



INVENTARISASI KULINER KHAS DI JAWA TENGAH



LEMBAGA KEBUDAYAAN
PIMPINAN WILAYAH AISIYAH JAWA TENGAH
SEMARANG 2022

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah, atas berkat karunia-Nya, maka buku sederhana yang berisi tentang inventarisasi kuliner dari 35 kota/kabupaten di Jawa Tengah ini dapat tersusun. Penulisan buku ini merupakan salah satu program kegiatan dari Lembaga Kebudayaan Pimpinan Wilayah Aisyiyah Jawa Tengah (LK PWA Jateng) dalam rangka menjaga warisan budaya masyarakat di Jawa Tengah, khususnya di bidang kuliner. Pada buku ini masing-masing kota/kabupaten di Jawa Tengah diwakili oleh satu kuliner khas daerah mereka. Sebetulnya ada banyak jenis kuliner, seperti lauk dan sayur khas, kudapan atau jajan pasar, berbagai jenis minuman khas, serta oleh-oleh khas masing-masing daerah. Akan tetapi pada kesempatan ini LK PWA Jateng baru menyajikan berbagai jenis lauk atau sayur khas masing-masing kota/kabupaten di Jawa Tengah. Semoga pada waktu yang akan datang ada kesempatan untuk melengkapi berbagai jenis kuliner di Jawa Tengah itu. Aamiin...

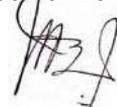
Inventarisasi kuliner khas di Jawa Tengah ini penting dilakukan, karena kepandaian membuat masakan mulai dari menyiapkan bahan masakan, bumbu, serta cara mengolahnya memerlukan pengetahuan khusus. Pengetahuan ini bisa hilang jika tidak diwariskan kepada generasi penerusnya. Salah satu cara untuk menjaga warisan budaya kuliner ini adalah dengan membuat inventarisasi. Warisan budaya berupa kepandaian memasak ini termasuk dalam kategori warisan budaya takbenda, yang sebetulnya dapat menggambarkan kondisi lingkungan budaya asal masakan itu. Misalnya tentang sumber daya alam yang mereka miliki karena terkait dengan kondisi geografisnya yang tandus, sehingga yang banyak ditanam singkong sebagai salah satu tanaman yang tidak banyak memerlukan air dalam proses tumbuhnya. Atau di Kudus masakannya berasal dari kerbau bukan sapi, karena terkait dengan sejarah budaya masa lalu sebagai salah satu bentuk toleransi beragama dengan agama sebelumnya (Hindu). Banyak cerita yang dapat ditelisik dibalik berbagai jenis kuliner khas tersebut. Misalnya adanya kaitan budaya dengan bangsa Belanda dengan munculnya sop senerek dari Kabupaten Magelang, yaitu sop kacang merah dengan daging yang berkuah encer. Ada banyak lagi kisah dibalik

kuliner khas masing-masing daerah yang dapat ditelisik latar belakang lingkungan dan budayanya.

Atas terbitnya buku ini, ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Ibu Dr. Chusnul Hayati, M.S., sebagai Ketua Koordinator PWA Jawa Tengah yang membawahi LK, atas segala bimbingan dan arahannya sehingga LK PWA Jateng dapat menjalankan program-programnya dengan baik. Kepada Ibu-Ibu anggota LK PWA Jateng, kami ucapkan terima kasih yang setulusnya atas kerjasamanya hingga pekerjaan ini terwujud. Tak lupa dan tak kalah pentingnya ucapan terima kasih yang mendalam kami sampaikan kepada Ibu-Ibu Lembaga Kebudayaan Pimpinan Daerah Aisyiyah di kota/kabupaten se-Jawa Tengah yang telah mengirimkan masing-masing kuliner khasnya sehingga dapat disusun menjadi buku. Kepada ananda Dina Tri Lestari, S.S., kami ucapkan terima kasih atas bantuannya dalam menyusun buku ini serta mencari gambar berbagai jenis kuliner itu melalui internet.

Tak ada gading yang tak retak, akhirul kata, kami mohon maaf jika masih terdapat banyak kekurangan pada penerbitan buku ini, kami mohon kritik dan saran untuk perbaikan buku ini di masa yang akan datang. Semoga terbitnya buku sederhana ini dapat mendorong terbitnya buku-buku lain dari Lembaga Kebudayaan Pimpinan Wilayah Aisyiyah Jawa Tengah periode 2015-2020 dengan masa perpanjangan hingga tahun 2022 karena adanya pandemi covid-19.

Ketua Lembaga Kebudayaan
Pimpinan Wilayah Aisyiyah Jawa Tengah,



Dr. Siti Maziyah, M. Hum.
NBA. 115562

DAFTAR ISI

| | |
|---|----|
| Cover | 1 |
| Kata Pengantar | 2 |
| Daftar Isi | 4 |
| 1. Ayam Pencok dari Kabupaten Grobogan | 6 |
| 2. Babat Gongso dari Kota Semarang | 7 |
| 3. Brambang Asem dari Kabupaten Sukoharjo | 8 |
| 4. Brekecek Pathak Jahan dari Kabupaten Cilacap | 9 |
| 5. Gudeg Koyor dari Kota Salatiga | 11 |
| 6. Kelo Mrico dari Kabupaten Rembang | 12 |
| 7. Kupat Glabed dari Kabupaten Brebes | 14 |
| 8. Lotong Lemprak dari Kabupaten Batang | 15 |
| 9. Mangut Beong dari Kota Magelang | 17 |
| 10. Mi Ongklok dari Kabupaten Wonosobo | 18 |
| 11. Nasi Gandul dari Kabupaten Pati | 20 |
| 12. Nasi Grombyang dari Kabupaten Pemalang | 21 |
| 13. Nasi Tumpang dari Kabupaten Boyolali | 23 |
| 14. Pindang Serani dari Kabupaten Jepara | 24 |
| 15. Pindang Tetel dari Kabupaten Pekalongan | 26 |
| 16. Sate Ambal dari Kabupaten Kebumen | 27 |
| 17. Sate Bumbon dari Kabupaten Kendal | 29 |
| 18. Sate Winong dari Kabupaten Purworejo | 31 |
| 19. Segu Gono dari Kabupaten Temanggung | 32 |
| 20. Segu Koprohan dari Kabupaten Demak | 34 |
| 21. Segu Lengko dari Kabupaten Tegal | 35 |
| 22. Segu Megono dari Kota Pekalongan | 36 |
| 23. Segu Ponggol dari Kota Tegal | 37 |
| 24. Segu Tiwul dari Kabupaten Wonogiri | 39 |
| 25. Selat Solo dari Kabupaten Karanganyar | 40 |
| 26. Sop Ayam dari Kabupaten Klaten | 41 |
| 27. Sop Senerek dari Kota Magelang | 43 |
| 28. Soto Bancar dari Kabupaten Purbalingga | 45 |
| 29. Soto Girin dari Kabupaten Sragen | 47 |
| 30. Soto Kletuk dari Kabupaten Blora | 48 |
| 31. Soto Krandengan dari Kabupaten Banjarnegara | 50 |
| 32. Soto Kudus dari Kabupaten Kudus | 52 |

| | | |
|-----|---------------------------------------|----|
| 33. | Soto Sokaraja dari Kabupaten Banyumas | 53 |
| 34. | Tahu Gimbal dari Kabupaten Semarang | 55 |
| 35. | Timlo Solo dari Kota Surakarta | 57 |
| | Referensi | 59 |

1. AYAM PENCOK DARI KABUPATEN GROBOGAN



Ayam pencok adalah olahan ayam kampung yang dibakar merata di atas bara api dengan durasi lama. Konon, dahulu ayam pencok menjadi salah satu menu sajian ritual kepercayaan masyarakat bagian timur Kabupaten Grobogan. Identitas ayam pencok pun perlahan kian meredup. Hanya tersisa segelintir warung makan yang bertahan menjajakan panganan unik nan lezat ini.

- Bahan-bahan:
- 1 ekor ayam, dipotong 4 bagian
 - 500 ml santan dari 1/2 butir kelapa
 - 6 batang kemangi, petiki daunnya
 - 1 sendok teh air asam jawa dari
 - 1/2 sendok teh asam jawa
 - 1/2 sendok makan air

- Bumbu halus:
- 8 butir bawang merah
 - 6 siung bawang putih
 - 4 buah cabai merah besar
 - 1/4 sendok teh merica bubuk
 - 3 butir kemiri, disangrai
 - 2 cm kencur
 - 2 sendok teh garam
 - 1 sendok teh gula pasir

- Bahan Sambal Pencok:
- Cabe rawit
 - 1 buah tomat
 - 1/4 sdt garam
 - 1/2 sdt terasi udang

- 4 kacang panjang
- sedikit kencur
- perasan jeruk nipis (1/2 buah)

- Cara Memasak:
1. Rebus ayam bersama santan dan bumbu halus hingga bumbu meresap.
 2. Tambahkan daun kemangi. Aduk rata.
 3. Masak hingga ayam matang.
 4. Bakar ayam di atas bara api sambil dioles sisa bumbu hingga kecokelatan. Angkat.
 5. Sajikan Ayam Pencok bersama sambal.

2. BABAT GONGSO DARI KOTA SEMARANG



Babat gongso adalah salah satu resep khas Semarang. *Gongso* memiliki arti ditumis. Biasanya gongso menggunakan daging ayam atau sapi. Namun, warga Semarang lebih gemar untuk menggunakan babat yang gurih dan empuk di lidah.

- Bahan-bahan:
- 500 g babat sapi, bersihkan
 - 5 butir bawang merah, iris kasar
 - 2 lembar daun salam
 - 2 cm lengkuas, memarkan
 - 2 batang serai, memarkan
 - 3 sdm Kecap Manis
 - 1 sdt garam
 - ½ sdt gula pasir
 - 300 ml air
 - 5 sdm minyak, untuk menumis

- Bahan halus::
- 5 butir bawang merah
 - 3 siung bawang putih
 - 3 butir kemiri, sangrai
 - 3 buah cabai merah
 - 3 buah cabai merah keriting
 - 2 buah cabai rawit merah
 - 1 cm kunyit, bakar

- Cara Memasak:
1. Rebus babat sapi bersama 2 lembar daun salam, 2 cm lengkuas, dan 2 cm jahe dalam 1 liter air sampai hingga matang. Angkat, Potong-potong.
 2. Panaskan minyak, tumis bawang merah, daun salam, lengkuas, serai, dan bumbu halus hingga harum
 3. Masukkan babat. Aduk rata.
 4. Tambahkan kecap manis , garam dan gula pasir. Aduk rata. Tuangkan air, didihkan.
 5. Kecilkan api, lanjutkan memasak hingga bumbu meresap dan air mengering. Angkat.
 6. Sajikan segera ditemani nasi putih.

