



Resep Jajanan Pasar

Mas Lilik Hamidah

031-78386580 / 0812 2327 2723

Kue Lumpur



Bahan:

- 1 kg terigu
- 1 kg kentang
- 1 kaleng susu
- $\frac{3}{4}$ kg gula pasir
- $\frac{1}{2}$ kg telur
- $\frac{1}{2}$ kg margarine
- 1 sendok teh garam
- 1 liter santan kental

Cara membuat:

- Kentang dikukus kemudian di haluskan
- Margarine dipanaskan
- Gula dan telur di kocok, di tambah terigu sambil di uleni, tambahkan santan, margarine, garam, susu, dan kentang, diaduk sampai kalis, kemudian di tambahkan air panas secukupnya
- Siapkan alat cetakan kue lumpur dengan api sedang (api atas dan bawah)

Onde Onde

Bahan kulit:

- 1 kg beras ketan
- $\frac{1}{4}$ k gula pasir
- 500 ml santan kental
- 1 sendok teh garam

**Cara membuat:**

- Beras ketan di campur (di uleni) dengan garam dan gula sambil di beri santan sedikit demi sedikit sampai bias di bentuk bulat

Bahan isi onde-onde:

1 kg kacang hijau kupas

1 kg gula

1 sendok teh garam

1 sendok teh vanili

Cara membuat isi:

- Kacang hijau di rendam selama 2 jam, ditiriskan kemudian dikukus +- 1 jam, (sampai empuk), lalu di haluskan
- Kacang hijau yang sudah halus, di campurkan dengan gula, vanili, garam di sangraim (digoreng tanpa minyak) sebentar agar mudah di bentuk bulat
- Siapkan adonan tambahkan isi ke dalamnya, kemudian di bulatkan, lalu di guling gulingkan dengan wijen sampai rata, kemudian di goreng dengan api yang sedang.

Grontol jagung

Bahan:

500 gram jagung kering

200 ml air kapur sirih

Taburan:

1 butir kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang

- 1 sendok teh garam
- 1 lembar daun pandan



Cara membuat:

- Jagung di cuci bersih dan rendam semalam, cuci bersih kembalim tiriskan
- Rebus jagung dengan air kapur sisi dan tambahkan air hingga jagung terendam, rebus hingga setengah matang, angkat dan remas jagung hingga kulit kasarnya terlepas, dan cuci bersih kembali
- Rebus kembali jagung dan beri 1 sendok teh garam hingga mekar dan lunak, angkat, tiriskan
- Taburan: kelapa beri garam, aduk rata, tata potongan daun pandan dan kukus selama 15 menit
- Sajikan grontol jagung, taburi dengan kelapa parut

Cenil

Bahan:

20 gram tepung tapioca

1 sendok makan gula pasir

½ sendok the vanili bubuk

150 ml air

Pewarna merah dan hijau secukupnya

½ butir kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang, kukus gula secukupnya, atau sirup gula merah (rebus 200 gram gula merah bersama 150 ml air)

Cara membuatnya:

- Didihkan air bersama vanili bubuk dan gula pasir
- Tepung tapioca taruh dalam wadah, masukkan air panas sedikit demi sedikit lalu aduk dengan sendok kayu, dan uleni hingga menjadi adonan yang dapat di bentuk
- Adonan bagi menjadi 3 bagian, satu merah, hijau, dan putih, ambil 1 sendok teh adonan, bentuk lonjong dan runcing kedua ujungnya
- Didihkan air dan rebus cenil hingga mengapung, angkat dan lumuri dengan kelapa parut yang sudah di kukus



- Taburi gula pasir atau sirup gula merah

Srawut

Bahan:

1 kg singkong

300 gram gula merah, iris

Taburan:

1 butir kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang

1 sendok the garam

1 lembar daun pandan

Cara membuat:

- Singkong, cuci bersih, kupas, dan cuci kembali
- Serut singkong, dan tata di dandang, taburkan irisan gula merah ke berbagai bagian agar terlihat ada yang bagian putih, merah terang, dan merah, kukus selama 30 menit hingga matang
- Kelapa parut dengan garam, dan beri potongan daun pandan kukus selama 15 menit
- Sajikan srawut hangat, taburi dengan kelapa

Getuk Pisang

Bahan:

5 sisir pisang raja nangka

425 gram gula pasir

Garam secukupnya

Daun pisang secukupnya



Cara membuat:

- Kukus pisang hingga matang +- 5 jam, angkat dan kupas
- Tumbuk perlahan pisang hingga halus
- Tambahkan gula pasir dan garam, aduk hingga rata
- Bungkus adonan dengan daun pisang menyerupai lontong semat kedua ujungnya kedua lidi
- Kukus kembali selama 30 menit, angkat dan dinginkan, ganti pembungkusnya. Getuk pisang siap saji.

Bolu Kukus

½ kg tepung beras

¼ kg tape ketan

½ kg gula pasir

¼ kg tepung terigu

¼ kg tepung tapioca

2 sendok the baking powder

600 ml air kelapa

Cara membuat:

- Campurkan tepung beras dan tape ketan, uleni hingga halus
- Masukkan setengah bagian air kelapa dan gula pasir sambil di aduk rata, dan di tepuk tepuk hingga gula larut +- 20 menit
- Masukkan tepung kanji terigu baking powder dan sisa air kelapa aduk hingga rata
- Panaskan cetakan ke bersemir (diolesi) margarine dalam kukusannya
- Tuangkan adonan hingga penuh, kukus selama 10 menit jangan dibuka selama proses, keluarkan, siap saji.



Dadar gulung

Bahan untuk kulit dadar:

- 1 kg terigu
- 2 liter santan
- 4 butir telur
- 1 sendok teh pandan pasta
- 1 sendok teh garam
- Margarin untuk mengolesi Teflon

Bahan untuk isi:

- 2 butir kelapa parut
- Nangka di potong seperti dadu, secukupnya
- $\frac{3}{4}$ kg gula
- 1 sendok makan garam

Cara membuat isi dadar:

- Kelapa parut memanjang, gula, garam, pandan wangi dan nangka di sangrai sampai mengental

Cara membuat kulit dadar:

- Terigu, telur, yang sudah di kocok, garam santan dan pandan pasta diaduk rata, halus
- Panaskan Teflon kecil, tuangkan adonan di Teflon 1 sendok sayur , putar-putar agar tipis dan merata, biarkan hingga sedikit kering, lalu di angkat
- Cara membuat ambil satu per satu, tengah di beri kelapa alu di gulung seperti lumpiah, siap saji

Kue lapis biasa

**Bahan:**

500 gram tepung terigu

½ butir kelapa (buat santai 1750 cc)

300 gram gula pasir

2 sendok makan coklat bubuk

50 cc air daun saji

Garam secukupnya

Cara membuat:

- Campur dan aduk tepung terigu, garam, dan gula pasir, lalu tuangkan air santan bertahap sambil mengaduk agar semua bahan ini merata
- Bagi adonan tersebut menjadi 3 bagian, untuk warna coklat, tambahkan coklat bubuk yang telah di cairkan, warna hijau tambahkan air daun suji atau pandan, dan putih tanpa campuran
- Ambilkan Loyang kue sesuai bentuk yang anda inginkan, kemudian di olesi dengan minyak, dan jangan lupa alasi dengan menggunakan daun pisang, kertas roti, atau plastic agar tidak lengket
- Tuangkan adonan pertama (warna terserah anda) kemudian dikukus. Jika adonan kue lapis tersebut telah setengah matang, kemudian masukkan adonan kue lapis kedua untuk melapisinya, kemudian kukus kembali sampai setengah matang. Lakukan hal yang sama hingga adonan kue lapis habis. Setelah itu kukus kue lapis hingga matang, kemudian dinginkan. Kue lapis siap di sajikan.

