin 3. jangan memasukkan lebih dari 3 adonan dalam penggorengan apabila terlalu banyak kemungkinan bisa hancur sekalipun sudah menggunakan telur.



TUNJANG KELAPA PARUT

Bahan :

- 500 gr kikil
- 3 biji cabe ijo (iris)
- 2 btang sereh (memarkan)
- 1 lbr daun salam
- 2 cm lengkuas (memarkan)
- 25 ml santan kental
- segenggam kelapa parut (kelapa jangan yg tua)

Bumbu halus:

- 5 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 5 biji kemiri bulat
- 15 biji cabe rawit
- penyedap rasa sapi
- secukupnya gula
- secukupnya garam

Cara membuat :

1. Tumis bumbu halus sampe wangi, masukan daun salam, sereh, cabe ijo, dan lengkuas. Tambah santan kental dan air secukupnya.
2. Tambahkan santan kental dan air secukupnya.
3. Masukan tunjang dan kelapa parut, tambahkan garam, gula dan penyedap rasa secukupnya, biarkan air sampai meresap.
4. Tulang rawan kelapa parut siap untuk disajikan.

PERKEDEL TAHU KELAPA

Bahan :

1. 2 buah tahu cina ukuran besar
2. 200 gr kelapa parut
3. 80 gr tepung terigu
4. 2 butir telur
5. 3 btang seledri, rajang halus
6. 1 sachet royco ayam
7. 1 sachet ladaku
8. Garam bila di perlukan

Cara Membuat :

1. Hancurkan tahu hingga lembut
2. Kemudian campur tahu lembut dgn telur, seledri, kelapa parut, royco dan lada.
3. Aduk-aduk hingga tercampur rata
4. Masukkan tepung terigu sedikit-sedikit sambil terus di aduk-aduk
5. Aduk-aduk rata jika kurang asin bisa di tambahkan garam sedikit
6. Jika adonan sudah siap Panaskan minyak dan goreng dalam minyak banyak dan panas dengan api sedang goreng hingga kuning ke coklatan

UBI KAYU PARUT GORENG

Bahan :

- 2-3 buah singkong ukuran sedang
- 1/2 butir kelapa setengah muda
- secukupnya garam
- sesuai selera selai strawberry, coklat blok/meises, keju atau terserah
- secukupnya minyak goreng

Cara Membuat :

1. Pertama parut singkong dan kemudian parut kelapa setengah muda
2. Campurkan kedua bahan yg telah diparut kemudian beri sejumput garam lalu aduk rata
3. Ambil adonan satu sendok makan kemudian pipihkan dan tambahkan isian (coklat, keju, selai atu gula merah/pasir) sesuai selera. Lalu bentuk bulat/pipih.
4. Goreng dengan api kecil supaya matang merata dalamnya.
5. Dapat diberi topping sesuai selera.
6. Selamat mencoba

KELAPA URAP

Bahan :

- 1 bh kelapa parut (jangan terlalu tua)
- 1 genggam cabe rawit
- 3 bh cabe merah
- 3 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 bh terasi
- 2 sdm gula merah
- 5 cm kencur
- secukupnya garam
- daun jeruk 10 lbr (4 lbr dihaluskan, sisa nya untuk ditumis)

Cara membuat :

1. Haluskan semua bahan kecuali kelapa, garam, dan sbagian daun jeruk.
2. Panaskan 1 sdm minyak goreng, tumis bumbu halus, masukkan garam dan daun jeruk, aduk rata hingga stngah matang.
3. Masukkan kelapa, aduk terus agar tidak gosong.
4. Setelah kelapa tercampur rata masak sebentar lalu matikan api.
5. Simpan dalam wadah yang rapat.
6. Bertahan hingga 1 minggu di dalam kulkas

UBI JALAR KUKUS TABUR KELAPA

Bahan :

- 1 bh talas bogor
- 1/2 btr kelapa parut
- 1 sdt garam

Cara Membuat :

1. Potong2 talas sesuai selera
2. Kukus ubi jalar bersama kelapa parut yang sudah di taburi garam sampai matang dan kukus ubi jalar tabur kelapa siap untuk di hidangkan

SAMBAL KELAPA UDANG

Bahan :

- 500 gram udang segar (uang kepala dan ekornya, cuci bersih dan tiriskan)
- 20 buah cabai merah keriting (optional)
- Secukupnya cempokak/rimbang
- 1 butir kelapa yg agak muda, parut
- 1 ruas kunyit
- 1 ruas jahe
- 1 ruas lengkuas/laos
- 1 batang serei, memarkan
- 1 lembar daun jeruk
- 1 lembar daun salam
- 4 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- Secukupnya garam, gula pasir, air putih

Cara Membuat :

1. Haluskan cabai, bawang merah, bawang putih, kunyit, jahe, lengkuas, masukkan kedalam kuali
2. Haluskan kelapa yg telah di parut terlebih dahulu, pakai blender/ulegan Haluskannya jangan terlalu halus tapi juga tidak kasar
3. Setelah halus masukkan ke dalam kuali
4. Tambahkan daun jeruk, daun salam dan serai, rimbang aduk rata lalu tambahkan udang, beri 1/2 gelas air putih dan masak dengan api sedang.
5. Masak sambil terus di aduk-aduk (supaya tidak hangus), tambahkan garam dan gula pasir.
6. Masak sampai agak kering
7. Setelah agak kering lalu matikan api.
8. Sajikan



Masak Kecap Jering Ampas Kelapa

Bahan :

- 1 kg Jering Tua
- 1/2 butir kelapa Parut
- Air kelapa (secukupnya) ambil air dari satu butir Kelapa
- 6 siung bawang putih
- 8 siung bawang merah
- 8 butir kemiri
- 1 sendok teh lada (bisa dipakai lada bubuk)
- 1 ruas kunyit
- 1 ruas Jahe
- 1 ruas Lengkuas dipipihkan
- 2 batang serai
- 4 lembar daun salam
- 3 lembar daun limau
- 3/4 sachet Kecapa manis (secukupnya)
- 1 buah Gula Merah sisir
- 1 sachet penyedap rasa (Jika perlu)
- garam (secukupnya)
- air matang (secukupnya)
- minyak Goreng (secukupnya)

Cara Membuat :

1. Siapkan semua bahan yang telah di sebutkan Untuk jering Rendam terlebih dahulu 1-2 hari (Jika Mau Memasak Jering, mesti sudah disiapkan dan direndam dua hari sebelumnya, ini Agar tekstur Jering empuk dan Mengurangi bau Jering serta Kulit jengkol mudah lepas ketika direbus)
2. Jika sudah Cuci bersih jering di Rebus/Presto tambahkan 1 sdm Garam Dan Rebus kira-kira 1/2 jam
3. Jika sudah Kupas kulit jering Dan Sisihkan Jika mau dipipihkan jeringnya Boleh juga tidak perlu dipipihkan Soalnya sudah empuk dipresto
4. Untuk Bumbu Halus Kupas dan cuci bersih bahan Bumbu Kemudian goreng cabe merah, kemiri, kunyit dan jahe hingga matang lalu giling/blender bersama Bawang putih, bawang merah dan lada bubuk Hingga Halus.
5. Sisihkan bersama Serai, lengkuas yang sudah di pipihkan serta daun salam dan daun jeruk
6. Tuang air kelapa ke dalam mangkuk dan sisihkan
7. Untuk Santan Tuang Parutan Kelapa Ke dalam tempat dan beri air 3 gelas belimbing Peras hingga sari santan keluar dan siap di saring
8. Kemudian saring santan hingga tiris sisihkan bersama Air kelapa dan bumbu halus Catatan Jangan Buang Ampas dari Kelapa parut (ambil segenggam ampas kelapa sisihkan)
9. Di lain tempat panaskan Kuah Dan beri minyak secukupnya Tumis Bumbu halus hingga harum dan Kering.
10. Jika bumbu sudah meletup-letup Bau harum Masukkan jengkol dan air kelapa
11. Masukkan jering dan air kelapa
12. Tambahkan Gula merah aduk Rata
13. Kemudian Tuang kecap manis sesuai selera dan penyedap Rasa Serta sedikit garam Aduk kembali
14. Masak hingga Air agak menyusut kira-kira 20 menit Jika air sudah menyusut Tambahkan perasan santan Ke dalam masakan Aduk kembali
15. Masukkan Ampas kelapa ke dalam masakan (Masukkan 1/2 genggam agar Kuah Menjadi berminyak)
16. Jika sudah di Tambahkan Ampas Kelapa kecilkan Api di level sedang masak dan Aduk Rata hingga kuah agak menyusut dan meletup-letup

Lalak Daun Betik (Pepaya)

Bahan :

- 2 Batang Daun Betik (Pepaya) muda
- 1 mangkok pati santan dari 1 butir kelapa
- Merica secukupnya
- 2 siung bawang putih
- ½ sdt ketumbar
- 2 biji kemiri
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya

Cara Membuat :

1. Bersihkan dan siangi daun betik (pepaya) potong-potong rebus bersama Daun Keduduk (untuk menghilangkan rasa pahit)
2. Setelah empuk dinginkan dan peras airnya
3. Haluskan bawang putih, merica, ketumbar dan kemiri lalu masak dengan pati santan tambahkan garam dan gula pasir sampai mendidih dan masak
4. Setelah bumbu masak campurkan dan aduk hingga rata dengan daun betik (pepaya)
5. Siap disajikan

Lalak Biji Cempedak

Bahan :

- 30 biji cempedak
- 1 mangkok pati santan dari 1 butir kelapa
- 20 butir merica
- 2 siung bawang putih
- ½ sendokteh ketumbar
- 2 buah kemiri
- Gula Pasir
- Garam secukupnya

Cara Membuat :

- Rebus Biji cempedak sampai empuk lalu bersihkan dari kulit arinya
- Haluskan merica, bawang putih
- Masak santan santan dengan gul, santan sedikit demi sedikit
- Haluskan merica, ketumbar, kemiri, bawang putih, bawang merah
- Masak santan dengan bumbu yang telah dihaluskan sampai mendidih Matang , Serta mengental
- Campurkan dengan biji cempedak yang telah dibersihkan, tambahkan gula dan garam.
- Masak hingga wangi
- Lalu sajikan

Cengkodok Pisang kelapa

Bahan Bahan :

- 2 ½ mangkok pisang yang dilenyek
- 2 mangkok tepung gandum
- 1 mangkok kelapa parut yang muda (diparut putih)
- 4 sdm gula
- 1 ¼ tsp soda bikarbonat (ayak kedalam tepung gandum)
- 4 sdm air
- Minyak Goreng secukupnya untuk menggoreng

Cara Membuat :

1. Campur rata semua bahan-bahan (kecuali minyak).
2. Panaskan minyak secukupnya
3. Rendam Sendok ke dalam minyak panas.
4. Gunakan 2 Sendok untuk membentuk cekodok jadi cantik bulat2
5. Goreng hingga warna menjadi kecoklatan.
6. Angkat & tiriskan.
7. Hidangkan panas-panas.

Pucuk Paku Tabur Kelapa

Bahan :

- 510 gram daun pucuk paku muda, rebus hingga masak.
- 260 gram kelapa parut, gongseng, haluskan.
- 52 gram ebi (udang kering), rendam air hangat, tiriskan, haluskan.
- 12 butir bawang merah, iris tipis
- 1 sendok teh air jeruk nipis

Bumbu Halus :

- 11 buah cabai merah keriting
- 1/2 sendok teh garam
- 1 cm jahe
- 1 sendok teh gula pasir
- 1 batang serai, ambil putihnya, iris tipis

Cara membuat :

1. Aduk rata bumbu halus, kelapa parut, ebi, bawang merah, dan air jeruk nipis.
2. Tuang bumbu ke atas daun pakis yang sudah direbus, aduk rata.
3. Hidangan lezat urap paku.

KELAPA GORENG

Bahan :

- 1/2 butir kelapa parut
- 1/4 kg tepung terigu
- 1/2 Sdt garam
- 3 sdt gula pasir
- secukupnya Air

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan, aduk2 hingga rata
2. Adonan jadinya kental.
3. Goreng diapi sedang hingga kuning keemasan

SERUNDENG KELAPA

Bahan:

- 1 btr kelapa parut
- Bahan bumbu :
- 3 bh cabe merah
- 5 bh cabe rawit (sesuai selera)
- 3 bh bawang putih
- 1 sdt ketumbar
- 3 lbr daun jeruk purut
- 1 ruas lengkuas
- 1 ruas kunyit
- garam secukupnya (+/- 1 sdt)
- gula secukupnya (+/- 1 sdm)
- 2 sdm minyak goreng

Cara Membuat :

1. Haluskan semua bumbu jadi satu.
2. Sangrai bumbu dg sedikit minyak bersama kelapa parut.
3. Kelapa dioseng terus agar tercampur rata dan tidak gosong
4. Setelah warnanya kuning keemasan, angkat, dan serundeng siap disajikan
5. Gongseng bumbu dengan sedikit minyak bersama kelapa parut.
6. Kelapa digongseng terus agar tercampur rata dan tidak hangus
7. Setelah warnanya kuning keemasan, angkat, dan serundeng siap disajikan

Sambal kelapa terong

Bahan :

- 10 biji kacang panjang
- 10 biji terong telunjuk
- Petai
- Ikan Asin belukang potong kecil-kecil
- 1/4 dr sebiji kelapa parut
- bawang merah
- 3 buah cabe merah
- sesuai selera cabe rawit
- 1/2 sdt terasi,
- 3 biji asam kandis,
- 3 lbr daun jeruk
- 2 lmr daun jeruk potong halus

Cara membuat :

1. Haluskan bawang merah, cabe cabean, terasi bakar, dan asam kandis
2. Tumis bumbu halus lalu masukan kelapa, tambah sedikit air, lalu masukan daun jeruk, masak sampai harum dan matang.
3. Lalu masukan kacang panjang, yang udah di potong dan terong, serta petai, masak sebentar jangan terlalu masak.
4. Terakhir masukan ikan asin yg udah di goreng kecil, atau ikan teri, jadi deh sambal kelapa kacang panjang terong

GULAI SIPUT

Bahan :

- 1/2 kg siput
- 1 btr kelapa yang tua (2 gls santan)
- Kunyit, lengkuas, serai, daun kunyit, cabe merah, bawang putih, bawang merah dan daun jeruk purut secukupnya

Cara membuat :

1. Siput dicuci dengan air sampai putih isinya.
2. Kelapa parut dan diambil santan kentalnya.
3. Bumbu-bumbu digiling halus, kecuali daun-daunan.
4. Masak santan dengan bumbu dan daun-daun, setelah mendidih, masukkan siput, dimasak sampai berminyak. Angkat.

Bebek Goreng Serundeng Kelapa

Bahan :

- 2 ekor bebek yang besar dan gemuk boleh juga entogh, cuci bersih lalu potong sesuai selera
- Bumbu ungkep Haluskan :
- 1 1/2 bonggol besar bawang putih
- 1 sdm ketumbar
- 1 sdm jinten
- 2 ruas kunyit
- 1 ruas jahe
- 1 telapak tangan lengkuas muda
- 7-10 batang serai, memarkan
- 10 lembar daun salam
- 1/2 genggam daun jeruk
- 1 sdm garam
- 1 sachet kaldu, saya pakai royco rasa sapi
- secukupnya Air
- Serundeng :
- 1/2 butir kelapa parut (pilih yang yang agak tua)

Cara Membuat :

1. Susun potongan bebek dalam presto letakkan yang banyak tulang dibagian bawah agar lunak.
2. Haluskan bumbu rebusan dengan blender masukan kedalam presto tambahkan air, garam dan kaldu, masukkan juga serai, daun jeruk, daun salam dan parutan kelapa.
3. Masak selama 30-40 menit hingga bebek empuk, angkat dan tiriskan.
4. Goreng bersama serundeng dengan api kecil hingga berwarna kuning kecoklatan. angkat sajikan bersama nasi dan sambal
5. Note: bagi yang tidak memiliki pressure cooker bisa menggunakan panci biasa. terlebih dahulu bebek di lumuri dengan parutan nenas selama 1 jam agar lebih mudah empuk cuci baru diungkep selama 1 jam/hingga empuk.
6. Selamat mencoba

Tempe Sambal Kelapa Daun Kemangi

Bahan :

- 1 Papan Tempe (DiKukus)
- Secukupnya Daun Kemangi
- Bahan Sambal Kelapa :
- 1/2 Buah Kelapa Sedang (Diparut)
- Bumbu Halus :
- 3 Siung Bawang Putih
- 4 buah Cabe Merah
- 8 buah Cabe Rawit
- 1/2 sdt Terasi
- Secukupnya Garam
- Secukupnya Gula Pasir
- Secukupnya Penyedap Rasa
- 2 Lembar Daun Jeruk Purut

Cara membuat :

1. Siapkan batu gilingan, semua bahan sambal kecuali kelapa digiling sampai halus.
2. setelah halus masukkan kelapa parut, aduk rata hingga kelapa parut tercampur rata dengan sambal.
3. Kemudian gongseng hingga setengah kering (Boleh juga tanpa disangrai, sesuai selera).
4. Setelah sambal kelapa siap, letakkan tempe kukus kedalam cobek kemudian penyet dan hancurkan, tambahkan daun kemangi dan aduk hingga tercampur rata dengan sambal kelapa.
5. Tempe penyet sambal kelapa daun kemangi siap disajikan bersama nasi hangat dan ikan asin.

URAP IKAN GABUS

Bahan :

- 1/2 kg ikan gabus
- 6 bh cabe merah
- 1 sdt ketumbar
- 6 bh bawang merah
- 1 bh jeruk nipis
- 1/2 lbr daun kunyit
- 1/2 gelas santan kelapa yang sudah matang
- Terasi secukupnya

Cara membuat :

1. Ikan dibersihkan, setelah bersih kemudian ikan dipanggang.
2. Cabe, ketumbar digiling halus dan bawang diiris halus. Daun kunyit haluskan kemudian dicampurkan dengan bumbu yang digiling. Ikan yang telah diambil dagingnya kemudian diaduk dengan santan yang kental dan berikan jeruk nipis dan siap dihidangkan.

MAKANAN

IKAN PEPES KELAPA

Cara Membuat :

1. Giling bumbu sampai halus masukkan kedalam daun ubi yang telah direbus masukkan serai, daun jeruk, daun kunyit, aduk sampai rata.
2. Masukkan ikan sambil ditepek-tepek biar lebih menyerap masukkan perasan jeruk nipis, dan irisan tomat diamkan selama 5 menit.
3. Bungkus ikan dengan daun pisang kemudian panggang.
4. Angkat dan sajikan.

Bahan :

- 500 Gram Ikan
- Kelapa Parut
- Air Kelapa
- Daun Ubi yang telah direbus dengan air kelapa

Bumbu Halus :

- ½ Ruas lengkuas
- 1 Ruas Kunyit
- 1 Ruas Jahe
- 6 Siung Bawang Merah
- 2 Siung Bawang Putih
- Cabe rawit secukupnya
- Cabe merah secukupnya
- Kelapa yang sudah di gongseng
- Tomat merah sipotong kasar

Bahan :

- 500 gr jering yang tua
- 1 biji kelapa
- dau jeruk, daun kunyit, daun salam, serai
- Bumbu halus
- 150 gr cabe merah keriting
- 8 siung bawang merah

Bahan :

- 5 siung bawang putih
- 2 biji kemiri
- 2 cm kunyit
- 2 cm jahe
- 1 ibu jari lengkuas / dimemarkan
- Garam secukupnya
- Penyedap rasa secukupnya

Cara Membuat :

1. Rebus jering sampai empuk (kalau ingin empuk rendam 1 malam sebelum dimasak), lalu di penyekkan (untuk mengurangi bau pada jering rebus pakai daun jambu/Daun salam)
2. Masak santan, yg sudah di masukan bumbu yang sudah dihaluskan, di tambah daun kunyit, daun jeruk, dan salam dan serai.
3. Kalau sudah mendidih dan kental baru masukan jering masak sampai santan mulai mengeluarkan minyak, aduk sampai bumbu meresap kedalam jering
4. Sajikan

GULAI JERING





SAMBAL PEDAS IKAN

GULAI PISANG MUDA

Bahan :

- 15 bh pisang batu, kapok atau lidi
- 3 siung bawang putih
- 4 bh bawang merah
- 10 bh cabe merah
- 1 btr kelapa (+ 2 gelas santan)
- 1 lbr daun kunyit
- 2 lbr daun salam
- 1 btg serai, memarkan
- 1 bh asam kandis
- 200 gr ikan kerasak
- Garam secukupnya

Cara membuat :

1. Semua bumbu digiling kecuali, daun kunyit, serai, daun salam, dan asam kandis. Kelapa diparut dijadikan santan.
2. Masak bumbu-bumbu dengan santan.
3. Kulit pisang dibuang dan di potong-potong miring.
4. Setelah santan mendidih masukkan santan.
5. Setelah hampir masak, masukkan ikan kerasak yang terlebih dahulu dibakar dan dicuci.
6. Kerasak (ikan basah yang dijemur tanpa garam).
7. Pisang muda dapat diganti dengan labu cina, talas, kundur, mentimun tua dan sayuran lainnya.

SAMBAL BILIS

Bahan :

- Ikan bilis
- Santan kental

Bumbu-bumbu :

- Cabe merah, bawang merah, bawang putih dan garam secukupnya

Cara membuat :

1. Ikan dibersihkan.
2. Semua bumbu dihaluskan, kemudian ditumis.
3. Masukkan santan kental, dan dimasak.
4. Dimasak sampai berminyak.

Bahan :

- 1 kg ikan : (tapah/baung/toman/patin)
- 1 btr kelapa parut

Bumbu :

- 200 gr cabe merah, cabe rawit
- 3 bh bawang merah, 1 siung bawang putih
- 2 ruas jahe, ketumbar, asam kandis secukupnya
- 2 btg serai, 1 ruas lengkuas, daun salam, jeruk dan kunyit secukupnya

Cara membuat :

1. Ikan dibersihkan.
2. Semua bumbu digiling kecuali asam, serai, daun salam dan jeruk.
3. Masukkan bumbu dengan kelapa parut diberi air sambil diremas.
4. Masukkan ikan yang sudah dicuci lalu direbus sampai kelapanya kering dan menimbulkan aroma.
5. Setelah kering, terus diaduk sampai mengering. Angkat dan siap dihidangkan.

Udang Goreng Kelapa

Bahan :

- 250 gr udang
- 50 gr kelapa parut kering
- 1 buah jeruk nipis
- secukupnya Garam
- Cabai bubuk secukupnya (kalo suka pedas)
- secukupnya Tepung panir
- Pelapis basah :
- Secukupnya tepung terigu
- secukupnya Garam
- 1 butir putih telur
- secukupnya Air es
- 1 sdm kelapa parut kering
- Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat :

1. Cuci bersih udang, kerat2 sedikit. Kucuri jeruk nipis.
2. Bumbu dengan garam + cabai bubuk.
3. Simpan di kulkas 10 menit.
4. Bahan pelapis basah dicampur jadi 1. Adonan jangan terlalu encer
5. Masukkan udang ke pelapis basah.
6. Lalu masukkan ke pelapis kering (campuran kelapa parut kering + tepung panir).
7. Bisa diulangi 2x.
8. Lalu goreng sampai berwarna kecoklatan

RENDANG TELUR

Bahan I :

- 6 btr telur ayam
- 250 gr tepung kanji
- 1 siung bawang putih
- Garam secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

Cara membuat :

1. Kocok telur tambahkan garam dan bawang putih yang sudah dihaluskan.
2. Setelah telur setengah kembang tambahkan tepung kanji, lalu aduk adonan hingga merata.
3. Panaskan wajan dan minyak goreng, ambil adonan secukupnya lalu dadar tipis.
4. Lembaran-lembaran telur yang sudah didadar kemudian dipotong-potong serong hingga 3x3 cm.

Bahan II :

- 6 btr kelapa (jadikan santan)
- 100 gr cabe merah, giling
- 50 gr bawang putih, giling
- 100 gr bawang merah, iris
- 50 gr jahe, giling
- 100 gr lengkuas, giling
- 2 lbr daun kunyit
- 10 lbr daun jeruk
- 1 sdm ketumbar, giling
- 2 lbr daun salam
- Garam secukupnya

Cara membuat :

1. Masak seluruh bahan II sampai keluar minyak.
2. Masukkan dadar telur dari bahan I sambil diaduk perlahan.
3. Setelah telur berwarna kekuningan angkat dan jangan dibiarkan terlalu kering.
4. Rendang telur akan garing setelah diangkat dan diding





PERKEDEL KELAPA

Bahan :

- 1 kelapa ukuran sedang, tidak terlalu tua dan tidak terlalu muda
- 500 gram daging ayam
- secukupnya daun jeruk
- 1 butir telur
- 3 siung bawang putih
- 2 siung bawang merah
- 10 biji cabe rawit/tergantung selera
- 1 sct terasi/secukupnya
- secukupnya gula dan garam
- secukupnya Penyedap
- Minyak goreng

Cara Membuat :

1. Cuci bersih semua bahan
2. Parut kelapa, cincang daging ayam, kalo ada tulang

muda jg enak

3. Giling semua bumbu hingga halus (cabe, bawang, garam, terasi)
- Campur kelapa parut, daging ayam, bumbu halus, telur dan irisan daun jeruk, tambah gula/penyedap
- Bentuk bulat pipih sesuai keinginan
4. Goreng dengan minyak yang tidak terlalu panas dan api sedang, karena cepat berubah warna jadi rawan hangus dan mentah di dalam
5. Angkat dan tiriskan di atas tissue dapur.
6. Siap dihidangkan.