3. BRAMBANG ASEM DARI KABUPATEN SUKOHARJO



Brambang asem merupakan salah satu masakan khas Sukoharjo yang menggunakan tempe gembus sebagai bahan utamanya. Spesialnya lagi, tempe gembus ditemani dengan daun ketela pohon atau bisa juga dengan kangkung isian brambang asem. Kedua bahan utama tersebut kemudian dicampurkan dengan sambal yang terbuat dari gula merah, cabai, dan asam jawa.

- Bahan-bahan:
- 1 ikat kangkung, dipotong-potong
 - 1 papan tempe gembus, potong menjadi 2
- Bahan sambal:
- 3 buah bawang merah
 - 3 buah cabai rawit
 - 1 batang asem jawa
 - 1 buah gula jawa (secukupnya)
 - Terasi secukupnya
 - Garam secukupnya
- Bahan pelengkap:
- 1 bh jeruk nipis dan potong
 - 2 sdm bawang merah goreng
 - 2 btg daun seledri, iris tipis-tipis
 - sambal cabai rawit secukupnya
- Cara Pembuatan:
1. Sambal: Bakar dalam api kecil terasi dan bawang merah. Haluskan cabai, bawang merah, terasi, asem, dan garam. Masukkan gula jawa dan haluskan kembali. Halus dan campur rata, pindahkan ke dalam wadah.
 2. Rebus kangkung dengan air yang sudah diberi sedikit garam. Kalau sudah matang, angkat, dan bilas dengan air dingin.
 3. Panaskan minyak, goreng tempe gembus tanpa diberi bumbu. Kalau sudah matang, angkat.
 4. Penyajian: Ambil sedikit rebusan kangkung dan tempe gembus.
 5. Beri saus sambal secukupnya atau sesuai selera.

4. BREKECEK PATHAK JAHAN DARI KABUPATEN CILACAP

Dalam Bahasa Jawa, *pathak* berarti kepala, sedangkan *jahan* merupakan salah satu jenis ikan laut yang sering ditangkap untuk diolah menjadi ikan asin bernama jambal roti. Istilah *brekecek* sendiri muncul dari proses pembuatan masakan tersebut. *Brek* yang

bermakna 'dijatuhkan' dan *kecek* yang mengandung arti 'dicampur', menunjuk pada proses mencebur-kan/menjatuhkan kepala ikan ke dalam olahan bumbu dapur yang telah dicampur dengan air.



Bahan-bahan:

- 3 kepala ikan jahan segar
- 3 batang serai
- 2 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- daun kemangi
- 1 buah tomat muda
- minyak goreng secukupnya
- air secukupnya
- gula dan garam secukupnya

Bumbu halus:

- 8 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar
- 4 butir kemiri
- 1 ruas lengkuas
- 1 ruas jahe
- 1 ruas kunyit
- Cabai merah
- Merica secukupnya

Cara Memasak:

1. Cuci kepala pathak jahan hingga bersih.
2. Haluskan semua bumbu-bumbu.
3. Tumis bumbu halus ke dalam minyak goreng secukupnya hingga tercium bau harum.
4. Beri air secukupnya ke dalam tumisan bumbu, lalu aduk perlahan hingga mendidih.
5. Masukkan kepala ikan jahan ke dalam kuah bumbu yang telah mendidih.
6. Masukkan bumbu pelengkap berupa daun salam, lengkuas, serai, daun jeruk, daun kemangi, dan irisan tomat muda.
7. Tambahkan gula dan garam secukupnya.

8. Aduk-aduk lalu koreksi rasa.

5. GUDEG KOYOR DARI KOTA SALATIGA



Gudeg tak hanya bisa ditemui di Kota Yogyakarta dan Solo saja. Di Salatiga juga terdapat makanan berbahan dasar nangka muda ini. Bedanya, gudeg di Salatiga disajikan bersama koyor sapi sebagai lauk utamanya. Selain koyor, juga bisa tambah lauk lain, seperti telur pindang dan sambal goreng kerecek.

- Bahan-bahan:
- 5 ikat daun singkong
 - 1 buah nangka muda ukuran sedang
 - 1 liter santan kental dari 2 butir kelapa parut
 - 1 kg koyor sapi
 - Kaldu jamur totole
 - 1 liter santan cair
 - 2 ruas lengkuas geprek
 - 3 daun salam
 - 2 keping gula merah
 - Bawang goreng untuk taburan
 - Garam secukupnya

- Bumbu halus:
- 8 butir bawang merah
 - 5 butir bawang putih
 - 1 sdm ketumbar
 - 2 sdt merica
 - 4 butir kemiri

- 1 ruas kecil kunyit

- Cara Memasak:
1. Rebus daun singkong dan nangka hingga empuk dan matang. angkat tiriskan.
 2. Potong kecil koyor dan rebus di panci berisi air hingga empuk dan mengeluarkan minyak.
 3. Haluskan bumbu dan tumis sebentar. kemudian masukan ke dalam rebusan koyor. tambahkan daun salam dan lengkuas.
 4. Setelah mendidih masukan nangka yg sdh direbus tadi hingga agak lembek. nangka diambil di penyet² pakai ulekan biar jadi mirip suwiran.
 5. Masukan daun singkong beserta santan cair, kasih garam dan gula merah, test rasa.
 6. Terakhir tuang santan kental setelah mendidih baru taburi bawang goreng. Gudeg ini bisa di panaskan berkali-kali, meski beberapa kali jadi tambah enak.

6. Kelo Mrico Dari Kabupaten Rembang



Kelo dalam bahasa Rembang memiliki arti sayur berkuah, sementara *mrico* merupakan merica. Ini merupakan olahan ikan laut yang dibumbui dengan merica. Tidak hanya ikan laut saja, biasanya juga ikan air tawar seperti halnya bandeng ataupun jenis ikan yang lainnya, sesuai selera.

- Bahan-bahan:
- kg ikan tuna
 - 1 buah jeruk nipis
 - 1/2 sendok teh lada (*mrico* kalau istilah org Rembang)
 - 5 siung bawang merah
 - 5 siung bawang putih
 - 5 buah cabai merah
 - 10 buah cabai rawit
 - 3 cm kunyit
 - 2 cm jahe
 - 2 buah asam jawa
 - 5 lembar daun salam
 - 2 batang serai
 - secukupnya garam
 - secukupnya lengkuas
 - secukupnya gula pasir
 - 1 liter air
 - secukupnya minyak
 - secukupnya penyedap

- Cara Pembuatan:
1. Potong ikan tuna sesuai selera, bersihkan lalu kucuri dengan air jeruk nipis untuk menghilangkan bau amisnya.
 2. Tumbuk lada, kunyit, jahe, bawang putih, bawang merah, cabai merah, cabai rawit dan garam sampai halus.
 3. Tumis sebentar dengan minyak secukupnya bumbu yang telah dihaluskan tadi.
 4. Setelah tercium aromanya, masukan air. Biarkan sampai mendidih.
 5. Masukkan ikan tuna, daun salam, lengkuas, serai, asam jawa dan sedikit gula pasir.
 6. Tunggu sampai ikan matang, angkat dan sajikan.

7. KUPAT GLABED DARI KABUPATEN BREBES



Kupat Gabled merupakan salah satu hidangan khas Brebes. *Kupat Gabled* sendiri merupakan sajian yang berasal dari daun pepaya muda dan santan kuning. Santan yang diguyurkan terlebih dahulu dimasak dengan menggunakan kunyit, inilah yang membuat *Kupat Gabled* memiliki kuah berwarna kuning seperti opor.

Bahan-bahan
membuat
kupas/ketupat:

- 12 buah selongsong ketupat ukuran sedang
- 500 gram beras berkualitas baik
- Kapur sirih
- Garam

Cara membuat
kupas/ketupat:

1. Cuci beras hingga bersih, rendam dalam air bersih selama 3 jam. Setelah direndam, angkat dan tiriskan. Pastikan beras benar-benar bersih, kalau tidak ketupat bisa cepat basi.
2. Campur beras dengan sedikit kapur sirih. Tambahkan garam secukupnya kalau mau rasa ketupat gurih.
3. Siapkan selongsong janur ketupat, pilih yang anyamannya rapat dan teratur agar beras tidak tercecer saat direbus.
4. Masukkan beras sampai $\frac{2}{3}$ bagian selongsong janur. Kalau beras lebih dari $\frac{2}{3}$, bisa jadi matang tak merata. Sementara jika kurang dari $\frac{2}{3}$, ketupat bisa terlalu lembek.

Bahan-bahan:

- 1 buah labu siam, potong persegi panjang.
- 500 ml santan kelapa.
- Tahu.

- 2 potong laos.
- 2 sdm minyak goreng,.
- 100 ml air.
- 2 helai daun salam,.
- 2 siung bawang merah.
- 3 biji kemiri.
- 2 sdt garam,.
- 2 sdt gula pasir.

Bumbu halus: • 3 siung bawang putih,.
 • Cabai merah sesuai selera.

Cara Memasak: 1. Siapkan panci lalu masukan air sampai mendidih, lalu masukan tempe, bawang merah, bawang putih, cabe merah, cabe rawit, kencur kemudian direbus sampai matang, lalu angkat bumbu tadi terkecuali tempe.
 2. Bumbu yang diangkat tadi dihaluskan, lalu masukan kembali ke panci.
 3. Masukan tahu yang telah digoreng 1/2 matang lalu masukan ke panci kemudian masak sampai bumbu meresap.
 4. Kalau sudah meresap masukan santan, kemudian didihkan sebentar, cicipi lalu angkat dan sajikan.

8. LOTONG LEMPREK DARI KABUPATEN BATANG

Salah satu kuliner khas Batang adalah *lontong lemprak*, berasal dari kata 'ngelemprek' yang berarti duduk di bawah/tanah atau duduk lesehan. *Lontong lemprak* merupakan perpaduan opor ayam kampung, tahu rebus, dan kuah kuning ditambah dengan areh dan santan yang menjadi asal dari warna kuah yang khas.



