

# BUKU KOMPILASI RESEP

## LOMBA CIPTA MENU B2SA BERBASIS SUMBER DAYA LOKAL SE-PROVINSI RIAU TAHUN 2015



**PEMERINTAH PROVINSI RIAU  
BADAN KETAHANAN PANGAN  
TAHUN 2015**

## SARAPAN PAGI

### NASI GORENG UBI VARIASI

Bahan – bahan :

- 600 gram ubi kayu
- 40 gram ayam
- 20 gram udang

Bumbu:

- 3 batang cabe merah
- 50 gram wartel
- 5 gram bawang putih
- 5 gram kecap manis
- 10 gram minyak goreng
- 50 gram buncis
- 5 gram bawang merah
- 3 batang daun seledri
- 3 gram teh garam



Caranya Membuatnya:

- Ubi kayu dikupas lalu dicuci sampai bersih, setelah itu dicincang atau diparut kasar. Setelah dikukus separuh masak lalu diangkat, sisihkan.
- Cabe merah, bawang merah, bawang putih digiling halus. Daun seledri dicincang, buncis dan wortel diiris halus, ayam dan udang dicincang. Tumiskan minyak goreng masukkan bumbu yang telah dihaluskan tambah ayam, udang dan buncis serta wortel. Setelah bumbunya harum masukan ubi lalu diaduk tambahkan kecap dimasak sampai masak. Terakhir tahu, daun seledri dan siram telur dadar.

### Teh

Bahan – bahan :

- 300 ml air
- 20 gram gula
- 2 kantong teh

### SUSU

Bahan– bahan :

- 20 gram susu sapi

Caranya :

- Rebus air sampai masak, tambah teh, gula. Rebus air sampai masak, tambahkan susu.
- Siap sajikan

## MAKAN SIANG

### NASI JAGUNG

Bahan – bahan :

- Jagung tumbuk 500 gram

Cara Membuatnya :

- Jagung diblender atau ditumbuk kasar lalu dikukus.



### AYAM BERBALUT DAUN PANDAN

Bahan - bahan :

- 40 gram Ayam
- 3 gram Bawang putih
- 3 gram gula pasir
- 2 gram garam
- 5 gram minyak goreng
- 6 gram Bawang merah
- 5 gram Merica bubuk
- 1 buah Jeruk Kunci
- 1 lbr Daun pandan



Cara membuat :

- Kunyit + bawang merah dan bawang putih + merica haluskan jadi satu. Ayam dipotong-potong lalu di cuci sampai bersih dan sisihkan. Campurkan bumbu bersama ayam lalu diamkan 5 menit biar bumbu meresap.
- Bungkus ayam satu persatu dengan daun pandan hingga berbentuk lapis. Oleskan minyak goreng hingga panas. Masak hingga matang lalu diangkat disisihkan siap untuk di hidangkan.

### PEPES IKAN TENGGIRI

Bahan – bahan :

- 40 gram Ikan Tenggiri
- 5 gram Cabe merah
- 3 gram Bawang putih
- 10 gram Kunyit
- 1 buah jeruk nipis
- Daun pisang
- 3 gram Cabe rawit
- 8 gram Bawang merah
- 10 gram Kemiri
- ¼ Kelapa digongseng
- 5 gram garam



Cara membuat :

- Bawang merah, bawang putih, cabe rawit, cabe merah, kemiri, kunyit, dihaluskan.
- Ikan dibersihkan buang perut dan tulangnya. Lalu hilangkan rasa amis. Potong-potong ikan menurut selera.
- Campurkan bumbu yang sudah dihaluskan dengan ikan yang sudah dipotong lalu bungkus dengan daun pisang.
- Kemudian bakar hingga masak dan siap untuk dihidangkan.