DADAR KELAPA

Bahan :

- 250 gr tepung terigu
- 50 gr kelapa parut 1/2 tua
- 1 sdt garam
- 2 sdm gula pasir
- 300 ml santan kental sedang
- 1/2 sdt baking powder
- 2 sdm mentega, lelehkan
- 50 gr kismis ukuran kecil, jika besar potong jadi 2 bagian

Cara Membuat :

1. Campur semua bahan kecuali mentega leleh & kismis.
2. Jika adonan sudah tercampur rata, tambahkan mentega leleh, aduk rata.
3. Kalau adonan dirasa terlalu kental, tambahkan air sampai adonan agak encer/mudah dituang.
4. Panaskan wajan teflon ukuran 20cm dg api sedang, tuang 1 sendok sayur adonan angkat & putar wajan utk meratakan adonan hingga berbentuk bulat.
5. Letakkan kembali diatas kompor.
6. Taburi kismis diatas adonan.
7. Jika pinggiran kue tampak mengelupas, angkat kue, letakkan terbalik diatas piring ceper (sisi yg ada kismisnya dibagian bawah)
8. Lipat kue jadi bentuk setengah lingkaran, lalu lipat lagi kedua ujungnya hingga berbentuk segitiga.





Bahan :

- 250 gram jering
- 1 butir kelapa yg telah di parut
- 2 Siung Bawang Putih
- 2 buah kemiri
- ½ sdt ketumbar
- garam, gula
- ½ sdm merica (sesuai selera)

Cara Membuat :

1. Rebus jering sampai masak, kalau ingin tidak bau beri daun salam saat merebus, setelah masak jering di pukul2 hingga terlihat seperti pecah, tiriskan, dan letakkan dalam tempat penyajian.
2. Giling dan haluskan Bawang putih, Kemiri, ketumbar, merica dan garam
3. Peras kelapa hingga menghasilkan santan kental.
4. Rebus santan sampai mendidih, tambahkan garam dan sedikit gula, setelah mendidih diamkan hingga dingin dan terjadi endapan santan dan air.
5. Ambil endapan santan paling atas, kemudian di masak dengan api kecil sampai keluar minyak dan mengental.
6. Siramkan saus santan pada jering yang telah di rebus, tambahkan merica bubuk di atasnya
7. Aduk dan ratakan sehingga bumbu meresap pada jering.
8. Sajikan

MAKANAN



LALAK JERING

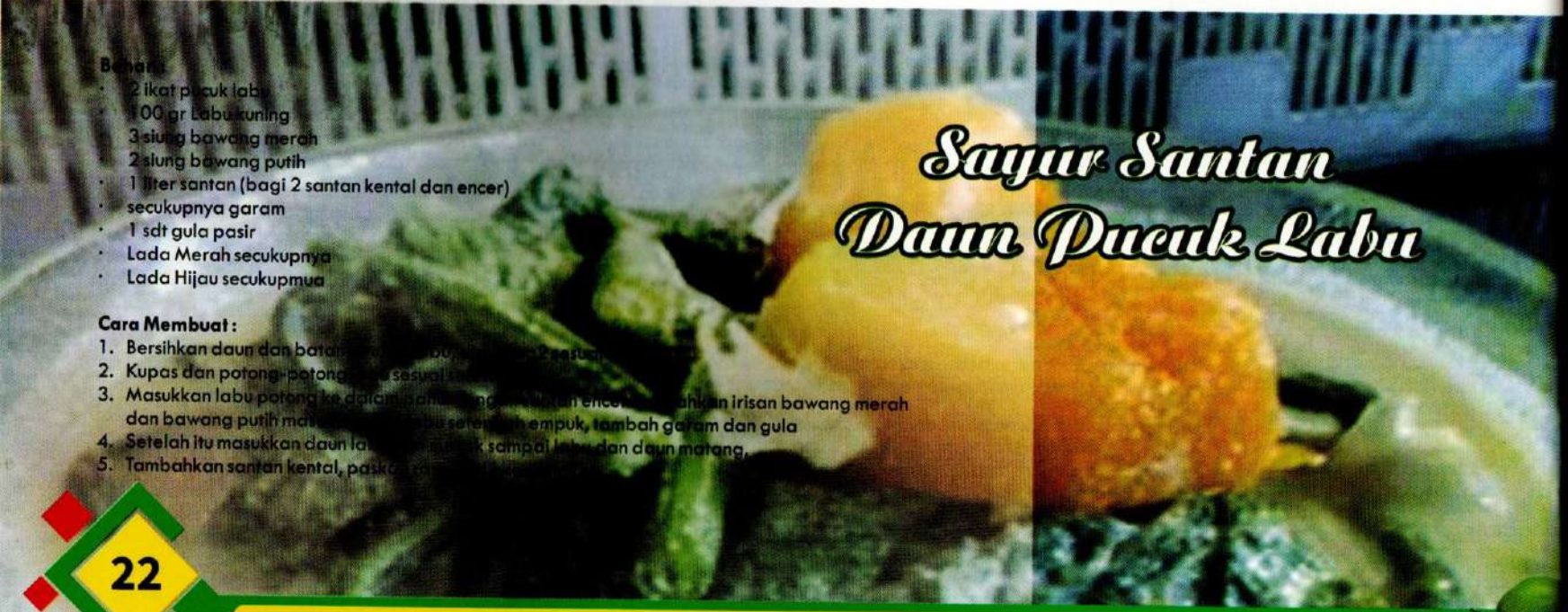
Bahan :

- 2 ikat pucuk labu
- 100 gr Labu kuning
- 3 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 liter santan (bagi 2 santan kental dan encer)
- secukupnya garam
- 1 sdt gula pasir
- Lada Merah secukupnya
- Lada Hijau secukupnya

Cara Membuat :

1. Bersihkan daun dan batang labu, buang biji labu.
2. Kupas dan potong-potong labu sesuai selera.
3. Masukkan labu potong ke dalam panci, tambahkan 1 liter santan encer, irisan bawang merah dan bawang putih, masak dengan api sedang sampai empuk, tambah garam dan gula
4. Setelah itu masukkan daun labu pucuk sampai labu dan daun matang.
5. Tambahkan santan kental, paskan dengan api kecil.

Sayur Santan Daun Pucuk Labu





Sayur Umbut Kelapa Masak Santan

Bahan :

- secukupnya umbud kelapa
- secukupnya labu kuning
- secukupnya kacang panjang
- 1 biji jagung
- 1 siung bawang merah
- santan kara ukuran kecil
- secukupnya penyedap rasa

Cara Membuat :

1. Cuci dan potong-potong semua bahan sayuran menjadi bagian kecil
2. Iris bawang merah lalu masukkan kedalam panci yang sudah di kasih santan
3. Panas kan santan lalu beri potongan sayuran tadi lalu beri penyedap
4. Masak sampai empuk lalu siap untuk di sajikan.

PAES TAHU HELAPA PARUT

Bahan :

- secukupnya umbud kelapa
- secukupnya labu kuning
- secukupnya kacang panjang
- 1 biji jagung
- 1 siung bawang merah
- santan kara ukuran kecil
- secukupnya penyedap rasa

Cara Membuat :

1. Cuci dan potong-potong semua bahan sayuran menjadi bagian kecil
2. Iris bawang merah lalu masukkan kedalam panci yang sudah di kasih santan
3. Panas kan santan lalu beri potongan sayuran tadi lalu beri penyedap
4. Masak sampai empuk lalu siap untuk di sajikan.

PAES TAHU HELAPA PARUT





Lontong Gulai Nangka

Bahan :

- 1 piring Lontong Siap saji
- 1 buah nangka ukuran sedang
- 1 siung bawang putih
- 1/4 bawang merah
- sesuai selera cabe merah keriting
- 8 biji cabe rawit
- 1 ruas jahe
- 2 ruas kunyit ukuran sedang
- 1 ruas lengkuas geprek
- 2 batang serai geprek
- 2 lembar daun kunyit
- 5 lembar daun jeruk
- 3 buah asam kandis
- minyak goreng
- garam, penyedap rasa
- 2 buah kelapa parut
- 1 sdt pala bubuk
- 1 sdt ketumbar

1. Goreng bumbu yang sudah dipotong kecil-kecil dalam minyak yang banyak.
2. Masukkan santan yang sudah dimasak ke dalam bumbu yang sudah dimasak.
3. Masukkan daun serai, daun jeruk, daun kunyit, ketumbar, pala, asam kandis.
4. Kelapa direndang/oseng tanpa minyak setelah agak kekuningan angkat dinginkan sebentar setelah itu blender kasih air biar gampang halus.
5. Masukkan kelapa yang sudah dioseng ke gulai nangka setelah itu beri garam, penyedap rasa dan air. Sampai nangka empuk.
6. Kukus pada lontong yang telah disiapkan.

KANAN

Paes Ayam Kelapa

Bahan :

- 4 buah pare
- 1/2 butir kelapa muda parut
- Bumbu halus:
- 3 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 5 buah cabe keriting
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt gula

Cara Membuat :

1. Bersihkan pare dari bijinya kemudian cuci
2. Haluskan bumbu
3. Tumis bumbu sampai harum, tambahkan kelapa. Masak sampai bumbu meresap
4. Masukkan kelapa kedalam pare ikat pare yang sudah diisi
5. Kukus kurang lebih 30 menit sampai pare matang
6. Buka ikatannya dan sajikan

Paes Ayam Kelapa





PAES AYAM KELAPA

Bahan :

- ½ Kg Ayam, Potong menjadi 3
- ½ Butir Kelapa Parut
- 1 Butir Telur
- 5 Lbr Daun Salam
- 2 Batang Serai di Pukul
- ½ Sendok Teh Merica
- Garam dan Penyedap Rasa secukupnya
- Gula merah secukupnya
- Minyak Goreng Secukupnya

Bumbu yang dihaluskan :

1. 4 Siung Bawang Putih
2. 3 Siung Bawang Merah
3. 5 Butir Kemiri
4. ½ Jari Kunyit
5. ½ Jari Lengkuas
6. ½ Jari Jahe

Cara Membuat :

1. Panaskan Minyak, tumis bumbu halus dan masukkan salam, serai, tambah kangula, garam dan merica, masak hingga harum
2. Masukkan ayam yang sudah dibersihkan dan kelapa parut kedalam wadah, lalu masukkan bumbu yang sudah ditumis, aduk rata
3. Masukkan Telur, aduk hingga tercampur rata.
4. Bungkus di Daun Pisang lalu Kukus + 20 menit

Cara Membuat:

1. Kupas kentang, potong sesuai selera, lalu goreng dengan minyak panas sampai setengah matang
2. Blender bumbu: cabe, bawang, kemiri, kunyit menjadi 1
3. Tumis bumbu yang sudah diblender dengan sedikit minyak, tumis hingga wangi
4. Masukkan ayam kedalam tumisan bumbu, aduk hingga merata
5. Masukkan air secara bertahap
6. Bila ayam sudah matang, masukan santan lalu aduk hingga rata
7. Masukkan kentang yang sudah digoreng, tunggu hingga mendidih

Bahan :

- 1 ekor ayam kampung (potong 2)
- 1 kg kentang
- 1 butir kelapa (peras jd santan)
- 12 butir bawang merah
- 3 butir bawang putih
- 2 butir kemiri
- 10 butir cabe keriting
- 1 ruas kunyit
- 1 ½ sdt garam

KARI AYAM KENTANG





SAMBAL KELAPA

Bahan :

- 1/2 butir kelapa parut (kelapa agak muda)
- 6 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 buah cabe merah besar
- 6 buah cabe merah keriting
- 4 buah cabe rawit
- 3 buah daun jeruk purut
- 2 buah tongkol, goreng, suwir (bisa pakai ebi)
- 2 sdt garam
- 1,5 sdm gula merah
- 1/2 sdt terasi

Cara membuat :

1. Siapkan bahan, haluskan semua bumbu. (Sisihkan tongkol untuk disuwir dan kelapa parut).
2. Tumis bumbu halus dengan sedikit minyak hingga matang dan harum. Kemudian masukkan gula merah dan garam, aduk rata.
3. Masukkan tongkol suwir, dan kelapa parut, aduk hingga bumbu merata di seluruh bagian.
4. Lanjutkan terus mengaduk supaya tidak mengerak dan lengket, masak dengan api kecil - sedang selama kurang lebih 10 menit. Koreksi rasa, bisa ditambah garam dan gula pasir bila dirasa masih belum pas.

BAKWAN KELAPA

Bahan :

- 10 sdm terigu
- 4 sdm kelapa parut
- 1/2 sdt garam
- secukupnya air matang
- secukupnya minyak

Cara Membuat :

1. Dalam wadah: campur terigu, garam, kelapa parut.
2. Aduk tambahkan air matang sedikit-sedikit sambil di aduk, jangan terlalu Ecer
3. Panaskan minyak dlm kuali: di api yg sedang, ambil satu sendok makan adonan pipihkan lalu goreng. balik klo sebelahnya sdh berwarna kuning. goreng sampai adonan habis.
4. Angkat tiriskan minyak, dan sajikan.



MAKANAN

IKAN PELOMPONG

SANTAN BERLEMAK

Rendang Daging Sapi

Bahan :

- 500 gr daging sapi
- 3 siung bawang putih
- 4 siung bawang merah
- 4 buah cabe merah
- 6 buah cabe keriting
- 3 butir kemiri
- 1 buah tomat
- 1 sdt merica
- 2 cm lengkuas geprek
- 2 cm jahe geprek
- 2 sdt garam
- Secukupnya kecap
- 400 ml air
- Minyak untuk menumis

Cara Membuat :

1. Cuci bersih dan potong daging, sisihkan
2. Haluskan bumbu kecuali lengkuas dan jahe
3. Tumis bumbu halus, jahe dan lengkuas sampai harum. Masukan daging dan air.
4. Masak sampe air agak surut, tambahkan kecap, koreksi rasa. Masak sampai daging empuk bumbu mengental dan mengeluarkan minyak.

Bahan :

- 2 biji kelapa muda ambil dagingnya kerok memanjang
- 500 grm ikan pelompong
- 2 butir asam kandis
- 2 gelas santan
- 2 batang serai memarkan
- Bumbu yang di haluskan :
- 7 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 ruas kunyit
- 5 biji cabe rawit
- Gula pasir secukupnya
- Garam secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

Cara Membuat :

1. Bersihkan Ikan pelompong beri garam dan perasan jeruk nipis, sisihkan.
2. Panaskan Minyak, tumis bumbu halus sampai harum masukkan serai yang telah dimemarkan, santan, aduk hingga mendidih
3. Masukkan ikan pelompong tambahkan garam dan gula.
4. Masak hingga mendidih kemudian masukkan daging kelapa muda, aduk sebentar.
5. Lalu angkat dan sajikan



Rendang Daging

Bahan :

- 1 Kg Daging As
- Bumbu Halus/Kresek Kelapa Gongseng
- 150 gram Bawang Merah
- 100 gram bawang putih
- 1 Ons cabe merah besar
- 0,5 ons cabe merah keriting
- 0,5 ons cabe rawit
- 1 Bunga Lawang
- 5 Cengkeh
- ½ buah pala
- 1 sendok makan ketumbar bubuk
- 6 lembar daun jeruk
- 4 lembar daun salam
- 2 batang serai
- 1 buah jahe sedang
- 1 buah lengkuas sedang
- 1 sendok teh bumbu kunyit
- Minyak goreng

Bahan pelengkap :

- Santan kental dari 3 buah kelapa
- Kaldu dari rebusan daging
- Garam
- Gula Pasir
- 75 Gram gula merah
- Penyedap

Cara Membuat:

1. Rebus daging yang sudah dipotong-potong sesuai selera dengan buah pala di panci presto selama 15 menit
2. Setelah empuk angkat tiriskan
3. Giling semua bumbu haluskan
4. Tumis bumbu tambahkan bumbu kresek kelapa sampai berubah warna
5. Masukkan santan, aduk terus supaya santan tidak pecah tambahkan bumbu pelengkap secukupnya
6. Kecilkan api tambahkan air kaldu rebusan daging
7. Masukkan daging sambil iris terus diaduk
8. Masak dengan api kecil
9. Masakan Rendang akan terlihat mengering dan santannya agak berminyak selama + 2 Jam

Pepes Kelapa Ikan Asin Pedas



Bahan :

- 2 bh ikan asin peda, rendam air panas lalu suwir-suwir
- 1/4 btr kelapa lalu parut
- 3 btg bawang daun, iris halus
- 1 btg sereh, potong serong
- Bumbu halus :
- 8 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 3 bh cabe merah
- 9 bh cabe rawit
- 2 lbr daun jeruk
- 1 bh terasi
- 2 cm kunyit
- Secukupnya garam, gula pasir dan kaldu jamur
- Bahan pembungkus :
- Secukupnya daun pisang
- Secukupnya tusuk gigi/ lidi

Cara Membuat :

1. Cuci ikan asin peda lalu rendam dalam air mendidih selama 15 menit. Setelah itu bilas hingga bersih dan suwir-suwir, buang bagian kepala.
2. Siapkan semua bahan dan bumbunya.
3. Uleg semua bumbu halus, potong serong sereh dan iris halus bawang daun.
4. Kemudian campur bumbu halus dengan kelapa parut, ikan peda dan irisan bawang daun aduk hingga rata dan koreksi rasanya.
5. Setelah itu ambil 1 lembar daun pisang isi dg 2 sdm campuran kelapa parut, atasnya beri 2 potongan sereh lalu gulung dan semat dg tusuk gigi kedua ujungnya. Lakukan sampai campuran kepala parut habis.
6. Lalu kukus selama 20 menit.
7. Setelah matang angkat. Lebih nikmat pepes disajikan dengan nasi hangat dan sayur asem.



Serundeng kelapa plus ikan

Bahan :

- 2 butir Kelapa mengkal kupas kulit dan parut
- 200 gram Ikan Gabus
- 50 gram udang / Ebi
- 6 lembar Daun jeruk
- 4 ruas Lengkuas memarkan
- 4 batang Serai memarkan
- 1/2 sdm merica bubuk
- 1/2 sdm Ketumbar bubuk
- 2 sdm Gula pasir
- 6 sdm Garam
- Bumbu yang di haluskan :
- 10 siung Bawang putih
- 10 butir Bawang merah
- 4 ruas Jahe
- 4 ruas Kunyit
- 15 buah Cabe keriting
- 35 buah Cabe rawit
- 2 batang Serai ambil bagian putihnya
- Minyak untuk menumis dan menggoreng

Cara membuat :

1. Siapkan bahan-bahannya.
2. Panaskan minyak lalu tumis bumbu hingga harum.
3. Campur bumbu yang sudah di tumis bersama kelapa parut, aduk rata lalu sisihkan.
4. Goreng ikan dua hingga agak kering.
5. Kecilkan api dan tambahkan baby udang.
6. Aduk sesaat hingga dua dan udang bercampur rata, dengan api kecil agar udang tidak kosong.
7. Masukkan campuran kelapa dan bumbu pada gorengan ikan gabus dan udang. Aduk rata hingga semua bahan tercampur.
8. Masak dan aduk terus menerus hingga serundeng kering dan tidak gosong.
9. Siap dan sajikan serundeng bersama nasi hangat atau ketan.
10. Selamat mencoba.

Sate Kelapa

• Bahan:

- 500 gr daging sapi berlemak
- 1 butir kelapa muda diparut kasar
- tusuk sate
- minyak kelapa
- Bumbu Halus:
- 3 siung bawang putih
- 1/2 kencur
- 2 cm kunyit
- 5 buah kemiri
- 2 buah cabe merah besar, buang bijinya
- 1/4 sdt terasi
- 1/2 sdt daging buah asam
- 1 sdm ketumbar
- 1 sdt merica
- 1/2 sdt jinten
- 1/2 sdt garam
- 1 sdt gula
- 1/8 sdt penyedap

Cara membuat :

1. Daging dipotong kecil-kecil sesuai selera.
2. Bagi dua bumbu yang dihaluskan.
3. Campur daging dengan bumbu yang separuh sampai rata sambil agak diremas agar bumbu meresap, Sisihkan.
4. Campur bahan 3 dan 4 menjadi satu.
5. Aduk rata, kemudian ditusuk dan dibakar dengan panas sedang sampai matang sambil sesekali diolesi dengan minyak kelapa.
6. Angkat.

Kue Bangket Kelapa Renyah

Bahan :

- 150 grm tepung tapioca (sangrai 5 menit)
- 75 grm margarin
- 30 grm gula putih
- 2 sdm susu kental manis
- 2 sdm kelapa parut/kelapa kering
- bisa juga di ganti dngan coklat bubuk,

Cara Membuat :

1. Siapkan semua bahan.
2. Sangrai tepung tapioka kurang lebih 5 menit sampai lembut tepung nya lalu matikan kompor dingin kan tepung.
3. Setelah itu masukan semua bahan adon hingga kalis dan tidak lengket di tangan.
4. Giling adonan dan cetak sebelum giling nyalakan open dulu 150 dc.
5. Kue bangket siap di open api bawah dulu kurang lebih 5 menit selanjutnya nyalakan atas biar masaknya maksimal dan tidak usah dibalik-balik.

KANAN



SAMBAL TERASI UM BUT KELAPA

Bahan :

- 100 grm ikan bilis digoreng kering
- Umbut kelapa secukupnya dipotong-potong kasar rebus lau tiriskan
- Rimbang secukupnya
- Limau kunci untuk perasan
- 5 batang cabe merah keriting
- 3 siung bawang merah
- 1 siung bawang putih
- Terasi secukupnya
- Garam Secukupnya
- Gula secukupnya

Cara Membuat :

1. Terlebih dahulu goreng ikan bilis sisihkan
2. Rebus rimbang sebentar sisihkan
3. Kemudian goreng cabe, bawang merah, bawang putih dan terasi angkat
4. Lalu giling secara kasar, lalu masukkan terasi, gaul sampai rata
5. Masukkan ikan bilis giling kasar
6. Setelah semua bahan tercampur jangan lupa masukkan garam, gula dan perasan limau kunci.
7. Setelah semua tercampur masukkan rebusan umbut kelapa dan rimbang aduk lagi sampai rata.
8. Sajikan



MAKANAN



Bahan :

- 1 ekor ayam, potong potong
- 10 bh bawang merah, haluskan
- 5 bh bawang putih, haluskan
- 1 ruas besar lengkuas, parut
- 1 gls kelapa parut
- 1 bks ketumbar bubuk
- 1 ruas kunyit, haluskan
- secukupnya air

Cara membuat:

1. Cuci ayam lalu lumuri dengan perasan jeruk nipis, diamkan sejenak
2. Campur ayam dengan semua bumbu kecuali kelapa parut
3. Ungkep ayam sampai lunak dan air mengering
4. Pisahkan ayam dari bumbu, kemudian goreng
5. Campurkan kelapa parut kedalam bumbu ayam tadi, kemudian goreng hingga kering
6. Tips: goreng ayam terlebih dahulu baru kemudian bumbu kelapa parutnya.

AYAM GORENG BUMBU KELAPA

GULAI SAGU KETAM

BAHAN :

- 1 ekor ketam berukuran sedang.
- ¼ Sagu Rendang

Bumbu Yang dihaluskan :

- 7 Buah Cabe Merah
- 7 Biji Cabe Rawit
- 1 Ruas Jahe
- ½ Ruas Kunyit
- 6 Siung Bawang Merah
- 2 Bawang Putih
- 4 Buah Kemiri
- ¼ Sendok Makan Ketumbar
- 1 Batang Serai Memarkan
- 1 Ruas Lengkuas Memarkan
- 2 Lembar Daun Salam
- 2 Lembar Daun Jeruk
- 1 Gelas Santan
- 1 Buah Jeruk Nipis
- 2 Keping Asam Kandis

Cara Membuat :

1. Tumis semua bumbu yang telah dihaluskan dengan minyak secukupnya hingga harum, masukkan kepiting yang sudah dicuci bersih dan direndam dengan air jeruk nipis, masukkan lengkuas, serai, daun salam, daun jeruk, dan santan aduk perlahan-lahan
2. Masukkan sagu rendang yang sudah direbus terlebih dahulu aduk rata, masukkan asam kandis aduk hingga masak.
3. Angkat dan sajikan.





ABON IKAN

ABON AYAM BUMBU PEDAS

Bahan :

- 500 gr daging ayam
- 200 cc air
- 150 cc santan
- 2 lbr daun salam
- 150 cc minyak goreng
- 5 sdm bawang merah goreng
- 1 sdm bawang putih goreng

Haluskan :

- 2 sdm ketumbar
- 5 siung bawang putih
- 5 buah bawang merah
- 1 sdt garam
- 2 sdm gula merah
- 1 sdt gula pasir
- 2 ruas jari lengkuas, iris halus
- 2 btg serai, ambil putihnya, iris halus
- 5 bh cabe merah

Cara membuat :

1. Masak daging ayam dan air dengan api kecil sampai air mengering. Angkat dan dinginkan, lalu suwir-suwir.
2. Campur santan bersama bumbu halus, ayam suwir dan daun salam aduk hingga rata. Rebus diatas api sedang sampai santan menyusut. Kecilkan api, masak terus sambil diaduk-aduk sampai santan habis.
3. Tuang 50 ml minyak goreng, lakukan sampai minyak goreng habis.
4. Aduk terus sampai kering, matikan api. Masukkan bawang merah dan bawang putih goreng, aduk rata. Setelah dingin simpan dalam wadah kedap udara.

Bahan :

- 1 kg ikan tenggiri buang kepala dan ekor
- 500 ml santan
- 150 gr kelapa ½ tua, kupas, parut panjang, sangria sampai kering
- 2 btg serai, memarkan
- 2 lbr daun salam
- 2 ruas jari jahe, memarkan
- 2 ruas jari lengkuas

Haluskan :

- 3 bh bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 2 btg kemiri
- ½ sdm ketumbar
- 1 sdt jintan
- 1 sdt garam

Cara membuat :

1. Rebus ikan bersama 1 sdt garam sampai matang, lalu buang tulang, tumbuk daging ikan sampai halus.
2. Rebus santan bersama bumbu halus, serai daun salam, jahe, lengkuas, sampai mendidih, masukan ikan tumbuk, masak sambil diaduk hingga kering.
3. Haluskan kelapa sangria, masukkan kedalam campuran ikan berbumbu.
4. Kecilkan api aduk terus sampai kering, angkat.