Iwel iwel

Bahan:

- Tepung ketan
- Kelapa muda yang sudah diparut memanjang 2 butir
- Garam secukupnya
- Gula jawa 1 kg, yang sudah di iris2
- Daun pisang dan beting

Cara membuat:

Tepung ketan, kelapa parut dan garam di campur menjadi satu, di aduk sampai rata, di bungkus daun pisang, kemudian kukus +- 1 jam

Kue lapis bolu



Bahan :

250 gram gula pasir

275 gram tepung terigu

1 sendok teh vanili bubuk

6 butir telur

200 ml santan kental

3 pewarna makanan secukupnya dan sesuai selera

Loyang bulat diameter 25 cm, alasi kertas roti dan di oles margarine

Cara membuat:

- Kocok telur dan gula pasir hingga rata dan mengental, masukkan tepung terigu, vanili dan santan kental, aduk hingga rata. Bagi adonan menjadi 3 bagian, masing-masing di beri pewarna sesuai selera atau satu bagian di biarkan putih
- Tuang adonan pertama, kukus hingga 10 menit angkat lalu tuang adonan berikutnya, lalu kukus, terakhir kukus selama 15 menit atau hingga matang, angkat

Lumpiah

Bahan kulit lumpiah:

1 kg tepung terigu

4 butir putih telur ayam

1 sendok teh garam

2 liter air

Margarine

**Bahan isi lumpia:**

¼ kg daging di cincang halus

¼ macaroni sudah di masak

½ kg wortel di potong kecil kecil

3 siung bawang putih

5 siuang bawang merah

1 sendok teh lada bubuk

Bawang pre

2 sendok teh gula

Garam secukupnya

Cara membuat kulit lumpia:

- Campurkan tepung terigu dan air sambil di uleni
- Tambahkan margarine (yang sudah di panaskan), garam, dan telur (sudah di kocok)
- Tambahkan air sampai mengental dan halus
- Berikutnya panaskan wajan anti lengket, olesi sedikit minyak di atas api kecil
- Masukkan adonan 1 sendok sayur
- Biarkan sampai bagian pinggir mengelupas. Angkat. Lakukan sampai adonan habis. Selesai

Cara membuat isi lumpiah:

- Semua bumbu di tumis sampai harum
- Campurkan wortel, macaroni, dan daging
- Aduk sampai rata

Kelepon

Bahan:

500 gram tepung ketan

100 gram tepung beras

1 sendok teh pasta pandan

2 sendok teh air kapur
275 ml air matang
200 gram gula merah diiris halus
½ butir kelapa, diparut dulu
¼ sendok teh garam
1 lembar daun pandan



Cara membuat:

- Campurkan tepung ketan, dan tepung beras lalu aduk hingga rata
- Tambahkan pisa pandan, air kapur dan air panas sedikit demi sedikit sambil di aduk, hingga adonan dapat di bentuk
- Kemudian ambil satu sendok makan adonan, pipihkan isi dengan irisan gula merah, dibikin bulat, lakukan sampai adonan habis
- Didihkan air, dan masukkan adonan bulat bulat tadi. Biarkan hingga terapung, tandannya sudah matang, angkat dan tiriskan.
- Terakhir campurkan kelapa parut bersama garam dan daun pandan, kemudian kukus 10 menit. Angkat
- Gulingkan kedalam kelapa muda parut dan ratakan, sajikan.

Nagasari

Bahan:

1 kg tepung beras
2 liter santan kental (dari 2 butir kelapa)
1 sendok makan gula putih
1 sendok makan garam
5 lembar daun pandan di ikat simput
Pisang secukupnya, di potong serong.