### OSENG – OSENG DAUN PEPAYA BERBUNGA

Bahan – bahan :

- 500 gram Daun pepaya dan bunga pepaya
- 5 gram Cabe merah
- 5 gram Gula pasir
- 6 gram Garam
- 5 gram Bawang merah
- 2 gram Bawang putih
- 1 butir Telur
- 10 gram Minyak goreng



Cara membuatnya:

- Daun pepaya dibersihkan lalu dipotong menurut selera, bawang merah, bawang putih, cabe merah digiling halus.
- Telur dikocok, panaskan minyak masukan telur yang sudah dikocok, lalu dibuat butiran sampai masak, angkat sisihkan. Tumis bumbu yang telah dihaluskan sampai harum, masukan bunga papaya dan daun papaya yang telah direbus lebih dulu dengan daun jambu biji, setelah itu masukkan telur yang telah dibuat butiran, lalu dimasak dan diaduk, siap untuk dihidangkan.

### **BOLA – BOLA SERABUT TEMPE BAYAM DAN AYAM**

Bahan - bahan :

20 gram Ayam	50 gram Tempe iris kotak kecil
50 gram Wortel potong dadu kecil	
25 gram Buncis iris tipis	
6 gram Bawang merah cincang halus	
2 gram Bawang putih cincang halus	
5 gram Garam	3 gram Merica bubuk
5 gram Gula pasir	20 gram Minyak goreng



Bahan Kulit :

- 100 gram Tepung sagu 3 gram Garam
- 1 butir Kuning telur 300 ml Kaldu ayam
- 100 ml Jus bayam

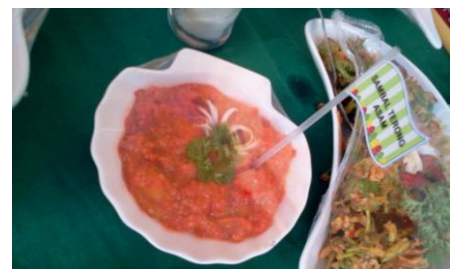
Cara membuat :

- ISI, panaskan minyak tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum, masukkan ayam giling aduk hingga rata. Tambahkan wortel, kacang polong, garam, merica, dan gula pasir masak hingga matang dan sisihkan.
- KULIT, campur tepung, garam aduk rata. Tuangkan air, kaldu ayam, jus bayam dan telur sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga licin. Panaskan atau tuangkan adonan kulit ke dalam letakkan yang sudah di oles margarin.
- Biarkan setengah matang. Beri isi dan baru bentuk bola-bola dan biarkan hingga matang, angkat dan sajikan.

### **SAMBAL TERONG ASAM**

Bahan – bahan :

5 gram Cabe rawit	5 gram Cabe merah
5 gram Bawang merah	10 gram Terong asam
5 gram Gula pasir	3 gram Garam
1 buah terasi	10 gram Minyak goreng



Cara Membuatnya :

Bersihkan cabe dan bawang, kupas terong asam, panaskan minyak masukkan cabe, terasi, bawang dan terong asam setelah kekuningan angkat dan giling semua bahannya. Siap untuk dihidangkan.

*Menu Hari Pertama*



## ROLL TAHU MUTIARA CANTIK

Bahan-bahannya :

- 500 gram Tahu yang telah dikukus
- 1 butir Telur
- 2 gram Bawang putih
- 5 gram Garam
- 10 gram Minyak goreng
- 20 gram Ayam yang sudah digiling
- 10 gram Cabe merah
- 3 batang Daun sop
- 3 gram Gula pasir



Caranya membuatnya :

- Tahu yang telah dikukus dihancurkan, cabe merah, bawang merah bawang putih dihaluskan lalu dibagi dua. Satu bagian untuk olesan dalam, satu bagian untuk adonan tahu.
- Lapisan 1, telur dikocok tambahkan bumbu yang telah dihaluskan tadi lalu panaskan minyak makan telur dan diorak arik menjadi butiran angkat dan sisihkan. Masukkan agar-agar tambah air sambil dimasak sampai mendidih dan tuangkan kloyang. Bagian 1 tambahkan butiran biarkan sampai keras dan bisa diangkat.
- Lapisan 2, tahu dan ayam yang telah dikukus dan digiling campurkan jadi satu tambahkan telur dan bumbu yang telah dihaluskan aduk sampai rata. Tambahkan daun seledri lalu diletakan diloyang yang telah dioles blue band. Dimasak dan sisihkan potongan dan untuk diloyang bagian kedua. Angkat bagian 1 tumpukkan, masukkan agar-agar sampai mendidih angkat dan siramkan kloyang, dinginkan setelah itu siap disajikan.