SAYUR KUNING BUMBU TAUCO

Bahan :

- 100 gr ikan asin jambal
- 100 gr kacang panjang, potong 3 cm
- 200 gr jagung baby
- 50 gr daun melinjo
- 3 papan petai, belah 2
- 800 cc santan

Bumbu :

- 5 sdm tauco
- 8 bh bawang merah, haluskan
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 5 butir kemiri, sangria haluskan
- 1 sdt terasi
- 1 ruas jari lengkuas memarkan
- 1 btg serai, memarkan
- Minyak goreng dan garam secukupnya

Cara membuat :

1. Potong ikan asin ukuran 1 ½ x 1 ½ cm, sisihkan.
2. Tumis semua bumbu hingga harum, masukkan kacang panjang dan jagung yang telah dipotong serong.
3. Tuang separuh santan, masukkan ikan asin jambal. Aduk-aduk sambil bubuhi garam dan gula.
4. Setelah bumbu agak berminyak, tambahkan sisa santan. Masak sampai kuah mendidih dan matang.

PAJRI NENAS

Bahan :

- 1 buah nenas ukuran sedang
- Kupas dan iris berbentuk kipas
- Bumbu yang dihaluskan
- 6 buah cabe merah
- 6 buah bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 cm kayu manis
- 3 buah bunga lawang
- 4 biji bunga lawang
- 4 buah cengkeh
- 1 ruas jahe
- ½ biji buah pala
- 1 batang serai
- ½ sdt jintan
- Bumbu lainnya :
- ½ biji gula merah
- 3 lbr daun salam
- ½ sdm gula pasir
- Garam secukupnya

Cara membuat :

1. Rebus Nenas yang sudah diiris dengan garam secukupnya hingga layu
2. Tumis bumbu yang dihaluskan sampai harus, masukkan daun salam
3. Masukkan nenas tambahkan sedikit air atau santan kemudian masukkan garam, gulapisir, gula merah
4. Masak hingga kuah mengental



MAKANAN

SAYUR LABU SANTAN

Bahan :

- Labu Kuning potong sesuai selera
- ½ ons Buncis diiris
- 2 potong Kepala ikan asin gabus
- 2 Siung bawang Merah
- 1 siung bawang putih
- Santan dari ½ butir kelapa
- Garam secukupnya
- Lengkuas secukupnya dimemarkan
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai dimemarkan

Cara Membuat :

1. Rebus potongan labu, setelah empuk buang air rebusan
2. Iris bawang Putih, bawang Merah
3. Campurkan rebusan labu, tambahkan Buncis, bawang putih, bawang merah, Daun salam, serai, lengkuas, garam dan kepala ikan asin gabus masukkan santan
4. Masak di api kecil sambil di aduk agar tidak pecah santan dan sayur masak Rata.

OPOR JANTUNG PISANG

Bahan I :

- 2 bh jantung pisang
- 600 cc santan
- 2 lbr daun salam
- 1 btg serai
- 1 ibu jari lengkuas
- Minyak goreng secukupnya

Bahan II :

- 5 btr kemiri, digiling halus
- 3 bh bawang merah, digiling halus
- 1 sdt merica halus
- 1 siung bawang putih, digiling halus
- ½ sdt terasi, digiling halus
- Garam secukupnya
- Penyedap rasa secukupnya

Cara membuat :

1. Jantung pisang dibuang kulit luarnya, ambil putihnya saja.
2. Jadikan 4 (empat) bagian, lalu direbus setelah matang diperas.
3. Tumis bumbu yang dihaluskan, masukkan serai, lengkuas dan daun salam. Setelah bumbu harum, masukkan santan dan jantung pisang.
4. Tambahkan garam dan penyedap rasa secukupnya.
5. Bila sudah mendidih, angkat, siap dihidangkan dengan bawang goreng.

Bahan :

- ½ kg ayam
- 2 bungkus kara ukuran kecil
- ruas lengkuas (dimemarkan)
- 6 lembar daun salam
- Guludan Garam secukupnya
- 3 lembar daun jeruk
- 1 sachet Penyedap rasa ayam
- secukupnya air & minyak goreng
- bumbu halus :
- 7 siung bawang merah.
- 5 siung bawang putih
- 1 ruas jahe
- 1 buah kemiri
- biji lada/merica secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam, rebus dengan daun salam dan sedikit garam
2. Tumis bumbu halus masukan daun salam lengkuas dan jeruk
3. Setelah matang dan wangi masukan rebusan ayam, tambahkan air secukupnya
4. Tunggu menggelegak masukan santan gula garam Penyedap rasa, tek rasa sajikan

OPOR AYAM PUTIH



PAJRI TERONG

Bahan :

- 4 buah terong ungu
- 500 ml santan
- Bumbu yang dihaluskan
- 2 batang serai ditokok
- 2 cm lengkuas
- 1 sdm ketumbar
- ½ sdt jintan
- 6 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 biji kemiri
- 3 cm kunyit
- 6 batang cabe merah
- 10 buah cabe rawit hijau
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya
- 2 lbr daun salam
- 2 lbr daun jeruk

Cara Membuat :

1. Cuci bersih terong, kemudian potong-potong besar
2. Goreng terong sampai layu sisihkan
3. Tumis bumbu yang sudah dihaluskan sampai harum tambahkan daun salam, daun Jeruk, serai
4. Tambahkan santan, biarkan sampai mendidih
5. Masukkan Terong dan cabe rawit utuh
6. Masak sampai santan menyusut dan berminyak
7. Angkat dan sajikan



MAKANAN

Ikan Gembung Bumbu Kelapa

Bahan :

- 4 Ekor Ikan Gembung
- Garam secukupnya
- 1 Batang Serai
- 2 Buah Wortel
- 1 Ons Kacang Panjang
- 4 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 8 batang cabe merah
- 5 batang cabe rawit
- 2 lbr daun jeruk
- 1 keping asam kandis
- Minyak Goreng
- Kelapa Parut dari ½ buah kelapa

Cara Membuat :

1. Bersihkan ikan
2. Haluskan semua bahan dengan garam secukupnya kecuali wortel, kacang panjang dan kelapa parut
3. Goreng ikan sampai garing
4. Tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum
5. Masukkan ikan agar meresap bumbu kedalam ikan bolak balik ikan beberapa kali
6. Beri penyedap sesuai selera
7. Siap disajikan



Bahan :

- 1 mangkok penuh nangka muda yg telah dipotong-potong
- bumbu halus :
 - 8 bh bawang merah
 - 6 bh bawang putih
 - 10 bh cabe merah
 - 2 btr kemiri
 - 1/2 sdt ketumbar bubuk
 - 3 cm kunyit
- 1 cm jahe
- secukupnya garam
- sedikit gula merah,
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai
- secukupnya air
- 1 bks kecil santan kara

Cara Membuat :

1. Rebus nangka muda yg telah di potong kecil dan dibersihkan rebus sampai setengah empuk.
2. Tumis bumbu halus sampai harum
3. Masukkan daun salam dan serai
4. Tambahkan santan, air, gula merah dan garam
5. Masukkan nangka muda yg telah direbus dan ditiriskan.
6. Masak sampai kuah menyusut



Apam Tapai Ubi Kelapa

Bahan :

125 gr gula jawa,
 250 ml air
 100 gr tape ubi kayu,
 buang sumbu, dihaluskan
 150 gr tepung beras
 35 gr tepung terigu

1 sdt ragi instant
 100 gr kelapa
 muda parut,
 dikukus + sedikit
 garam
 2 lbr daun pandan

Cara Membuat:

Larutkan gula jawa dan air dan pandan sampai gula larut, saring, sisihkan
 Campur tape ubi, tepung beras dan terigu
 Kemudian larutan gula dimasukkan ke campuran tape,tepung, aduk sampai rata dan halus, tidak bergerintil, boleh menggunakan pengocok sebentar supaya campuran adonan rata
 Masukkan ragi instant ke dalam adonan, aduk rata
 Diamkan adonan 30 menit dan tutup baskom dengan serbet untuk memberikan waktu pada adonan supaya bisa mengembang
 Adonan akan tinggi dan berbuih
 Panaskan kukusan beserta cetakan dengan api besar, sebelumnya jangan mengoleskan minyak pada cetakan karena akan menghambat proses pemekaran adonan
 Jangan lupa menaruh pandan sebelumnya pada air kukusan
 Aduk adonan sampai buihnya hilang. Tuang ke dalam cetakan sampai penuh. Kukus pada kukusan yg sudah panas dan airnya mendidih.
 Kukus selama 20 menit, jangan dibuka sebelum waktunya
 Siap di sajikan dengan kelapa Parut yang sudah diberi garam halus dan dikukus agar tahan dan tidak berubah rasa.

NAN

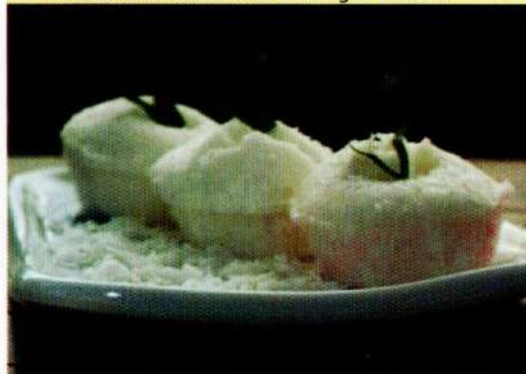
Apam Putih Kelapa

Bahan :

- 125 gr gula putih
- 250 ml air
- 150 gr tepung beras
- 35 gr tepung terigu
- 1 sdt ragi instant
- 100 gr kelapa muda parut, dikukus + sdkt garam
- 2 lbr daun pandan

CaraMembuat:

- Larutkan gula pasir dan air dan pandan sampai gula larut, saring, sisihkan
- Campur, tepung beras dan terigu
- Kemudian larutan gula dimasukkan ke campuran tape-tepung. Aduk sampai rata dan halus, tidak bergerintil, boleh menggunakan pengocok sebentar supaya campuran rata
- Masukkan ragi instant ke dalam adonan, aduk rata
- Diamkan adonan 30 menit dan tutup baskom dengan serbet untuk memberikan waktu pada adonan supaya bisa mengembang
- Adonan akan tinggi dan berbuih
- Panaskan kukusan beserta cetakan dengan api besar. Sebelumnya jangan mengoleskan minyak pada cetakan karena akan menghambat proses pemekaran adonan
- Jangan lupa menaruh pandan sebelumnya pada air kukusan
- Aduk adonan sampai buihnya hilang. Tuang ke dalam cetakan sampai penuh. Kukus pada kukusan yg sudah panas dan airnya mendidih.
- Kukus selama 20 menit. Jangan dibuka



PARE ISI KELAPA SELIMUT PANER

Bahan :

- 2 Buah Pepare (Buang isi tengahnya)
- 250 gram Udang
- 1 Biji telur
- 2 Lembar daun jeruk
- 1 Lembar daun Kunyit
- 1 Butir Telur

Bumbu Halus :

- 4 Siung Bawang Merah
- 2 Siung Bawang Putih
- 1 Ruas Jahe
- ½ Ruas Kunyit
- ¼ Sendok Makan Merica
- 2 Buah Cabe Rawit

Cara Membuat :

1. Giling Semua Bumbu halus kemudian masukkan kelapa, Udang, giling sebentar masukkan garam, daun jeruk, daun kunyit yang telah di iris halus aduk sampai rata.
2. Masukkan kelapa kedalam buah pepare tekan-tekan sampai padat kukus sebentar selama 10 menit.
3. Angkat dan sajikan bersama sambal tomat.



Bahan :

- 250 gr gula halus
- 1 sdt garam
- 4 butir kuning telur
- 2 bgks kara santan kecil
- 100 gr kelapa kering
- 450 gr terigu

Cara Membuat :

1. Ayak terigu,maizena,baking powder,garam sisihkan
2. Masak santan dan gula sampai mengental lalu dinginkan
3. Setelah dingin masukkan telur satu persatu aduk sampai rata
4. Masukkan campuran tepung, aduk sampai rata
5. Cetak adonan sesuai selera oven sampai kecoklatan
6. Kue kering kelapa santan siap disajikan



Kue Kering Kelapa Santan

Kue Kering Kelapa Santan

KUE IKAN BILIS SANTAN BERSELIMUT

Ubi Srikaya

Bahan :

- 1/4 kg tepung pulut
- 1 butir telur ayam
- 200 gram gula pasir (sesuai selera manis)
- 2 gelas santan cair
- cetakan akar kelapa

Cara Membuat :

- Campurkan bahan adonan (tepung pulut, telur, gula, santan menjadi satu dan aduk pelan2 sampai adonan setengah kalis)
- Jangan terlalu kalis karna akan terasa keras
- Panaskan minyak goreng
- Tunggu sampai minyak panas sambil masukkan adonan ke dalam cetakan akar kelapa
- Setelah minyak panas, tekan adonan yg ada dlm cetakan (panjangnya akar sesuai selera)
- Goreng adonan sampe kuning kecoklatan
- Setelah berwarna kuning kecoklatan angkat dan tiriskan

Bahan :

- 1 ons ikan bilis
- 200 ons Tepung Terigu
- 1 butir telur
- 2 sendokmakan mentega
- 1 saset santan Kara
- 1 Sendok teh garam
- Penyedap rasa Penyedap rasa secukupnya

Cara Membuat :

- Campurkan tepung terigu, telur, mentega, garam,penyedap rasa dan santan
- Aduk sampai kalis
- Giling adonan sampai tipis bentuk segi empat
- Balutkan Ikan bilis pada adonan kulit
- Panaskan Minyak Goreng
- Setelah minyak panas, masukkan adonan yg sudah dibentuk
- Goreng adonan sampai kuning kecoklatan
- Setelah berwarna kuning kecoklatan angkat dan tiriskan

Bahan :

- 1 kg Ubi Kayu parut kasar
- 1 mangkuk kelapa parut Muda (setengah tua)
- 1 kg gula merah
- 1/4 kg gula pasir
- 2 mangkok pati santan
- 1 sdm tepung maizena
- 1 butir telur
- Garam secukupnya
- 1 lembar daun pandan

Cara Membuatnya :

1. Gaul ubi kayu yang telah diparut kasar dengan kelapa parut muda tambahkan garam
2. Kukus sampai masak
3. Setelah dingin potong-potong sesuai selera
4. Masak gula merah, gula pasir, santan, daun pandan, garam kacau, aduk hingga matang dan agak mengental (aduk terus jangan sampai pecah santan)
5. Sajikan Ubi Kayu yang telah dikukus dan dipotong-potong tadi dengan Siraman srikaya

PENGANAN

Bahan :

- 1 bungkus Agar-agar
- 1/4 kg gula pasir
- 500 liter air
- 1 bungkus kara (santan kelapa) ukuran 65ml

- 3 Butir Telur
- Pasta Pandan (secukupnya)/Daun Pandan
- 3 Lembar ditumbuk ambil sarinya sebagai pewarna alami

Cara Membuat:

1. Kocok Telur sampai mengembang, masukkan air pandan dan santan + Agar-agar
2. Masak sampaimendidih dan menggumpal santannya
3. Angkat masukkan dalam cetakan sesuai selera
4. Diamkan sampai dingin
5. Masukkan kedalam pendingin
6. Agar-agar lumut siap disajikan

Agar-Agar Santan Lumut

Bahan :

- Lapisan bawah
- 200 gr pisang barangan dipotong kecil-kecil
- 200 gr nangka masak dipotong kecil-kecil
- 200 gr tepung beras

- 200 gr gula pasir
- 400 ml santan kara
- 400 ml air
- 1/2 sdt garam
- Lapisan atas

- 400 ml santan kara
- 200 ml air
- 100 gr tepung beras
- 50 gr gula pasir
- 1/2 sdt garam

Cara Membuat :

1. Kerjakan lapisan bawah terlebih dahulu. Larutkan gula dan tepung dengan air.
2. Tambahkan santan yang sudah diberi garam. Lebih baik santannya direbus dulu biar tidak cepat basi.
3. Setelah tercampur rata, masukkan pisang. Aduk lalu tuang ke dalam kukusan yang telah diolesi minyak.
4. Kukus selama 30 menit
5. Jika adonan lapisan bawah sudah 20 menit dikukus, kerjakan lapisan atas. Larutkan tepung, gula dan garam dengan air dan tambahkan santan yang sudah direbus terlebih dahulu.
6. Setelah 30 menit adonan bawah dikukus, tuang adonan lapisan atas dan kukus kembali selama 30 menit.
7. Setelah matang, angkat dan dinginkan terlebih dahulu.

Amparan Tatak Pisang & Nangka

BINGKA KAYAPU

Bahan :

- 4 butir telur ayam
- 150 gr gula
- 3 sdm tepung terigu protein sedang
- 200 ml santan dari 1 butir kelapa
- ¼ sdt garam
- 1 sdt pewarna hijau rasa pandan

Cara Membuat :

1. Kocok telur dan gula hingga larut, Masukkan santan yang sudah di aduk dengan garam, tambahkan tepung terigu dan pewarna aduk rata,
2. Tuang ke loyang yang dioles margarine dan kukus 20 menit



BOLU KELAPA PISANG COKLAT

Bahan :

- 5 buah pisang matang ukuran sedang (lumatkan dgn sendok/garpu)
- 1/2 cup minyak sari kelapa murni
- 2 cup Gula Palm /Gula Merah (Gula Kelapa)
- 2 butir telur
- 1 sdm vanilla
- 1 sdm baking soda
- 1/2 sdt garam
- 1 1/2 cup tepung terigu
- 1/2 cup coklat bubuk
- 150 gr coklat batang (cincang halus)
- 1/2 cup kacang kenari
- Untuk taburan di atas cake :
- 2 sdm daging kelapa yg sudah di haluskan(atau di parut halus)
- 1 sdm Gula Palm /Gula Merah
- 1/2 sdt kayu manis bubuk

Cara Membuat :

1. Siapkan bahan. Rendam kenari di air hangat agar mudah di kupas kulitnya.lalu cincang halus. Potong-potong kecil coklat batang dan pisang.
2. Di wadah besar, campurkan bubur pisang, Vanilla extract, minyak sari kelapa,telur dan gula palm/gula merah, Lalu gunakan mixer listrik campur sampai adonan merata.
3. Di wadah lain, campurkan tepung, coklat bubuk, garam, dan baking soda aduk rata.
4. Campurkan bahan kering ke dlm bahan basah, lalu aduk rata, lalu campurkan potongan coklat batang dan kenari, aduk rata.
5. Oleskan loyang kecil (panggang roti) dengan minyak sari kelapa lalu tuangkan adonan ke dalam loyang, ratakan, lalu taburkan dengan campuran daging kelapa, Gula Merah/Gula Palm & sedikit kayu manis bubuk.
6. Bakar di api medium heat kira-kira selama 55-65 menit, biarkan dalam loyang selama 10 menit baru di keluarkan.
7. Sajikan selagi hangat.

PULUT KELAPA

Bahan :

- 250 gram pulut
- 100 gram kelapa parut
- 1 sdt garam
- 1 gelas air mineral

Cara Membuat:

1. Cuci beras pulut sampai bersih, masukan dlm panci. Lalu masak dgn segelas kecil air mineral.
2. Untuk kelapa, hanya dgn kukus 5 menit lalu campur dgn garam sampai rata.
3. Setelah pulut masak / matang.
4. Dinginkan, lalu bentuk bulat-bulat lumuri dgn kelapa yg sudah di kukus tadi lalu siap di sajikan hangat

KETAN KELAPA

Bahan :

- 250 gram ketan
- 100 gram kelapa parut
- 1 sdt garam
- 1 gelas air mineral

Cara membuat :

1. Cuci beras ketan sampai bersih, masukan dlm panci. Lalu masak dengan segelas kecil air mineral.
2. Untuk kelapa, hanya dgn kukus 5 menit lalu campur dengan garam sampai rata.
3. Setelah ketan masak / matang.
4. Dinginkan, lalu bentuk bulat-bulat lumuri dengan kelapa yang sudah di kukus tadi lalu siap di sajikan hangat.

INTI KELAPA GULA PASIR

Bahan :

- 1/2 btr Kelapa Setengah Tua, parut
- 150 gr Gula Pasir
- 100 ml Air
- 2 Imbr Daun Pandan, potong-potong
- Secukupnya Garam

Cara Membuat :

1. Campur semua bahan.
 2. Masak dengan api kecil hingga air menyusut.
 3. Angkat Siap digunakan.
- Note: Takaran gula bisa ditambah atau dikurangi, sesuai selera

KELAPA KRIM COKLAT

Bahan :

- 250 gr kelapa parut kering
- 3 butir putih telur
- 5 sdm gula pasir
- secukupnya Esens vanilla
- Coklat

Cara Membuat :

1. Panaskan oven pada suhu 150 dc
2. Kocok lepas putih telur dan gula pasir hingga berbusa.
3. Campurkan kelapa parut, gula pasir dan esens vanilla. Aduk hingga rata.
4. Sendokkan ke atas loyang lalu panggang hingga kecoklatan.
5. Lumuri coklat sesuai selera

GETUK TALAS

Bahan :

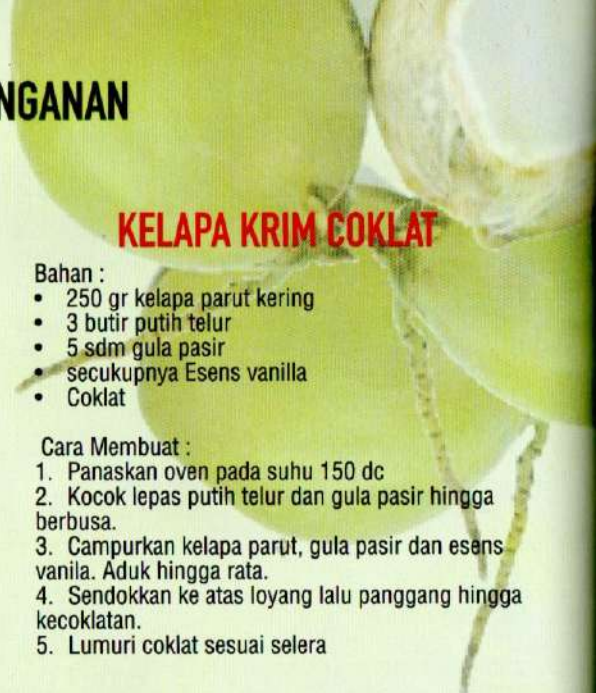
- 500 gr talas rebus (kukus)
- 75 gr kelapa muda diparut
- 75 gr gula pasir
- Garam secukupnya
- Pewarna

Kuah :

- 150 gr gula merah
- 100 cc air
- 2 lbr daun pandan (kuah dimasak sampai mendidih)

Cara membuat :

1. Talas dikukus sampai empuk, kelapa parut dikukus.
2. Semua bahan dihaluskan kemudian beri pewarna sambil diaduk rata.
3. Masukkan dalam gilingan mie lalu gulung atau masukkan dalam loyang didadar, ditekan-tekan sampai rata, kemudian dipotong-potong.
4. Sajikan getuk bersama kuah.



WAJIK PULUT

Bahan :

- 1 ½ kg beras pulut
- 3 btr kelapa diparut diambil santannya
- 1 ½ kg gula enau
- Daun pandan
- Garam secukupnya

Cara membuat :

1. Beras direndam semalam, lalu dikukus sampai masak.
2. Santan dimasak sampai berminyak, masukkan gula, daun pandan, sedikit garam, dimasak lagi sampai gula hancur dan berbau harum. Lalu saring.
3. Masukkan pulut diaduk terus sampai masak.
4. Apabila sudah dapat dibentuk atau lepas dari daun berarti wajiknya sudah masak.

KUE BANGKIT

Bahan :

- 1 kg tepung kanji
- 600 gr tepung gula
- 12 btr telur ayam
- ½ kg santan kental
- Bunga cengeh, kulit manis, buah pala dan vanili
- Kelapa disangrai

Cara membuat :

1. Tepung kanji disangrai, masukkan daun pandan, dibelah-belah sampai terasa licin dipegang kemudian didinginkan.
2. Santan, kulit manis, cengeh, buah pala dan vanili dimasak sampai mendidih kemudian dinginkan.
3. Telur ayam (kuningnya saja), dikocok sedikit rata. Tepung kanji dan tepung gula diaduk rata, masukkan kuning telur sambil diaduk.
4. Masukkan santan sedikit demi sedikit sampai adonan menjadi agak basah.
5. Kemudian ditambah rasa kelapa atau rasa kacang atau coklat. Lalu dicetak, susun diloyang.
6. Dipanggang dalam oven hingga matang.

PULUT KUNING SERUNDENG

Bahan :

- 1 kg pulut bersihkan
- 2 sdm kunyit giling, saring airnya
- 400 cc santan dari ½ butir kelapa
- 1 sdt gara,
- 1 lbr daun pandan, potong 3
- 1 lbr serai, memarkan
- 2 lbr daun salam

Serundeng :

- 1 btr kelapa, kupas, parut memanjang, 2 lbr daun jeruk purut, 2 lbr daun salam, 2 sdm ebi, seduh haluskan.

Bumbu dihaluskan :

- 6 btr bawang merah, 2 siung bawang putih, 3 bh cabe merah, 1 btg serai, bagian tengahnya, 1 sdt ketumbar sangrai, 1 ruas lengkuas, ½ ruas kencur, 2 sdm gula merah, 1 sdt air asam jawa.