Bahan-bahan membuat lontong:

- 300 gram beras pulen
- 250 ml air
- 250 santan cair
- 6 buah daun jeruk
- 10 buah daun pisang batu lidi untuk menyemat

Cara membuat lontong:

1. Cuci beras seperti biasa, kemudian tiriskan airnya.
2. Taruh beras dalam panci, tuangkan air, santan, dan daun jeruk. Jangan lupa sedikit garam agar rasa lontong lebih gurih.
3. Masak beras tersebut dengan api sedang sampai air terserap ke beras. Aduk sesekali. Jika air sudah terserap ke beras, dinginkan dengan cara angin-anginkan.
4. Ambil helai daun pisang, kemudian taruh beras yang sudah dimasak tersebut ke daun sekitar tiga sendok makan.
5. Gulung daun pisang dengan rapi dan sematkan kedua sisi dengan lidi.
6. Siapkan kukusan dan masukkan air yang cukup banyak. Kukus lontong lebih kurang 1 jam. Bisa juga direbus di air mendidih selama lebih kurang 2 jam.
7. Jika lontong sudah matang, angin-anginkan dengan cara digantung.

Bahan-bahan:

- Seekor ayam kampung yang sudah dicuci bersih dan dipotong-potong bentuk dadu
- 7 buah tahu kulit
- 3 sendok the gula merah yang sudah disisir
- 3 sendok the garam atau sesuai selera tingkat keasingan masing-masing
- 3 batang serai yang sudah dimemarkan
- 3 lembar daun salam
- 3 cm lengkuas yang sudah dipukul pukul

- 2 liter santan instan atau diparut manual
- Minyak secukupnya untuk menumis bumbu halus

- Bumbu halus
- 6 butir bawang merah
 - 4 butir kemiri
 - 3 buah cabai merah keriting
 - 3 siung bawang putih
 - 2 sendok the ketumbar yang sudah disangrai supaya lebih gurih

- Cara Masak
1. Pertama-tama, minyak yang dipakai untuk menumis bumbu dipanaskan terlebih dahulu. Tambahkan lengkuas, serai, dan daun salam. Tumis kembali seluruh bumbu tadi sampai mengeluarkan bau yang wangi dan supaya menjadi matang. Tuangkan seluruh ayam, tahu kulit, gula merah, garam, dan juga santan ke dalam wajan berisi tumisan bumbu halus. Masak sampai ayam menjadi matang dan bumbunya meresap ke dalam daging ayamnya.
 2. Seluruh bumbu untuk membuat sambal ditumis sebentar dalam wajan. Bila sudah cukup lunak, maka pindahkan ke cobek dan haluskan semuanya.
 3. Sajian lontong lemprik sudah jadi dan dapat dinikmati.

9. MANGUT BEONG DARI KOTA MAGELANG

Mangut Beong merupakan kuliner khas Magelang yang populer di daerah tepian Kali Progo. Rasanya nikmat, dengan perpaduan daging ikan yang gurih dan pedasnya bumbu rempah. Mangut Beong memang terbuat dari ikan beong, yaitu ikan air tawar yang banyak ditemukan di Kali Progo.



Bahan-bahan:

- 500 gr ikan beong asap
- 750 ml santan dari setengah butir kelapa
- 100 gr cabai rawit merah
- 10 buah lontong

Bahan halus:

- 1 sendok makan cabai merah iris
- 2 sendok makan bawang merah iris
- 1 sendok makan ketumbar
- 1 sendok teh merica
- 8 butir kemiri
- 1 sendok makan kunyit iris
- 1 sendok teh jintan
- 1 sendok teh garam
- 1 sendok teh kencur

Cara Memasak:

1. Kerat-kerat ikan, lalu goreng ikan hingga matang.
2. Tumis bumbu halus, masukkan lengkuas, daun jeruk, dan juga serai.
3. Tuang santan, aduk hingga mendidih.
4. Masukkan ikan, kemudian aduk hingga bumbu meresap kedalam ikan.
5. Sebelum diangkat, tambahkan cabai rawit lalu masak sebentar hingga layu.

10.

MI ONGKLOK DARI KABUPATEN WONOSOBO

Mi ongklok adalah makanan khas Kabupaten Wonosobo. Kata *ongklok* berarti kocok, karena proses pembuatan mi dengan cara dikocok. Bahan utama *mi ongklok* berupa daging sapi atau daging

ayam, sawi, ebi, irisan daun kol yang disiram dengan kuah kental khas Wonosobo.



Bahan-bahan:

- 1 keping mie kuning basah
- 2 lembar kol
- 1 batang kucai/daun bawang iris
- 1/2 buah tomat
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdt saus tiram (optional)
- 350 ml air kaldu
- 1 sdt tepung kanji

Bumbu halus:

- 2 siung bawang putih
- 1/4 sdt merica
- 1 sdt ebi (rendam air panas dulu, tiriskan)
- garam dan gula secukupnya

Cara Memasak:

1. Cairkan tepung kanji dengan sedikit air.
2. Rebus mie kuning rebus dan tiriskan.
3. Iris-iris kol dan potong-potong tomat.
4. Tumis bahan halus sampai harum, beri air kaldu, kecap, dan saus tiram. Biarkan mendidih sedikit lama lala saring airnya, masak kembali.
5. Tambahkan larutan tepung kanji, masak sampai agak mengental lalu masuka kol.
6. Aduk merata sebentar saja.
7. Matikan kompor dan tata mi di atas piring dan siram denngan kuah tadi.
8. Beri irisan daun bawang, tomat dan bawang goreng.
9. Sajikan.

11.NASI GANDUL DARI KABUPATEN PATI



Gandul berarti menggantung. Konon dulu penjual nasi gandul di Pati menjajakan dagangannya dengan digantung pada pikulan. Nah, dari situlah kemudian muncul nama nasi gandul. Nasi gandul adalah nasi putih yang diberi lauk empal atau daging sapi bumbu bacem, lalu diguyur kuah bercita rasa gurih.

- Bahan-bahan:
- 50 gram daging sandung lamur, dipotong kotak
 - 1 lembar daun salam
 - 2 cm lengkuas, dimemarkan
 - 2 batang serai, diambil putihnya, dimemarkan
 - 3 sendok makan kecap manis
 - 1.300 ml santan dari 1/2 butir kelapa
 - 1 1/8 sendok makan garam
 - 1 sendok makan gula merah, disisir
 - 2 sendok makan minyak untuk menumis

- Bumbu halus:
- 12 butir bawang merah
 - 4 siung bawang putih
 - 1/4 sendok teh jintan
 - 1 1/2 sendok teh ketumbar bubuk
 - 1/4 sendok teh merica bubuk
 - 1/2 sendok teh pala bubuk
 - 4 butir kemiri, disangrai
 - 2 cm kencur

- Bahan Pelengkap:
- 1.000 gram nasi putih
 - 8 lembar daun pisang untuk alas
 - 4 sendok makan bawang merah goreng untuk

taburan

Cara
Pembuatan:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, lengkuas, dan serai sampai harum.
2. Masukkan daging. Aduk sampai berubah warna. Tambahkan kecap manis. Aduk rata.
3. Masukkan santan, garam, dan gula merah. Masak sambil diaduk perlahan sampai matang.
4. Sajikan nasi di atas piring yang dialas daun pisang dengan disiram kuah daging. Tabur dengan bawang merah goreng.
5. Siap disajikan

12. NASI GROMBYANG DARI KABUPATEN PEMALANG



Nasi grombyang adalah kuliner sejenis nasi campur dari Pemalang, Jawa Tengah. Nama grombyang berarti bergoyang, karena penyajian kuah yang banyak daripada isi sehingga seperti bergoyang. Kuliner ini terdiri dari nasi, irisan daging kerbau dan disiram dengan kuah.

- Bahan-bahan:
- 250 gr daging sapi, potong-potong dan marinasi dengan parutan nanas
 - 10 cabe rawit
 - 1 batang serai
 - 1/2 sdt merica
 - 20 gram kelapa parut, sangrai kemudian haluskan
 - 2 ruas lengkuas
 - 2 daun jeruk

- 1 daun salam
- 500 ml air
- irisan daun bawang

Bumbu halus

- 4 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt gula pasir
- 2 sdm gula merah
- 1 blok kaldu
- 1 sdm tauco
- 1/2 sdt pala
- 1 buah kluwek
- 1 ruas kunyit
- 1 ruas jahe
- 2 butir kemiri

Cara Pembuatan

1. Haluskan semua bahan bumbu halus.
2. Rebus daging sapi bersama dengan daun salam, daun jeruk, serai yang telah dimemarkan dan juga lengkuas.
3. Tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum dan keluar minyak.
4. Jika rebusan daging mendidih, bersihkan busa di permukaan air.
5. Masukkan bumbu yang telah ditumis ke dalam rebusan daging.
6. Tambahkan garam, gula merah, gula pasir dan penyedap rasa. Aduk-aduk supaya semua bahan tercampur merata.
7. Tambahkan cabe utuh beserta kelapa sangrai yang sudah dihaluskan.
8. Masak hingga matang, koreksi rasa. Jika sudah sesuai matikan api.
9. Siapkan nasi dalam mangkok. Beri irisan daging dan juga kuah grombyang. Tambahkan dengan irisan daun bawang.

13.NASI TUMPANG DARI KABUPATEN BOYOLALI



Nasi tumpang atau sego tumpang memang sekilas mirip dengan pececil. Namun, nasi tumpang memiliki bahan dasar sambal yang sangat berbeda karena nasi tumpang menggunakan bumbu berbahan dasar tempe semangit atau tempe bosok merupakan tempe yang disimpan melebihi batas fermentasi.

- Bahan-bahan:
- 1 bungkus tahu asin (kulitnya coklat) isinya 8 buah
 - 4 buah tempe semangit/tempe busuk
 - 2 siung bawang putih
 - 4 buah bawang merah
 - 2 ruas kencur
 - 9 buah cabai rawit
 - 2 buah santan kara
 - 3 lembar daun salam
 - 1 ruas laos (3cm)
 - garam secukupnya
 - 2 sdm gula pasir

- Sajian pelengkap:
- Nasi
 - Daun adas
 - Kecambah
 - Kol
 - Opsional

Cara Memasak: 1. Siapkan panci lalu masukan air sampai

- mendidih, lalu masukan tempe, bawang merah, bawang putih, cabe merah, cabe rawit, kencur kemudian direbus sampai matang, lalu angkat bumbu tadi terkecuali tempe.
2. Bumbu yang diangkat tadi dihaluskan, lalu masukan kembali ke panci.
 3. Masukan tahu yang telah digoreng setengah matang lalu masukan ke panci kemudian masak sampai bumbu meresap.
 4. Kalau sudah meresap masukan santan, kemudian didihkan sebentar, cicipi lalu angkat dan sajikan.