## SATE UDANG

Bahan-bahannya :

- 35 gram Udang tanpa kulit
- 1 butir telur
- 6 gram Bawang merah
- 4 gram Bawang putih
- 5 gram Garam
- 3 gram Merica
- 10 gram Tepung sagu
- 10 gram Minyak goreng
- 5 gram Kunyit



Caranya membuatnya :

- Udang yang sudah dibersihkan digiling, bawang merah, bawang putih dan kunyit dihaluskan. Udang yang sudah digiling dicampurkan isi tambah tepung dan bumbu yang sudah dihaluskan diaduk sampai rata dimasukkan ke loyang dan masak sampai kekuningan dan potong menurut selera dan sajikan dengan kuah cica siap untuk disajikan.

**SAMBAL CICAH**

Bahan – bahannya :

- 3 gram Cabe rawit                      2 gram Cabe merah                      2 gram Bawang merah
- 1 buah Jeruk kunci                      10 gram Kecap asin                      15 gram Kecap manis

Cara membuatnya :

Potong cabe, bawang dan potong jeruk aduk jadi satu. Masukkan kecap

**ORAK ARIK PARE ( PERIA )**

Bahan-bahannya :

- 400 gram pare                              3 buah cabe merah
- 1 butir telur                                3 buah bawang merah
- 2 buah bawang putih                      1 sendok makan minyak goreng
- 1 sendok teh garam                      1 sendok teh gula pasir
- 20 gram udang                              20 gram ayam



Caranya membuatnya :

- Pare di cuci dan dipotong menurut selera, ayam dipotong dadu, udang dihaluskan dan dibentuk menurut selera. Telur terlebih dahulu diorak arik, bawang merah, bawang putih, cabe merah dihaluskan. Panaskan wajan dan masukkan minyak sampai panas masukkan bumbu yang telah dihaluskan setelah baunya harum masukkan ayam. Udang dan pare yang telah diaduk sama garam supaya tidak pahit terus masukkan telur dan bumbu lain nya. Setelah masak siap untuk disajikan.

**BUAH ANEKA SEMARAK**

Bahan – bahan :

- 5 gram pepaya
- 2,5 gram bengkuang
- 2,5 gram mangga
- 2,5 gram jambu biji

Cara Penyajiannya :

Pepaya, bengkuang, mangga dan jambu biji dibersihkan cuci sebelum dipotong dan disajikan menurut selera.

## SARAPAN PAGI

### ROL UBI UNGU

Bahan – bahan :

- |                                 |                        |
|---------------------------------|------------------------|
| • 400 gram Ubi jalar ungu       | 80 gram Daging ayam    |
| • 35 gram Udang, kupas kulitnya | 1 butir Telur ayam     |
| • 100 gram kucai                | 4 gram Bawang Putih    |
| • 10 gram Bawang merah          | 3 gram Merica bubuk    |
| • 5 gram Garam                  | 3 Sendok Gula putih    |
| • 10 gram Mentega               | 50 gram Tepung maizena |
| • 50 gram Tepung kanji          | ½ biji Buah pala       |

Untuk saosnya:

- |                                 |   |
|---------------------------------|---|
| • 1 sendok makan minyak goreng  | 3 gram bawang putih dicincang hls               |
| • ½ bh bwg bombai ptg memanjang | 50 gr direbus smp layu dan hlskan               |
| • 2 gram Kecap manis            | 3 batang Lada merah                             |
| • 10 gram Gula pasir            | 5 gram Garam                                    |
| • 250 ml air                    | 15 gram tepung maizena larutkan dg 3 sendok air |

**Cara membuatnya :**

**Untuk Kulit :**

- Ubi jalar dikupas kulitnya lalu dicuci bersih dan direbus sampai matang dan dinginkan.
- Ubi dihaluskan + 1 butir telur + Garam + maizena + tepung kanji dan aduk sampai menyatu. Panaskan teflon sedikit mentega, lalu dadar terlebih dahulu.

