

RESEP MASAKAN



Khas Bali

**Buku Resep ini disusun dari
Berbagai Sumber Online
Oleh :**

- **Lisa Wantini**
- **Ni Nyoman Luh Putu TDA**
- **Trina Restiati**
- **Umi Sofiani**

SMK 1 Cilacap 2013

● *Ayam Betutu*

● *Gerang Asem Be Pasih*

● *Lawar*

● *Nasi Linggo*

● *Brengkes Ikan Patin*

● *Plecing Kangkung*

● *Sayur Rambanan*

● *Sambal Matah*

● *Sate Lilit*

● *Sate Susu*

● *Jelor Bumbu*

● *Jum Ayam*

Ayam Betutu



Bahan:

- 1 ekor ayam , ambil bagian dalam isi ayam (jerohannya)
- 1 buah jeruk nipis
- 1 sendok teh garam
- 100 gram daun singkong yang telah direbus, iris halus
- 2 batang serai, irih bagian batang yang putih
- 4 lembar daun jeruk
- 3 sendok makan minyak goreng untuk menumis
- Daun pisang secukupnya saja

Bumbu-bumbu yang dihaluskan :

- 7 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 6 buah cabai merah
- 1 sendok teh terasi
- 2 cm kunyit
- 1/2 sendok makan ketumbar



Cara Membuat :

1. Lumuri saram, seluruh bagian ayam dengan air jeruk nipis dan garam, lalu diamkan selama 10 menit dan sisihkan.
2. Panaskan minyak dalam wajan lalu tumislah bumbu halus hingga mengeleuarkan aroma harum. Lalu masukkan serai iris, aduk-aduk hingga rata lalu angkat.
3. Bagi bumbu tumis menjadi dua, satu bagian tumis campurkan dengan daun singkong detan daun jeruk, aduk-aduk hingga rata, sedangkan sisanya yang lain lumurkan pada seluruh bagian luar ayam.
4. Masukkan daun singkong yang telah dicampuri bumbu ke dalam rongga ayam.
5. Bungkus ayam dengan daun pisang. Siapkan panci pengukus, lalu panaskan panci, kukuslah ayam selama 20 menit, lalu angkat.
6. Panggang ayam yang telah dikukus hingga matang seluruh nya, lalu angkat
7. Sajikan ayam dengan dibelah bersama isinya.

Gerang Asem Be Pasih



Bahan :

- 80 gr udang (kupas dan bersihkan)
- 50 gr cumi (potong melingkar)
- 50 gr tuna (potong sesuai selera)
- 50 gr tenggiri (potong sesuai selera)
- 10 gr serai (memarkan)
- 400 ml air kaldu

Bahan Bumbu :

- 100 gr bumbu genap kecil
- 10 gr belimbing wuluh (jika suka)
- 3 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 5 gr bawang merah goreng (untuk taburan)
- garam sesuai selera



Gerang Asem Be Pasih

Cara Membuat :

1. Panaskan minyak, masukkan Bumbu Genap Kecil, daun jeruk dan serai. Tumis hingga harum.
2. Tambahkan air kaldu, panaskan hingga mendidih, lalu masukkan semua bahan.
3. Terakhir masukkan belimbing wuluh dan garam.
4. Masak dengan api kecil kurang lebih 15 menit atau sampai ikannya empuk.
5. Angkat, tuang dalam mangkuk saji dan beri taburan bawang goreng.