Cara membuat :

1. Serundeng : aduk kelapa parut dengan bumbu halus, daun jeruk purut, dan daun salam hingga rata, kemudian masak diatas api kecil sambil diaduk-aduk hingga berwarna kecoklatan dan kering. Tambahkan ebi bubuk, aduk sebentar, angkat dan dinginkan. Tumbuk serundeng agar sedikit lebih halus, simpan dalam toples.
2. Cuci beras pulut dan rendam 1-2 jam dengan air kunyit, bilas. Kukus pulut hingga ½ matang. Sementara itu rebus santan dengan garam, serai dan daun pandan. Angkat, aduk pulut secara perlahan-lahan dengan menambahkan rebusan santan sedikit demi sedikit sampai teraduk rata sambil dikipas.
3. Letakan 1 sdm pulut hangat diatas daun pisang dan taburi dengan serundeng. Tekuk kedua ujung daun pisang membentuk kerucut. Sajikan hiasan daun kemangi.

WAJIK KELAPA

Bahan :

- 150 g kelapa muda parut
- 100 g tp pulut putih
- 2 sdm margarin dicairkan
- 3 sdm santan kental
- sejumput garam
- secukupnya vanili
- 2 sdm gula pasir

Cara Membuat :

1. Campur semua bahan kecuali santan, aduk rata sambil diremes,
2. Kasih sedikit demi sedikit santan klu adonan sudah bisa dibentuk jgn kasih santan lagi, penggunaan santan hanya sebagai pembasah adonan, pakai air biasa juga boleh.
3. Ambil adonan besarnya sesuai selera, kepal2 kemudian bentuk bulat pipih, panggang diteplon dengan api kecil dibolak balik sampai kecoklatan, jangan ditinggal karena mudah gosong, angkat, sajikan

KUE SEMPRONG

Bahan :

- 500 gr tepung beras putih
- 300 gr gula putih
- 3 btr telur ayam
- 2 gls santan dari 2 btr kelapa
- Garam secukupnya
- Vanilla dan bumbu spekuk secukupnya

Cara membuat :

1. Tepung, gula pasir dan santan diaduk sampai rata, masukkan telur yang sudah dikocok sedikit kemudian masukkan garam, vanili dan adukkan sampai rata.
2. Panaskan cetakan, setelah panas masukkan adonan 1 sdm, ratakan, bakar diarang sampai kuning.
3. Siap untuk disajikan.



KUE AMBAN SARI

Bahan :

- 1 mangkok tepung kacang hijau
- 1 ½ mangkok gula pasir
- 1 mangkok telur
- 1 mangkok santan kental

Cara membuat :

1. Kocok telur dengan gula sampai mengembang, kemudian masukkan santan kental, terakhir masukkan tepung kacang hijau.
2. Setelah tercampur, rata masukkan kedalam cetakan kecil-kecil dan dikukus sampai matang.

KUE MANGKOK

Bahan :

- 6 gls tepung beras
- 300 gr gula merah
- 1 sdt soda kue
- 1 gls santan (dari 1 btr kelapa)
- 2 lbr daun pandan
- 1 sdt garam halus
- 1 gls santan kental
- 2 sdm tepung terigu

Cara membuat :

1. Campurkan tepung beras dengan air kelapa ditambah soda kue aduk rata.
2. Diamkan selama 2 jam supaya mengembang.
3. Cairkan gula merah dengan 2 gelas air suam-suam kuku tambah garam kemudian masukkan kedalam adonan tepung dan diaduk rata.
4. Masukkan kedalam cetakan, dikukus setengah matang, kemudian tuangkan campuran santan kental, tepung terigu, garam diatas kue mangkok sisakan bagian tengahnya, lalu dikukus kembali.
5. Setelah matang, angkat siap disajikan.

KUE SRIKAYA BERTULANG

Bahan :

- 1 mangkuk telur
- 1 mangkuk gula
- 1 mangkuk santan
- 10 lbr daun pandan
- 1 bh ubi jalar diparut

Cara membuat :

1. Gula, telur dan daun pandan diaduk rata.
2. Masukkan santan, aguk hingga rata, lalu disaring.
3. Masukkan adonan kedalam cetakan, lalu taburkan parutan ubi jalar kemudian dikukus sampai matang.

KUE TALAM UBI

Bahan :

- 750 gr ubi kayu diparut
- 250 gr gula merah dicairkan dengan 1 gls air
- ½ gls santan kental
- Garam secukupnya

Bahan untuk bagian atas :

- 3 gls santan dari 1 butir kelapa
- 1 gls tepung beras putih
- 3 helai daun pandan
- Garam secukupnya

Cara membuat :

Bahan dasar :

- Aduk ubi, santan, gula merah dan garam sampai rata kemudian masukkan kelayang \ ukuran sedang, kukus 15 menit.

Untuk atasnya :

- Aduk santan, tepung beras, garam dan daun pandan sampai rata. Kemudian dimasak, setelah agak mengental tuangkan kelayang yang berisi ubi, dan kukus lagi hingga 30 menit. Angkat, setelah dingin baru dipotong dan disajikan.

KUE KEMBANG GOYANG

Bahan :

- 500 gr tepung beras
- 2 btr telur
- 200 gr gula pasir
- 400 cc santan dari ½ butir kelapa

Cara membuat :

1. Campur tepung beras bersama telur, gula pasir dan santan, aduk hingga rata. Panaskan minyak, celupkan cetakan kembang goyang kedalam minyak hingga panas.
2. Celupkan cetakan kedalam adonan hingga ¾ tinggi cetakan.
3. Celupkan kembali kedalam minyak panas.
4. Biarkan adonan matang dan terlepas dari cetakan sambil digoyang-goyang.
5. Goreng hingga matang dan kering.

KUE APEL TAPAI

Bahan :

- 250 gr mentega
- 200 gr gula pasir
- 300 gr tapai
- 50 cc santan
- 8 btr telur
- 200 gr tepung terigu
- 4 butir telur, kocok kaku
- 2 bh apel, kupas, iris tipis, rendam dalam air garam
- Cetakan persegi ukuran 18 cm, dialas kertas roti yang sudah diolesi mentega
- Garam secukupnya

Cara membuat :

1. Kocok mentega dan gula hingga lembut.
2. Blender tapai, santan dan garam, lalu masukkan kedalam adonan mentega. Kocok hingga tercampur, lalu masukkan kuning telur satu persatu. Tuang tepung terigu. Aduk sampai rata.
3. Tuang adonan dalam cetakan, lalu susun apel diatasnya. Panggang + 45 menit hingga matang.
4. Setelah matang, angkat, dipotong-potong dan siap disajikan.

KUE KELAPA KEJU

Bahan :

- 300 grm tepung kelapa halus
- 100 grm tepung kelapa kasar
- 100 grm gula pasir
- 100 grm mentega dicairkan
- 6 butir telur
- ¼ sdm sp
- Vanily secukupnya
- Pewarna coklat secukupnya
- Keju secukupnya
- Coklat batang secukupnya

Cara Membuat :

1. Kocok terlebih dahulu telur, gula dan sp sampai mengembang
2. Masukkan tepung kelapa halus dan kasar, vanily kocok secara perlahan
3. Setelah adonan teraduk rata masukkan kedalam Loyang
4. Panaskan oven lalu panggang adonan + 15 menit
5. Setelah masak dinginkan sebentar
6. Cairkan coklat batang, setelah cair siramkan keatas kue secara merata dan taburi dengan parutan keju
7. Sajikan

KUE KERING KELAPA PANGGANG

Bahan :

- 50 gr butter
- 100 gr margarin
- 1 butir kuning telur
- 120 gr gula halus
- 20 gr maizena
- 20 gr susu bubuk
- 225 gr tepung terigu
- 1/2 sdt baking powder
- secukupnya kelapa parut kering
- 1 butir putih telur
- filling :
- selai strowbery

Cara Membuat :

1. Mixer gula, butter, margarin selama 2 menit.
2. Tambahkan kuning telur mix asal rata
3. Masukkan tepung kunci sambil diayak, maizena, susu bubuk, BP aduk rata dengan spatula
4. Ambil sejumput adonan bentuk bulat, celup dlm putih telur lalu gulingkan diatas kelapa parut kering
5. Tata adonan diloyang bersemar margarin. Tekan tengahnya dg ibu jari lalu beri selai diatasnya
6. Panggang di oven sampai matang, sekitar 30 mnt.

KUE PISANG KELAPA

Bahan :

- 250 g kelapa muda parut
- 125 g gula pasir
- sedikit garam
- 450 ml santan
- 150 g tepung beras
- pisang raja, potong kecil-kecil untuk campuran,
- dan potong bulat untuk topping

Cara Membuat :

1. Campur semua bahan, aduk rata. Panggang di cetakan kue lumpur

KUE SAGU MUTIARA KELAPA

Bahan :

- 1 bungkus sagu mutiara
- 700 ml air
- 100 gr gula pasir
- 3 lembar daun pandan
- 2 sdm tepung tapioka
- Taburan :
- Kelapa parut (kelapa setengah tua)
- 1/2 sdt garam halus

Cara membuat :

1. Step 1 : rebus air sampai mendidih bersama dengan daun pandan, kemudian masukkan tepung sagu yang sudah dibasahi dg air, setelah putih* sagunya hilang masukkan gula pasir aduk perlahan dan masukkan larutan tepung tapioka aduk sampai mengental dan matikan api
2. Step 2 : setelah itu masukkan sagu mutiara dalam cetakan yang kukus kurang lebih 20 menit, angkat dan dinginkan
3. Step 3 : setelah dingin keluarkan dr cetakan dan baluri dengan parutan kelapa yang sudah di campur dg sedikit garam

KUE KODOK-KODOK KELAPA

Bahan :

1. 1/2 butir kelapa (parut halus)
2. 4 sdm munjung gula pasir (atau sesuai selera)
3. sejumput Garam
4. 300 gr tepung terigu
5. 1 sdt ragi instant
6. Air secukupnya

Cara Membuat :

1. Campur semua bahan beri air sedikit-sedikit dan aduk-aduk hingga merata, Jangan ke enceran
2. Lalu diamkan selama 15 menit
3. Setelah 15 menit siap di goreng panaskan minyak dengan api sedang.
4. Goreng hingga kuning kecoklatan.
5. Angkat dan tiriskan





KUE KERING SAGU

Bahan :

- 1 kg tepung sagu pilih yg berkualitas
- 4 butir kuning telur
- 400 gr gula halus
- 350 gr mentega
- 400 gr mentega putih
- 2 sdm tepung maizena
- secukupnya vanili
- 130 ml santan kelapa kental
- 200 gr keju
- secukupnya chocho chip

Cara Membuat :

1. Tepung sagunya di sangrai dulu ya sktr 10 menit pakai api kecil biar tidak cepat gosong
2. Siapkan baskom jadikan satu roombutter, margarin, gula halus d CAMPUR
3. Setelah itu kuning telur nya di masukkan satu persatu
4. Kemudian masukan keju yg sudah di parut ke dalam adonan di atas
5. Baru tepung sagu, maizena, vanili di masukkan menggunakan spatula
6. Kalau sudah tercampur semua tuangkan santan kental nya aduk kmbali
7. Setelah tercampur masukan adonan ke plastik segitiga yg sudah di kasih spuit / cetakan
8. Lanjut cetak adonan ke loyang olesi mentega dulu terus setelah di cetak beri toping chocho chips
9. Lanjut masukan oven 180° selama 8-10 menit tergantung masing2 ovennya
10. Setelah masak angkat biar dingin masukkan toples



Kue Lumpang Kelapa

Bahan :

- 350 gram Gula merah
- 1250 cc air
- 350 gr tepung beras
- Kelapa parut putih
- Garam secukupnya
- 1 sendok makan air kapur sirih
- Daun Pandan secukupnya

Cara membuat :

1. Rebus Gula Merah, air dan garam, daun pandan
2. Dinginkan lau masukkan tepung beras, air kapur sirih
3. Panaskan Cetakan yang telah diolesi dengan minyak
4. Masukkan adonan ke dalam cetakan
5. Kukus + 15 menit sampai kelihatan mengkilat dan berlobang
6. Setelah masak angkat dan keluarkan dari cetakan
7. Sajikan dengan Taburan Kelapa Parut



KUE SRIKAYA PANDAN

Bahan :

- 5 Butir Telur
- 1 Gelas Gula Pasir
- 1 Gelas Pati Santan
- 1 Gelas Air Pandan Suji
- 1 Sendok Makan Tepung Terigu

Cara Membuatnya :

1. Kocok lepas Telur, gula tambahkan santan dan air pandan
2. Setelah tercampur rata masuk kan tepung terigu
3. Siapkan Loyang yang telah diolesi minyak makan
4. Tuangkan adonan kedalam loyang
5. Kukus selama + 15 menit
6. Lapis Tutup Kukusan dengan Serbet agar air kukusan tidak menetes ke dalam kue
7. Setelah masak Angkat dinginkan



KUE PUTRI 2 SEBILIK

Bahan :

- 1 Kg Tepung Pulut
- 1 mangkok air pandan
- 1 mangkok pati santan
- 1 sdt malzena
- Inti Kelapa Gula Merah
- Daun pisang secukupnya
- ¼ sdt Air Kapur sirih
- Garam secukupnya

Cara Membuat :

1. Adon tepung pulut dengan air pandan tambahkan air kapur sirih hingga kalis.
2. Bulatkan adonan dan picit tengahnya sehingga adonan menjadi pipih lalu isi dengan inti kelapa.
3. Bentuk adonan bulat panjang sekitar 2 ruas jari (+ 4-5 cm) sampai adonan habis.
4. Bungkus dalam daun 2 buah adonan.
5. Masak santan dengan garam secukupnya beri daun pandan aduk terus di api kecil, masukkan 1 sendok makan tepung maizena agar tidak pecah santan aduk terus sampai mendidih lalu sisihkan dan dinginkan.
6. Beri 2 sendok makan santan yang telah dimasak.
7. Lalu kukus sampai matang.
8. Sajikan

GELAMAI

Bahan :

- 1 kg tepung pulut
- 2 ½ kg gula pasir
- 1 kg gula merah
- 4 btr kelapa (dibuat santan)
- Air secukupnya

Cara membuat :

1. Masak gula merah dengan air kemudian disaring.
2. Tepung diaduk dengan cairan gula merah.
3. Masak gula pasir dengan santan sampai keluar minyaknya, kemudian masukkan adonan tepung sambil diaduk.
4. Dimasak dengan api sedang, aduk adonan sampai matang (kalis).

KUE KELAPA MENTEGA SUSU

Bahan :

- 300 gr terigu
- 10 sdm gula pasir
- 1/2 sdt garam
- 200 gr mentega
- 1/4 kelapa tua
- 2 sdm susu bubuk
- meisis untuk taburan

Cara Membuat:

1. Parut kelapa dan sangrai sampai ringan tapi tidak coklat biarkan sampai dingin
2. Campur sampai gula pasir, garam, susu bubuk, bp, mentega dan kelapa sangrai aduk kemudian tambahkan terigu
3. Bentuk/cetak sesuai selera taburi meisis
4. Oven dengan suhu 160 selama 25 menit atau sampai masak sesuai oven masing-masing.
5. Setelah dingin simpan didalam toples dan siap dinikmati

LEPAT LABU

Bahan :

- 500 grm labu kuning (kukus lalu haluskan)
- 1 gelas tepung gandum
- ½ pati santan dari ½ buah kelapa
- 1 butir telur
- 1 sdt garam
- ½ gelas gula
- Kelapa parut muda
- Daun pisang secukupnya

Cara membuat :

1. Campur tepung tambahkan telur, santan, gula kedalam labu yang telah dihaluskan
2. Jika terlalu lembek boleh ditambahkan lagi tepung 2 atau 3 sendok makan
3. Letakkan adonan di daun pisang dipipihkan lalu masukkan ditengahnya daun kelapa yang telah diberi garam
4. Lalu digulung dan dibungkuskan dengan daun pisang seperti membuat lepat
5. Kukus selama 15 menit
6. Angkat dan sajikan.

KUE KERING KELAPA SUSU

Bahan :

- 500 gr mentega
- 500 gr gula pasir (sesuai selera)
- 1 kilo tepung terigu
- 1 btr kelapa setengah tua (kupas kulit arinya lalu parut)
- seujung sdt baking powder
- 1 sdt vanili
- 2 bngks tepung susu putih (27 grm)
- 175 gr keju (parut)

Cara membuat :

1. Kocok mentega bersama gula hingga tercampur rata dan sdkt pucat (tidak perlu sampai gulanya halus) masukkan tepung susu putih, vanili dan baking powder, aduk kembali hingga rata.
2. Masukkan keju parut dan terigu, aduk dngn spatula hingga rata.
3. Panaskan oven suhu 180o c, olesi talam oven dngn sdkt margarin, ambil adonan sckpnya pipihkan dan tusuk2 dngn garpu lalu panggang hingga matang, (agar lebih garing panggang hingga pinggiran kue agak kecoklatan tapi tidak hangus).
4. Angkat, dinginkan lalu simpan dalam toples.

SAGUN TELUR

Bahan :

- 10 bh telur
- 2 kg gula
- 5 btr kelapa yang ½ tua (putihnya)
- Daun pandan
- Garam secukupnya

Cara membuat :

1. Telur dikocok tidak sampai kembang, kemudian tambah gula, kelapa parut.
2. Kemudian diaduk masukkan kedalam wajan/kuali.
3. Digongseng/dsangrai sampai kekuningan, angkat biarkan dingin selanjutnya siap dihidangkan.



KUE BOLU KELAPA

Bahan :

- 150 gr kelapa parut(1/2 butir kelapa)
- 250 gr terigu
- 250 gr gula pasir
- 4 btr telur
- 1/2 sdt BP (boleh skip)
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt air jeruk
- 150 ml minyak goreng
- 100 ml susu cair(bisa diganti susu bubuk+air)

Cara Membuat :

1. Sangrai kelapa parut, sebentar saja sampai kelapa agak kering dan harum
2. Campur telur, gula,garam dan air jeruk kocok dengan kecepatan tinggi hingga mengembang pucat dan kental.
3. Turunkan speed ke yang terendah, masukkan terigu, BP,susu dan kelapa parut secara bertahap.jangan terlalu kuat mengaduk secukupnya saja lalu matikan kocokan
4. Tambahkan minyak,aduk balik hingga adonan rata.
5. Tuang adonan dalam loyang yang sudah dilapisi kertas roti.
6. Hentak2an loyang agar udara yang terperangkap didalam adonan keluar
7. Panggang di suhu 180 c selama 30- 40(tergantung ovennya) menit api sedang.
8. Iris saat kue sudah dingin

KUE KERING TABUR KELAPA

Bahan :

- Tepung terigu 500 gr
- 400 gr gula halus
- 350 mentega
- 1/2 sendok teh vanili bubuk
- garam halus 1 sendok teh
- 4 butir kuning telur
- 500 gr kelapa parut

Cara Membuat :

1. Sangrai kelapa diatas api kecil saja sampai kering namun jangan berwarna kuning apalagi sampai gosong
2. Ambil 5 sendok makan kelapa sangrai untuk taburan atasnya
3. Kocok kuning telur, mentega, garam, vanili bubuk, kelapa parut, gula halus dan tepung terigu dengan menggunakan mixer hingga tercampur rata
4. Uleni adonan dengan tangan sebentar hingga adonan dapat dibentuk
5. Ambil adonan secukupnya kemudian bentuk bulat pipih tebal (lakukan hingga adonan habis)
6. Letakkan kue yang sudah dibentuk bulat diatas loyang pipih yang sudah dioles dengan mentega
7. Taburi dengan kelapa parut pada bagian atasnya
8. Panggang dalam oven selama 20 menit lalu diamkan sampai dingin
9. Masukkan kue dalam toples dan siap untuk disajikan

KUE ALMOND KELAPA

Bahan :

- 150 gr tepung almond
- 50 gr kelapa parut
- 50 gr gula bubuk
- 1 sdt baking powder
- 2 1/2 sdm minyak
- 1 sdt vanilla extract
- 1 btr telur
- 1/4 sdt garam
- secukupnya gula bubuk untuk taburan
- Serta kacang almond untuk hiasannya

Cara Membuat :

1. Kocok telur dan gula hingga larut,lalu tambahkan vanilla extract dan minyak,kocok rata
2. Setelah itu masukkan tepung almond,kelapa parut serta garam aduk rata,diamkan dalam lemari es selama 1 jam
3. Panaskan oven suhu 180°C siapkan loyang alasi dengan kertas roti
4. Basahi tangan lalu ambil satu sendok adonan bentuk bulatan lalu gulingkan ke dalam gula bubuk
5. Letakan diatas loyang lalu tambahkan kacang almond diatasnya panggang selama 15 menit (jangan panggang terlalu lama karena nanti setelah dingin kue akan mengeras dengan sendirinya)

Kue lumpur

Bahan :

- 125 gram terigu
- 125 gram gula pasir
- 250 gram kentang kukus haluskan
- 250 ml santan rebus dengan 2 lembar daun pandan

Sisihkan

- 1 butir telur
- 1/4 sdt garam
- 1/4 sdt essen vanilli
- 1/2 sdt pasta pandan
- secukupnya pelengkap : Potongan buah nangka masak

Cara Membuat:

1. Haluskan kentang.
2. Campur semua bahan menjadi satu,dan blender hingga halus tanpa ada yang bergerindil,cukup sebentar saja. (ini cara praktis biar cepat)
3. Panaskan cetakan kue lumpur,Masukan satu sendok sayur adonan,biarkan setengah matang.
4. Beri potongan nangka masak.Tutup sebentar.Masak hingga matang.
5. Untuk api jangan terlalu besar,karena bisa menyebabkan kue lumpur berongga dan cepat gosong.





Kue Kelapa Mentega

Bahan :

- 500 gr tepung terigu
- 250 gr mentega
- 250 gr gula bubuk
- 1/2 butir kelapa parut sangrai (goreng tanpa minyak sampai kering kecoklatan)
- 2 butir kuning telur
- 1/4 sendok teh vanili bubuk
- 1/4 sendok the garam

Cara Membuat :

1. Aduk semua bahan dengan sendok nasi sampai tercampur, hindari aduk adonan dengan tangan untuk semua kue kering, karena panas tangan bikin adonan meleleh & hasil kue keras.
2. Bentuk adonan sesuai selera, pakai cetakan bunga, boleh di kasi choco chips diatas & springkel, tata di loyang yang sudah dioles mentega
3. Panaskan oven dulu selama + 1mnt, oven adonan + 25 menit atau sesuai oven masing-masing, gunakan api sedang.

SARANG SEMUT

Bahan :

- 250 gr tepung pulut
- 1/4 btr kelapa
- 100 gr gula
- Minyak secukupnya

Cara membuat :

1. Kelapa diparut.
2. Tepung diaduk dengan gula dan parutan kelapa.
3. Setelah merata, lalu dibulat-bulatkan.
4. Kemudian digoreng sampai kuning.
5. Diangkat dan siap dihidangkan.

WAJIK

Bahan :

- 1 1/2 kg pulut putih/merah
- 1 1/2 kg gula enau/merah dicincang halus
- 4 btr kelapa dijadikan santan 1 kg
- 1 sdt garam

Cara membuat :

1. Pulut dikukus.
2. Santan, gula, garam dan daun pandan direbus lalu diaduk, sampai kental dan diangkat jika sudah seperti berambut.
3. Masak pulut dan diaduk terus, masak hingga santan agak mengering.
4. Angkat dan dinginkan.

PUDING KERAMEL PISANG

Bahan I :

- 100 gr gula pasir
- 100 cc air
- 1 bks agar-agar putih
- 150 grr gula pasir
- 2 bh pisang tanduk (dikukus lalu dibelas tipis)

Bahan II :

- 175 gr gula pasir
- 600 cc santan
- 1 bks agar-agar putih
- 3 btr kuning telur
- 3 btr telur kocok kaku

Cara membuat :

1. Bahan I : gosongkan gula lalu masukkan air, aduk hingga larut, masukkan agar-agar, gula dan pisang. Masak sampai mendidih, tuangkan kedalam cetakan, biarkan membeku.
2. Masak bahan II: santan, gula, agar-agar dan kuning telur hingga mendidih kemudian masukkan putih telur dan diaduk.
3. Kemudian tuang diatas agar-agar yang telah membeku, biarkan sampai keras.
4. Potong-potong dan hidangkan.

OTAK OTAK IKAN

Bahan :

- 1/2 ikan tenggiri
- 5 bh cabe merah
- 5 bh bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 btg serai, memarkan
- 1 ibu jari lengkuas
- 1 ibu jari jahe
- 2 bh putih telur
- 4 sdm tepung kanji
- 1 sdm ketumbar
- Merica dan bumbu penyedap secukupnya
- 1/2 btr kelapa (diambil santan kentalnya)
- Daun jeruk purut
- Garam secukupnya

Cara membuat :

1. Ikan tenggiri digerus, ambil tulangnya kemudian dagingnya digiling halus. Bumbu digiling halus kecuali serai.
2. Ikan dan bumbu dicampur lalu tambah putih telur dan diaduk sambil dimasukkan santan kental sedikit demi sedikit, dan tepung kanji.
3. Akhirnya masukkan daun jeruk purut yang telah diiris-iris halus.
4. Kemudian sesendok demi sesendok dimasukkan kedaun kelapa lalu dibakar sampai masak. Begitu seterusnya sampai adonannya habis.

SRIKAYO PISANG RAJO

Bahan :

- 2 gls santan
- 1 gls telur ayam
- 1 gls gula pasir/gula enau yang kuning
- 5 bh pisang raja yang cukup masak (potong serong)
- Daun pandan

Cara membuat :

1. Gula, telur dikocok pelan-pelan sampai gulanya hancur.
2. Tambahkan santan, masukkan pisang raja. Tuangkan kedalam Loyang.
3. Kukus hingga matang.