**Untuk isi :**

Udang dicincang kecil- kecil, ayam dicincang kecil-kecil, Kucai di potong ± 2 cm, buah pala + bawang putih + bawang merah digiling halus. Tumis semua dan masukan dadar ubi tadi, lalu digulung dan kukus sebentar.

**Cara membuat saos :**

Panaskan minyak goreng dan tumis bawang putih sampai harum+bawang bombai + tomat + kecap manis garam+lada+ gula dan aduk sampai rata, lalu tuangkan air dan didihkan+ tepung maizena

### SUSU SAPI

Bahan :

- 100 gram susu bubuk                      2 gelas Air hangat

Cara membuat :

- Masukkan susu bubuk dan gula ke dalam gelas
- Tuang air hangat
- Aduk sampai rata
- Siap sajikan



## MAKAN SIANG

### Nasi Sukun Jagung

Bahan – bahan :

- 300 gram Sukun
- 250 gram Jagung manis

Cara Membuatnya :

- Kukus sukun dan jagung yang sudah dipipil hingga matang.
- Setelah itu taburi garam secukupnya
- Serut sukun yang telah dikukus tadi dan di tambahkan jagung. Sajikan nasi sesuai selera

### Rempah Lele Kelapa Daun Kunyit

Bahan - bahan :

- 80 gram Ikan Lele
- 2 lembar daun kunyit, diiris halus
- 5 gram Gula pasir
- 60 gram Kelapa setengah tua (diparut kasar)
- 3 gram Garam
- 5 gram Minyak goreng

Bumbu halus:

- 8 gram Bawang merah
- 4 gram Bawang putih
- 3 gram Merica
- 10 gram Ketumbar

Cara membuat :

- Kukus ikan lele selama 30 menit hingga matang, angkat. Ambil dagingnya dan halus kan. Tambahkan kelapa, daun kunyit dan bumbu halus. Aduk hingga rata.
- Ambil sedikit adonan. Bentuk bulat pipih. Goring sampai matang dan kuning kecoklatan.

### Abon Bunga Kates

Bahan – bahan :

- 100 gram Bunga kates
- 100 gram Daun ubi
- 100 gram Santan

Bumbu halus:

- 15 gram Bawang merah
- 5 gram Jahe
- 10 gram Gula merah
- 8 gram Bawang putih
- 10 gram Lengkuas
- 8 gram garam
- 20 gram Ketumbar
- 5 gram Cabe merah

Cara membuat :

- Rebus bunga kates bersama daun ubi hingga lembut, kemudian sisihkan daun ubi.
- Tiriskan bunga kates dan suir–suir. Masak santan hingga kental, lalu masukkan bumbu yang sudah dihaluskan aduk hingga rata.
- Kemudian masukkan bunga kates yang telah disuir, masak hingga kering.

### Rolade Sayur

Bahan – bahan :

- 50 gram Tepung singkong
- 40 gram Jagung manis
- 1 butir Telur ayam
- 50 gram Bayam
- 100 gram Santan
- 5 gram Garam
- 200 gram Tahu
- 5 gram Gula pasir

Cara membuat :

- Campurkan tepung singkong, telur, santan, tahu, jagung manis, irisan bayam dan garam. Aduk hingga rata.
- Masak adonan yang telah dicampur menjadi dadar dengan ukuran yang tipis, masak hingga adonan habis. Gulung dadar sayur hingga padat, dan sajikan sesuai selera.