14. PINDANG SERANI DARI KABUPATEN JEPARA



Jepara yang dikenal dengan wisata kepulauan, Karimunjawa, mempunyai sajian seafood khas termasuk pindang serani, ikan kuah kuning yang segar. Bawal putih, ikan yang dapat diolah menjadi pindang serani. Salah satu bumbu pindang serani adalah belimbing sayur yang membuat kuah masakan ini terasa asam segar.

- Bahan-bahan:
- 500 gram ikan bawal putih
 - 300 gram belimbing sayur, belah
 - 70 gram bawang merah, iris tipis
 - 50 gram bawang putih, iris tipis
 - 80 gram jahe, iris tipis
 - 60 gram lengkuas, iris tipis
 - 15 gram kunyit, iris tipis

- 4 lembar daun jeruk
- 1.000 ml air
- 80 ml minyak goreng
- 3 batang serai, memarkan
- Garam secukupnya
- Lada secukupnya
- Cabai rawit merah
- Tomat cherry

Bahan Sambal
Pencok:

- Cabe rawit
- 1 buah tomat
- 1/4 sdt garam
- 1/2 sdt terasi udang
- 4 kacang panjang
- sedikit kencur
- perasan jeruk nipis (1/2 buah)

- Cara Memasak:
1. Tumis jahe, kunyit, lengkuas secara terpisah sampai masak. Masukkan bawang merah, bawang putih dan sebagian belimbing.
 2. Tuang air, rebus bumbu. Kemudian, saring. Tambahkan garam dan lada.
 3. Panaskan kuah pindang serani hingga mendidih. Matikan api.
 4. Siapkan ikan pada piring pyrex tahan pansa. Tuang kuah pindang serani hingga merendam ikan sepenuhnya. Tambahkan sisa belimbing, tomat cherry, dan cabai rawit.
 5. Masukkan wadah ke dalam oven microwave, masak selama 25 menit. Keluarkan ikan dari oven.
 6. Sajikan selagi hangat.

15. PINDANG TETEL DARI KABUPATEN PEKALONGAN



Pada mulanya, masyarakat Pekalongan hendak memanfaatkan kluwek dan memadukan kluwek dengan tempe dan tahu, tetapi rasa masakan yang dihasilkan kurang enak. Kemudian tempe dan tahu diganti menggunakan daging sapi yang dipotong kecil-kecil (*ditetel-tetel*) yang kemudian disebut dengan Pindang Tetel. Pindang tetel adalah singkatan dari paling enak daging tetel.

- Bahan-bahan:
- 1/4 daging (boleh ditambah jeroan bila suka)
 - 13 buah cabe rawit (pedas sesuai selera)
 - 1 buah daun bawang (potong-potong)
 - 3 buah kluwek
 - kecap manis (sedikit saja)

- Bumbu halus:
- 4 buah cabai merah
 - 7 buah bawang merah
 - 5 buah bawang putih
 - 3 butir kemiri
 - 1 ruas jahe
 - 2 ruas laos
 - 2 lbr daun salam
 - sesuai selera merica
 - secukupnya garam

- Bahan Pelengkap:
- 1.000 gram nasi putih
 - 8 lembar daun pisang untuk alas

- 4 sendok makan bawang merah goreng untuk taburan

Cara
Pembuatan:

1. Potong-potong daging dan rebus sampai empuk.
2. Haluskan bumbu, panaskan minyak, tumis bumbu hingga harum, haluskan dan masukan kluwek ke wajan.
3. Masukan daun bawang dan cabai rawit, masak hingga layu, lalu sisihkan.
4. Tuangkan bumbu yang sudah digoreng ke dalam panci berisi daging, tambahkan kecap.
5. Cek rasa, bila kurang asin tambahkan garam, sajikan di mangkok dan taburi bawang goreng.
6. Jangan lupa, kasih *kerupuk usek*, karena pindang tetel khas Pekalongan wajib banget ditambahi *kerupuk usek* sewaktu disajikan.

16. SATE AMBAL DARI KABUPATEN KEBUMEN



Sate ambal ini berasal dari daerah Ambal, Kebumen. Ciri khas sate ini adalah penggunaan daging ayam kampung dan dilengkapi dengan bumbu kental yang terbuat dari tempe rebus yang dihaluskan. Bumbu sate ambal terbuat dari tempe yang direbus kemudian dihaluskan dan dicampur dengan bawang merah, bawang putih dan cabai.

- Bahan-bahan:
- 750 gram fillet dada ayam, potong dadu 2 cm
 - tusuk sate, secukupnya

- Bahan halus:
- 10 siung bawang merah
 - 5 siung bawang putih
 - 5 cm jahe
 - 2 cm kunyit
 - 2 butir kemiri, sangrai
 - 1 sendok makan gula merah
 - 1 sendok makan garam
 - 1 sendok makan ketumbar
 - ½ sendok makan merica putih bubuk

- Bahan-bahan sambal tempe:
- 200 gram tempe
 - 3 siung bawang putih
 - 2 buah cabai merah
 - 5 buah cabai rawit
 - 1 sendok teh penyedap
 - 200 ml air
 - 5 sendok makan kecap manis

- Cara Memasak:
1. Pertama haluskan semua bumbu menggunakan blender. Setelah itu, masukkan bumbu ke dalam mangkuk. Aduk rata ayam dan bumbu halus tersebut, marinasi selama 30 menit.
 2. Tiriskan air dan simpan terlebih dahulu jika tidak ingin langsung diolah. Tusuk daging ayam dengan tusuk sate, ulangi hingga ayam habis.
 3. Setelah semua daging ayam ditusuk pada tusukan sate, selanjutnya masak sate di atas bara api hingga matang.
 4. Jangan lupa bolak-balik sate agar matangnya merata.

- Cara Membuat Sambal Tempe:
1. Rebus tempe, cabai rawit, bawang putih, cabai merah, penyedap, air perendam, dan air hingga matang. Jika sudah, angkat lalu tiriskan.
 2. Haluskan semua bahan ke dalam blender. Setelah halus, masukkan sambal tempe ke dalam panci, masak hingga mengental.
 3. Tambahkan kecap manis, aduk merata.

Matikan kompor, sajikan sambal di piring.

17. SATE BUMBON DARI KABUPATEN KENDAL



Bahan sate adalah daging sapi. Sate *bumbon* ini sudah menjadi makanan khas Kendal dan sekitarnya. Sate *bumbon* dipanggang dengan bumbu bawang putih, kemiri, dan jahe. Juga ada racikan bumbu rempah lainnya. Tak salah kalau sate *bumbon* di Kendal ini dibilang memiliki rasa rempah yang kuat.

- Bahan-bahan:
- 350 gram daging sapi has dalam, dipotong kotak
 - 100 gram lemak sapi, dipotong kotak
 - 20 buah tusuk sate

- Bahan pencelup:
- 100 ml kecap manis
 - 1 sendok makan minyak goreng
 - 1/2 sendok makan air asam jawa dari 1 sendok teh asam jawa dan 2 sendok makan air, dilarutkan
 - 1 sendok makan ketumbar kasar
 - 75 gram gula merah, disisir halus
 - 3/4 sendok teh garam

- Bahan-bahan bumbu halus:
- 3 siung bawang putih
 - 1/4 sendok teh jintan
 - 1/2 sendok teh cengkeh bubuk
 - 1/4 sendok teh kayumanis bubuk

- 1 buah kapulaga
 - 1/2 sendok teh merica bubuk
- Bahan Sambal Kacang:
- 150 gram kacang tanah kupas, digoreng, ditumbuk halus
 - 50 gram kacang tanah, dicincang halus
 - 2 siung bawang putih, direbus
 - 2 lembar daun jeruk, dibuang tulang daunnya
 - 4 buah cabai merah keriting, direbus
 - 450 ml air
 - 1/2 sendok teh air asam jawa
 - 1 1/2 sendok teh garam
 - 2 sendok makan gula merah
- Bahan Pelengkap:
- 1 buah tomat merah, dipotong-potong
 - 4 butir bawang merah, dipotong-potong
 - 8 buah cabai rawit hijau, dipotong-potong
- Cara Memasak:
1. Aduk rata daging sapi, lemak sapi, bahan pencelup dan bumbu halus. Diamkan 2 jam.
 2. Tusuk lemak dan daging secara bergantian ditusuk sate.
 3. Bakar sambil dioles bahan pencelup sampai matang dan kecokelatan.
 4. Sambal kacang: masak bahan sambal kacang sambil diaduk sampai matang dan kental.
 5. Sajikan sate dengan disiram sambal kacang dan pelengkapanya.

18. SATE WINONG DARI KABUPATEN PURWOREJO



Sate Winong merupakan kuliner yang terbuat dari daging kambing muda dengan bumbu kecap khas dan irisan daun jeruk. Saat dihidangkan, tusukan sate dilepas sehingga hanya tersisa daging dan tambahan daun jeruk yang diiris tipis-tipis hingga menyerupai helai rumput. Irisan daun jeruk dan cara makannya yang berbeda ini menjadi ciri khas dari Sate Winong.

- Bahan-bahan:**
- 400 gram daging kambing, dipotong kotak 2x2x1 cm
 - 150 gram gula merah sisir
 - 200 ml air
 - 5 buah cabai rawit merah, diiris
 - 1 sendok teh air jeruk nipis
 - 1 sendok makan minyak goreng
 - 12 buah tusuk sate
- Bumbu halus:**
- 4 siung bawang merah
 - 2 siung bawang putih
 - 1 cm lengkuas
- Bahan pelengkap:**
- 4 butir bawang merah, diiris kasar
 - 4 lembar daun jeruk, dibuang tulangnya, diiris halus
 - 2 sendok makan bawang merah goreng
- Cara Pembuatan:**
1. Langkah pertama yaitu haluskan semua bahan bumbu halus menggunakan uleg atau blender. Lalu rebus gula merah dan air hingga

- agak kental, kemudian dinginkan.
2. Tambahkan cabai rawit dan air jeruk nipis ke dalam bumbu halus yang sudah dibuat tadi.
 3. Kemudian campurkan dengan daging kambing, aduk merata. Beri air gula merah dan minyak goreng secukupnya lalu remas-remas. Diamkan selama 1 jam agar bumbu meresap.
 4. Ambil tusuk sate, kemudian isi dengan daging kambing.
 5. Sajikan dengan sambal kecap.