Daun pisang untuk membungkus



Cara membuat:

- Rebus santan dan daun pandan sampai mendidih (kurang lebih 15 menit), angkat
- Campurkan gula, garam, dan tepung beras dan masukkan ke dalam santan mendidih sambil di aduk pelan pela sampai merata dan bias di bentuk
- Ambil selembur daun pisang, beri satu sendok makan adonan tepung, letakkan sepotong pisang di tengahnya, tutup lagi dengan adonan tepung. Bungkus dengan menekuk kedua ujung daun pisang.
- Kukus selama 1 jam sejah air mendidih
- Angkat dan sajikan.

Tetel

Bahan:

1 kg beras ketan

3 butir kelapa parut (memanjang)

1 sendok makan garam

200 ml air

Cara membuat:

- Beras ketan di rendam selama 4 jam lalu tiriskan
- Kukus selama 30 menit angkat dan tambahkan 200 ml air
- Campurkan parutan kelapa dan garam, kemudian beras ketan di kukus lagi selama 1 jam
- Angkat beras ketan, lalu di tumbuk tumbuk sampai halus dan di padatkan
- Siap di sajikan

Gempo



Bahan:

1 kg beras ketan

1 kg gula jawa (dipanaskan dulu)

½ kg kacang tunggak yang sudah di rebus dan di haluskan agak kasar

Parutan kelapa secukupnya

Cara membuat:

- Beras ketan di rendam 3 jamm di tiriskan, kemudian di kukus 30 menit, diangkat, di campur dengan gula jawa, dan kacang tunggak, dikukus lagi 1 jam, lalu di angkat di tumbuk tumbuk sampai halus dan padatkn

Cara penyajian:

- Potong kecil kecil di beri parutan kelapa

Lemet

Bahan:

1 kg singkong

1 buah kelapa muda

½ kg gula jawa

Nangka atau pisang kapok

1 sendok teh garam

Daun pisang secukupnya



Cara membuat lemet singkong:

- Singkong di parut. Kelapa muda di parut memanjang. Gula jawa disisir.
- Campurkan semua bahan, menjadi satu dan di aduk sampai rata
- Bungkus dengan daun pisang, panjang2 seperti lontong, lalu di kukus sampai matang
- Angkat, tiriskan, lalu hidangkan.

Lepet

Bahan:

1 kg beras ketan, rendam dengan air selama 2 jam, lalu tiriskan

2 buah kelapa parut agak tua parut memanjang

¼ kg kacang tunggak, rendam dalam air 1 jam lalu tiriskan

½ sendok teh garam halus

Daun kelapa muda/janr

Lidi secukupnya

Benang wol secukupnya

Cara membuat:

- Campur beras ketan, kelapa parut, garam, kacang tunggak, gula pasir, aduk semua bahan hingga merata
- Siapkan daun kelapa muda, lalu gulung menyerupai tabung, tekan tengahnya, lalu semata dengan lidi di salah satu ujungnya. Tarik perlahan hingga membentk tabung sepanjang 10 cm
- Masukkan ketan, lalu sisakan ruang 2 cm untuk mengembangkan ketan, lalu kunci ujungnya dengan lidi, di ikat dengan tali agar saat di rebus ketan tidak kelur, lakukan hingga semua ketan habis
- Rebut ketan selama 3 jam, atau hingga lepet benar benar matang, angkat dan dinginkan.



Pukis

Bahan:

500 gram tepung terigu

1 sendok teh vanillin

4 butir telur

200 gram gula pasir

300 ml santan dari ½ butir kelapa

300 gram margarine

3 sendok makan meses

50 gram keju, di parut

300 cc susu kental

Cara membuat:

- Kocok telur dan gula hingga kental
- Masukkan vanillin tepung terigu sedikit demi sedikit
- Tambahkan margarine (yang sudah di panaskan) susu, santan, kemudian aduk hingga rata
- Diamkan adonan selama 30 menit
- Panaskan cetakan kue pukis, olesi dengan margarine
- Tuangkan adonan ke dalam cetakan kue pukis hingga tiga perempatnya
- Setelah bagian tepi membeku, taburkan meses atau keju. Biarkan hingga matang.
- Angkat dan sajikan dalam keadaan hangat