Menu Hari Kedua

## Lodeh Daun Mengkudu

Bahan - bahan :

- |                          |                            |                            |
|--------------------------|----------------------------|----------------------------|
| • 200 gram Daun mengkudu | 35 gram Udang              | 2 buah Tahu                |
| • 20 gram Petai          | 3 gram Cabe merah (diiris) | 3 gram Cabe hijau (diiris) |
| • 100 gram Santan        | 10 gram gula merah         | 2 sendok teh air asam jawa |
| • 5 gram garam           |                            |                            |

Bumbu halus :

- |                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| • 6 gram Bawang merah | 3 gram Bawang putih |
| • 3 gram Terasi bakar | 5 gram Kencur       |

Cara membuat :

- Rebus santan hingga mendidih.
- Masukkan bumbu yang telah dihaluskan, cabe merah dan cabe hijau.
- Kemudian masukkan udang dan petai, masak hingga matang.
- Sayur lodeh siap di hidangkan.

## Sate Buah Pelangi

Bahan – bahan :

- |                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| • 250 gram buah Sawo     | 400 gram buah Kuini  |
| • 180 gram buah Semangka | 300 gram buah Pepaya |
| • tusuk sate             |                      |

Caranya membuatnya :

- Cuci buah yang telah di sediakan hingga bersih.
- Masing–masing buah dipotong dadu, ukuran sesuai selera.
- Lalu susun buah–buahan tadi dengan tusuk sate yang telah disediakan.
- Sate buah siap dihidangkan.

## Makan malam

### Nasi Keladi Masak Tomat

Bahan-bahannya :

- |                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| • 300 gram Keladi | 20 gram Minyak samin |
|-------------------|----------------------|

Bumbu:

- |                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| • 10 gram Hadas manis  | 5 gram Jahe            |
| • 3 gram Bawang putih  | 6 gram Bawang merah    |
| • 1 buah Bawang bombai | 1 sendok Garam         |
| • 20 gram Tomat        | 10 gram Tepung maizena |
| • 2 sendok air         |                        |

Cara membuatnya :

- Kukus keladi sampai masak, potong kotak – kotak.
- Tumis semua bumbu sampai harum masukkan keladi aduk hingga rata + tomat.
- Larutkan tepung maizena, masukkan kedalam keladi aduk hingga rata, sajikan

### Bola – bola Ikan Pari

Bahan-bahannya:

- 40 gram Ikan pari                      35 gram udang                      30 gram minyak goreng

Bumbu:

- 5 gram Bawang putih                      8 gram Bawang merah                      10 gr daun bawang, dirajang
- 5 gram Merica bubuk                      3 gram Garam                      3 gram Gula

Cara membuatnya :

- Bersihkan udang dan ikan, giling smp halus. Bumbu – bumbu dihaluskan, masukkan dalam ikan giling, daun bawang+ garam + gula aduk sampai rata.
- Ambil satu ekor udang lalu gulung dengan adonan ikan sampai habis.
- Panaskan minyak lalu goreng , masak hingga kekuningan, angkat dan sajikan.

### Acar Campur

Bahan-bahannya :

- 400 gram timun                      190 gram temu mangga                      5 gram Bawang putih
- 5 gram Cabe rawit                      10 gram Garam                      20 gram Gula

Cara membuat :

- Bersihkan temu mangga, lalu potong – potong seperti korek api.
- Timun potong memanjang.
- Bumbu – bumbu dihaluskan, kecuali cabe
- Campurkan semua bahan menjadi satu aduk sampai rata + garam + gula + cuka.
- Siap dihidangkan

### Jeruk Peras

Bahan-bahannya :

- 220 gram Jeruk
- 50 ml air

## SARAPAN PAGI

### Soto Mie Sagu Perkedel Ikan

Bahan – bahan :

- 250 gram tepung sagu kering
- Air panas mendidih secukupnya

Kuah:

- |                        |                       |                                   |
|------------------------|-----------------------|-----------------------------------|
| • 10 gram Bawang merah | 8 gram bawang putih   | 10 gram kemiri                    |
| • 5 gram kunyit        | 5 gram merica         | 10 gram jahe                      |
| • 10 gram ketumbar     | 10 gram jintan        | 210 gram lengkuas (memarkan)      |
| • 2 batang (memarkan)  | 10 gram minyak goreng | 25 gram ebi (digiling)            |
| • 250 gram santan      | garam secukupnya      | Daun jeruk, daun salam secukupnya |

Caranya Membuat mie:

- Tepung sagu + air panas diaduk hingga kalis, kemudian digiling tipis lalu dipotong–potong. Setelah itu direbus, setelah timbul diangkat lalu dicuci dengan air dingin, tiriskan.

Cara membuat kuah:

Semua bumbu ditumis, setelah itu dimasukkan santan + ebi, setelah mendidih diangkat.

Pelengkap :

- 100 gram toge disepuh dengan air panas. 2 batang daun bawang diiris halus
- 3 batang daun seledri, iris halus. Bawang goreng
- Perkedel ikan. Sambal, kecap asin, kecap manis dan saus

### Perkedel Ikan

Bahan – bahan :

- |                                      |                     |                     |
|--------------------------------------|---------------------|---------------------|
| • 1 butir telur putih ayam           | 20 gram tepung sagu | 5 gram garam        |
| • 3 gram merica                      | 3 gram bawang putih | 5 gram bawang merah |
| • 125 gram kelapa yang sudah dikukus |                     |                     |

Caranya Membuat perkedel:

- Keladi + ikan yang sudah dihaluskan semua bahan digiling halus.
- Campurkan semua bahan + telur aduk sampai menyatu, bentuk menurut selera. Panaskan minyak goreng sampai warna kekuning – kuning.

### Susu Bubuk

Bahan:

- 100 gram susu bubuk
- 2 gelas air hangat

Cara membuatnya:

- Masukkan susu bubuk dan gula kedalam gelas. Tuang air hangat
- Aduk sampai rata. Siap disajikan

## MAKAN SIANG

### Nasi Jagung

Bahan – bahan :

- 200 gram Jagung
- 800 ml air

Cara Membuatnya :

- Rendam jagung selama 3 jam lalu cuci bersih dan tiriskan.
- Panaskan air sampai mendidih masukkan jagung, masak hingga menggiring.
- Kukus jagung hingga matang.

### Nugget Tahu

Bahan - bahan :

- 350 gram tahu cina                      20 gram daging ikan lele                      5 gram minyak goreng
- 10 gram gula putih                      1 butir telur

Bumbu :

- 3 siung bawang putih,                      5 gram merica                      10 gram kecap asin  
haluskan
- 7 gram garam                      10 gram gula putih

Bahan pelapis:

- 2 butir putih telur, dikocok                      150 gram tepung roti kasar

Cara membuat :

- Campur tahu yang sudah dihaluskan dengan ikan lele, telur dan bumbu, aduk rata.
- Tuangkan adonan dalam pinggan tahan panas yang sudah diolesi margarine, kukus hingga matang, angkat dan biarkan dingin.
- Potong nugget sesuai selera, lalu celupkan kedalam putih telur, gulingkan kedalam tepung roti sambil ditekan – tekan agar tepung menempel kuat.
- Goreng dengan minyak panas hingga berwarna kecoklatan, angkat dan sajikan.