PUDING UBI JALAR MERAH

Bahan :

- ½ kg ubi jalar merah
- 1 bks agar-agar bubuk
- ½ gls susu cair
- ½ gls gula pasir
- 2 ½ gelas santan kental
- 1 sdt vanili
- Nutrisari secukupnya

Cara membuat :

1. Ubi jalar dikukus lalu diblender sampai halus.
2. Agar-agar, gula, santan, susu dan vanili dimasak sampai mendidih angkat.
3. Masukkan ubi jalar dan nutrisari lalu aduk sampai rata kemudian dimasak sebentar.
4. Lalu angkat, masukkan cetakan kecil-kecil, dinginkan.
5. Puding siap disajikan.

PUDING SAGU

Bahan :

- 1 gls sagu butiran
- 3 ½ gls air
- 250 gr gula merah diiris-iris
- 3 lbr daun pandan

Vla/kuah :

- 1 gls santan dari ½ btr kelapa
- ½ sdt garam
- 2 lbr daun pandan
- ½ sdm tepung maizena yang sudah dicairkan dengan sedikit air

Cara membuat :

1. Gula merah, air, daun pandan direbus sampai mendidih lalu disaring.
2. Kemudian dididihkan lagi dan kemudian masukkan butiran sagu yang sudah dicuci, lalu diaduk hingga kental dan matang.
3. Masukkan kedalam cetakan puding, setelah dingin dikeluarkan dari cetakan dan disiram dengan kuah santan/vla yang telah dimasak.
4. Membuat vla/kuah : masak santan, garam, tepung maizena dan daun pandan sampai mendidih dan agak kental.

PENGANAN

PUDING MANGGA KELAPA MUDA

Bahan :

- 1 buah mangga gadung matang
- 1 bungkus agar-agar putih
- 800 ml susu cair putih
- 6 sdm gula (sesuai selera)
- kelapa muda (sesuai selera)
- Vla Vanilla instan

Cara Membuat :

1. Blender mangga hingga lembut.
2. Masukkan susu dan agar-agar ke dalam panci. (Jangan memasukkan agar-agar ke dalam susu yang sudah panas. Karena agar-agar akan menggumpal).
3. Lalu saring jus mangga dan direbus bersama susu dan agar-agar
4. Siapkan cetakan (basahi sedikit dengan air agar mudah saat melepas puding nanti).
5. Tata kelapa muda di dasar cetakan.
6. Masukkan agar-agar ke dalam cetakan.
7. Dinginkan hingga mengeras. Masukkan ke dalam lemari pendingin.
8. Siap disajikan dengan vla dan hiasan Buah Naga.

AGAR-AGAR ROTI KELAPA

Bahan :

- 6 lembar roti, sisihkan pinggiran nya
- 3 sdm mentega
- 350 ml susu cair/susu kental manis
- 1 sdt vanili cair
- 3 telur
- 3 sdm kismis
- 8 sdm kelapa kering
- 100 gr keju parut

Cara membuat :

1. Potong 2 roti, Letakan di wadah.
2. Lelehkan mentega, campurkan ke roti.
3. Larutkan susu kental manis dengan air, campurkan ke roti. Masukan vanili dan telur.
4. Tambahkan kismis, keju dan kelapa kering.
5. Aduk rata, panggang selama 45menit.
6. Siap disantap

AGAR-AGAR UBI KELAPA

Bahan :

- 500 gram singkong yang sudah di parut
- 1 gelas gula
- 3 bks vanili
- secukupnya pasta pandan
- 1 bks agar agar
- hiasan
- secukupnya kelapa parut
- secukupnya keju parut

Cara membuat :

1. Aduk semua bahan sampai rata
2. Masukan adonan ke dalam wadah anti panas
3. Kukus + 20 menit
4. Dinginkan Sesudah terus guling2 di atas parutan kelapa supaya tidak lengket Terakhir tabur keju di atas nya sesuai selera



AGAR-AGAR SANTAN LEMBUT GURIH

Bahan :

- 6 butir kuning telur
- 3 butir putih telur
- 100 grm gula merah (Gula Kelapa)
- 1 sdt sp
- 50 grm tepung terigu
- 15 grm tepung maizena
- 10 grm susu bubuk
- 2 sdt bumbu spekuk
- 50 grm mentega leleh
- Bahan agar-agar :
- 400 ml santan dari 1 buah kelapa
- 100 grm gula pasir
- ¼ sdt pasta moca
- 3 butir telur

Cara membuat :

1. Panaskan oven 180 dc
2. Kocok telur, gula merah, masukkan sp kocok sampai mengembang
3. Kemudian masukkan tepung terigu, maizena, susu bubuk, bumbu sepikuk, sambil diayak aduk rata tambahkan mentega leleah aduk hingga rata.
4. Masukkan adonan kedalam Loyang, panggang selama 25 menit.
5. Untuk agar-agar
6. Bagi terlebih dahulu gula pasir menjadi 2 bagian kemudian campur bersama agar-agar, santan, moca dan sebagian gula pasir direbus sampai mendidih
7. Lalu setelah itu kocok putih telur sampai mengembang tuang rebusan agar-agar sedikit demi sedikit sembari dikocok rata
8. Siram keatas bolu diatman, masukkan kedalam lemari pendingin.
9. Sajikan

AGAR-AGAR GULA MERAH

Bahan I :

- 1 bks agar-agar putih
- 750 cc air
- 200 gr gula merah dipotong kecil-kecil
- 250 gr kelapa muda, serut panjang

Bahan II :

- 750 cc santan
- 1 bks agar-agar putih
- 100 gr gula pasir

Cara membuat :

1. Untuk bahan I, rebus air dan gula merah, kemudian saring.
2. Tuangkan diatas Loyang persegi 30 x 30 cm, diatman hingga agak beku. Taburi dengan kelapa muda diatasnya.
3. Sementara menunggu dingin, buat lapisan putihnya. Rebus air bersama gula pasir dan agar-agar hingga mendidih. Tuangkan diatas lapisan kelapa muda. Dinginkan.
4. Siap sajikan.

AGAR-AGAR BUNGA ROSE

Bahan :

- ¼ kg kacang hijau buang kulitnya
- 200 gr gula pasir
- ½ kg santan kental
- Vanili, garam secukupnya
- Pewarna merah secukupnya

Bahan Untuk Agar-Agar :

- ½ bks agar-agar putih
- 200 cc air
- 50 gr gula pasir

Cara membuat :

1. Rendam kacang hijau selama 2 jam, tiriskan, lalu rebus sampai lunak, kemudian diblender.
2. Kemudian dimasak lagi dengan gula, santan kental, garam, daun pandan hingga dapat digulung dan pewarna merah. Lalu bentuk seperti bunga rose.
3. Kemudian celupkan kedalam agar-agar yang sudah dimasak lalu dinginkan.

AGAR-AGAR CENDOL

Bahan :

- 1 bks agar-agar
- 3 ½ gelas santan/susu
- ¾ gelas gula
- ½ gelas cendol warna hijau

Cara membuat :

1. Santan/susu, gula, agar-agar direbus sambil terus diaduk supaya santan/susu tidak pecah dan agar-agar tidak mengumpul
2. Setelah mendidih angkat.
3. Ambil cetakan, tuangkan agar-agar sebagian letakan cendol.
4. Setelah beberapa saat tuangkan agar-agar diatas cendol, dinginkan.
5. Setelah dingin potong-potong.

AGAR-AGAR TAPAI

Bahan :

- 1 bks agar-agar
- 1 gls gula pasir
- 1 gls santan
- 50 gr tapai pulut
- Garam secukupnya

Cara membuat :

1. Rebus santan, agar-agar dan gula hingga mendidih, lalu masukkan garam secukupnya.
2. Kemudian tambahkan tapai, lalu masukkan kedalam cetakan.
3. Dinginkan dan siap disajikan.

Manisan Bola-bola Kelapa

Bahan :

- 300gr Kelapa muda parut (buang kulitnya dulu)
- 500ml susu cair full cream
- 3 sct SKM putih
- 4 sdm gula
- Susu & gula bubuk (secukupnya)

Cara membuat :

1. Didihkan susu cair dan Susu Kental Manis.
2. Masukkan kelapa parut.
3. Kalau sudah agak mengering masukkan gula dan masak sampai mengering.
4. Dinginkan lalu bulatkan.
5. Setelah itu gulungkan ke campuran susu & gula bubuk



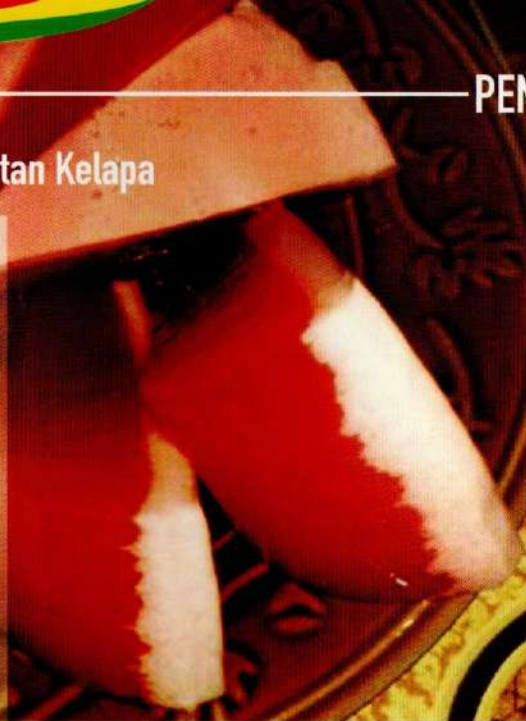
Agar-Agar dengan Santan Kelapa

Bahan :

- 1 bungkus Agar-agar
- 1/4 kg gula pasir
- 500 liter air
- 1 bungkus kara (santan kelapa) ukuran 65ml

Cara Membuat :

1. Dididihkan air sambil masukkan 1 bungkus agar-agar dan masukkan gula pasir aduk-aduk terus sampai mendidih.
2. Ketika sudah mendidih masukkan santan kelapa aduk terus agar tidak menggumpal tunggu sampai mendidih lagi.
3. Jika sudah mendidih, Tiriskan kedalam loyang cetakan biarkan sampai mengeras.
4. Jika sudah mengeras siap untuk di hidangkan



AGAR-AGAR PEPAYA

Bahan :

- 1 bh papaya yang masak, kupas kulitnya
- 1 bks agar-agar
- 3 ½ gelas santan
- ¾ gelas gula

Cara membuat :

1. Papaya setelah dikupas dibelas 2, lalu cuci bersih.
2. Daging papaya dicetak bentuk bola/cetakan bulat kecil. Susun didalam cetakan, sisihkan.
3. Rebus santan, gula, agar-agar, aduk supaya santan tidak pecah.
4. Setelah mendidih tuang agar-agar kedalam cetakan yang berisi papaya.
5. Biarkan agar-agar dingin, baru dipotong-potong.
6. Siap sajikan.

Halue/Manisan Kelapa

Bahan :

- 1 buah kelapa setengah tua
- 200 gr gula pasir
- 1/4 sendok teh vanili dan garam
- 100 ml air
- pewarna secukupnya merah dan hijau

Cara Membuat :

1. Kupas bersih kelapa dan cuci bersih. Kemudian Parut kasar.
2. Masak air dan gula, garam dan vanili sampai larut dan berbuih, masukkan kelapa Parut aduk rata.
3. Kemudian bagi adonan menjadi 3 bagian, yang satu biarkan putih yang 2 bagian lagi beri warna merah dan hijau.
4. Masak warna putih dulu sampai air gula menyusut dan habis, angkat dan sisihkan.
5. Lakukan hal yang sama untuk warna merah dan hijau.
6. Cetak menggunakan 2 sendok makan, dan letakkan pada nampan atau loyang. Keringkan/jemur sampai kering.
7. Letakan dalam wadah kedap udara dan siap di sajikan.



AGAR-AGAR KELAPA MUDA

Bahan :

- 1 bungkus jelly tanpa rasa
- 1 gelas gula pasir
- 3 gelas air kelapa muda
- 3 gelas air biasa
- Daging kelapa muda muda

Cara Membuat :

1. Masukkan air kelapa muda dan air biasa kedalam panci tambahkan jelly. Gula pasir masak sampai mendidih dan terus diaduk
2. Setelah mendidih masukkan daging kelapa muda yang telah diparut
3. Lalu masukan padacetakan kecil-kecil
4. Tunggu sampai dingin dan mengeras
5. Lebih enak disajikan setelah dimasukan dipendingin



Halue/Manisan Kelapa



LEMPONG KELAPA MUDA

Bahan :

- 1/2 buah kelapa muda (keruk & potong-potong)
- 300 gram tepung terigu
- + 50 ml air
- 3 sendok makan milk syrup strawberry
- 2 sendok makan syrup rasa pandan
- 1/2 sendok teh baking soda
- 3 sendok makan mentega (lelehkan)
- 2 butir telur

Cara Membuat :

1. Campurkan semua bahan (kecuali putih telur), aduk rata
2. Kocok putih telur hingga mengembang menjadi busa putih
3. Campurkan putih telur yang telah di kocok ke adonan (aduk hingga rata dan jangan terlalulama)
4. Ambil adonan 1 sendok sayur dan masak pada wajan anti lengket (gunakan api kecil)
5. Jika bagian bawah sudah matang berwarna coklat dan bagian atas pinggir sudah setengah matang, silahkan dibalik
6. Tunggu hingga matang seluruhnya, angkat dan lanjutkan pada sisa adonan

Cara Membuat :

1. Tepung beras pulut disangrai terlebih dahulu sampai agak kering
2. Kelapa parut disangrai sebentar, jaga jangan sampai terlalu kering atau gosong agar hasil kuenya bagus.
3. Campur tepung beras pulut, gula halus dan kelapa parut yg telah disangrai. Aduk sampai rata benar.
4. Adonan akan terasa agak basah kemudian cetak. Penuhi cetakan dengan adonan, tekan2 tapi jngn terlalu padat agar hasil kuenya tdk keras.
5. Oven sampai kue matang dan kering.



URAP JAGUNG KELAPA

Bahan :

- 1 bh jagung manis muda
- 100 gr kelapa (yg sudah diparut)
- 1 sdt gula
- 1/2 sdt garam

Cara Membuat :

1. Rebus jagung dan kukus kelapa. Lalu ririp jagung (dipotong boleh juga asal isi dalamnya masih ada).
2. Lalu aduk aduk dengan kelapa yg sudah dikukus.
3. Masukkan garam dan gula, koreksi rasa.
4. Sajikan

SAGON KELAPA

Bahan :

- 1 kg tepung pulut putih
- 800 gr gula halus
- 3 btr kelapa parut



MENDUT MUTIARA ISI PISANG

Bahan :

- 1 bks sagu mutiara
- 1/2 butir kelapa muda (bersihkan kulit luar, parut)
- 5 sdm gula pasir
- secukupnya garam
- 1 sdt vanili
- 4 bh pisang raja potong jadi 3 bagian
- secukupnya daun pisang

Cara Membuat :

1. Cuci sagu mutiara terus rendam dalam air + 2 menit, tiriskan
2. Campur sagu mutiara, kelapa parut, gula pasir, garam, vanili
3. Ambil daun pisang beri adonan 2 sendok makan ditengahnya kasih potongan pisang, bungkus kayak mendut.
4. Kukus + 30 menit





BARONGKO PISANG SANTAN

Bahan :

- 1 sisir pisang batu yang sudah masak
- 100 ml santan kental
- 3 butir telur
- 1 ons gula pasir
- ½ sdt garam
- Daun pisang untuk membungkus
- Lidi untuk membungkus

Cara Membuat :

1. Pisang ditumbuk sampai halus dan lembut tambahkan santan, gula, garam
2. Kocok telur setelah mengembang tambahkan ke adonan Pisang aduk rata
3. Setelah merata semua adonan lalu bungkus dengan daun pisang
4. Kukus sampai matang lebih kurang 10 menit
5. Angkat lalu dinginkan
6. Enak disajikan setelah didinginkan dalam lemari pendingin



PENGANAN

MANISAN KELAPA KRISTAL

Bahan :

- 1 butir kelapa (tidak terlalu tua dan tidak terlalu muda)
- 3 sdm tepung kanji
- 1 sachet vanilli
- 180 gram gula pasir
- secukupnya pewarna makanan (boleh merah, hijau, biru dll sesuai selera)
- 1 Gelas air bersih

Cara Membuat :

1. Cuci bersih kelapa lalu parut kelapa dengan parutan kasar dan lebar
2. Dalam panci rebus gula pasir dengan air sampai larut kemudian masukkan kelapa yang sudah diparut kasar kedalam rebusan gula, aduk sampai air gula menyusut
3. Setelah itu matikan kompor lalu tuang adonan tepung kanji dan masukkan vanili bubuk, aduk adonan kembang gula sampai tercampur rata
4. Angkat manisannya dan beri pewarna secukupnya, lalu diamkan sebentar sampai dingin kemudian masukan dalam toples.
5. Sajikan.

MANISAN KELAPA DAN SUSU

Bahan :

- 1/2 butir (200 gr) kelapa setengah tua, kupas bersih, parut
- 300 ml susu cair full cream
- 120 ml susu kental manis (saya pakai Bendera Gold)
- 1/2 sdt garam

Cara Membuat :

1. Siapkan wajan anti lengket.
2. Panaskan susu hingga mendidih lalu masukan garam dan kelapa parut. Masak dengan menggunakan api sedang hingga susu menyusut sambil terus diaduk-aduk supaya tidak gosong.
3. Tambahkan susu kental manis. Aduk rata. Tes rasa sesuai selera. Kalau suka manis, bisa ditambahkan 1-2 sdm gula pasir.
4. Masak kembali dengan menggunakan api kecil hingga susu benar-benar susut sambil terus diaduk-aduk supaya tidak gosong.
5. Pindahkan ke wadah lain dan dinginkan.
6. Setelah dingin, bentuk bulat-bulat sebesar buah kelengkeng (atau sesuai selera).

MANISAN KELAPA SUSU KENTAL MANIS

Bahan :

- 600 ml susu cair
- 1 butir kelapa muda, kerok bagian hitamnya dan parut
- 3 sachets skm
- 4 sdm gula pasir (sesuai selera)
- untuk taburannya pakai gula bubuk & susu bubuk di aduk rata

Cara membuat :

1. Didihkan susu cair dan susu kental manis.
2. Masukan kelapa masak sampai meletu-letup.
3. Bila mulai mengering masukan gula pasir aduk rata matikan api.
4. Salin ke wadah kemudian tunggu hingga dingin & bulat-bulatkan adonan gulingkan ke campuran gula dan susu bubuk.
5. Manisan kelapa susu kental manis siap disajikan.

MANISAN KELAPA PANDAN

Bahan :

- 3 Biji kelapa setengah tua
- 1 Kg. Gula putih
- Pasta pandan secukupnya

Cara Membuat :

1. Potong-potong isi daging kelapa (sesuai selera) Lalu cuci bersih tiriskan sebentar kemudian rebus hingga benar-benar lembut, setelah lembut angkat dan cuci kembali dan tiriskan
2. Rebus gula dengan sedikit air sampai kelihatan menggelembung masukkan daging kelapa dan pasta pandan aduk sampai mengering angkat dan biarkan dingin (Bisa Juga Dijemur Agar Tahan Lama)

PENGANAN

PISANG MASAK HIJAU

Bahan :

- 50 g tepung beras
- 50 g tepung terigu
- 7 buah pisang raja matang di kukus
- 25 g gula pasir
- 150 ml santan
- 100 ml air matang
- 1/2 sdt pandan pasta kualitas bagus
- Sedikit garam
- Bahan Saus santan
- 600 ml santan
- 40 g tepung beras
- Sedikit garam
- 60 g gula pasir
- Daun pandan di potong kecil
- Syrup strawbwey secukupnya

Cara Membuat :

1. Siapkan wadah, masukkan semua bahan kulit aduk rata gunakan Spatula aduk sampai licin lalu di saring.
2. Panaskan kukusan, masukkan adonan ke wadah anti panas lalu kukus sampai matang kira-kira 20 menit
3. Jika sdh matang angkat biarkan uap panasnya hilang, lalu ulen sebentar hingga kalis
4. Bagi adonan jadi 7 ukuran pisang pipihkan adonan dan isi pisang lalu gulung, gulung menggunakan plastik transparan belah ujungnya lakukan sampai habis
5. Panaskan kukusan, pisang ijonya alasi daun pisang / plastik transparan, kukus 10 menit, lalu dinginkan
6. Cairkan tepung beras dengan santan 200ml, sisa santan di masak dengan gula dan garam sampai mendidih di aduk pelan, jika sudah mendidih masukkan cairan tepung beras aduk sampai mendidih / meletup-letup.
7. Kuahkan diatas pisang ijo yang telah dipotong-potong, siram dengan syrup
8. Lebih enak disajikan dengan es.

TELOR GABUS KEJU

Bahan :

- 200 gram tepung pulut
- 3/4 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh kaldu ayam bubuk
- 75 gram Keju, parut
- 2 butir telur, dikocok lepas
- 74 ml santan dari 1/4 butir kelapa
- secukupnya minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

1. Aduk tepung pulut, garam, dan kaldu ayam bubuk sampai tercampur. Tambahkan Keju, aduk rata.
2. Masukkan telur dan santan. Aduk rata.
3. Pilin adonan kecil-kecil lalu rendam dalam wajan berisi minyak dingin.
4. Panaskan wajan di atas api besar
5. Kecilkan apinya, goreng sambil diaduk perlahan hingga buihnya hilang. Angkat dan dinginkan



MENDUT MUTIARA ISI PISANG

Bahan :

- Kelapa parut dari 1/2 butir kelapa
- 200 grm udang kupas kulitnya
- Bumbu yang dihaluskan
- 3 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 ruas jahe
- 2 batang serai
- 4 biji kemiri
- 1 sdt gula pasir
- Garam secukupnya

Cara Membuat :

1. Haluskan udang, kemudian campurkan dengan kelapa parut dan bumbu yang telah dihaluskan. Aduk sampai rata tambahkan gula dan garam
2. Ambil adonan bentuk sesuai selera sampai adonan habis
3. Goreng Adonan sampai warna kecoklatan dan matang
4. Di sajikan dengan sambal botol





BOLU KUKUS SANTAN KELAPA

Bahan :

- 150 gram gula pasir
- 2 butir telur ayam
- Sejumput garam
- 1 sendok teh ovalet/sp/alfa gel
- 200 gram tepung terigu aku pake segitiga biru
- 1/2 sendok teh vanili bubuk boleh ganti yang ekstrak cair
- Minyak goreng untuk olesan loyang
- Panci kukus yang tutupnya sudah di bungkus kain katun/kain jilbab
- Santan 65 ml di mix dengan air 150 ml
- Kelapa parut kukus

Cara Membuat

1. Kocok telur, dengan gula pasir, vanilli dan 1 sendok teh ovalet hingga mengembang 2x lipat dengan kecepatan mixer tinggi usahakan searah saat di mixer.
2. Matikan mixer tambahkan tepung, garam sambil di ayak dalam wadah lalu masukan ke dalam adonan telur dan gula tadi aduk-aduk dengan spatula tidak perlu di mixer.
3. Tambahkan santan yang sudah dilarutkan dengan air, aduk-aduk dengan spatula hingga semua adonan tercampur rata.
4. Olesi cetakan dengan minyak goreng. loyang bisa pake loyang agar-agar, saya lupa tidak dioles minyak jadi pas matang kue nya susah keluar dan hasilnya samping-sampingnya nggak rapi.
5. Masukan adonan ke dalam loyang, lalu kukus selama 15 menit sampai 20 menit, lalu tusuk dengan lidi jika lidi kering maka bolu sudah matang.

PENGANAN

BOLU KELAPA PANDAN

Bahan:

- 200 gram mentega, suhu ruang
- 225 gram gula pasir
- 220 gram tepung terigu serba guna
- 1/2 sendok teh garam
- 1 1/2 sendok teh baking powder (pastikan masih fresh)
- 1 sendok teh pasta pandan (resep asli tidak menggunakannya)
- 3 butir telur
- 200 ml santan: diperoleh dari 100 ml santan kental Kara, encerkan dengan 100 ml air (jika menggunakan susu cair gunakan hanya 150 ml susu cair saja)
- 200 gram kelapa muda parut, pastikan kulit ari kelapa dikupas sebelum diparut (resep asli menggunakan kelapa parut kering)
- Daging kelapa muda dari 1 butir kelapa (resep asli tidak ada)

Cara membuat:

1. Siapkan loyang cake diameter 23 x 9 cm, olesi dengan mentega dan taburi dengan tepung. Sisihkan.
2. Ayak tepung terigu, garam dan baking powder, sisihkan.
3. Dalam mangkuk mixer, kocok mentega hingga menjadi cream, tambahkan gula pasir dan kocok dengan kecepatan tinggi hingga mentega lembut dan berwarna pucat agak keputihan. Masukkan pasta pandan, terus mixer hingga pasta tercampur rata.
4. Masukkan telur satu persatu, pastikan telur tercampur dengan baik sebelum menambahkan telur berikutnya, terus kocok hingga menjadi adonan yang tercampur baik. Matikan mixer. Masukkan tepung terigu dan santan secara bergantian dalam 3 tahapan, dengan menggunakan spatula aduk perlahan. Pastikan tepung dan santan tercampur rata sebelum ditambahkan bagian berikutnya.
5. Masukkan kelapa parut, mixer kembali adonan dengan kecepatan tinggi dan kocok sebentar saja hanya agar kelapa tercampur baik, kira-kira 10-15 detik. Matikan mixer.
6. Tata daging kelapa muda di dasar loyang secara merata, tuangkan adonan diatasnya. Ratakan permukaan adonan dengan mengangkat dan menjatuhkan loyang perlahan diatas meja.
7. Masukkan air cukup banyak ke dalam dandang kukusan karena proses pengukusan memakan waktu 45 - 50 menit. Panaskan kukusan hingga air mendidih, masukkan loyang berisi adonan, tutup permukaan kukusan dengan kain lap bersih. Tutup dengan penutupnya. Kukus selama 45-50 menit. Jangan buka penutup kukusan selama pengukusan.
8. Jika telah lebih dari 45 menit, buka kukusan dan angkat cake. Dinginkan selama 5 menit, keluarkan dari loyang dan biarkan dingin sempurna sebelum dipotong-potong untuk disajikan.