Bahan:

- 10 utas kacang panjang
- 100 gram tauge
- 3 sdm minyak untuk menumis
- Haluskan
 - 5 butir bawang merah
 - 3 siung bawang putih
 - 3 buah cabai merah keriting
 - 1 sdt ketumbar
 - 2 butir kemiri
 - 2 cm kencur
 - 1 cm jahe
 - 1 cm lengkuas
 - 1 sdt terasi matang
 - ½ sdt garam
- 200 gram daging ayam, cincang
- ¼ buah kelapa agak muda, parut memanjang
- 1 sdm iriskan gula merah
- ½ butir jeruk nipis, ambil airnya



Cara Membuat :

1. iris-iris kacang panjang ukuran 1 cm. sisihkan. Bersihkan taugé, buang akarnya. Sisihkan.
2. panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum dan matang. Masukkan daging ayam cincang, aduk sampai agak kering. Masukkan kelapa parut, aduk diatas api kecil sampai kelapa kering dan mulai kecokelatan. Angkat dan dinginkan.
3. campurkan kacang panjang, taugé, dan tumisan ayam-kelapa. Beri air jeruk nipis, aduk sampai rata. Sajikan.

Nasi Jinggo



Bahan :

- Nasi Putih
- Kering Tempe
- Ayam Pelalah
- Serundeng
- Sambal Sero

SAMBAL SERO

Bahan:

- 5 bh cabai merah keriting, potong-potong
- 10 bh cabai rawit merah, potong-potong
- 1 sdt terasi
- ½ sdt garam
- ½ sdt gula pasir
- 4 sdm minyak goreng



Cara Membuat:

- Tumis cabai dan terasi sampai harum. Angkat lalu haluskan.
- Panaskan sisa minyak, masukkan cabai dan terasi yang sudah halus, tambahkan garam dan gula, masak sampai matang.

SERUNDENG

Bahan:

- 1 butir kelapa setengah tua, kupas, parut kasar
- 2 cm lengkuas memarkan
- 2 btg serai memarkan
- 2 lbr daun salam
- 150 ml air
- 2 ½ sdm gula pasir

Cara Membuat:

- Masak kelapa, bumbu halus, lengkuas, serai, dan daun salam sambil diaduk hingga rata.
- Tambahkan air dan gula pasir, masak hingga kelapa berwarna kecokelatan.
- Masukkan minyak goreng, kecilkan api. Masak sambil diaduk terus sampai bumbu meresap.



Ayam Pelalah (Ayam Sisit)

Bahan :

- 1 ekor ayam kampung
- 3 sdm minyak goreng
- ½ sdt air jeruk limau
- 2 bh cabai merah, buang biji, iris tipis

Bumbu halus :

- 6 bh cabai merah
- 3 bh cabai rawit
- 6 bh bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 cm kunyit
- 4 btr kemiri
- 1 cm lengkuas
- 4 cm kencur
- 1 sdt terasi
- 1 btg serai
- 1 bh tomat
- 1 sdt gula merah
- 2 sdt garam

Cara membuat :

- Panggang ayam sampai kecokelatan. Lalu suwir-suwir daging ayam, sisihkan tulangnya.
- Tumis bumbu halus sampai matang, masukkan suwiran ayam sambil diaduk hingga matang dan bumbu meresap.
- Tambahkan air jeruk limau dan irisan cabai merah, aduk rata.



Brengkes Ikan Patin



Bahan dan Bumbu :

- 500 gram ikan patin, bersihkan, potong-potong
- 200 gram tempoyak

Haluskan:

- 4 butir bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 6 buah cabai merah
- 5 buah cabai rawit
- 10 gram kunyit
- 10 gram lengkuas
- garam dan gula pasir secukupnya

Cara Membuat :

1. Campurkan bumbu Halus dengan tempoyak hingga rata. Kemudian lumuri ke ikan secara merata. Diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.
2. Bungkus ikan dan bumbunya dengan daun pisang. Kukus sampai matang, angkat dan hidangkan.

Plecing Kangkung



Bahan :

- Seikat sayur kangkung.

Bahan untuk bumbu sambal plecing :

- 1 sendok teh terasi, dibakar.
- 100 ml air.
- 1 buah tomat.
- 3 cabe besar.
- 5 cabe rawit.
- 3 butir bawang putih.
- 2 butir bawang merah.
- 2 sendok makan minyak.
- 1 jeruk limau, belah dua.
- 1 sendok teh garam.
- 1/3 sendok teh gula



Plecing Kangkung

Cara Membuat

Kangkung :

- Kangkung di cuci bersih, rebus kangkung dalam air berisi 1 sendok teh garam. (ini gunanya supaya hijau kangkung tidak berubah coklat).
- Kangkung yang telah matang ditiriskan, lalu disuwir-suwir, sisihkan di piring.