### Kepiting Isi

Bahan – bahan :

- 100 gram Kepiting                      35 gram udang                      30 gram kelapa parut
- 15 gram minyak goreng                      10 gram makan tepung maizena

Bumbu :

- 5 gram bawang putih                      8 gram bawang merah                      5 gram jahe
- 5 gram kunyit                      10 gram ketumbar                      5 gram garam
- 3 gram gula                      5 gram merica bubuk

Cara membuat

- Semua bumbu dihaluskan + udang giling + isi kepiting + garam + gula aduk hingga rata.
- Siapkan cangkang kepiting isi dengan adonan udang lalu kukus.
- Diamkan kemudian goreng hingga matang, angkat dan sajikan

## Sayur Daun Labu

Bahan - bahan :

- 300 gram Daun Labu                      300 gram labu kuning                      40 gram santan
- 6 gram bawang merah                      5 gram ebi                      3 gram teh gula
- 5 gram teh garam

Cara membuat :

- Bersihkan daun labu dan potong – potong labu kuning. Didihkan air, masukkan labu dan daun labu. Setengah masak masukkan ebi + santan + bawang merah.
- Masak hingga empuk, sajikan.

## JUS PISANG NENAS DAN JERUK

Bahan – bahan :

- 100 gram pisang                      85 gram nenas                      200 gram jeruk manis
- 20 gram tepung susu skim                      20 gram gula pasir

## Makan malam

### Nasi Jagung + Keladi

Bahan-bahannya :

- 200 gram jagung                      150 gram keladi                      5 gram garam
- 50 ml santan kental                      5 gram kulit manis                      5 gram cengkeh

Cara membuatnya :

Rebus jagung hingga matang, Kukus keladi hingga matang, potong dadu. Campurkan keladi jagung, santan, garam + bumbu kukus hingga matang

### Sop Bakso Udang Ayam

Bahan-bahannya:

- 40 gram daging ayam                      35 gram daging udang                      75 gram kacang merah
- 50 gram tahu                      50 gram tepung kanji                      5 gram bawang putih
- 6 gram garam                      1 butir telur                      25 gram buah labu
- 25 gram gambas                      ½ buah pala                      10 gram bawang merah
- 10 gram jahe                      3 gram gula kasar                      2 batang seledri
- 10 gram minyak untuk menumis

Caranya membuat :

Semua bumbu digiling halus, kacang merah direbus sampai matang lalu haluskan + tahu + 25 gram kanji + garam + telur bentuk bulat seperti bakso.

Bahan untuk kuah:

- |                        |                  |                              |
|------------------------|------------------|------------------------------|
| • 3 gram merica bubuk  | ½ buah pala      | 10 gram bawang putih         |
| • 20 gram bawang merah | 10 gram jahe     | 3 gram garam                 |
| • 3 gram gula kasar    | 2 batang seledri | 10 gram minyak untuk menumis |

Cara membuat :

Semua bumbu digiling halus kecuali daun seledri panaskan minyak tumis semua bumbu + garam + gula + ½ liter air. Ayam + udang + 25 gram kanji + garam + telur aduk sampai menyatu. Panaskan air masukkan adonan sedikit-sedikit memakai sendok teh.

### Rendang Daun Kemangi

Bahan-bahannya :

- |                         |                            |                        |
|-------------------------|----------------------------|------------------------|
| • 300 gram daun kemangi | 100 gram daging ikan gabus | 500 gram santan kental |
| • 10 batang cabe kering | 1 sendok makan ketumbar    | 6 buah kemiri          |
| • 1 buah pala           | 50 gram lengkuas           | 15 gram jahe           |
| • 1 sendok teh garam    | 2 lembar daun jeruk        | 2 batang serai         |
| • 2 keping asam kandis  | 2 lembar daun salam        |                        |

Cara membuatnya :

- Daging ikan dihaluskan, daun kemangi di cuci bersih semua bumbu dihaluskan lalu tumis + daun jeruk + salam + garam + ikan gabus.
- Masak sampai setengah kering, masukkan daun kemangi + gula 1 sendok teh masak sampai warna kecoklatan.

### Teh Madu Cengkeh

Bahan-bahannya :

- 1 bungkus teh celup
- 3 sendok makan madu asli
- 3 buah cengkeh

Caranya membuatnya :

- Cengkeh direbus dengan air lalu tuang air beserta cengkeh ke dalam cangkir yang sudah ditaruh teh lalu kasi madu asli.