19. SEGO GONO DARI KABUPATEN TEMANGGUNG



Sego gono merupakan salah satu masakan khas Temanggung yang sudah ada sejak jaman dulu. Tampilan dari masakan *sego gono* ini sederhana dan tidak terlalu istimewa. Namun rasa dari masakan *sego gono* ini enak sekali. Bumbu-bumbu yang tercampur dalam masakan *sego gono* ini membuat rasanya jadi gurih.

Bahan-bahan:

- 1 kg beras
- 20 lembar kubis hijau, diiris-iris
- 10 buah bawang merah
- 8 siung bawang putih
- 5 lembar daun salam
- 2 ruas jari kencur
- 1 buah bunga kecombrang, iris halus
- 1 batang serai

- Cabe merah dan cabe rawit secukupnya atau sesuai selera
- Seiris kulit jeruk purut
- Lengkuas secukupnya
- Parutan kelapa muda dari ½ butir kelapa
- Teri rambangan
- Garam secukupnya
- Gula merah secukupnya
- Terasi secukupnya
- Tempe secukupnya, potong kotak

Cara
Pembuatan:

1. Masak berasnya dengan air secukupnya hingga setengah matang.
2. Haluskan bumbu-bumbu seperti garam, bawang merah, bawang putih, kulit jeruk purut, kencur, cabe, terasi dan gula merah.
3. Campurkan bumbu yang telah dihaluskan dengan parutan kelapa, sayuran, tempe dan teri lalu masukkan daun salam, lengkuas dan serai.
4. Kalau nasi sudah siap, kukus nasi bersama campuran bumbu dan sayuran. Caranya ambil nasi setengah matang, buat lapisan nasi di dandang, lapisinya dengan campuran sayuran, ambil nasi lagi, lapisinya lagi sayuran diatasnya, lakukan sampai habis.
5. Kemudian kukus nasi hingga matang, selain matang, aduk *sego gono* hingga sayur dan bumbu tercampur.
6. Sajikan masakan *sego gono* ini selagi masih hangat, bersama ikan asin goreng, ikan teri atau udang rebon serta kerupuk.

20. SEGO KROPOHAN DARI KABUPATEN DEMAK



Salah satu makanan khas Demak yang melegenda adalah *sego kropohan*. Konon *sego kropohan* merupakan menu kesukaan Raja Demak, namun tidak banyak yang tahu akan hal itu. Kuliner warisan leluhur yang mengandalkan olahan daging kerbau dan labu putih itu mulai hilang tergerus zaman.

- Bahan-bahan:
- 350 gr daging kerbau
 - 1/2 potong labu putih
 - 300 ml santan kelapa
 - 5 buah cabai rawit
 - 1 lbr daun salam
 - 3 lbr daun jeruk
 - 1 ruas lengkuas
 - 1/2 ikat daun kedondong
 - Asam jawa secukupnya
 - Garam secukupnya

- Bumbu halus:
- 2 sdm ketumbar
 - 8 butir kemiri
 - 5 butir bawang merah
 - 2 siung bawang putih
 - Sejumput lada
 - Sejumput garam

- Cara Memasak:
1. Panaskan minyak, lalu sangrai ketumbar dan jintan. Setelah itu goreng 8 butir kemiri dan haluskan ketiga bahan dengan cara diuleg.
 2. Rebus daging kerbau hingga empuk, lalu

potong berbentuk dadu. Setelah itu, kupas labu putih, kemudian potong sesuai selera. Gunakan air rebusan daging kerbau untuk kuahnya, lalu masukkan bumbu rempah yang telah dihaluskan.

3. Campurkan daging kerbau dan potongan labu putih
4. Tambahkan garam, asam jawa, daun salam, daun jeruk, dan lengkuas. Kemudian tuangkan 300 ml santan kelapa, lalu masak kembali dengan api sedang sekitar 30 menit hingga matang.
5. Sajikan.

21. SEGA LENGKO DARI KABUPATEN TEGAL



Sega lengko dibuat dengan campuran nasi yang dipadukan dengan beberapa topping seperti mentimun, tahu, tempe, taugé rebus yang semuanya diiris dan ditaburkan di atas nasi hangat. *Sega lengko* kemudian disiram dengan bumbu sambal kacang dan kecap manis.

- Bahan-bahan:
- 250 gr kol putih
 - 250 gr mentimun
 - 250 gr taugé
 - 5 biji tahu kuning besar
 - secukupnya krupuk mie, bawang goreng, kecap
 - 200 cc air

- Bumbu halus:
- 100 gr kacang tanah goreng haluskan

- 5 bh cabe besar
- 5 bh cabe rawit (boleh skip)
- 5 bh bawang merah
- 3 bh bawang putih
- 1/2 ruas jari kencur
- Secukupnya gula, garam, dan penyedap

Cara

Pembuatan:

1. Cuci bersih kol, timun iris tipis kol, cacah timun.
2. Siangi tauge dgn air panas.
3. Goreng tahu potong kotak-kotak.
4. Haluskan bumbu kecuali kacang tanah halus
5. Tumis bumbu halus sampai harum masukan kacang halus beri air supaya tidak gosong.
6. Beri gula, garam, penyedap setelah bumbu mengental matikan kompor.

Penyajian:

1. Tata nasi, kol, timun, tauge, tahu, bumbu kacang, krupuk mie, kecap dan bawang goreng
2. Nasi lengko siap di nikmati

22. SEGO MEGONO DARI KOTA PEKALONGAN



Sego megono adalah salah satu kuliner yang jadi daya tarik Pekalongan. Banyak wisatawan yang datang ke Pekalongan mencari makanan khas ini. *Megono* adalah kuliner yang berupa nasi dengan campuran sayur berbahan dasar nangka muda yang dicacah dan dicampur dengan parutan kelapa.

- Bahan-bahan
- ½ kg nangka muda
 - 1 tangkai bunga kecombrang
 - 1 butir kelapa

- Bahan halus
- 1 ons cabai merah
 - 1 ons bawang merah
 - ½ ons bawang putih
 - ½ ons kemiri
 - 1 sendot teh terasi bakar
 - 6 ruas kencur
 - 3 lembar daun salam
 - 2 tangkai serai
 - 3 cm lengkuas

- Cara Masak
1. Kukus nangka muda yang sudah dicincang hingga empuk sekitar 30 menit, lalu angkat dan tiriskan.
 2. Haluskan cabai, bawang merah, bawang putih, kemiri, terasi, dan kencur.
 3. Iris bunga kecombrang.
 4. Campur bumbu halus, kelapa parut, bunga kecombrang, daun salam, lengkuas, serai, garam, gula pasir, dan kemudian kukus bumbu sekitar 15 menit.
 5. Campur nangka muda yang sudah dikukus dengan bumbu hingga tercampur rata.
 6. Nasi sudah siap untuk disajikan.

23. SEGA PONGGOL DARI KOTA TEGAL

Sega ponggol adalah salah satu makanan khas dan menjadi kebanggaan rakyat Tegal. *Sega ponggol* merupakan jenis makanan berbentuk nasi yang dibungkus dengan daun pisang dan menggunakan batang lidi untuk mengunci *sega ponggol* dengan cara menusukannya pada ujung daun pisang yang telah di lipat dan menutup *sega ponggol*.



Bahan-bahan:

- 3 ons tempe , potong kotak kecil
- 2 cm lengkuas , dimemarkan
- 2 lembar daun salam
- ½ sendok teh kaldu sapi
- ½ sendok makan gula merah
- 1 sendok makan kecap
- Garam secukupnya
- 800 ml santan kental

Bumbu Halus:

- 4 siung bawang putih , diiris tipis
- 8 buah bawang merah , diiris tipis
- 5 buah cabai rawit merah , dihaluskan
- 10 buah cabai merah , dihaluskan

Cara Pembuatan:

1. Siapkan bahan-bahan yang diharapkan untuk mengolah *nasi ponggol* setan khas Tegal.
2. Siapkan tempe yang sudah dipotong-potongi untuk digoreng dalam minyak setengah matang saja. Tiriskan.
3. Lalu panaskan minyak sedikit untuk menumis bawang putih dan bawang merah hingga harum.
4. Kemudian tambahkan cabai rawit dan cabai merah yang sudah dihaluskan, tumis lagi hingga matang.
5. Tuangkan santan sedikit demi sedikit bersama lengkuas , daun salam , sisiran gula merah dan garam.
6. Aduk-aduk hingga mendidih. Kalau sudah , tambahkan potongan tempe dan masak dengan api kecil hingga kuah mengental.
7. Tambahkan kecap manis secara merata. Aduk sebentar dan cicipi rasanya. Jika sudah pas, angkat.
8. Sajikan di piring saji bersama nasi putih yang masih hangat.

24. SEGO TIWUL DARI KABUPATEN WONOGIRI



Wonogiri sudah sejak lama diidentikkan dengan *gaplek* atau *tiwul*. Peralnya daerah ujung tenggara Provinsi Jawa Tengah itu memiliki potensi *gaplek* dari bahan baku singkong yang melimpah. Berbicara soal *tiwul*, Wonogiri memiliki cita rasa tersendiri yang berbeda ketimbang daerah lainnya, seperti Gunung Kidul (DIY), maupun Pacitan (Jatim). *Tiwul* Wonogiri disebut-sebut pulen dan bisa membuat penyantapnya ketagihan.

Bahan-bahan:

- 200 gram tepung singkong
- 100-150 ml air

Cara
Pembuatan:

1. Tuang tepung di tampah bambu. Perciki dengan sedikit air. Lalu goyangkan nyiru dengan gerakan memutar sehingga tepung akan bergerindil membetuk butiran-butiran.
2. Jika dirasa butiran terlalu besar bisa diputar-putar dengan telapak tangan. Lalu goyangkan lagi nyirunya.
3. Ambil butiran yang ukurannya pas, sisihkan di mangkuk. Lakukan berulang untuk sisa tepung yang ada hingga habis.
4. Panaskan kukusan. Lalu kukus butiran *tiwul*. Setelah 10 menit aduk-aduk agar *tiwul* matang rata. Lanjutkan mengukus hingga matang (lama mengukus sekitar 20-25menit).
5. Angkat dan sajikan hangat. Dalam penyajiannya bisa juga dicampur dengan nasi putih atau full *tiwul*, sesuaikan selera masing-masing.