BOLU KELAPA KEJU

Bahan penutup:

- 300 gram coklat masak pekat
- 100 ml susu cair

Bahan Bolu :

- 6 butir telur
- 1/2 sendok makan sp
- 150 gram gula pasir
- 1/2 sendok teh garam
- 150 gram tepung terigu protein sedang
- 50 gram kelapa kering siap pakai
- 125 gram margarin, dilelehkan
- 50 gram keju parut
- 250 gram butter cream untuk olesan

Bahan hiasan:

- 50 gram kelapa parut utuh, diserut panjang, oven/sangrai sampai kecokelatan

Cara Membuat :

1. Panaskan oven 180 derajat Celsius.
2. Kocok telur, SP, dan gula sampai mengembang.
3. Tambahkan garam dan tepung terigu sambil diayak dan diaduk rata.
4. Tuang margarin dan keju. Aduk perlahan.
5. Tuang adonan ke loyang bulat diameter 22 cm, tinggi 7 cm yang dioles margarin dan dialasi kertas.
6. Oven 40 menit dengan suhu 180 derajat Celsius. Dinginkan. Oles kue dengan butter cream.
7. Penutup: panaskan susu. Tambahkan coklat masak pekat, aduk sampai leleh. Siram ke atas kue sampai menutupi seluruh permukaan kue.
8. Hias atasnya dengan kelapa serut.



GEGETAS UBI KELAPA

- Bahan :**
- 500 grm ubi kayu
 - 1 gls tepung gandum
 - 1 sdm tepung beras
 - ½ sdt soda
 - Kelapa parut muda secukupnya
 - ½ kg gula merah (gula kelapa)
 - ½ gls gula pasir
 - 1 gls air

Cara membuat :

1. Kupas ubi lalu parut masukkan tepung gandum, tepung beras, parutan kelapa tambahkan garam.
2. Cetak bulat-bulat panjang (lonjong)
3. Lalu goreng sampai warna kecoklatan sisihkan
4. Masak gula bersama air sampai mengental, masukkan adonan yang telah digoreng, taburi sedikit tepung agar tidak lengket, aduk rata
5. Angkat Lalu Sajikan

GEGETAS TEPUNG KETAN

- Bahan :**
- 100 grm tepung ketan putih/hitam
 - 300 grm kelapa parut
 - Garam secukupnya
 - 2 sdm gula pasir
 - Air secukupnya
 - Minyak untuk menggoreng

Cara membuat :

1. Siapkan tepung ketan dalam mangkok campurkan kelapa parut, garam dan gula, beri air sedikit demi sedikit aduk sampai rata
2. Kemudian bentuk adonan bult-bulat lonjong, lalu goreng sampai kecoklatan sisihkan
3. Masak gula pasir dengan sedikit air sampai mendidih, masukkan adonan yang telah digoreng lalu aduk rata, beri sedikit tepung agar tidak lengket satu dengan lainnya.

DADAR JAGUNG

- Bahan :**
- 2 ½ gls santan (1/2 kelapa)
 - 1 gls tepung jagung
 - 1 gls tepung kanji
 - 1 btr telur
 - ¼ sdt garam
 - Daun suji dan pandan untuk pewarna (ditumbuk ambil airnya)

Cara membuat :

1. Santan dimasak sampai mendidih sambil diaduk terus, dinginkan.
2. Kemudian masukkan tepung jagung dan kanji ditambah garam, air daun suji diaduk rata.
3. Kocok telur dan masukkan kedalam adonan, aduk rata.
4. Dadar satu persatu, beri inti dan gulung.

CAKE BEGAWAN

- Bahan :**
- 5 btr telur ayam
 - ½ kg ubi kayu yang telah diparut dibuang airnya
 - 3 ons gula kasar
 - 1 gls santan kelapa
 - 1 sdt vanili
 - 1 ons kacang tanah dihaluskan
 - 2 sdm susu kental
 - 1 sdm mesis
 - Pewarna merah dan hijau

Cara membuat :

1. Kocok gula dan telur hingga kembang lalu masukkan susu dan vanili baru masukkan ubi sedikit-demi sedikit dan kacang terus diaduk perlahan-lahan sampai halus lalu masukkan santan yang telah dimasak.
2. Adonan dipisahkan kira-kira 6 sdm, beri warna masukkan kedalam adonan tadi baru panggang selama 25 menit.

CAKE UBI KAYU

- Bahan :**
- 250 gr ubi kayu
 - 100 gr tepung terigu
 - 1 sdt baking powder
 - 50 gr mentega, dilelehkan
 - 100 gr gula pasir
 - 3 btr telur
 - 75 gr santan kelapa
 - 25 gr kismis

Cara membuat :

1. Ayak tepung terigu dan baking powder. Tambahkan ubi kayu parut. Aduk rata.
2. Masukkan mentega leleh, gula pasir dan telur, aduk rata.
3. Tambahkan santan dan kismis, aduk rata. Tuang adonan kedalam cetakan kue muffin yang dialasi kertas cup cake.
4. Panggang sampai masak.

BINGKA GANDUM

- Bahan:**
- ½ kg tepung gandum
 - ½ kg gula
 - 5 btr telur ayam
 - 2 btr kelapa dijadikan santan ½ gelas
 - Pandan secukupnya
 - Minyak mentega secukupnya

Cara membuat :

1. Kelapa diparut, daun pandan ditumbuk dicampur dengan kelapa diparut diperas dan dijadikan ½ gelas santan.
2. Telur dan gula dikocok rata (tidak perlu mengembang).
3. Tuangkan adonan kedalam cetakan yang telah dipoles metega/minyak.
4. Panggang diapi atas dan bawah dengan panas sedang.

CAKE PISANG KELAPA GULA KELAPA

- Bahan:**
- 1 1/2 gelas tepung terigu
 - 1 1/2 gelas pisang lumat
 - 1 gelas kelapa parut
 - 1 keping gula merah
 - 1/2 gelas minyak goreng
 - 1 sdm mentega cair
 - 3/4 sdt soda kue

Cara membuat :

1. Sisir halus gula merah. Campur bersama lumatan pisang, kocok sampai gula larut.
2. Tambahkan parutan kelapa, sisihkan sebagian untuk taburan kocok lagi sampai rata.
3. Masukkan sedikit sedikit tepung terigu bergantian dengan minyak. Aduk sampai rata dan terakhir masukkan mentega.
4. Masukkan adonan pada loyang yang sudah disemir mentega.
5. Taburi diatasnya dengan sisa kelapa parut. Masukan di oven yang sebelumnya sudah dipanasi.
6. Panggang sampai matang 20-30 menit tergantung oven masing masing.
7. Potong-potong dan Sajikan

CAKE UBI KAYU KELAPA MUDA

- Bahan :**
- 175 gr mentega
 - 150 gr gula pasir
 - 100 gr ubi kayu kukus, dihaluskan
 - 4 btr telur
 - 100 gr tepung terigu
 - 50 cc santan
 - 100 gr kelapa muda, dikeruk lebar

Cara membuat :

1. Kocok mentega dan gula pasir sampai lembut. Tambahkan ubi kayu rebus, kocok rata.
2. Masukkan telur satu persatu sambil dikocok rata.
3. Tambahkan tepung terigu sambil diayak dan diaduk rata. Tuangkan santan, aduk rata.
4. Tambahkan kelapa parut, diaduk sampai menyebar. Tuang kedalam loyang persegi persegi 22 cm yang dioles dan dialas kertas roti. Kemudian bakar dalam oven sampai masak, angkat dan dinginkan.
5. Setelah dingin dibagi dua, oles dengan selai strawberi, potong-potong lalu sajikan.



BINGKA JAGUNG

Bahan :

- 1 gls jagung yang sudah dihaluskan
- 1 gls telur, dikocok
- 1 gls santan, dikocok
- 1 gls tepung terigu, dikocok
- 1 gls gula pasir

Cara membuat :

1. Gula, telur dikocok sampai mengembang.
2. Masukkan santan, tepung, jagung dicampuk dan diaduk rata.
3. Masukkan kedalam cetakan yang sudah dioles mentega.
4. Panggang sampai matang.

BINGKA TALAS

Bahan :

- ½ sdt garam
- 5 btr telur
- 175 gr gula pasir
- 600 gr talas dikukus, dihaluskan
- 150 cc santan (1/2 btr kelapa)
- 1 btr garam
- 1 btr kelapa muda diparut

Cara membuat :

1. Talas, garam dan santan diaduk rata.
2. Kocok telur dan gula sampai putih, kemudian masukkan talas yang sudah diaduk tadi tambahkan kelapa parut, aduk sampai rata dan dipanggang dalam Loyang.
3. Loyang diolesi dalam mentega dan dipanaskan sebelum adonan di tuangkan, kemudian dipanggang.

BUBUR PULUT HITAM SANTAN

Bahan :

- 1/4 kg Pulut pulut hitam
- ½ kg gula kelapa
- garam secukupnya
- air secukupnya
- santan dari 1/2 butir kelapa parut
- garam

Cara Membuat :

1. Cuci pulut hitamnya sampai bersih. Cuci seperti cuci beras ya tapi harus sampai bersih. Lalu rendam 2 jam. Setelah itu masak pulut hitamnya ditambah dengan air gula dan garam sesuai selera. Diamkan sampai menjadi bubur.
2. Peras santannya lalu di masak yaa tambahkan garam sesuai selera
3. Selamat mencoba

PENGANAN

BINGKA BERENDAM

Bahan :

- 1 gls santan kental
- 5 btr telur ayam
- 1 gls gula pasir
- 1 bks vanili
- Minyak secukupnya

Cara membuat :

1. Gula dan telur dikocok masukkan santan,aduk rata.
2. Kemudian disaring, beri vanili, cetakan dipanaskan, diberi minyak, setelah panas masukkan adonan, bila bagian tepi agak kering, api dipindahkan keatas sampai kuning, setelah kuning baru dikeluarkan dari cetakan.
3. Hidangkan dengan susu

Saus :

- ¼ gls gula pasir
- 1 gls santan
- 1 btr telur ayam
- Vanili + 1 sdm tepung terigu
- Garam secukupnya

Cara membuat :

1. Santan, gula, garam, vanili, kuning telur yang telah dikocok. Dimasak dengan api sedang.
2. Kalau sudah mendidih, angkat.

DODOL UBI JALAR

Bahan :

- ½ kg ubi jalar (direbus, haluskan dan disaring)
- 2 gls santan kelapa (kental)
- 1 kg gula pasir
- 2 butir telur
- 1 ½ gls tepung beras
- 10 lbr daun pandan
- Cengkeh, pala dan kuli manis secukupnya

Cara membuat :

1. Pandan tambah cengkeh, pala, kulit manis ditumbuk kemudian disaring.
2. Campurkan santan, telur, gula, ubi jalar dan air daun pandan, aduk rata seperti membuat dodol.
3. Kemudian masukkan keatas piring yang datar lalu dibakar.
4. Setelah masak diukir dengan bermacam-macam bunga-bunga dan buah-buahan kemudian dibungkus dengan daun seperti bungkus poci (kerucut).

LAKSA KHAS MAKANAN MELAYU

Bahan :

- 200 gr mi sagu (direbus)
- 500 gr ikan tenggiri (direbus)
- 100 gr minyak goreng
- 150 gr rempah kari daging
- 200 gr kerisik (minyak kelapa yang dimasak sampai hitam)
- 500 cc santan
- 50 gr asam jawa
- Garam dan gula secukupnya

Bumbu dihaluskan :

- 50 gr cabe merah
- 5 bh bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 2 ruas jahe
- 2 btg serai

Cara membuat :

1. Panaskan minyak goreng, tumis bahan yang dihaluskan hingga harum.
2. Masukkan ikan tenggiri yang telah direbus.
3. Masukkan santan, aduk hingga rata.
4. Masukkan rempah kari daging, kerisik dan asam jawa.
5. Biarkan mendidih, setelah masak diangkat.
6. Sajikan bersama mi sagu beserta hiasannya.

SUS GORENG KELAPA MUDA

Bahan :

- 250 gr tepung terigu
- 100 gr kelapa parut
- 2 sdm gula pasir
- 100 gr gula halus
- secukupnya Air
- secukupnya Garam
- Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat :

1. Siapkan terigu lalu beri air dan aduk.
2. Tambahkan garam, gula dan kelapa parut aduk sampai rata tekstur sesuai selera.
3. Goreng adonan seperti menggoreng bakwan pada minyak yang sudah di panaskan didalam kuali.
4. Tunggu sampai matang lalu angkat dan tiriskan.
5. Siapkan bangkit yang sudah matang.
6. Siapkan gula halus biar lebih nikmat.

ROTI KUKUS ISI KELAPA

Bahan :

- 500 gram Tepung Cakra
- 1/2 bungkus Ragi
- 250 gram Air
- 50 gram Mentega Putih
- 125 gram Gula, diblender
- 1 btr Putih Telur

Bahan isi:

- 1 butir Kelapa Parut
- 2 lembar Daun Pandan, simpul
- secukupnya Gula

Cara membuat :

1. Bahan isi, Letakan kelapa parut dan pandan di teflon aduk aduk hingga basah, beri gula.
2. Campur bahan kecuali air, air di campur perlahan sampai rasa sudah pas, aduk hingga + 15-20 menit.
3. Beri pewarna merah jingga dan hijau.
4. Ambil 100 gram, bagi adonan + 30-35 gram bulatkan kemudian pipihkan beri adonan isi lalu satukan adonan agar isi tidak keluar. Lakukan hingga semua adonan habis lalu beri hiasan bagian hijau pakai cetakan kukis bintang atau daun.
5. Panaskan dandang lalu kukus selama 10 menit, setelah matang angkat dan dinginkan.
6. Setelah dingin, siap dinikmati.

GULA GAET KELAPA

Bahan :

- Gula merah (gula kelapa) ½ kg
- Air kelapa 1 gelas
- Tepung terigu secukupnya
- Kacang tanah tumbuk kasar
- Minyak goreng 2 sdm

Cara membuat :

1. Iris-iris gula kelapa lalu masukan dengan air kelapa sampai kental dan kacang tanah yang telah di tumbuk kasar tadi.
2. Setelah kental, tambahkan 2 sdm minyak goreng aduk sampai rata.
3. Dinginkan setengah dingin lalu gulung dan ditarik-tarik berulang kali sampai berubah warna agak kecoklatan susu sambil diisi tepung terigu.
4. Tarik-tarik terus sampai panjang sesuai keinginan kita, besar gulungan lalu potong-potong sesuai ukuran sesuai dengan selera kita pada saat masih hangat.
5. Lalu dinginkan, bungkus dengan kertas minyak seperti gula-gula.

TENG TENG JAHE

Bahan :

- 2 mangkok kelapa parut
- Jahe yang sudah diparut
- 1 kg gula putih
- 1 gelas air
- 1 mangkok kacang tanah tumbuk kasar
- 2 sdm minyak goreng
- Tepung terigu

Cara membuat :

1. Gonseng kelapa parut dengan jahe hingga kering dan berubah warna kecoklatan lalu dinginkan.
2. Masak gula putih dengan air sampai masak dan cukup kekentalannya, gula sudah berubah warna agak kekuningan.
3. Lalu masukan gonsengan kelapa jahe dan kacang tumbuk kasar, aduk hingga rata tambahkan minyak goreng 2 sdm.
4. Lapisi cetakan persegi dengan taburan tepung terigu, lalu masukan adonan kelapa gula kacang tadi keatas cetakan giling sampai rata setebal 15 mm, lalu potong-potong persegi panjang waktu dalam keadaan panas.
5. Kemudian taburi lagi dengan tepung lalu dipisahkan satu persatu.

PULUT ROLL KELAPA PANDAN

Bahan:

- 150 gr tepung pulut
- 50 gr tepung terigu
- 150 gr gula pasir
- 200 ml air
- Secukupnya selai buah naga untuk filling
- campur jadi satu lalu kukus :
- 50 gr kelapa
- 1 lembar daun pandan
- 1/4 sdt pasta pandan

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan aduk hingga rata dan licin.
2. Tuang ke loyang persegi yg sudah dioles minyak, kukus hingga matang ukuran sekitar 22cm.
3. Setelah matang dinginkan, oles permukaannya dengan selai buah naga, gulung padatkan.
4. Gulingkan di kelapa parut.
5. Potong potong sajikan.

CIRENG KELAPA SAMBAL TEMPE

Bahan-bahan

- Bahan utk cireng :
- 2 gelas tepung kanji / tapioka
- 3 sdm kelapa parut
- 1 sdm ketumbar, haluskan
- 2 btng bawang daun, hijaunya, iris halus
- 1 sdt garam
- secukupnya air mendidih
- bahan untuk sambal tempe :
- 1/2 papan tempe
- 10 bh cabe rawit (sesuai selera)
- 1 siung bawang putih
- 1 ruas jari kencur
- 1 bh tomat
- 1 btng bawang daun, iris
- secukupnya gula & garam
- secukupnya air (-/+ 50 ml)
- secukupnya minyak untuk menggoreng & menumis

Cara Membuat :

1. Campur tepung kanji, kelapa parut, ketumbar, garam dan bawang daun dlm satu wadah, beri air mendidih sedikit demi sedikit sampe adonan bisa dibentuk. aduk pake spatula kayu atau gunakan sarung tangan plastik biar tidak panas
2. Kalo adonan terlanjur lembek, beri tepung kanji lagi.
3. Siapkan alas plastik, taburi dgn sedikit tepung kanji, Letakan adonan cireng di atasnya, pipihkan, taburi tepung lg, lalu gilas pake rolling pin / botol, sampe ketebalan yg diinginkan. Potong-potong pake spatula sesuai selera. Adonan bisa jg dibentuk bulat-bulat, terserah.
4. Goreng cireng dgn api sedang cenderung kecil.
5. Cara membuat cocolan sambal tempenya ; goreng tempe setengah matang, ulek bawang putih, cabe rawit, kencur, tomat. Tambahkan tempenya, giling kasar, beri bawang daun, aduk, tumis bahan sambal tadi, beri gula, garam & air, didihkan, cek rasa, masak sampai mengental, angkat.
6. Sajikan cireng bersama cocolannya



PENGANAN



KEMBANG KELAPA

Bahan :

- 2 butir kelapa jangan yang sudah kering kelapa yang masih hijau
- 750 gram gula
- pewarna makanan secukupnya merk apa saja warna apa saja
- 1 sdt vanili bubuk
- 1/2 sdt garam

Cara Membuat :

1. Congkel kelapa dari batoknya, lalu cuci bersih
2. Parut dengan parutan bunga rampai (Tidak terlalu Tipis dan Tidak terlalu tebal), jangan pakai parutan yang hasilnya terlalu tebal
3. Cuci kelapa setelah diparut, lalu tiriskan
4. Siapkan wajan besar dan api kecil, masukkan pewarna, gula, garam, vanili, dan beri sedikit air
5. Masak sampai gula mencair, jika sudah mencair lalu masukkan kelapa parut tadi.
6. Masak campuran tadi tunggu sampai tidak ada airnya sambil terus diaduk agar tidak gosong
7. Jika sudah tidak ada airnya dan tinggal gulanya, lalu angkat dan cetak, cetak cepat karna kalau dingin jadi tidak lengket dan susah dicetak, jika terlanjur dingin maka panaskan lagi
8. Saya mencetaknya dengan, siapkan air matang di baskom, cuci tangan terlebih dahulu, mulailah mencetak dengan tangan, dengan sesekali tangan anda beri air didalam baskom agar tidak terlalu lengket dan panas



BIJI SALAK UBI UNGU

Bahan :

- 4 buah ubi ungu
- secukupnya tepung tapioka
- 1 sdt garam
- bahan campuran biji salak
- 300 ml air putih
- 4 buah gula merah yg bulat-bulat
- 2 lembar daun pandan
- 1 sdt garam
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdm tepung tapioka utk pengental (sesuai selera)
- 50 ml air

Bahan kuah santan :

- 300 ml santan Kara
- 2 sdm gula pasir
- 1 lembar pandan

Cara Membuat:

- Kupas lalu kukus ubi ungu. Lalu Haluskan ubi ungu selagi masih hangat agar lebih mudah
- Ubi ungu yg sudah halus di tambahkan tepung tapioka dan garam. Aduk sampai kalis lalu bentuk bulat bulat/sesuai selera. Setelah itu rebus sampai mengapung dan tiriskan
- Buat bahan campuran biji salaknya. Sisir gula merah rebus bersama 300ml air dan daun pandan juga garam dan gula. Larutkan 1sdm tepung tapioka dgn 50ml air, masukkan ke panci Rebus sampai mendidih. Campurkan biji salak ke dalam nya.
- Buat kuah pengganti santan. Tuang 300ml susu frisian flag coconut delight ke panci kecil tambahkan gula pasir 2 sendok dan daun pandan. Rebus smp mendidih.
- Masukkan biji salak yg sudah dicampur dgn gula merah tadi ke mangkok saji dan tambahkan Santan Kara



PULUT SERUNDENG KELAPA

Bahan :

- 500 Gram Beras Pulut
- 1 Gelas Santan dari 1/2 butir Kelapa
- 1/2 butir Kelapa
- Bumbu :
- 1 sdm ketumbar
- 5 bh bawang merah
- 3 siung Bawang Putih
- 3 bh Gula merah
- 1 sdt air asam
- secukupnya garam
- 3 lembar daun salam
- 1 ruas jari Lengkuas
- 1 sdm minyak untuk menumis
- Air secukupnya

Cara Membuat :

1. Cuci Bersih Beras Pulut, Diaron dengan Segelas Santan tambahkan sedikit garam Lalu Kukus sampai Matang lalu dicetak sesuai selera
2. Parut kelapa sisihkan
3. Haluskan ketumbar, bawang merah, bawang putih
4. Panaskan minyak di penggorengan, masukkan bumbu yang sudah di haluskan sampai harum baunya, masukkan garam
5. Masukkan air, kemudian gula merah dan air asam, masak sampai mendidih dan gula merahnya hancur, masukkan daun salam dan lengkuas lalu test rasa
6. Bila sudah pas, masukkan kelapa, aduk terus sampai berubah warna menjadi kecoklatan dan kering Serundeng kelapa siap menjadi sahabat Pulut Kukus hangat.



PUTRI AYU

Bahan :

- 250 gram terigu
- 250 gram gula pasir
- 200 ml santan
- 4 btr telur
- 1 sdt sp/pengembang adonan
- secukupnya kelapa muda parut
- secukupnya vanili

Cara Membuat :

1. Pertama masak santan sampai mendidih, angkat dinginkan
2. Kukus kelapa muda yg sudah di beri garam sedikit kukus sebentar, saja
3. Kocok telur gula, Sp dengan kecepatan tinggi sampai kaku matikan miker
4. Lalu masukan terigu, aduk rata tambahkan santan aduk rata dan tambah pasta pandan secukupnya aduk rata
5. Olesi cetakan dengan minyak dan beri kelapa secukupnya lalu masukan adonan kukus +/- 10 menit, angkat dan sajikan.
6. Catatan : kukusan harus benar2 panas dan tutup panci di lapisi serbet kain supaya air uapnya tidak turun ke kue



DADAR GULUNG PANDAN INTI

Bahan :

- 1/2 butir Kelapa Muda Parut Memanjang
- 1/4 Gula Merah
- 5 Lembar Daun Pandan
- 300 gram Tepung Terigu
- 1 butir Telur Ayam
- 1 bungkus Santan
- sejumput Garam
- Pasta Pandan

Cara Membuat :

1. Isi Inti Kelapa : Masukkan Kelapa Parut kedalam wajan, masukkan Gula, Daun Pandan, sedikit Garam dan Air, aduk rata dan masak sampai bercampur semua sampai masak
2. Kulit : Masukkan Tepung Terigu, Santan, Telur, Garam dan Pasta Pandan, aduk sampai rata
3. Tambahkan air sedikit demi sedikit sambil di aduk sampai adonan teksturnya tidak terlalu kental/encer
4. Panaskan teflon, olesi dengan minyak
5. Tuang adonan kulit 1 centong dan ratakan, biarkan sampai matang (tidak melekat ke Teflon dan angkat)
6. Ambil adonan kulit, lalu isi dengan 1 sendok makan adonan inti kelapa, lipat sisi kanan dan kiri lalu gulung rapi ulangi sampai adonan habis, sajikan



Lapis Ubi Kayu

Bahan :

- 3 kg ubi kayu parut
- 1 buah kelapa tua parut, ambil santan kentalnya 1000 ml
- 2 bungkus agar-agar putih
- 600 ml susu kental manis
- 750 gr gula pasir
- 1 sdt garam halus
- Pewarna oranye, hijau, dan merah
- 1 buah kelapa muda parut putih bersih dikukus selama 20 menit, beri 1/2 sdt garam halus, Aduk rata, Sisihkan.