Lemper



Bahan:

1 kg ketan

250 cc santan kental (hasil parutan 1 butir kelapa)

½ sendok teh garamil

½ kg daging

Bahan isi lempeng:

- Daging sapi rebus matang, lalu di suwir-suwir
- 200 cc santan, (hasil parutan ½ butir kelapa)
- 2 sendok makan minyak goreng

Bahan-bahan /bumbu-bumbu yang dihaluskan:

- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 5 butir kemiri, disangrai
- 1 sendok makan ketumbar, disangrai
- 1 sendok teh jinten, disangrai
- 1 sendok makan gula pasir
- Garam secukupnya

Cara membuat lempeng:

- Rendamlah ketan selama 2 jam, cuci bersih, tiriskan dan kukus selama 30 menit lalu angkat
- Masukkan santan, dan garam, kedalam ketan yang telah dikukus, di aduk hingga rata, kemudian di kukus lagi selama 30 menit
- Membuat irisan lempeng: panaskan minyak, tumis bumbu yang telah di haluskan hingga keluar aroma harum, masukkan daging sapi, santan, dimasak sampai kering
- Siapkan cetakan lempeng olesi dengan minyak atau lapisi dengan plastic yang bersih, ambil adonan ketan, pipihkan lalu masukkan bahan isian, ratakan isian lempeng, lalu tutupkan lagi hingga isian tertutup rata. Padatkan.
- Ambil selembar daun pisang, yang telah di sesuaikan ukurannya, dengan potongan lempeng yang telah di buat
- Bungkus rapat lalu sajikan.

Wingko



Bahan:

1 kg tepung ketan

1 kg gula pasir

3 butir telur ayam

3 butir parutan kelapa

1 ons margarine

Garam secukupnya

Cara membuat wingko:

- Kelapa di sangrai sampai kering
- Gula, kelapa, bubuhi sedikit garam, di ulat
- Tepung ketan di masukkan, di aduk sampai rata
- Telur di kocok, campurkan ke dalam adonan tepung ketan, aduk rata
- Masukkan adonan ke dalam cetakan, dengan api atas bawah
- Matang, angkat, potong-potong setelah dingin

Apem

Bahan:

500 gram tepung beras

200 gram tepung kanji

250 gram gula pasir

750 cc santan

250 gram tape

300 ml susu kental
1 sendok teh garam
2 butir telur



Cara membuat kue apem:

- Campur tepung beras, tepung kanji, gula pasir, dan tape sambil tambahkan sebagian santan sedikit demi sedikit hingga adonan halus
- Pukul pukuk adonan selama 15 menit, sambil tambahkan sisa santan
- Masukkan telur, susu, aduk hingga rata, diamkan selama 1 jam
- Panaskan wajan apem di api kecil, lalu tuang 1 sendok sayur adonan. Tutup hingga kue matang, angkat dan sajikan.

Lento

Bahan:

½ kg kacang tunggak
1 sendok makan tepung terigu
3 butir telur ayam
Minyak goreng secukupnya
Bumbu-bumbu:
8 butir bawang merah
4 siung bawang putih
2 buah Lombok merah
1 sendok teh ketumbar
½ sendok teh jinten
1 ruas laos
1 ruang kencur

5 lembar daun jetuk purut

1 sendok gula putih

2 sendok teh garam



Cara membuat:

- Kacang tunggak di rendam, di tiriskan, kemudian di haluskan
- Bumbu bumbu di tumbu sampai halus
- Kacang tunggak, tepung terigu, telur, bumbu, di aduk2 sampai rata menjadi satu adonan
- Di goreng sesendok demi sesendok.