25. SELAT SOLO DARI KABUPATEN KARANGANYAR



Selat solo merupakan perpaduan antara budaya Eropa dan Indonesia. Seperti namanya yang mirip salad, makanan ini memakai bahan utama sayuran. Beberapa bahan yang dipakai, yaitu buncis dan wortel yang direbus, kentang goreng, telur bacem, dan olahan daging. Bahan-bahan tersebut lalu disiram dengan kuah yang bercita rasa asam dan manis dalam keadaan hangat.

Bahan-bahan:

- 500 g daging has dalam sapi
- 2 butir telur ayam rebus, kupas
- 1 sdm margarin
- 30 g bawang bombay, cincang kasar
- 2 siung bawang putih, cincang
- 100 ml kecap manis
- 1 sdm kecap Inggris
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt pala bubuk
- 2 butir cengkih
- 2 sdt garam

Bahan Pelengkap:

- 100 g wortel, potong panjang 3 cm
- 100 g buncis, potong 3 cm
- 6 lembar daun selada
- 200 g kentang, potong-potong, goreng
- 100 g acar timun
- 1 buah tomat, potong-potong

Bahan-bahan Saus

- 1 kuning telur ayam rebus, haluskan

- Mustard:
- 1 sdt mustard pasta
 - 1 sdt cuka masak
 - 1 sdt gula pasir
 - ½ sdt garam

- Cara Memasak:
1. Iris daging has melintang tipis 0.5 cm. Sisihkan.
 2. Panaskan margarin hingga leleh.
 3. Tumis bawang bombay dan bawang putih hingga layu dan wangi.
 4. Masukkan daging, aduk hingga kaku dan berwarna kecokelatan.
 5. Tambahkan kecap, kecap Inggris, merica, pala, cengkih dan garam.
 6. Tuangi 500 ml air, masukkan telur rebus.
 7. Masak hingga daging empuk dan kuah menyusut. Angkat.
 8. Saus : Aduk semua bahan hingga rata.
 9. Penyajian: Susun selada, setup sayuran, kentang goreng, dan irisan daging.
 10. Beri sepotong telur, acar dan saus mustard.
 11. Sajikan.

26. SOP AYAM DARI KABUPATEN KLATEN



Sop ayam kampung yang sederhana ini punya rasa gurih kaldu yang kuat dengan bumbu minimalis yang menggugah khas yang selera.

- Bahan-bahan:
- 1 ekor ayam kampung muda
 - 2 liter air
 - 2 lembar daun salam
 - 3 cm jahe, memarkan
 - 1 batang serai, memarkan
 - 50 g bawang bombay, iris halus
 - 2 sdm kaldu ayam bubuk
 - 2 sdm garam
 - 1 sdt bumbu penyedap, jika suka
- Bahan Tabur:
- 2 batang daun bawang, iris kasar
 - 1 batang seledri, iris kasar
 - 4 sdm bawang merah goreng
 - 2 buah jeruk nipis, potong-potong
 - Sambal rawit merah
- Bumbu halus:
- 100 ml kecap manis
 - 1 sendok makan minyak goreng
 - 1/2 sendok makan air asam jawa dari 1 sendok teh asam jawa dan 2 sendok makan air, dilarutkan
 - 1 sendok makan ketumbar kasar
 - 75 gram gula merah, disisir halus
 - 3/4 sendok teh garam 8 butir bawang merah
 - 4 siung bawang putih
 - 1/4 biji pala
 - 1 sdt merica butiran
- Bahan-bahan bumbu halus:
- 3 siung bawang putih
 - 1/4 sendok teh jintan
 - 1/2 sendok teh cengkeh bubuk
 - 1/4 sendok teh kayumanis bubuk
 - 1 buah kapulaga
 - 1/2 sendok teh merica bubuk

Cara Memasak: 1. Potong-potong ayam kampung menjadi 10-12

- bagian, sesuai selera. Cuci bersih dan tiriskan.
2. Didihkan air, masukkan potongan ayam, masak dengan api kecil hingga mendidih.
 3. Tambahkan daun salam, serai, jahe dan bawang bombay.
 4. Masukkan bumbu halus, kaldu ayam bubuk, bumbu penyedap dan garam.
 5. Didihkan ayam dengan api kecil hingga daging ayam empuk.
 6. Angkat, taburi daun bawang, seledri, dan bawang goreng.
 7. Sajikan dengan sambal rawit dan jeruk nipis.

27. SOP SENEREK DARI KOTA MAGELANG



Sop senerek bukanlah sop biasa. Kuliner khas Magelang ini identik dengan isian melimpah seperti kacang merah, bayam, wortel, seledri, daun bawang. Sop senerek juga dilengkapi bahan protein seperti irisan daging sapi atau ayam serta jeroan yang membuat kuah kaldu bening

lebih nikmat. Asal muasal sop *senerek* sendiri bisa dirunut dari masa penjajahan Belanda. Jadi, sop *senerek* ini adalah hasil dari akulturasi kuliner Belanda pada masa penjajahan.

- Bahan-bahan:
- 300 gram babat sapi, rebus $\frac{1}{2}$ matang
 - 300 gram usus sapi, rebus $\frac{1}{2}$ matang
 - 1000 ml air kelapa
 - 2 lembar daun salam
 - 2 sentimeter lengkuas, memarkan
 - 6 butir bawang merah, haluskan

- 2 siung bawang putih, haluskan
 - 1 sendok teh ketumbar
 - 1 sendok makan garam
 - 50 gram gula merah
 - 2000 ml kaldu sapi
 - 200 gram wortel, potong bulat
 - 200 gram kacang merah segar
 - ½ sendok teh pala bubuk
 - 2 sentimeter kayumanis
 - 2 butir cengkeh
 - 2 sendok makan garam
 - 2 sendok makan gula pasir
 - 2 batang daun bawang, potong 1 sentimeter
 - 2 sendok makan minyak,
 - 6 butir bawang merah
 - 5 siung bawang putih
 - 1 sendok teh merica butiran
- Bumbu halus:
- Bahan Pelengkap:
- 3 ikat bayam, siangi, rebus
 - 8 porsi nasi putih
 - 2 sendok makan bawang goreng
- Cara Memasak:
1. Pertama, siapkan panci lalu rebus air kelapa bersama daun salam, lengkuas, bawang merah, bawang putih, ketumbar, garam, dan gula merah. Rebus hingga mendidih.
 2. Setelah itu masukkan babat dan usus sapi yang sudah direbus setengah matang. Masak di atas api kecil hingga meresap dan matang. Angkat babat dan usus sapi, tiriskan.
 3. Potong-potong babat dan usus sapi, lalu goreng sebentar di dalam minyak dengan api sedang.
 4. Haluskan bumbu. Panaskan minyak di panci berbeda, tumis bumbu halus, pala bubuk, kayumanis, dan cengkih sampai aromanya harum.
 5. Masukkan kaldu, garam, dan gula pasir. Masak

hingga mendidih.

28. SOTO BANCAR DARI KABUPATEN PURBALINGGA



Soto bancar merupakan makanan khas Purbalingga yang berisi daging sapi ataupun ayam yang disiram menggunakan kuah rempah pilihan. Namun bedanya dengan soto-soto dari berbagai daerah lainnya, soto bancar ini terdapat tambahan bumbu kacang dan kuah kaldu yang khas. Isiannya pun beragam, termasuk bihun jagung, daging ayam, daging sapi, jeroan ayam, kecambah, dan sebagainya.

- Bahan-bahan:
- 500 gram ayam
 - 3 liter air
 - 4 Batang sereh, geprek
 - 5 lembar daun salam
 - 4 cm jahe, geprek

- Bumbu halus:
- 5 cm kayu manis
 - 7 butir cengkeh
 - 1 sendok teh merica
 - 15 siung bawang merah
 - 5 siung bawang putih
 - 5 butir kemiri, sanggrai terlebih dahulu
 - 5 buah kapulaga
 - 1 sendok teh ketumbar
 - 5 cm kunyit
 - 2 sendok makan garam/secukupnya
 - 2 sendok teh gula merah

Bahan sambal kacang:

- 250 gr kacang tanah, goreng
- 3 buah cabe rawit, kalau suka pedas bisa ditambah
- 3 buah cabe merah
- 3 siung bawang putih, goreng 1/2 matang
- 2 sendok makan Gula merah
- 1/2 sendok teh Garam/ secukupnya sesuai selera

Pelengkap:

- Ketupat, potong sesuai selera
- Sohun/ bihun, seduh air panas, tiriskan
- Kecambah, blansir
- Daun bawang, iris halus
- Bawang goreng
- Kerupuk karak atau bisa diganti yang lain sesuai selera

Cara Pembuatan:

1. Siapkan bumbu halus kemudian tumis sampai matang. Angkat dan sisihkan.
2. Didihkan air dalam panci besar kemudian masukkan ayam dan bumbu ceplung, biarkan sampai kaldu keluar baru masukkan bumbu halus yang sudah ditumis, aduk rata dan biarkan sampai ayam empuk.
3. Cek rasa, jika sudah sesuai keinginan dan enak matikan api.
4. Angkat ayam dari panci kuah, goreng sampai kecoklatan. Jangan terlalu kering ya, biar enggak keras.
5. Kemudian suwir-suwir daging ayam.
6. Haluskan semua bahan sambal kacang, cek rasa jika sudah ok, seduh dengan air panas sampai tingkat kekentalan yang diinginkan.
7. Sajikan bersama bahan pelengkap yang telah disiapkan.