Cara Membuat :

1. Ambil wadah besar. Masukkan santan, gula pasir, agar-agar, dan garam. Aduk-aduk hingga semua bahan larut.
2. Setelah adonan santan larut, masukkan Ubi Kayu parut. Aduk rata hingga Ubi Kayu Parut menyatu dengan adonan santan.
3. Lalu tambahkan susu kental manis. Aduk lagi hingga menyatu.
4. Bagi adonan menjadi 3 bagian (masing-masing sebanyak 1200 ml). Adonan diberi warna oranye, hijau, dan merah.
5. Panaskan dandang ukuran besar. Siapkan loyang persegi panjang sebanyak 4 buah. Olesi minyak goreng dan lapis dengan plastik.
6. Tuang masing2 loyang dengan adonan oranye sebanyak 300 ml. Lalu kukus selama 20 menit.
7. Setelah 20 menit angkat loyang dari kukusan, tambahkan lagi adonan warna hijau masing2 300 ml. Kukus lagi selama 20 menit.
8. Setelah 20 menit, angkat loyang kembali, dan terakhir tuang adonan merah masing2 300 ml. Kukus kembali selama 30 menit.
9. Setelah matang. Langsung keluarkan loyang dari kukusan. Dinginkan selama lebih 3 jam.
10. Keluarkan lapis dari masing loyang. Potong2 dan sajikan dengan kelapa muda parut yang sudah dikukus dan diberi sedikit garam. Sajikan dengan Parutan Kelapa yang telah dikukus dan diberi Garam dan Gula



KUE KELAPA KERING

Bahan :

- 2 sendok makan mentega
- 1 butir kuning telur
- 2 sendok makan gula pasir
- 5 sendok makan tepung terigu protein rendah
- 4 sendok makan kelapa kering sangrai (Yang sudah jadi)
- Garam secukupnya dan Pasta pandan secukupnya
- Baking powder secukupnya

Cara Membuat :

1. Kocok mentega dan gula pasir hingga putih lalu tambahkan kuning telur kocok kembali.
2. Kemudian masukkan bahan kering aduk lagi (Gunakan sepatula aduk hingga rata).
3. Kemudian cetak diloyang yang telah dilapisi kertas agar tidak lengket dengan sendok the bentuk bulat beri jarak hingga selesai kemudian tekan menggunakan garpu dengan arah dua sisi yang berbeda.
4. Bila pakai hiasan oles atasnya dengan putih telur tipis saja baru tabur hiasannya.
5. Oven dengan suhu 170 derajat celcius selama kurang lebih 10-15 menit.
6. Dan oven sudah dipanaskan sebelumnya(10-15menit).
7. Untuk proses pengovenan sesuaikan suhu oven agar tidak hangus.

PENGANAN



KUE BUAH PERIA

Bahan :

- 500 gram Tepung Pulut
- 1 Sendok teh garam
- 2 sendok makan pasta pandan/atau perasan daun pandan
- 250 gram gula kelapa
- 100 gram gula pasir
- 250 cc santan kental
- 1 liter air

Cara Membuat :

1. Campur tepung pulut dengan air yang telah dicampur dengan perasan daun pandan/pasta pandan dan garam sampai dapat di aduk
2. Rebus air sampai mendidih
3. Bulatkan adonan masak hingga adonan menimbulkan tiriskan
4. Rebus santan, Gula Merah, Gula Putih, garam aduk terus jangan sampai pecah santan
5. Masukkan Bulatan yang telah dimasak dengan api kecil
6. Sajikan

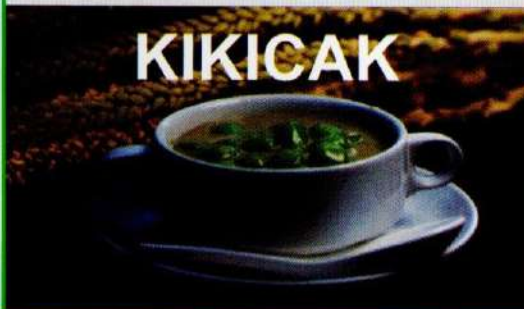
Bahan :

- 250 gram tepung pulut putih
- 1 sdm air kapur sirih
- 1/4 sdt garam
- 175 ml santan kental hangat
- 50 ml (air daun suji/ pandan)+2 tetes pasta pandan
- Bahan isi/Inti :
- 100 gram kelapa setengah tua, parut
- 90 gram gula merah
- 50 ml air + 1 daun pandan
- 1/4 sdt garam
- Olesan :
- 25 ml santan kental + garam

Cara Membuat :

1. Dalam wadah berisi tepung pulut dan garam, tuang air pandan, lalu santan sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai kalis dan lembut.
2. Bahan isi : dalam wajan masak semua bahan isi sampai wangi
3. Aduk-aduk terus sampai air terserap habis dan kelapa parut berwarna coklat. Angkat dan dinginkan.
4. Ambil adonan kulit bulatkan lalu pipihkan
5. Isi dengan Inti kelapa. Rekatkan kembali, lalu bentuk kotak agak lonjong
6. Cetak dengan Mayang Pinang. Letakan di atas daun pisang. Lakukan ulang sampai adonan habis
7. Tata dalam panci kukusan. Kukus selama 20 menit. Setelah matang, oles lagi dengan santan kental. Biarkan dingin. Siap disantap.

KIKICAK



LEPAT SAGU RENDANG

Bahan :

- 1 kg sagu rending/sangria
- 1 btr kelapa ½ tau diparut
- 1 gls santan kental
- 1 sisir pisang batu/kapok
- ½ kg gula merah
- ¼ gula pasir
- Daun pisang

Cara membuat :

1. Gula, pisang diaduk sampai rata.
2. Masukkan kelapa, sagu, santan, aduk hingga rata.
3. Bungkus 1 sdm adonan dengan daun pisang.
4. Kemudian kukus hingga matang, angkat didinginkan dan siap dihidangkan.

PULUT LEMAK

Bahan :

- 1 kg beras pulut
- 2 btr kelapa
- ½ kg gula enau
- 1 lbr daun pandan
- Garam secukupnya

Cara membuat :

1. Beras pulut direndam + 2 jam, kemudian dikukus sampai masak.
2. Kelapa diparut separuhnya dibuat inti dan sisanya dijadikan santan kental dan dibubuhi garam.
3. Kemudian dimasak, diberi daun pandan dan garam sedikit. Kemudian masukan kelapa diaduk sampai kering (inti).
4. Setelah pulut masak dipindahkan ke baskom dan diberi santan kental, diaduk rata.
5. Daun pisang dilayukan dan dibersihkan, kemudian dipotong-potong kira-kira sejengkal.
6. Daun pisang dibentuk kerucut lalu masukan pulut dan ditengahnya di letakan inti.

Catatan :

- Boleh juga memakai piring dengan meletakkan inti diatasnya atau inti dapat ditukar dengan tengguli.
- Nasi lemak ini biasanya dibuat pada waktu menugah ladang.



LEMPER KELAPA GULUNG

Bahan :

- 300 Gram kelapa
- 100 Gram tepung ketan
- Mentega secukupnya
- Garam secukupnya

Bahan Srika :

- 2 Gelas santan
- ½ Gelas gula pasir
- 350 Gram gula merah
- Daun pandan secukupnya

Cara Membuat :

1. Campur ketan, kelapa, garam, aduk rata sambil ditekan sampai padat dan rata.
2. Setelah itu panaskan Teflon oles dengan mentega kemudian masukan adonan bentuk pipih bakar hingga kekuningan dan angkat.
3. Gulung segera adonan selagi masih panas dengan kelapa, hidangkan dipiring dengan srikaya.

Bahan :

- 3 bh pisang kepok
- secukupnya parutan kelapa muda
- secukupnya keju
- secukupnya gula pasir
- secukupnya garam halus

Cara membuat :

1. Bersihkan pisang kepok, dan rebus dengan kulitnya. Angkat sisihkan.
2. Kupas lalu belah menjadi dua bagian, lalu atur di atas piring, sisihkan.
3. Panaskan teplon, masukkan gula pasir, biarkan hingga menjadi caramel. Angkat
4. Taburi pisang dengan kelapa parut yang sudah ditambah sejumput garam, lalu siram dengan caramel, tambahkan keju dan taburi lagi dengan kelapa parut. Siap disajikan.

PISANG KELAPA KAREMEL

Bahan :

Bahan Adonan:

- 125 gram Terigu Cakra
- 25 gram Terigu Kunci
- 40 gram Gula
- 3 gram Ragi
- 15 gram Susu bubuk
- 2 butir Kuning Telur
- 25 ml Air
- 40 gram Butter
- 4 gram Garam
- Bahan isi :
- 70 gram Butter
- 80 gram Gula
- 1 butir Telur
- 50 gram Susu bubuk
- 240 gram Kelapa parut, kukus beri garam sedikit, dinginkan
- 2 sdm sari pandan

Bahan biang:

- 105 gram Terigu Cakra
- 42 gram Terigu Kunci
- 12 gram Gula Pasir
- 3 gram Ragi
- 100 ml Air

ROTI ISI KELAPA MENTEGA

Cara Membuat :

Bahan biang: mix semua bahan uleni hingga kalis saja. Tutup dengan kain biarkan selama 2-3 jam di suhu ruang

Bahan isi:

1. Kocok mentega dengan gula hingga lembut lalu masukkan telur, susu bubuk dan sari pandan. setelah rata masukkan kelapa parut yg telah di kukus.
2. bulatkan @35 gram masukkan dalam kulkas agar mengeras
3. Campur dalam wadah bahan adonan kecuali air garam dan mentega. aduk rata lalu masukkan adonan biang dan beri air sedikit demi sedikit.
4. Uleni hingga kalis masukan mentega dan garam.
5. Uleni hingga kalis elastic ditarik tidak gampang sobek.
6. Diamkan adonan tutup dengan kain selama 30-60 menit sampai adonan mengembang 2 kali lipat
7. Kempeskan adonan bagi @70 (8bh)
8. Gilas adonan beri kelapa lalu bulatkan kemudian pipihkan dengan perlahan biar isinya tidak muncrat lalu potong dengan pisau lalu gulung masukkan dalam cup roti panjang/loyang.
9. Lakukan hingga adonan habis atau boleh bentuk sesuai selera.
10. Diamkan adonan hingga 45 menit lalu poles dengan susu + kuning telur. Panggang dalam oven yg telah dipanaskan 180°C selama 30 menit lalu 5 menit api atas. oven hingga masak
11. Setelah selesai roti siap di sajikan



BUBUR KETAN KELAPA MUDA

Bahan :

- 500 Gram Beras ketan
- 200 Gram Gula pasir
- 3 Buah Gula merah (serut kasar)
- 150 Gram Kelapa parut
- 1 Mangkuk Serutan kelapa muda
- 150 Gram Kacang kenari (sangrai)
- 3 Lembar Daun pandan
- secukupnya Air

Cara Membuat :

1. Rebus beras ketan dan daun pandan dengan air hingga membentuk bubur.
2. Setelah agak mengental, masukkan gula merah dan gula pasir aduk rata.
3. Tambahkan parutan kelapa dan kelapa muda. Aduk kembali bubur, angkat.
4. Tuangkan bubur ke dalam mangkuk, taburi dengan kacang kenari sesuai selera.
5. Nikmati selagi hangat.

LEPAT LABU

Bahan :

- 2 kg labu kuning yang tua
- 3 gls tepung beras
- 1 gls santan kental
- Gula pasir secukupnya
- Garam, vanili secukupnya
- Daun pisang

Cara membuat :

1. Labu dipotong 3 atau 4 bagian, lalu dikukus, dibuang kulitnya dan dihancurkan dengan sendok.
2. Campurkan tepung, labu, gula, santan, vanili dan garam, diaduk sampai rata.
3. Dibungkus dengan daun pisang kemudian dikukus hingga matang.
4. Setelah matang didinginkan dan siap disajikan.

PUTU TAPIOKA

Bahan :

- 2 gelas tepung tapioka
- 2 sdt garam
- 5 sdm gula merah halus
- 1 butir kelapa di parut putih
- 1 gelas air panas

Cara Membuat :

1. Ayak tepung gaplek, asingkan yang kasar, ambil yang halusanya saja. taburi garam, dan buat lubang di bagian tengah seperti kawah, lalu tuangkan air panas sedikit demi sedikit, campurkan tepung dengan cara diputar dengan telapak tangan, Hingga tepung membentuk butir butir halus yang lembab.
2. Panaskan kukusan, tunggu hingga air mendidih, lalu kukus dengan di tabur gula merah secara berselang seling. Untuk yang bagian ini lupa tak ambil gambar.
3. Jika sudah berubah warna kuning dan masak sempurna, Angkat dan hidang di piring bersama kelapa parut. Ada dua pilihan kelapa parut bisa ikut di kukus agar tidak cepat basi, bisa juga kelapa di parut jika hendak di makan saja, dan tentunya kelapa terasa lebih berlemak

PULUT KELAPA GULA MERAH

Bahan :

- 4 gelas beras pulut yang sudah di cuci bersih
- 4 air untuk memasak beras pulut
- secukupnya garam untuk memasak beras pulut
- 1/2 butir kelapa parut
- secukupnya garam dan gula pasir
- 4 buah gula merah
- 200 ml air untuk merebus gula merah (keenceran gula sesuai selera)

Cara Membuat :

1. Campur beras pulut dengan air dan garam secukupnya di rice cooker
2. Kukus kelapa parut dengan garam dan gula pasir secukupnya
3. Rebus gula merah dengan air sampai gula merah larut
4. Setelah pulut matang dan semua bahan sudah siap, maka cetak pulut sesuai selera, gulingkan ke kelapa parut lalu hidangkan dengan air gula merah

PENGANAN

KETAN PUTIH TOPING KELAPA

Bahan-bahan

- 500 g beras ketan
- 250 g santan (saya buat santan dari kelapa parut)
- 100 g kelapa parut
- 1 sdm garam
- 2 lembar daun pandan

Langkah :

1. Cuci beras ketan sampai bersih dan rendam dengan air selama 30 menit.
2. Masak air santan yg telah dimasukkan daun pandan sampai mendidih dan tambahkan garam.
3. Setelah santan matang. Peras kelapa dan pisahkan dengan air santan.
4. Masak beras ketan dengan air kelapa. Tunggu hingga mendidih (setengah matang)
5. Kukus ketan yg hampir matang tadi selama 30 menit. Setelah empuk, bentuk ketan sesuai selera.
6. Toping dengan kelapa bekas santan tadi. Siap dihidangkan

Bahan :

- 200 g tepung
- 200 g oat instand
- 3 sdm gulpas
- 1/2 bks ragi
- 2 sdm mentega
- secukupnya air
- Inti kelapa untuk isian :
- 1 butir kelapa parut agak tua
- 100 g gula merah
- 2 lembar pandan/ daun jeruk

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan bakpao kecuali mentega, beri air dikit2 aduk..kl ud kalis beri mentega aduk lagi sampai kalis dan maksimal
2. buat Inti kelapanya, masak kelapa beri gula merah yang sudah diiris aduk, daun pandan/daun jeruk rata sampai tercampur, sisihkan
3. Adonan yang sudah mengembang tadi kempeskan lalu bulat-bulatkan dan isi dengan Inti sambil nunggu kukusan panas
4. Kukus + 15 menit.

ONDE ONDE INTI KELAPA

Bahan :

- 250 gr tepung pulut putih
- 3 sdm tepung kentang
- 50 gr gula pasir
- 250 ml air/santan hangat
- secukupnya biji wijen

Isian :

- 250 gr kelapa parut
- 100 gr gula merah
- 50 ml air
- 1 lembar daun pandan

Cara Membuat :

1. Buat isian terlebih dahulu: rebus gula merah dan air sampai mendidih masukkan kelapa parut aduk rata, sisihkan
2. Campur bahan kulit kecuali biji wijen
3. Masukkan air hangat sedikit demi sedikit sampai adonan bisa dipulung timbang adonan 35 gr
4. Pipihkan adonan kulit beri isian dan rapatkan
5. Gulingkan di biji wijen sambil dikepal-kepal agar menempel rata
6. Goreng diminyak panas sampai kuning keemasan
7. Angkat tiriskan

UBI KAYU PARUT GULA MERAH

Bahan :

- 500 gr Ubi kayu
- 150 gr Gula merah
- 50 gr Gula pasir
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt Vanilli
- 3 lembar Pandan

Bahan Kelapa :

- 100 gr Kelapa Parut (pilih yg gk terlalu muda dan gk terlalu tua)
- 1/2 sdt Garam
- 1 lembar daun pandan

Cara Membuat :

1. Kupas dan cuci bersih ubi kayu, buang sumbunya lalu parut kasar ubi kayu.
2. Cincang kasar gulmer dan campurkan pada ubi kayu, tmbahkan garam dan vanilli
3. Lalu masukan kedalam kukusan yg telah dipanaskan terlebih dahulu dan diberi alas daun pisang, lalu tmbahkan daun pandan, kukus + 20 menit.
4. Untuk kelapa nya campur semua bahan, lalu kukus selama 10 menit angkat lalu sisihkan
5. Cara penyajiannya ambil sedikit Ubi Kayu Parut, lalu campur dengan kelapa parut. Sajikan saat hangat.

BROWNISE CAMPUR KUE KELAPA

Bahan :

- Bahan Brownise:
- 200 ml Kara
- 100 gr butter
- 3 saset diabetasol
- 4 butir telur pisahkan kuning dan putihnya
- 5-7 sdm coklat bubuk java
- Coconut cake
- 5 butir telur
- 2 saset diabetasol
- Sedikit garam
- 5 sdm penuh tepung kelapa
- 1 bks santan kara 65ml
- 50 gr keju parut atau lebih
- 1/2 gelas minyak kelapa

Cara Membuat :

1. Panaskan kukusan terlebih dahulu, jangan lupa olesi loyang dengan butter atau minyak kelapa. Kemudian kita membuat Brownis langkah2nya adalah
2. Cairkan Butter dan Kara sampai butter meleleh saja, setelah dingin tambahkan 4 kuning telur, diabetasol dan coklat bubuk Java aduk rata, sisihkan
3. Kocok putih telur sampai kaku. Kemudian campur kocokan putih telur dengan adonan no 2. Kukus 10 menit.
4. Selagi menanti kukusan brownis kita membuat adonan coconut cake nya
5. Untuk coconut cake: Kocok 5 butir telur, diabetasol dan garam sampai pucat dan mengembang
6. Lalu tambahkan sedikit demi sedikit tepung kelapa, minyak kelapa, santan kara, dan keju. \ Aduk dengan spatula
7. Tuang adonan coconut cake diatas loyang brownis yang sedang dikukus dimenit ke 10, kukus lagi 15-20menit,
8. Setelah matang, dinginkan. Keluarkan adonan dari loyang saat suhu turun. Masukkan ke kulkas agar lebih enak.
9. Taburi keju parut saat akan disantap



PULUT SRIKAYA

Bahan :

- bahan pulut :
- 250 gr pulut putih rendam selama 5 jam
- 200 ml santan
- 1/2 sdt garam
- 1 lembar pandan
- sarikaya :
- 2 lbr pandan
- 3 butir telur
- 250 ml santan
- 1/4 sdt garam
- 15 gr gula pasir
- 3 sdm terigu serbaguna
- 1 sdm maizena
- 150 gr gula merah

Cara Membuat :

1. Kukus pulut yg sudah direndam selama 10 menit
2. Lalu masak santan 200 ml + garam +daun pandan hingga mendidih masukkan pulut tadi sampai meresap
3. Kukus lagi selama 30 menit
4. Lalu masak santan 250 ml + gula merah + pandan hingga gula mencair dan mendidih saring
5. Kocok telur dan gula hingga gula larut
6. Tambahkan terigu dan maizena aduk rata dengan cairan gula merah tadi, aduk rata dan saring
7. Masukkan pulut panas dalam loyang tekan2 sampai rata dan padat
8. Tuangkan adonan sarikaya keatas pulut tadi kukus hingga matang (+ 45 menit)
9. Tutup kukusan dengan kain serbet agar air tidak menetes ke dalam loyang kue
10. Santan : 200 ml santan tambahkan air menjadi 450 ml lalu bagi menjadi 2 bagian 200 ml dan 250 ml



PENGANAN

Cake Tabur Kelapa Kering

Bahan-bahan

- 125 gram margarin
- 150 gram terigu segitiga
- 150 gram gula palem
- 2 butir telur
- 2 sdm kelapa kering
- 1 sdm jahe parut
- 1/4 sdt baking powder

Cara membuat :

1. Kocok margarin & gula palem sampai pucat, masukkan telur satu persatu sambil dikocok hingga mengembang, masukkan jahe parut, kocok sebentar sampai rata, matikan pengocok.
2. Masukkan terigu yg sudah diayak bersama baking powder, aduk rata, masukkan kelapa parut, aduk kembali sampai rata.
3. Siapkan cetakan muffin, lapisi pepper cup, tuang adonan hingga 3/4 cetakan, taburi atasnya dg kelapa kering, masukkan oven yg sdh dipanaskan terlebih dahulu, panggang dg suhu 170 darcel selama 30-35 menit atau sampai matang tergantung oven masing2, keluarkan, sajikan.

DADAR GULUNG COFFEE MIX

Bahan :

- bahan kulit ;
- 6 sdm tepung ketan
- 1 sdm tepung tapioka
- garam sckupnya
- buat coffee mix
- 1 bks coffee mix
- 1 btir telur
- 1 sdm minyak goreng
- bahan isi ;
- 1 sdm gula merah
- 1 sdm gula pasir
- 1/2 kelapa(parut memanjang)

Cara membuat :

1. Aduk coffee mix, kemudian tunggu smpai dingin.
2. Campur tepung ketan, tepung tapioka, dah bubuk sedikit gram, kemudian tuang coffee mix yg sdh dibancuh, aduk sampai lembut, tambah kan telur aduk lagi sampai semua sebat
3. Buat inti kelapa, pnaskan kuali masukkan gula merah, gula pasir tambahkan sedikit air, tunggu sampai gula hancur, lalu msukkan kelapa parut, tunggu sampai kelapa masak.
4. Panaskan teflon, ambil 1 sendok sayur jangan buat terlampau tebal nanti lama masaknya, kemudian tmbahkan inti kelapa lipat, dan siap dihidangkan, Buat sampai adonan habis

KROKET UBI MADU ISI KELAPA

Bahan :

- 1 buah ubi madu kukus
- 3 sdm tepung beras
- Garam secukupnya
- Tepung panir
- Bahan enten kelapa
- 1/4 buah kelapa muda parut
- 2 sdm gula pasir
- 1 lembar pandan
- sedikit air

Cara membuat :

1. Pertama buat inti dulu campur semua bahan lalu masak dengan api kecil hingga kelapa matang dan gula larut, dinginkan
2. Haluskan ubi kemudian campur dengan tepung beras dan garam aduk hingga rata
3. Ambil adonan ubi secukupnya kemudian pipihkan dan beri isian kelapa, tutup kemudian bentuk bulat lonjong, celupkan ke sedikit air kemudian balur ke tepung panir, lakukan hingga adonan habis
4. Goreng dg minyak banyak dg api sedang hingga kroket berwarna keemasan

Jelurai Kuah

Bahan :

- 500 gram tepung terigu
- 250 ml santan
- 100 ml air
- 1/2 sendok teh gula
- Secukupnya garam

Bahan kuah

- 250 ml santan
- Secukupnya garam
- Gula Merah sesuai selera
- Secukup nya air
- 1 lembar daun pandan

Cara membuat :

1. Campur kan semua bahan roti hingga adonan sedikit encer
2. Kes adonan kedalam cetakan roti jala agar dapat keluar
3. Panaskan teplon
4. Gambar adonan diatas teflon lakukan hingga adonan habis
5. Setelah selesai masuk kan adonan kuah kedalam panci hingga kuah mendidih. Setelah selesai, siap di hidangkan

NAGASARI INTI KELAPA

Bahan :

- 250 gr tepung beras
- 50 gr tepung maizena atau kanji jg bisa
- 1 sdt garam
- 3 sdm gula
- 1 kotak santan Kara
- secukupnya air
- 3 lembar daun pandan

Bahan Inti kelapa

- 1 kilo kelapa muda parut
- 200 gr gula merah
- 1 sdt garam
- 2 sdm gula pasir
- 2 lembar daun pandan

Cara Membuat :

1. Masak Inti : campur semua bahan, masak dengan teflon, hingga kalis. Sisihkan.
2. Untuk kulit, campur semua bahan, kekentalan seperti masak Bubur sumsum
3. Masak dengan api kecil hingga kalis
4. Bungkus dengan daun pisang, isi dengan Inti kelapa.
5. Kukus hingga matang. Kira2 20-30 menit.

