

BIJI SALAK

BAHAN :

- 500 gr ubi jalar putih
- 250 gr ubi jalar ungu
- 50 gr tepung kanji
- Garam secukupnya
- 250 gr gula merah
- 250 cc air
- 500 cc santan dari ½ butir kelapa
- 2 lembar daun pandan

CARA MEMBUAT :

1. Kukus ubi jalar ungu dan putih, kemudian kupas ubi jalar yang sudah matang lalu haluskan, masing-masing pisahkan berdasarkan warnanya.
2. Ubi warna putih yang sudah dihaluskan dicampur dengan tepung kanji dan garam lalu bentuklah bulat-bulat sebesar biji salak.
3. Didihkan air dalam panci, masukkan biji salak ke dalamnya, tunggu sampai terapung, kemudian angkat dan tiriskan.
4. Masaklah gula merah dan air hingga larut, masukkan ubi warna ungu yang sudah dihaluskan ke dalamnya dan aduk sampai rata. Setelah mendidih, masukkan biji salak. Aduk-aduk supaya rata, lalu angkat.
5. Hidangkan dengan santan yang dimasak dengan daun pandan dan garam sedikit sambil diaduk-aduk terus.



SAMBAL KERING KETELA PENDEM

BAHAN:

- ½ kg ketela pendem

BUMBU:

- 3 bawang putih
- 5 cabe merah besar
- 1 potong sereh
- 2 lembar daun salam
- 2 iris laos

- Gula pasir secukupnya
- Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Ketela pendem diiris – iris lalu digoreng kering
2. Bawang dan cabe dihaluskan
3. Semua bumbu digongso, setelah bumbu harum masukkan ketela goreng terus diaduk sampai rata
4. Masakan siap disajikan



CAKE UBI

BAHAN :

- 100 gr Ubi
- 50 gr susu kental manis
- 500 gr kuning telur
- 150 gr gula pasir
- 3 butir telur
(diambil putih telurnya saja)
- 140 gr tepung terigu
- 20 gr tepung maizena
- 150 gr Margarine



PUDING LUMUT UBI/UBI JALAR

BAHAN :

- 300 gr ubi jalar ungu
- 1 bungkus agar-agar warna putih
- 250 gr daging buah melon
- 350 gr gula pasir
- 1 butir telur ayam kampung
- 750 cc air
- 250 cc santan dari ½ butir kelapa
- Garam secukupnya

BAHAN SAUS SANTAN:

- 250 cc santan dari ½ butir kelapa
- 1 sendok makan tepung maizena
- 100 gr gula merah

CARA MEMBUAT :

1. Kukus ubi, kupas setelah itu haluskan
2. Blender buah melon dengan 100 cc air
3. Kocok telur sebentar
4. Masak agar-agar + gula + air + santan + telur yang sudah dikocok, biarkan mendidih
5. Tambahkan ubi jalar dan melon
6. Masak terus hingga mendidih
7. Tuang ke dalam cetakan lalu dinginkan
8. Hidangkan dengan saos santan.

Cara membuat Saus Santan:

- Campur santan + tepung maizena + gula merah dan masak biarkan mendidih.



KARE TELA PENDEM

BAHAN:

- 300 gr ketela pendem
- 3 hati + ampela ayam
- 1 wortel sedang
- ½ ons capri segar

BUMBU:

- 3 bawang putih
- 5 bawang merah
- 5 cabe merah besar
- 1 cm kunyit, jahe
- 10 biji mrica
- 5 miri
- ½ lonjor pete
- ½ butir kelapa

Daun salam

CARA MEMBUAT:

1. Ketela pendem dipotong kotak – kotak terus digoreng
2. Hati dan ampela direbus terus dipotong kotak – kotak
3. Wortel dipotong kotak – kotak
4. Semua bumbu dihaluskan terus ditumis sampai harum terus ditambah daun salam, laos, daun jeruk, dan pete
5. Masukkan hati dan ampela diaduk, santan dimasukkan sampai mendidih, masukkan ketela dan wortel sampai santan meresap
6. Masakan siap disajikan



KUE DADAR GUBI

BAHAN

Adonan kulit:

- 150 gr tepung terigu
 - 2 butir telur kocok sebentar
 - ¼ sdt garam
 - 2 sdm air daun suji dari 10 lbr daun suji dan 10 lbr daun pandan yang ditumbuk
 - 250 cc santan
 - 1 sdm minyak untuk mengoles
- Wajan dadar dengan garis tengah sekitar 23 cm
- Adonan isi:
- 200 gr kelapa yang muda, kupas kulitnya dan parut serong, 100 gr ubi rebus
 - 100 gr irisan gula jawa
 - 50 cc air

Cara membuat:

1. Adonan kulit: campur tepung, telur, garam, dan air daun suji. Masukkan santan sedikit demi sedikit. Gunakan mixer agar adonan halus dan tercampur rata
2. Panaskan wajan, olesi sedikit minyak. Tuang adonan kulit sekitar 1 sendok sayur, ratakan masak sekitar 2 menit hingga permukaan dadar kering. Angkat, lakukan sampai adonan habis. Sisihkan
3. Adonan isi: aduk bahan jadi satu, masak dengan api kecil sampai air habis. Dinginkan
4. Ambil selembar kulit, letakkan 1 sdt adonan isi di tengah – tengahnya dan gulung
5. Adonan saos: campur semua bahan dan aduk di atas api kecil hingga adonan kue sedikit mengental. Hidangkan kue dadar dengan saus. Disajikan untuk ± 10 buah



BAHAN:

- 250 gr ubi merah, cuci bersih
 - ½ sdm tepung terigu
 - 50 gr gula pasir halus
 - 100 gr nangka, iris kotak kecil
 - 50 gr gula pasir
 - 37,5 cc air
 - 1/8 sdt vanili
- Gula bubuk secukupnya
- Minyak goreng secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Kukus ubi merah sampai matang. Angkat, kupas.
2. Selagi panas, haluskan ubi dan campur dengan gula pasir, vanili, dan tepung terigu, aduk sambil dihaluskan
3. Ambil 1 ½ sdm ubi bentuk bulat lalu pipihkan. Isi nangka dan bentuk bulat lalu pipihkan. Isi nangka dan bentuk bulat, lakukan pada semua bahan
4. Panaskan minyak, goreng sampai matang, angkat, tiriskan
5. Sajikan dengan taburan gula halus atau saus gula
6. Saus gula: masak gula pasir, air, dan vanili hingga kental
untuk : 5 orang

BAKPAO UBI UNGU

BAHAN A:

50 gr tepung terigu
25 gr tepung ubi ungu
¼ sdm yeast instant
37 ½ ml air

BAHAN B:

37 ½ gr tepung terigu
20 gr gula halus
12 ½ gr mentega putih
¼ sdt baking powder
12 ½ ml air

BAHAN ISI:

1 sdm minyak untuk menumis
25 gr bawang bombai cincang
½ sdm bawang putih cincang
150 gr daging giling ayam
½ sdm kecap manis
¼ sdt garam
1/8 sdt merica bubuk
Sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. Adonan isi: tumis bawang bombai dan bawang putih, masukan daging ayam, tambahkan kecap, garam dan merica, aduk rata. Tambahkan sedikit air, masak hingga matang dan air kering, angkat, sisihkan.
2. Bahan A dicampur menjadi satu. Aduk dan uleni sampai kalis, lalu tutup dengan plastic, biarkan selama 30 menit
3. Campur adonan A dengan adonan B aduk rata dan diuleni sampai kalis
4. Bagi adonan menjadi 30 lalu isi dengan adonan isi biarkan selama 10 menit
5. Kukus selama 20 menit, angkat, hidangkan untuk 15 buah



UBI GORENG ISI NANAS

BAHAN :

250 gr ubi putih
150 gr tepung ketan
Minyak goreng
100 gr gula pasir
2 butir telur ayam
Tepung panir
½ buah nanas



ROTI UBI ISI SELAI STRAWBERRY

BAHAN :

250 gr ubi putih
200 gr tepung terigu
½ bungkus fermipan
30 gr gula pasir
1 butir kuning telur
20 gr margarine
Selai strawberry



SERABI KUAH

BAHAN :

2 ons ubi
200 gr tepung beras
20 gr tepung terigu
1 sendok makan kanji
1 sendok makan gist instant
200 gr gula pasir
2 ons gula merah
Santan kental



DONTELO (DONAT TELO)

BAHAN :

200 gr ubi
400 gr tepung terigu
2 sdm susu
1 sdm gist instant
100 gr gula pasir
1 ons mentega
2 butir kuning telur
Gula halus
Meises



DONAT KEJU " RASA UBI "

BAHAN :

Ubi
Gandum
Margarin
Susu bubuk
Kuning telur
Pengembang
Gula halus
Keju



PUDING UBI SI BIRU

BAHAN :

Ubi biru
Agar-agar
Biskuit
Susu
Telur
Terigu
Gula
Margarine



PUDING

BAHAN :

2 bungkus agar-agar
2 buah ketela
250 gr gula pasir
1 sachet susu



CARA MEMBUAT :

1. Kukus ubi sampai matang, kupas setelah itu haluskan
2. Tambah air lalu disaring
3. Campur agar-agar + gula + susu, aduk sampai mendidih
4. Tuang dalam loyang, dinginkan

PUDING UBI JALAR

BAHAN:

2 agar agar
100 ml air
250 gr ubi jalar
1 sdt garam
 $\frac{1}{4}$ gula pasir
3 gelas air

CARA MEMBUAT:

Kukus ubi jalar lalu haluskan, campur agar agar, air, gula pasir, masak sampai matang

Susu, garam, agar, dicampur masak lalu cetak