Sambal sambal plecing :

- Haluskan semua bumbu kecuali terasi, minyak, air dan jeruk limau.
- Letakkan bumbu halus dalam wajan tambahkan air, minyak dan terasi, gunakan api sedang masak hingga air habis, sisihkan.

Cara penyajian plecing kangkung :

- Letakkan sambal plecing di atas kangkung yang sudah di suwir-suwir dan beri air perasan jeruk limau, aduk rata. siap di sajikan.

Sayur Rambanan



Bahan Sayur Rambanan :

- Kecambah $\frac{1}{4}$ kg
- Kacang panjang 4 ikat
- Nangka muda $\frac{1}{2}$ kg
- Minyak goreng $\frac{1}{4}$ gelas
- Kelapa $\frac{1}{4}$ butir

Bumbu Sayur Rambanan :

- Bawang merah 10 buah
- Laos $\frac{1}{2}$ rsj
- Bawang putih 5 siung
- Daun salam 2 lembar
- Lombok merah 2 buah
- Sereh 1 batang
- Lada $\frac{1}{4}$ sendok teh
- Garam 1 sendok makan
- Kunyit 1 rsj
- Tepung beras 2 sendok makan
- Jahe $\frac{1}{2}$ rsj
- Terasi 1 sendok teh
- Kencur $\frac{1}{2}$ rsj



Cara Membuat

1. Semua bahan sayuran direbus satu persatu sampai masak. Kelapa diparut dibuat santan 2 gelas.
2. Bawang merah 5 buah dan 2 siung bawang putih diiris tipis lalu digoreng sampai kuning.
3. Sisa bumbu lainnya diulek halus dan diberi tepung yang dicairkan dengan santan dan dimasak agak kental, baru diangkat.
4. Kacang panjang dipotong-potong, begitu pula nangkanya ditaruh diatas piring yang sedikit cekung, diatasnya diberi bumbu yang sudah kental dan diatas bumbu diberi bawang goreng.
5. Berbagai macam sayuran rebus dapat dimakan dengan saos ini.



Sambal Matah



Bahan:

- 5 buah cabe merah keriting, iris halus
- 9 butir bawang merah, iris halus
- 3 siung bawang putih, iris halus
- 2 batang serai, ambil bagian putih, iris halus
- 3 lembar daun jeruk, iris halus
- 3 sdm air jeruk nipis
- ½ sdt terasi, bakar, haluskan
- 3 sdm minyak goreng
- 1 sdt garam halus
- ¼ sdt lada hitam, haluskan

Cara Membuat:

- Panaskan minyak, angkat. Campur semua bahan sambal, aduk rata. Tuang minyak hangat, aduk rata. Sajikan sebagai pelengkap bebek goreng.

Sate Lilit



Bahan :

- 250 gr daging ikan tuna, cincang
- 1 sdt merica bubuk
- garam secukupnya
- gula secukupnya
- 1 btr telur ayam
- 1/4 btr kelapa parut muda
- 3 lbr daun jeruk, iris halus
- 15 batang serai, bersihkan, potong sedikit ujungnya
- 1 sdm tepung tapioka
- 1 sdm minyak kelapa untuk mengoles

Bumbu halus :

- 6 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 3 buah cabai merah besar
- 1 ruas jari kencur
- 1 ruas jari jahe
- 1 ruas jari lengkuas
- 1/4 sdt terasi bakar
- 1/4 sdt ketumbar
- 1/4 sdt jintan



Cara membuat :

