

ANEKA RESEP TAKJIL



KOLAK LABU KUNING



Bahan:

350 gr labu kuning, potong sesuai selera

65 ml santan instan

400 ml air

100 gr gula merah

1/4 sdt vanili

sedikit garam

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan di panci. Aduk rata.
2. Jerang di atas api sedang sampai labu kuningnya lunak dan matang sambil terus diaduk. Angkat dan sajikan.



Bahan Kolak Pisang:

- 2 buah pisang tanduk, potong2
- 500 ml santan
- 150 gr gula merah
- 1 sdt garam
- 1 lembar daun pandan

Bahan Bubur Sumsum:

- 300 ml santan
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 1 lbr daun pandan
- 100 gr tepung beras, cairkan dengan sedikit santan

Bahan Bubur Candil:

150 gr tepung ketan

½ sdt garam

¼ sdt air kapur sirih

100 ml air hangat

300 ml air

100 gr gula merah

1 lembar daun pandan

1 sdm tepung beras, larutkan dengan sedikit air

Bahan Ketan Hitam:

250 gr ketan hitam kukus, siap pakai

½ btr kelapa setengah tua, parut panjang

Cara Membuat:

1. Kolak pisang; Didihkan santan, gula merah, garam dan daun pandan. Masukkan potongan pisang lalu masak hingga pisang matang, angkat dan sisihkan.
2. Bubur Candil; Campur rata tepung ketan, garam dan air kapur sirih. Tuang air hangat, uleni hingga menjadi adonan yang bisa dibentuk. Ambil sedikit adonan lalu bentuk bola-bola kecil, sisihkan.
3. Didihkan air, gula merah dan daun pandan. Masukkan bola-bola kecil lalu masak hingga mengapung. Tambahkan larutan tepung beras, masak hingga kental lalu angkat dan sisihkan.
4. Bubur Sumsum; Masak santan, garam dan daun pandan hingga mendidih. Masukkan larutan tepung beras, aduk sampai matang dan kental. Angkat, sisihkan.
5. Penyajian; Siapkan mangkuk, letakkan bubur sumsum, bubur candil, kolak pisang, ketan kukus, dan kelapa parut. Sajikan untuk 4 porsi.



Bahan:

5 buah pisang raja yang tua

40 gr tepung beras

175 gr tepung beras

$\frac{1}{2}$ sdt garam

100 ml air daun suji

3 tetes pewarna hijau

300 ml air

Bahan Saos:

650 ml santan

50 gr tepung terigu

75 gr gula pasir

1 lembar daun pandan

¼ sdt garam

Cara Membuat:

1. Campur tepung beras, garam, air, air daun suji, pewarna hijau lalu rebus sambil diaduk hingga mendidih, angkat.
Tambahkan tepung beras, aduk rata dan sampai kalis (tidak lengket).
2. Tipiskan adonan, balutkan pada pisang hingga tertutup. Kukus pisang selama 20 menit. Angkat dan sisihkan.
3. Campurkan semua bahan saus, rebus sampai mendidih lalu angkat dan dinginkan.
4. Potong-potong pisang hijau, sajikan dengan saus, es serut atau es batu, sirup merah atau pelengkap lainnya



Bahan Putu Mayang:

250 gr tepung beras
800 ml santan encer
200 gr tepung sagu
garam secukupnya

Bahan Saus:

1 ltr santan kental
150 gr gula merah
50 gr gula pasir
2 lembar daun pandan
garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Masak tepung beras, santan, dan garam hingga matang. Angkat, biarkan dingin lalu masukkan tepung sagu, aduk hingga rata. Cetak dalam cetakan putu mayang.
2. Kukus dengan panci pengukus yang sudah dialasi daun pisang selama 10 menit. Buka tutup panci setiap 3 menit.
3. Campur santan, gula merah, garam, gula pasir dan daun pandan menjadi satu. Rebus dengan api sedang sambil diaduk hingga mendidih, angkat dan sajikan saus bersama kue putu mayang.

**Bahan:**

250 gr durian montong, buang biji

250 gr beras ketan putih, rendam 2 jam, kukus 15 menit

500 ml santan dari ½ butir kelapa

100 gr gula pasir

100 ml air

5 lembar daun pandan, simpul

¼ sdt garam

Cara Membuat:

1. Didihkan air, masukkan ketan kukus tambahkan garam, aduk rata hingga air mengering. Kukus kembali selama 30 menit.
2. Masak santan hingga mendidih, sebentar kemudian masukkan semua bahan kecuali ketan.
3. Sajikan ketan kukus dengan siraman kuah durian

**Bahan:**

- 100 gr semangka merah, potong dadu
- 100 gr nanas, potong segitiga kecil
- 100 gr melon, buat bulatan sebesar kelereng
- 100 gr pepaya, potong dadu
- 100 gr anggur, belah dua
- 500 gr es serut
- 1 liter air
- 5 sdm sirup vanili
- 100 ml susu kental manis putih

Cara Membuat:

1. Siapkan mangkuk atau gelas saji, tata potongan buah-buahan.
2. Campur air dan susu kental manis, tuangkan dalam wadah yang telah berisi buah. Beri es serut atau es batu dan sirup vanili.

**Bahan Buah:**

200 gram bengkuang

200 gram pepaya

200 gram nanas

200 gram apel

200 gram pear

100 gram stroberi

Bahan Kuah:

2 liter air

200 gram gula

4 cm kayu manis

2 buah cengkeh

1 sdt air jeruk nipis

Cara Membuat:

1. Didihkan air, masukkan gula dan bahan kuah lainnya, aduk terus hingga gula larut dan semua bahan tercampur rata.
2. Masukkan buah-buahan dan masak di atas api kecil hingga 5 menit, angkat dan sajikan hangat atau dingin.



Kantor:

Jln. Simpang Bogor No. 04 Malang 65145

Program ini 100% dibuat menggunakan
Microsoft Power Point 2007