29. SOTO GIRIN DARI KABUPATEN SRAGEN



Soto Girin merupakan salah satu soto legendaris di Sragen. Berbeda dengan Soto Boyolali dan Soto Solo dengan kuah yang berwarna bening, kuah Soto Girin berwarna keruh atau buthek dan sedikit kental karena kaya akan rempah-rempah. Meski berwarna keruh, rasa kuah Soto Girin itu tetap segar. Bumbu rempah membuat kuah terasa lebih gurih

Bahan-bahan:

- 500 gr daging ayam
- 2000 ml air
- 200 gr toge, disiangi dan di seduh
- 50 gr tempe dan potong sesuai selera
- 10 lb daun jeruk purut
- 4 siung bawang putih, di iris dan di goreng sampai kering
- 3 sdm minyak goreng
- 3 lb daun salam
- 2 cm jahe dan memarkan
- 2 btg sere dan memarkan
- 2 btg daun bawang, potong

Bumbu halus:

- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 1/2 sdt garam
- 2 sdt ketumbar (bukan yang bubuk)
- 4 siung bawang putih
- 8 butir bawang merah

Bahan pelengkap:

- 1 bh jeruk nipis dan potong
- 2 sdm bawang merah goreng

- 2 btg daun seledri, iris tipis-tipis
- sambal cabai rawit secukupnya

Cara
Pembuatan:

1. Cuci bersih daging ayam kemudian rebus dengan air sampai matang serta empuk. Angkat dan tiriskan, biarkan dingin selama beberapa saat.
2. Ketika sudah dingin, suwir-suwir sesuai selera.
3. Masukkan daging yang sudah disuwiri ke dalam kuah kaldu.
4. Panaskan minyak secukupnya untuk menumis bumbu halus dengan jahe, lengkuas, sere, daun salam dan daun jeruk sampai harum kemudian angkat.
5. Masukkan tumisan bumbu halus tersebut ke dalam rebusan daging bersama kaldu tadi dan masak sampai harum.
6. Tambahkan daun bawang dan tempe yang sudah dipotong, aduk-aduk sampai rata dan mendidih, masukkan juga bawang goreng dan rebus kembali sampai harum dan angkat.
7. Siapkan mangkok saji, kemudian tata nasi dan taoge ke dalamnya lalu siram dengan kuah panas. sajikan bersama pelengkapya.
8. Soto girin khas Sragen siap dihidangkan dan siap untuk dinikmati.

30. SOTO KLETUK DARI KABUPATEN BLORA

Pada dasarnya soto kletuk khas Blora tak jauh berbeda dari soto pada umumnya. Kuahnya bening tanpa santan seperti soto Semarang, juga ada tambahan telur layaknya soto Lamongan. keistimewaan dari soto ayam ini terletak pada taburan dari ketela goreng berbentuk dadu kecil-kecil. Ketika dikunyah akan berbunyi klethuk-klethuk, itulah asal muasal nama panganan berkuah ini.



Bahan-bahan:

- 1/4 daging ayam
- 1500 ml air
- 3 lembar daun jeruk
- 1 batang serai
- 2 lbr daun salam
- 1 bungkus royco ayam
- 2 sdt garam
- 2 sdt gula pasir
- Bumbu halus
- 4 siung bawang putih
- 8 buah bawang merah
- 3 btr kemiri
- 1/2 sdt merica butir
- 1 ruas jari jahe
- 1 ruas jari kunyit

Bahan klethuk:

- 200 gram singkong kukus lalu goreng hingga kering

Bumbu halus:

- 4 siung bawang putih
- 8 buah bawang merah
- 3 btr kemiri
- 1/2 sdt merica butir
- 1 ruas jari jahe
- 1 ruas jari kunyit

Bahan

- 120 gr bihun jagung seduh air panas

pelengkap:

- 100 gr toge seduh air panas
- 100 gr kol rajang seduh air panas
- Sambal,kecap dan jeruk nipis
- Irisan daun bawang dan seledri

Cara Memasak:

1. Rebus daging ayam bersama dengan serai, daun jeruk, daun salam dan jahe hingga daging empuk dan matang kemudian angkat dan dagingnya digoreng hingga kecoklatan. Tunggu hingga dingin kemudian suwir-suwir.
2. Tumis bumbu halus hingga harum kemudian masukkan ke dalam air rebusan.
3. Masak kembali air rebusan ayam tadi bersama bumbu halus, tambahkan garam, gula pasir dan kaldu bubuk/ penyedap rasa. Masak hingga mendidih & matang.
4. Sediakan mangkok saji dan bahan pelengkap lainnya lalu tuangkan air rebusan ke dlm mangkok. Tambahkan kletuk dan bawang merah goreng di atasnya. Selamat mencoba dan selamat menikmati.

31.SOTO KRANDENGAN DARI KABUPATEN BANJARNEGARA



Soto ini terdiri dari campuran potongan ketupat, tauge, suwiran ayam, bawang goreng dan disiram dengan kuah santan yang kental. Sekilas memang mirip dengan opor yang bersantan, namun rasanya berbeda sekali dengan opor ayam. Biasanya soto ini dinikmati dipagi hari sebagai menu sarapan.

- Bahan-bahan:
- Daging ayam dari 1 ekor ayam kampung
 - 1 butir kelapa dibuat santan
 - 1/4 kg kecambah
 - 1 ikat daun seledri
 - 1/4 kg kerupuk kanji warna-warni digoreng
 - Ketupat
 - Bawang merah goreng
 - Kecap manis
- Bumbu halus:
- 6 butir bawang merah
 - 5 siung bawang putih
 - 1 butir kemiri
 - 1/2 sdt merica/lada
 - 1/2 sdt ketumbar
 - 1 ruas jari jahe cuci, dibakar
 - 1/2 ruas jari kunyit, kupas cuci, bakar
- Bumbu halus:
- 2 lembar daun salam
 - 1 batang serai digeprek
 - 2 iris lengkuas
- Cara Memasak:
1. Haluskan bumbu.
 2. Daging ayam yang telah dicuci bersih, dipotong-potong.
 3. Siapkan wajan, tuang sedikit minyak, gangsa bumbu halus hingga berbau gurih.
 4. Tambahkan daun salam, serai, lengkuas, aduk dengan bumbu halus.
 5. Masukkan ayam, tambahkan air 3 cangkir.
 6. Biarkan bumbu meresap dan ayam empuk, setelah ayam empuk/lunak tuang santan.
 7. Tambahkan garam dan gula merah secukupnya.
 8. Ambil ayam, biarkan dingin, setelah dingin suwir-suwir dagingnya, tulang bisa dimasukkan lagi ke kuah.
 9. Jika kuah telah dicicipi dan rasanya pas,

sisihkan.

10. Rebus taoge hingga matang, tiriskan.
11. Goreng kerupuk dan bawang merah iris.
12. Buat sambal soto, cabe merah, cabe rawit, bawang putih yang telah direbus/dikukus dihaluskan bersama garam dan sedikit gula pasir.
13. Siapkan di mangkuk, ketupat yang telah dipotong-potong, taoge rebus, irisan daun seledri, bawang merah goreng, suwiran daging ayam, tuangkan kuah, tambahkan kerupuk dan sambal sesuai selera. Jika suka tambahkan kecap manis.
14. Soto Krandegan siap dihidangkan.

32. SOTO KUDUS DARI KABUPATEN KUDUS



Soto Kudus adalah salah satu kuliner yang sudah sangat familiar diberbagai kalangan. Biasanya disajikan di mangkuk kecil, dilengkapi daging ayam, seledri, taoge, dan taburan bawang goreng.

- Bahan-bahan:
- 1 ekor ayam kampung, potong dua
 - 2 cm lengkuas, memarkan
 - 2 lembar daun salam
 - 2 batang serai, memarkan
 - 1 sdm garam
 - 4 sdm kecap manis

- Bumbu halus:
- 8 butir bawang merah
 - 4 siung bawang putih

- ½ sdt merica butiran
- 2 sdt garam

Bahan
Pelengkap:

- 200 g tauge, bersihkan
- 6 batang kucai, iris halus
- 2 batang daun bawang, iris halus
- 2 batang seledri, iris halus
- 3 sdm bawang putih goreng
- 3 sdm bawang merah goreng
- 3 butir jeruk nipis

- Cara Memasak:
1. Potong ayam menjadi 4 bagian.
 2. Didihkan air secukupnya, masukkan ayam bersama lengkuas, salam, serai dan bumbu halus.
 3. Rebus dengan api kecil hingga ayam lunak.
 4. Angkat ayam, tiriskan ayam hingga kering.
 5. Didihkan kembali kaldu dengan api kecil. Tambahkan kecap. Masak hingga mendidih lalu angkat.
 6. Goreng dalam minyak panas dan banyak hingga agak kering. Angkat, suwir-suwir dagingnya.
 7. Penyajian: Taruh tauge, suwiran ayam dan pelengkap lainnya dalam mangkuk saji.
 8. Siram dengan kaldu panas dan sajikan.

33. SOTO SOKARAJA DARI KABUPATEN BANYUMAS

Sokaraja adalah daerah di sekitar Banyumas, Jawa Tengah. Salah satu ciri khas dari soto Sokaraja ini adalah pada bagian kuahnya yang memang dibuat dengan tampilan bening. Serta dengan aromanya yang sedap yang terpadu dengan olahan rempah khas Nusantara.



- Bahan-bahan:**
- Daging sapi 500 gram
 - Air 1 liter
 - Sun 50 gram, rendam dengan air dingin kemudian tiriskan
 - Taoge pendek 50 gram, cuci sampai bersih
 - Kedelai goreng 150 gram
 - Jahe 3 cm, memarkan
 - Serai 2 batang, memarkan
 - Lengkuas 2 cm, memarkan
 - Kecap manis 3 sdm
- Bumbu halus:**
- Bawang merah 7 butir
 - Bawang putih 5 siung
 - Kunyit 3 cm, bakar
 - Kemiri sangria 5 butir
 - Garam 1 sdt
 - Merica bubuk ½ sdt
- Bahan Pelengkap:**
- Daun bawang, seledri, silahkan keduanya diris
 - Siapkan juga bawang goreng serta kerupuk
- Untuk Sambal Soto:**
- Kacang tanah 150 gram kemudian digoreng lalu dihaluskan
 - Siapkan cabe rawit 7 buah
 - Bawang merah 3 butir
 - Bawang putih 2 siung

- Garam ½ sendok teh
- Gula merah 1 sendok makan
- Air asam 1 sendok makan
- Haluskan semua bahan kemudian di tumis dan masukkan air hingga 200 ml aduk hingga kental

Cara Masak:

1. Pertama silahkan Anda rebus daging sampai setengah matang. Jika air tersebut sudah berkurang, Anda bisa menambahkan dengan air hangat. Atau pastikan tetap berkapasitas 1 liter.
2. Siapkan wajan dan kemudian masukan minyak tunggu hingga memanans. Jika sudah silahkan tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum.
3. Masukkan pada kaldu serta tambahkan serai, jahe, kecap manis dan lengkuas. kemudian aduk hingga rata.
4. Masak daging yang telah disiapkan hingga terasa lebih lunak, jika sudah silahkan angkat kemudian dipotong-potong.
5. Jika sudah matang silahkan Anda sajikan dengan cara siapkan mangkuk kemudian masukkan sun, tauge, lalu tuang kuah. Setelah itu di beri bawang goreng, seledri, daun bawang, sambal dan juga kerupuk.
6. Soto Sokaraja sudah siap untuk dihidangkan.