PENGANAN



KETAN GULUNG PISANG TABUR KELAPA

Bahan :

- 500 grm beras ketan
- 1 sisir pisang raja/pisang batu
- 300 grm kelapa parut
- 5 lembar daun pandan diambil airnya
- 2 gelas santan dari 1 biji kelapa
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya (untuk caramel)
- Daun Pisang

Cara membuat :

1. Campur beras ketan, santan, perasan air pandan, masak sampai masak.
2. Kukus Pisang
3. Setelah ketannya masak, pipihkan, gulung bersama pisang yang telah dikukus.
4. Bungkus dengan daun pisang, biarkan dingin
5. Karamelkan Gula Putih untuk siraman
6. Setelah dingin balutkan kelapa parut yang telah diberi garam lalu potong-potong
7. Sajikan dengan dikuahi Gula caramel
8. Selamat menikmati

LEMPENG KELAPA

Bahan :

- 2 telur
- 2 sdm tepung kelapa
- 65 ml santan
- 2 sdm Kelapa parut/keju parut
- 1/4 sdt baking powder
- 1/4 sdt soda kue

Hiasan :

- Potongan Ayam
- Saus tomat
- Kelapa Parut/Keju parut

Cara membuat :

1. Kocok telur, masukkan santan. Aduk rata.
2. Masukkan tepung kelapa, keju, baking soda & baking powder secara bertahap hingga campur rata. Diamkan kurang lebih 5 menit.
3. Siapkan topping sesuai selera. Kali ini aku menyiapkan potongan ayam yang ditumis dengan mentega.
4. Setelah 5 menit, masak lempeng di kuali anti lengket.
5. Beri sedikit mentega tutup sampai berbuih.
6. Lalu balik dan tunggu sampai matang.
7. Taruh roti di atas loyang, taburkan aneka topping kesukaan. Panggang hingga keju meleleh

Roti Pandan isi Kelapa

Bahan-bahan :

- isi kelapa:
- 1 bh kelapa muda parut
- 2 sachet susu kental manis
- 8 sdm gula pasir
- 30 ml air
- bahan roti:
- 260 grm terigu
- 1 1/2 sdt ragi
- 3 sdm susu bubuk
- 30 gr gula pasir
- 2 btr kutel
- 170 ml susu non lemak/susu bubuk
- 30 ml air pandan
- 30 gr mentega
- 1/2 sdt garam

Cara Membuat :

1. Isian: sangrai kelapa parut sampai agak kering, masukan air, susu, gula. Aduk terus sampai matang dan agak basah lengket. Sisihkan
 2. Masukan cakra, ragi, susu bubuk, mixer pelan rata.
 3. Tambah telur satu per satu. Mixer. Tambah susu dan endapan pandan. Mixer. Tambah butter dan garam. Mixer sampai 30 menit. Diamkan 1 jam / 2x lipat.
 4. Bentuk bulat @50 gr. Isi kelapa. Bulatkan. Diam 20 menit/ 2x lipat.
- Bakar api atas bawah 200°C rak bawah. 25 menit.

Bahan :

- 500 Gram tapai ubi
- 250 Gram kelapa
- 300 Gram Gula merah
- 50 Gram mentega
- 1 Gelas santan

Cara Membuat :

1. Goreng tapai diatas teplon dengan menggunakan mentega sambil terus dibolak balik sampai berwarna kuning angkat.
2. Untuk srika/inti, masak santan gula merah gula merah agak mengental, masukkan kelapa parut aduk sampai tercampur rata sisihkan.
3. Siapkan tapai kedalam piring bubuhi dengan srika/inti kelapa.
4. Selamat menikmati.

TAPAI GORENG INTI KELAPA





Kolak Pisang Batu

Bahan :

- 1 sisir pisang kepok matang
- 4 buah ubi putih
- 2,5 gula merah
- 2 lembar pandan
- sejumput garam
- 1/2 kotak sun kara yg sedang
- secukupnya air bersih

Cara Membuat :

1. Panaskan air dan daun pandan yg telah dicuci
2. Kupas dan potong miring pisang kepok
3. Masukkan gula merah kedalam air yg telah mendidih
4. Masukkan pisang yg telah dipotong
5. Terakhir masukan santan, dan didihkan sekali, aduk jangan sampai santan pecah
6. Sajikan



Cake Kelapa Kering

Bahan :

- 150 gr terigu segitiga
- 100 gr kelapa parut (kelapa yg agak muda)
- 150 gr gula pasir
- 100 ml santan kental
- 100 gr mentega cairkan
- secukupnya garam
- 1 sdt vanilla essence
- 2 butir telur utuh
- 1 butir kuning telur
- 1 sdt sp
- bahan campuran :
- 2 sdm kelapa kering
- 2 sdm gula halus
- 1/2 sdt garam
- 3 sdm terigu kunci
- seperlunya choco chips

Langkah

1. Panaskan oven, oles loyang dengan mentega dan tepung
2. Cairkan margarin
3. Aduk dan kocok dengan kecepatan tinggi telur, gula, garam, Ovalet, vanilla essence hingga pucat
4. Kemudian turunkan kecepatan masukkan kelapa dan tepung sedikit demi sedikit secara bergantian sampai bahan habis
5. Hentikan kocokan masukkan margarin cair dan santan selang seling sedikit demi sedikit aduk bolak balik pake spatula
6. Kemudian masukkan adonan dan oven selama 20mnt
7. Setelah 20mnt tambahkan bahan campuran, Oven selama 15mnt atau hingga matang
8. Langkah membuat Bahan Campuran : 2 sdm kelapa kering, 2 sdm gula halus, 3 sdm tepung terigu, 1 sdm butter campur jadi satu hingga bergerindir tambahkan choco chips

DADAR KELAPA

Bahan :

- 2 buah jagung manis ukuran sedang
- Kelapa parut dari 1/2 biji kelapa muda, (untuk bikin urap)
- 3 siung bawang putih
- 5 Siung bawang merah
- 7 cabe rawit
- 2 cabe merah besar, iris serong
- 3 daun kuncai ambil bagian hijaunya, iris kecil
- 2 butir telur ayam ukuran besar, jika kecil gunakan 3 telur
- secukupnya kaldu ayam bubuk, gula, garam, merica bubuk
- Sedikit minyak goreng

Cara Membuat :

1. Sisir atau iris tipis jagung, boleh sebagian di pipil. Atau jika ingin di giling kasar juga boleh sesuaikan dengan selera.
2. Masukkan kedalam panci kecil, beri sedikit air lalu rebus sebentar lalu tiriskan.
3. Parut kelapa jangan lupa buang bagian yang berwarna coklat agar kelihatan bersih.
4. Haluskan bawang merah dan putih, Jika suka pedas boleh tambahkan cabe rawit.
5. Masukkan jagung dan kelapa parut dalam wadah, Aduk rata
6. Tambahkan bumbu halus, irisan daun kucai dan cabe merah
7. Beri kaldu bubuk, merica bubuk, gula, garam, aduk rata dan koreksi rasanya
8. Masukkan 2 butir telur ayam, aduk rata.
9. Banyaknya telur tergantung banyaknya bahan jika kurang boleh ditambah, Aduk rata.
10. Panaskan dan beri minyak pada teflon diameter agak kecil, agar hasil akhirnya nanti telurnya tebal. Tuang telur dan ratakan, gunakan api kecil saja
11. Beri penutup pada atasnya
12. Setelah bagian bawahnya mulai kecoklatan balik bagian sisi bawah telur.
13. Balik telur pelan-pelan.
14. Masak sampai telur matang merata lalu angkat dan tiriskan



ROTI PANAS ISI KELAPA

Bahan

- 250 gram tepung terigu
- 3 sdm susu bubuk
- 1/2 sdt ragi
- 1/2 sdt SP
- 50 gram gula
- 30 gram mentega
- secukupnya pewarna makanan rasa pandan
- secukupnya air
- bahan isian :
- 1/2 butir kelapa muda parut
- 5 sdm gula pasir
- 1 helai pandan
- 50 ml air

Cara Membuat:

1. Cara membuat isian: campur semua bahan menjadi satu, masak dengan api kecil, aduk sampai air menyusut, dinginkan.
2. Cara membuat adonan bakpao: campur terigu, susu, SP, ragi, dan gula, campur rata lalu tuang air sedikit demi sedikit
3. Aduk setelah kalis beri mentega, aduk lagi hingga benar benar kalis, banting banting hingga 5 kali, tutup dengan kain basah, diamkan satu jam.
4. Kempeskan adonan lalu bentuk bulatan dan isi dengan kelapa, diamkan lagi selama 25 menit
5. Kukus selama kurang lebih 15 menit, panci harus panas terlebih dahulu dan alasi tutup panci dengan kain
6. Roti siap disajikan

DADAR GULUNG TAPIOKA ISI KELAPA

Bahan :

- 250 gr tepung terigu
- 2 sdm tepung tapioka
- 500 air
- 1/2 sdt garam
- 125 ml santan kental
- 1 butir telur kecil, kocok lepas

Isian :

- 200 gr Kelapa parut
- 100 gr gula merah
- 1 sdm gula pasir
- 1/2 sdt garam
- 2 lembar daun pandan, ikat simpul
- 1/2 gelas kecil air

Cara Membuat :

1. Isian : larutkan gula, garam dengan air dan daun pandan. Masukkan kelapa parut. Aduk terus sampai agak mengering. Angkat, dan sisihkan.
2. Kulit : masukkan semua bahan, aduk sampai rata. Saring, agar tidak menggerintil.
3. Panaskan teflon, ambil sesendok sayur. Ratakan diteflon. Gunakan api kecil, Lakukan sampai adonan habis.
4. Ambil kulit, beri isi. Dilipat sisi kanan dan kiri. Kemudian gulung.

Biji Salak tabur kelapa

Bahan :

- 1.5 Kg Ubi merah
- 1 butir kelapa parut (2/3 utk santan, 1/3 utk tabur)
- 7 pc gula jawa
- 1/2 kg gula pasir (bisa tambah kl krg manis)
- 1/4 kg sagu tani (bisa tambah jika krg kalis)
- secukupnya garam, daun pandan, air

Cara membuat :

1. + 500ml air direbus dgn gula jawa dan gula pasir (maaf airnya gk ditakar td jd kira2 aja tdk terlalu banyak) + 2 lbr daun pandan.
2. Kukus ubi hingga matang. Kupas kulitnya dan dihaluskan. Campur ubi dgn sagu diulenin hingga kalis.
3. Adonan ubi dibagi beberapa bagian dan di bentuk memanjang dan potong kecil2.
4. Potongan ubi direbus di air mendidih hingga mumbul ke permukaan dan saring masukkan ke air dingin supaya menghentikan proses masaknya. Baru kemudian masukan ke panci hasil rebusan gula jawa.
5. Kelapa Tabur : 1/4 dari kelapa parut tambahkan sedikit garam dan di kukus +/- 10 - 15 menit.
6. Santan : 3/4 kelapa parut dicampur air krg lebih 650 ml. Peras dan air santannya diberi sedikit garam dan 2 lbr daun pandan masak hingga matang.
7. Siap dinikmati

DADAR GULUNG ISI KELAPA PISANG

Bahan :

- Bahan kulit : 5 sendok makan penuh tepung terigu
- 25 ml santan kara atau 3-4 sendok mkn santan kara
- 3 tetes pewarna hijau
- 1/2 sdt garam
- 1 sendok teh gula pasir (optional)

Bahan isian :

- secukupnya kelapa parut
- 2 buah pisang rebus
- secukupnya gula merah sisir halus

Cara membuat :

1. Untuk isian : Campurkan kelapa parut dan gula merah, masak dengan sedikit air aduk-aduk hingga airnya habis dan kelapa agak kering. Sisihkan.
2. Potong pisang sesuai selera, Sisihkan
3. Campurkan semua bahan kulit tambahkan air matang, aduk hingga tidak ada adonan bergerindil.
4. Panaskan wajan anti lengket. Masukkan satu sendok sayur adonan kulit, balik adonan jika sudah matang, lakukan hal yang sama di bagian sisi satunya. Masak semua adonan hingga habis.
5. Masukkan bahan isian ke dalam kulit, lipat dan siap di hidangkan.

PIE KELAPA

Bahan :

- Bahan kulit :
- 125 gr terigu
- 1 butir telur (uang dikit putihnya)
- 70 gr mentega
- 1 sdt essens canola
- 20 gr gula halus
- 1/2 sdm maizena

Bahan filling:

- 80 ml susu cair
- 80 gr kelapa kering/ kelapa parut
- 4 sdm susu kental manis
- 2 butir telur
- 30 gr mentega
- 1/2 sdt baking powder
- 1 sdt vanili
- 40 gr gula pasir
- sejumput garam

Cara Membuat :

1. Bahan kulit : Campur semua bahan,aduk dengan garpu asal rata saja, jangan diulenin nanti keras, cetak pada cetakan pie mini yang sudah dioles mentega, tusuk2 dengan garpu, beri filling, panggang di suhu 150°C selama 30 menit.
2. Atau jika permukaan pie sudah menguning tanda sudah matang
3. Bahan filling : Dalam panci/teflon campur susu cair dan kelapa, masak sambil diaduk2, masukan gula,susu,vanili, garam dan margarin, aduk lagi, matikan api.
4. Dinginkan sebentar, lalu masukan telur dan baking powder, aduk kembali hingga rata, tuang ke dalam adonan kulit
5. Selamat mencoba



Bubur Kacang Hijau

Bahan :

- 1/4 kg kacang hijau (200 gr)
- 4 gelas santan
- 1/4 kg gula merah (iris)
- secukupnya gula putih (sesuai selera)
- 1/4 sdt vanili
- 1/2 sdt garam

Cara Membuat :

1. Cuci bersih kacang hijau, lalu rendam + 3 jam
2. Masak di api dengan api yang sangat kecil
3. Di wadah lain, tuangkan santan, garam, vanili, Aduk hingga tercampur rata
4. Setelah 30 menit, masukkan kacang hijau, rebus kembali hingga empuk
5. Setelah kacang hijau empuk, masukkan bahan lainnya dan aduk hingga merata
6. Masukkan irisan gula merah dan tambah kan gula sesuai selera
7. Bubur kacang hijau siap untuk dinikmati

Cara Membuat :

1. Parut kelapa beri sebagian air, peras, ambil santannya, lalu campurkan ke air
2. Bagi 2 air campur santan sama banyak
3. Rebus setengah air, garam dan daun pandan sampai mendidih
4. Sisa air yg setengah masukkan tepung beras, beri se bagian dari rebusan tepung beras dengan pasta pandan, sehingga menjadi 2 warna putih dan hijau aduk agar tidak menggumpal dan masak bertahap.
5. Setelah air rebusan mendidih, masukkan air tepung beras sambil disaring
6. Nyalakan api sedang, sambil diaduk-aduk sampai bubur meletup-letup, apabila dirasa sudah cukup matang, angkat dan dinginkan
7. Sajikan bubur sum-sum 2 warna
8. Membuat saus gula merah, masukkan semua bahan, rebus sampai mendidih dan angkat
9. Kuahkan pada bubur sum-sum

Bubur Sum-Sum

Bahan :

- 100 gr tepung beras
- 800 ml air
- 1/4 buah kelapa
- 1 sdt garam
- 3 daun pandan
- Pasta Pandan secukupnya

Bahan Saus Gula Merah

- 200 gr gula merah
- 4 sdm gula pasir
- 1/2 sdt garam
- 400 ml air



Bahan :

- 300 grm jagung manis yang sudah disisir
- 450 ml air
- 2 gelas santan dari 1 Butir kelapa
- 80 grm gula pasir
- 1 sdt garam
- 1 sdt vanilly
- 2 sdm tepung sagu yang dilarutkan dengan air
- 1 lembar daun pandan

BUBUR JAGUNG SANTAN

Cara Membuat :

1. Rebus Jagung sampai lembut
2. Masukkan santan dan gula pasir, garam dan vanilly dan selembar daun pandan
3. Aduk terus agar tidak pecah santan sampai mendidih
4. Kemudian masukkan tepung sagu masak sampai mengental
5. Angkat lalu sajikan



Bahan:

- 10 buah pisang berangan potong dadu
- 2 butir telur
- 300 gr tepung terigu
- 150 gr gula
- 100 gr margarin (cairkan)
- 1/2 sdt vanili bubuk
- 200 gr kelapa muda parut (kukus)
- 600 ml santan kentāl
- Sedikit garam

Cara Membuat :

1. Siapkan mangkuk aduk telur dan gula tambahkan santan vanili bubuk dan sedikit garam aduk rata
2. Masukkan tepung aduk rata tambahkan kelapa parut dan pisang yang sudah dipotong aduk hingga menjadi adonan
3. Tuang adonan ke dalam cetakan yg sudah dipanaskan dan diolesi mentega
4. Panggang dengan api sedang Tunggu hingga matang dan kemudian dibalik agar masaknya rata
5. Sajikan diwaktu hangat

ROTI PISANG BAKAR



PENGANAN



BUAH MALAKA

Bahan :

- 8 sdm tepung pulut
- 2 sdm tepung beras
- Kelapa parut
- 1/2 buah Gula merah
- Air
- 1/2 sdt pasta panda

Cara Membuat :

1. Campur air Pandan dari 5 lembar daun pandan parut atau pasta pandan.
2. Sisir gula merahnya.
3. Masukkan tepung pulut dan beras kedalam wadah.
4. Tambahkan air yg sudah di campur dengan Air Pandan atau pasta pandan. Aduk hingga adonan kalis.
5. Bentuk adonan bulat-bulat, masukkan sisiran gula merah ke tengahnya.
6. Rebus adonan yg sudah dibentuk bulat. Tunggu hingga mengapung Tiriskan.
7. Lalu campur/gulingkan di parutan kelapa.

Bahan :

- 1 kg beras pulut
- 1 ltr santan kental dari 1 buah kelapa
- Garam secukupnya
- Daun pisang Muda
- Bambu/Buluh muda

Cara Membuat:

1. Cuci Beras Pulut hingga bersih.
2. Rendam beras pulut selama + 3 jam.
3. Kemudian cuci kembali sampai bersih tiriskan.
4. Campurkan dengan garam dan santan lalu aduk rata agar tercampur sempurna.
5. Selanjutnya ambil bambu/buluh lalu cuci bersih bagian dalam dan luarnya.
6. Kemudian lapiasi bagian dalam bambu dengan daun pisang .
7. Masukkan beras pulut yang sudah tercampur santan dan garam kedalam bambu .
8. Diisi 1/3 bagiannya saja lalu tutup dengan daun pisang .
9. Tutupi lagi bambu dengan daun pisang yang digulung sebagai penutup Bambunya.
10. Bakar lemang diatas bara api yang cukup panas dengan posisi bambu kearah Atas Tapi agak miring.
11. Agar matangnya rata putar-putar bambunya.

Setelah matang
Keluarkan le

LEMANG SERUNDENG





Bahan :

- 2 Butir Telur Ayam
- 2 Genggam Kelapa Parut
- 1 Tangkai Daun Bawang

- 1 Siung Bawang Putih dan Bawang Merah
- 2 Batang Cabe Merah dan Cabe Hijau bisa tambahkan Cebe Rawit secukupnya
- Garam Secukupnya
- Minyak Goreng secukupnya

Cara Membuat :

1. Siapkan bahan dan bumbu
2. Cuci Bersih bawang dan cabe lalu iris tipis
3. Ambil wadah, masukkan telur, kelapa, bumbu yang sudah diiris, garam dan penyedap lalu aduk dengan garpu sampai tercampur dan mengembang
4. Panaskan kuah dengan minyak secukupnya lalu masukkan kocokan telur
5. Masak sampai warna kekuningan, bolak-balikkan agar rata masak
6. Angkat lalu sajikan

PENGANAN



Dadar Telur Kelapa Gurih

Bahan :

- ½ Kg Gula Merah
- ½ Kg Tepung Sagu dibagi 2 separohnya disiram dengan air panas
- 2 lembar daun pandan

- ½ biji kelapa muda parut
- Garam secukupnya
- Kacang Hijau Rebus pecah

Cara Membuat :

1. Bagi 2 Bagian tepung sagu
2. Separuhnya di siram dengan air panas
3. Aduk menjadi adonan yang sambilditambahkan sedikit demi sedikit sisa tepung sagu, Hingga menjadi adonan yang kalis
4. Adonan dibagi menjadi beberapa bagian lalu digulungkan pada cetakan/garpu hingga menjadi Bulat panjang atau sesuai keinginan lalu rendam dalam air dingin selama 1 s/d 2 malam Rebus gula merah dengan air dan daun pandan sampai mendidih dan masak
6. Dinginkan dan saring
7. Ambil Ular-ular yang telah kembang
8. Sajikan dengan kelapa parut tambahkan air gula dan kacang rebus pecah



Ular-ular Sagu Gula Kelapa

Bahan :

- 150 gr tepung pulut putih
- 1/4 sdt garam
- 1/4 sdt vanili (aku skip)
- 1/2 sdm minyak goreng
- bahan isi (Inti kelapa)
- 1/2 kg kelapa parut setengah tua
- 400 gr gula Putih
- 1/4 sdt vanili
- Daun Pisang untuk membungkus

Cara Membuat :

1. Campur tepung pulut, gula, garam vanili
2. Tambahkan santan hangat sedikit demi sedikit sampai kalis tapi masih agak lembek
3. Bentuk bulat bulat
4. Pipihkan lalu isi dengan Inti kelapa secukupnya. sisihkan diatas daun pisang yang sudah dioles minyak goreng
5. Lakukan sampai habis
6. Siapkan daun pisang sebanyak adonan bulatan lalu olesi minyak
7. Masukkan adonan bulat ke daun pisang yang sudah di bentuk seperti kerucut lalu lipat prisma
8. Kukus selama kurang lebih 15 menit

LEPAT BUGIS INTI KELAPA



Bahan :

- ½ Kg Beras Pulut
- 1 ½ L Kelapa Muda (yang sudah diparut)
- 5 Gelas Santan
- 2 ½ biji gula merah ukuran sedang (diiris)
- ½ bungkus tepung beras
- 8 sdm gula putih (dicampur dengan santan yang sudah dimasak ambil Sanyafid)
- 1 Bungkus vanili
- Garam secukupnya

PUTRI SALAD

Cara Membuat :

1. Cuci beras pulut dan masak hingga pulut (jangan terlalu lembek)
2. Siapkan loyang yang sudah diberi plastic dan diberi minyak makan sedikit agar tidak lengket
3. Jika beras pulut sudah masak dinginkan sebentar lalu campurkan dengan Kelapa parut yang telah diberi garam secukupnya
4. Masukkan pulut yang sudah bercampur kelapa kedalam Loyang lalu tekan-tekan agar padat lalu sisihkan
5. Larutkan gula merah bersama air santan yang sudah disiapkan lalu campurkan dengan tepung beras dan vanili aduk rata, masukkan santan yang sudah dimasak dengan gula putih
6. Tuangkan Adonan santan kedalam celakan pulut lalu kukus hingga masak.

PENGANAN



Pundut

Bahan :

- 150 gr tepung beras
- 1 sdm gula pasir
- secukupnya lidi
- 200 ml santan kental
- 1/2 sdt garam
- secukupnya Santan kental
- 300 ml juice pandan
- secukupnya Daun pisang
- secukupnya Gula merah iris

Cara Membuat :

1. Campurkan santan dan juice pandan, aduk, tambahkan gula dan garam. Masak sampai mendidih.
2. Tuangkan sebagian santan kedalam wadah berisi tepung, aduk sampai tepung tidak bergerindil, lalu masukkan kedalam santan. Masak sampai mengental. Matikan api, tunggu sedikit dingin.
3. Potong-potong daun pisang, layukan di kompor, bersihkan.
4. Ambil 1-2 sdm adonan tepung, letakkan di daun pisang, tambahkan 2 sdm santan kental dan 2 sdm gula merah, lipat daun pisang, semat dengan lidi agar isi tidak tumpah. Kukus 20 menit.

Pisang Bakar Kelapa Muda



Bahan :

- 10 Buah Pisang Batu/Pisang Raja masak
- Mentega untuk mengoles
- 1 Buah Kelapa Muda di keruk daging buahnya
- Buah Naga secukupnya dipotong Dadu

Saus :

- 100 Gram Gula Pasir/Gula Merah
- 200 CC air panas

Cara Membuat:

1. Kupas Pisang, tekan hingga penyot
2. Olesi pisang kedua permukaannya dengan mentega lalu bakar hingga kecoklatan
3. Letakkan Gula Pasir/Gula Merah dalam kuah tebal, panaskan dan Biarkan hingga mencair
4. Tuangkan air panas, masak sampai semua gula larut dan mengental
5. Sajikan Pisang Bakar dengan Saus Gula, Daging Kelapa Muda dan Buah Naga

B a h a n

- 300 gram beras pulut putih
- Daun pisang secukupnya potong lurus ukuran 4 jari
- Kelapa muda parut secukupnya
- Lidi Piting secukupnya
- 2 buah Gula merah ukuran sedang (diiris)
- 3 sdm gula putih - Garam secukupnya
- 5 lembar daun pandan diparut dan peras ambil untuk pewarna
- 2 lembar daun pandan simpul
- Air Secukupnya

Cara Membuat:

1. Cuci bersih beras pulut dan rendam dalam air semalaman atau minimal 3 jam. Setelah direndam tiriskan sampai air hilang sama sekali. Bila ingin bewarna hijau, tambahkan air pandan dan aduk merata hingga tercampur.
2. Kukus kelapa parut selama 10 menit tambahkan simpul pandan dan tabur sedikit garam pada kelapa parut
3. Sambil menunggu kukusan, kita bikin air gula nya.
4. Panaskan gula merah yang telah diiris, gula putih, simpul pandan, tambahkan air sedikit saja. Masak hingga encer dan mendidih
5. Matikan dan buka kukusan parutan kelapa diamkan.
6. Bungkus beras pulut yg sudah ditiriskan. Lipat segitiga daun pisang, masukkan beras pulut 1,5-2 sendok makan. (Jangan terlalu banyak, nanti pas direbus mengembang dan pecah). Ulangi membungkus sampai habis dan sematkan lidi piting untuk merapatkan bungkus
7. Rebus air hingga mendidih. Masukkan bungkus segitiga daun pisang satu persatu. Hingga tercelup air semua. Di rebus kurang lebih 40-45 menit.
8. Jangan lupa bila air berkurang terus tambahkan air sampai tercelup semua.
9. Saya tambahkan simpul pandan juga disini.
10. Setelah 45 menit. Angkat tiriskan. 10 menit kemudian setelah dingin, buka daun dan lumuri lupis dengan parutan kelapa. Tata dipiring saji. Siram diatasnya dengan Saus Gula

Lupis





Spjrit
baru
indragiri hilir

Menuju Kabupaten Yang Maju, Bermarwah & Bermartabat



Aneka Kuliner Berbahan Kelapa di Negeri Hamparan Kelapa Dunia



Dinas Pariwisata, Kepemudaan dan Olahraga, dan Kebudayaan
kerjasama dengan
Tim Penggerak PKK
Kabupaten Inderagiri Hilir

**Spirit
baru**
Indragiri hilir

Menuju Kabupaten Yang Maju, Bermarwah & Bermartabat