

RESEP TERKINI

Bersama Bude Sunmiyati



BIKIN MERTUA HAPPY
DIMULAY DARI SINI

WITH LOVE. Bude



Supri

DAFTAR ISI

Risoles Ragout **6**
Bikin Semaput

Macaroni Schotel **14**
Asik (ala kadarnya seperti cinta kasih mertua)

Kremesan Ayam **18**
(karna kalau kremesan hati gak ada yang mau)

Omelette Kampung **22**
Elite

Salad BUAHaya **26**
Bikin Nagih

Lontong Sayur **28**
4 Sehat (tak ada yang) sempurna di dunia



DAFTAR ISI

Kunyit Asam Virgin Mojito (WOW banget gak sih?)	32
Cake Pisang Kasih Sayang	38
Lumpia Bihun Seadanya	44



RISOLES RAGOUT

BIKIN TEMAPUT

RISOL RAGOUT

BIKIN TEMAPUT

RISOL RAGOUT

BIKIN TEMAPUT



RISOLES RAGOUT

bikin semaput

BAHAN ISI

- 2 buah kentang, potong kotak kecil
- 3 batang wortel, potong kotak kecil
- 2 sendok makan minyak
- 1 sendok makan saus tiram
- 1 buah bawang bombay, rajang halus
- 5 siung bawang putih, cincang halus
- 1/4 buah pala parut halus
- 1 1/2 sendok teh merica bubuk
- 1 1/2 sendok teh garam
- 1 1/2 sendok makan gula pasir

BAHAN RAGOUT

- 3 sendok makan mentega
- 4 sendok makan tepung terigu protein sedang/serba guna
- 550 ml susu cair
- 50 gram keju cheddar parut



MACARONI SCHOTEL ASIK

*(ala kadarnya seperti
cinta kasih mertua)*

MACARONI SCHOTEL ASIK

ala kadarnya seperti cinta kasih mertua

BAHAN-BAHAN

- 1 buah bawang bombay
- 200 gram makaroni elbow rebus lalu tiriskan beri minyak, aduk rata
- 140 gram keju parut (boleh dicampur cheddar, mozzarella/edam)
- 1 kaleng kornet
- 4 butir telur utuh
- 320 ml susu cair full cream
- Garam, pala dan merica sesuai selera
- 1 buah wortel potong dadu kecil
- Tepung roti
- Butter

BAHAN SAUS PUTIH

- 160 gr am keju parut cheddar, mozzarella dan edam
- 300 cc susu cair
- 2 sendok makan tepung segitiga
- 2 sendok makan butter

KREMESAN AYAM

*karena kalau kremesan hati
gak ada yang mau*



KREMESAN AYAM

bukan kremesan hati

BAHAN-BAHAN

- 125 gram am tepung sagu
- 3 sendok makan tepung beras
- 200 ml air sisa ungkepan ayam +100 ml
- Santan instant kental
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 1/4 sendok teh kunyit bubuk
- 1 butir telur
- Garam dan bumbu penyedap sesuai selera
- 1/2 sendok teh baking powder double action

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak dalam wajan, sambil menunggu minyak panas masukkan baking powder ke dalam adonan, aduk rata.
2. Ambil adonan dengan tangan, kucurkan adonan di atas minyak sejauh 25 cm dari wajan dengan gerakan berputar. Tuang adonan paling sedikit 3-4 genggam setiap menggoreng.

happyfresh

**Gimana, suka sama buku resep Bude?
Ini belum semua lho!
Kalau ingin punya versi lengkapnya,
stay tuned di instagram kami!**

@happyfresh_id

**RESEP
TERKINI**

Bersama Bude Sumiyati