34. TAHU GIMBAL DARI KABUPATEN SEMARANG

Ciri khas dari makanan tradisional ini adalah gimbal, yaitu udang yang digoreng dengan tepung atau biasa disebut dengan bakwan udang. Bahan tersebut kemudian disiram dengan bumbu kacang dan saus petis udang. Saus petis udang inilah yang membedakan tahu

gimbal dengan makanan berbahan dasar tahu lainnya seperti kupat tahu.



- Bahan-bahan:
- 4-5 buah tahu goreng
 - 5 buah cabai rawit
 - 2 siung bawang putih
 - 2 sdm kacang goreng
 - Sedikit cuka
 - 1 sdm petis udang
 - 2 batang seledri, iris halus
 - Bawang merah goreng
 - Kecap manis
 - Kol mentah

- Bahan untuk gimbal udang:
- 100 gram udang kecil-kecil
 - 150 gram tepung beras
 - 2 siung bawang putih
 - 1 sdt ketumbar
 - ½ sdt jintan
 - 1 butir kencur
 - 2 butir kemiri
 - Garam secukupnya
 - Air secukupnya
 - Minyak kelapa secukupnya

Cara 1. Gimbal udang: Tumbuk bumbu halus seperti

Pembuatan:

- bawang putih, ketumbar, jintan, kencur, kemiri, dan garam. Campurkan dengan tepung. Tuang beberapa sendok air. Aduk-aduk adonan.
2. Campurkan dengan udang dan goreng tipis-tipis di pinggir wajan sampai kering.
 3. Kuah tahu gimbal: Ulek bawang putih, cabai, dan kacang. Tambahkan dengan petis udang, cuka, dan kecap.
 4. Aduk-aduk dengan beberapa sendok air matang. Aduk dan cicipi.
 5. Penyajian: Tata tahu di atas piring saji. Tambahkan dengan tahu gimbal, irisan kol, dan siram dengan kuah.
 6. Taburi dengan bawang goreng dan irisan seledri. Sajikan.

35. TIMLO SOLO DARI KOTA SURAKARTA



Timlo adalah sajian sup ayam bening dari Solo, Jawa Tengah. Namun, sup ini berbeda dengan sup ayam pada umumnya. Sebab ada tambahan sosis solo, telur pindang, hati, dan ampela ayam. Sambal kecap menambah kesegaran timlo.

Bahan-bahan:

- 6 pasang ati ampela ayam
- 500 ml air
- 3 siung bawang putih dihaluskan
- 1 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 2 cm jahe dimemarkan

- 3 lembar daun jeruk dibuang tulang daunnya.

Bahan kuah:

- 1.500 ml air
- 2 buah paha ayam atas bawah
- 4 siung bawang putih, diiris
- 5 butir bawang merah diiris
- 1 sendok makan garam
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- 1/2 sendok makan gula pasir
- 1 batang daun bawang diiris halus
- 1 sendok makan minyak untuk menumis

Bahan
Pelengkap:

- 2 sendok makan bawang merah goreng untuk taburan
- 3 butir telur pindang
- 5 buah sosis solo dipotong-potong
- 1 sendok makan sambal kecap
- Soun secukupnya (opsional)

Cara Masak

1. Masak kuah kaldunya dahulu. Rebus air 1.500 ml dan paha ayam sampai empuk. Jika sudah ambil paha ayam yang sudah matang dan lembut, potong atau suwir.
2. Menggunakan wajan, tumis bawang putih, bawang merah sampai harum. Tuang ke kuah rebusan.
3. Tambahkan garam, merica bubuk, dan gula pasir ke kuah rebusan. Masak sampai mendidih dan harum. Masukkan daun bawang. Aduk rata.
4. Dalam panci terpisah, rebus ati ampela bersama bawang putih, garam, merica bubuk, jahe, dan daun jeruk sampai matang. Angkat dan tiriskan. Potong-potong.
5. Siapkan mangkuk, isi dengan potongan ayam, ati, ampela, irisan sosis solo, taburan bawang goreng. Sajikan dengan sambal kecap.

REFERENSI

- "Ayam *Pencok* Khas Grobogan Resep Ayam", <https://www.kompilasisutorial.com/2019/03/ayam-pencok-khas-grobogan-resep-ayam.html>
- "*Brekecek Pathak Jahan* Sajian Khas dari Cilacap", <https://indonesia.go.id/kategori/pariwisata/547/brekecek-pathak-jahan-sajian-khas-dari-cilacap>
- "Cara Membuat Soto Sokaraja", <https://www.resepkuerenyah.com/cara-membuat-soto-sokaraja/>
- "*Kelo Mrico* Khas Rembang", <https://cookpad.com/id/resep/5659203-kelo-mrico-khas-rembang>
- "Maknyusnya Nasi Gandul Khas Pati" <https://jatengprov.go.id/beritadaerah/maknyusnya-nasi-gandul-khas-pati/>
- "Mangut Beong Kuliner Istimewa Khas Magelang yang Nikmat" <https://www.parador-hotels.com/id/news/article-detail/mangut-beong-kuliner-istimewa-khas-magelang-yang-nikmat>
- "Mie Ongklok Banjarnegara Banjarnegara Jawa Tengah", <https://budaya-indonesia.org/Mie-Ongklok-Banjarnegara-Banjarnegara-Jawa-Tengah>
- "Nasi Megono Pekalongan Pekan Inspirasi", <https://cookpad.com/id/resep/4782320-nasi-megono-pekalongan-pekaninspirasi>
- "Nasi Ponggol Setan Makanan Khas Tegal", <https://www.kompilasisutorial.com/2019/05/nasi-ponggol-setan-makanan-khas-tegal.html>
- "Nasi Tiwul Khas Wonogiri", <https://cookpad.com/id/resep/14724941-nasi-tiwul-khas-wonogiri>
- "Nasi Tumpang Khas Boyolali", <https://perpus.jatengprov.go.id/kulinerjateng/114-kuliner-jawa-tengah/kabupaten-boyolali/1502-nasi-tumpang-khas-boyolali>
- "Pindang Tetel Khas Kota Pekalongan", <https://cookpad.com/id/resep/9654314-pindang-tetel-khas-kota-pekalongan>
- "Resep *Babat Gongso* Semarang yang Manis Pedas", <https://food.detik.com/daging/d-5119870/resep-babat-gongso-semarang-yang-manis-pedas>

- "Resep *Brambang Asem Kangkung Khas Solo* Buat Makan Siang",
<https://www.kompas.com/food/read/2021/03/27/103900975/resep-brambang-asem-kangkung-khas-solo-buat-makan-siang>
- "Resep *Lontong Lemprak yang Menjadi Makanan Khas Batang*",
<https://kulinear.hops.id/resep-lontong-lemprak-yang-menjadi-makanan-khas-batang/>
- "Resep *Masakan Sroto Bancar Khas Purbalingga*",
<https://banyumas.tribunnews.com/2020/03/20/resep-masakan-sroto-bancar-khas-purbalingga>
- "Resep *Mie Ongklok Khas Wonosobo Mie Rebus Bumbu Kacang*",
<https://www.kompas.com/food/read/2021/03/08/180940375/resep-mie-ongklok-khas-wonosobo-mie-rebus-bumbu-kacang?page=all>
- "Resep *Nasi Grombyang Kuliner Bergoyang Khas Pemalang*",
<https://jateng.tribunnews.com/2020/10/22/resep-nasi-grombyang-kuliner-bergoyang-khas-pemalang?page=2>
- "Resep *Nasi Kropokhan Khas Demak*", <https://www.idntimes.com/food/recipe/09-gilang-khuatul-akhmal/resep-nasi-kropokhan-khas-demak-c1c2/5>
- "Resep *Pindang Serani Khas Jepara Jawa Tengah Pakai Bawal Putih*",
<https://www.kompas.com/food/read/2021/04/01/090300075/resep-pindang-serani-khas-jepara-jawa-tengah-pakai-bawal-putih>
- "Resep *Sego Gono Khas Temanggung Gurih*",
<https://widhiaanugrah.com/resep-sego-gono-khas-temanggung-gurih/>
- "Resep *Sate Ambal Khas Kebumen*", <https://www.idntimes.com/food/recipe/09-gilang-khuatul-akhmal/resep-sate-ambal-khas-kebumen-c1c2/5>
- "Resep *Sate Bumbon Asli Kendal*", <https://chanelmuslim.com/masak/resep-sate-bumbon-asli-kendal>
- "Resep *Sate Kambing Winong Khas Purworejo*",
<https://www.idntimes.com/food/recipe/09-gilang-khuatul-akhmal/resep-sate-kambing-winong-khas-purworejo/5>
- "Resep *Selat Solo yang Manis Gurihnya Bikin Kangen*",
<https://food.detik.com/daging/d-5664922/resep-selat-solo-yang-manis-gurihnya-bikin-kangen>

- "Resep Sop Ayam Pak Min Klaten yang Gurih Segar",
<https://food.detik.com/sup-dan-salad/d-5283842/resep-sop-ayam-pak-min-klaten-yang-gurih-segar>
- "Resep Soto Kudus yang Hangat Gurihnya Nagih",
<https://food.detik.com/ayam/d-5219405/resep-soto-kudus-yang-hangat-gurihnya-nagih>
- "Resep Sop Senerek Sop Khas Magelang yang Diadaptasi dari Belanda?",
<https://www.kompas.com/food/read/2020/07/24/170700675/resep-sop-senerek-sop-khas-magelang-yang-diadaptasi-dari-belanda?page=all>
- "Resep Tahu Gimbal Khas Semarang Bikin Buat Makan Siang",
<https://www.kompas.com/food/read/2021/03/18/103100175/resep-tahu-gimbal-khas-semarang-bikin-buat-makan-siang>
- "Soto Ayam Kletuk Khas Blora",
<https://cookpad.com/id/resep/9659367-soto-ayam-kletuk-khas-blora>
- "Soto Girin Makanan Khas Sragen Resep",
<https://www.kompilasisutorial.com/2019/05/soto-girin-makanan-khas-sragen-resep.html>