1. Campur daging ikan tuna bersama bumbu halus,merica bubuk,garam,gula dan telur.
2. Aduk adonan sampai menjadi kalis.
3. Masukkan kelapa parut,daun jeruk. Aduk-aduk kembali.
4. Siapkan batang serai. Lumuri sebagian bonggolnya dengan tepung tapioka.
5. Beri adonan ikan dan ratakan sambil dibentuk menjadi bulatan lonjong seperti pentul.
6. Kerjakan hal yang sama hingga adonan habis.
7. Siapkan bara api. Bakar sate lilit sambil sesekali dibalik bila salah satu sisinya sudah matang dan berwarna kecokelatan.
8. Oles dengan sedikit minyak.Angkat
9. Sajikan panas dengan sambal matah,serombotan dan nasi putih panas.



Bahan:

- 1/2 kg kantong susu sapi
- 300 ml santan
- 1000 ml air untuk merebus
- 3 lembar daun jeruk
- 3 sdm minyak goreng untuk menumis
- tusuk sate dari bambu secukupnya

Bumbu yang dihaluskan :

- 7 buah bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 buah cabai merah
- 4 buah cabai rawit
- 2 cm kunyit
- 2 cm jahe
- 1 sdt ketumbar
- 1 sdt garam
- 1 sdm gula pasir



Cara membuat :

1. Rebus kantong susu sapi ke dalam 1 liter air. Rebus hingga daging kantong susu sapi empuk, kira-kira direbus sampai 3 jam. Setelah itu tiriskan dan potong-potong ukuran 2 x 2 cm. Sisihkan
2. Panaskan minyak goreng, tumis semua bumbu yang telah dihaluskan hingga harum lalu tambahkan daun jeruk. Setelah bumbu matang lalu masukkan santan dan didihkan.
3. Masukkan potongan daging kantong susu sapi ke dalam santan dan aduk-aduk hingga bumbu meresap ke dalam kantong susu sapi dan santan agak mengering. Angkat dan dinginkan sebentar
4. Tusuk 4-5 potong daging kantong susu sapi dengan tusukan sate
5. Panggang sate hingga matang
6. Sajikan sate susu bali bersama sambal tomat dan nasi yang hangat

Telor Bumbu



Bahan :

- 5 Butir Telur Ayam , rebus terlebih dahulu, lalu kupas kulitnya, sisihkan.
- 1 batang serai, ambil bagian dalam dan potong jadi 4
- 2 lembar daun jeruk
- 100 ml air matang
- minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 30 cabe keriting merah, buang bijinya
- 7 cabe merah besar, buang bijinya
- 7 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt garam
- 1 sdm kecap manis



Cara membuat Telur Bumbu Bali:

1. Goreng telur ayam yang telah direbus hingga berwarna kuning kecoklatan
2. Tumis bumbu halus, lalu masukkan serai dan daun jeruk yang disobek sobek. Aduk terus sampai harum, lalu tambahkan air.
3. Masukkan telur, aduk hingga rata dan sajikan hangat.

Jum Ayam



Bahan :

- Ayam ½ ekor
- Kelapa ½ btr
- Daun pisang secukupnya
- Bawang merah 8 bh
- Jahe 1 rsj
- Bawang putih 3 siung
- Sereh 1 btg
- Lombok 2 bh
- Salam 5 lbr
- Lada 5 bj
- Terasi ½ sdt
- Kemiri 4 bj
- Garam ½ sdm
- Kencur ¼ rsj



Cara Membuat Tum Ayam Khas Bali :

1. Daging ayam dipotong-potong (tanpa tulang).
2. Bumbu dihaluskan kecuali sereh, jahe, salam, kelapa dibuat santan.
3. Bumbu-bumbu dicampur dengan daging ayam, ditambah air.
4. Ditambah santan.
5. Daging dibungkus daun pisang, berbentuk tum.
6. Tiap bungkusan diisi \pm 5 potong daging ayam dan kuah, lalu dikukus.
7. Dihidangkan dengan daun pembungkus tak dibuka tetapi biting dilepaskan.