

-Belajar Bahasa dan Budaya Indonesia melalui tema makanan dan minuman-

*Ayo kita masak bersama!*

**Makanan Jalanan  
Masakan Kaki Lima**

KURSUS ONLINE BUDAYAN  
BAHASA INDONESIA *Logo* PENUTUR ASING/BIPA  
KJRI HAMBURG DAN IKAT SPRACHENWERKSTATT



## AYO KITMASAK BERSAMA SAMBIL BELAJAR BAHASA INDONESIA!

SPECIAL MAKANAN JALANAN

SPECIAL BULAN RAMADHAN



**BUBUR AYAM  
KAKI LIMA**



**KOLAK  
BIJI SALAK**



**ASINAN  
BUAH**



## BUBUR AYAM

### Kaki Lima



#### BAHAN-BAHAN

##### BUBUR AYAM

Bahan untuk 1 porsi  
150 gr beras, cuci bersih  
1 cm jahe, memarkan  
1 blok kaldu ayam  
½ sdt garam

##### bahan kuah ayam kuning:

½ ekor ayam  
4 lembar daun jeruk  
2 cm lengkuas (memarkan)  
2 lembar daun salam  
2 ½ sdt garam  
10 siung bawang merah  
6 siung bawang putih  
4 butir kemiri  
1 cm jahe  
3 cm kunyit

#### CARA MEMBUAT

1. Dalam panci, masak beras bersama air kaldu, sereh, jahe, kaldu ayam dan garam hingga jadi bubur
2. Haluskan semua bumbu.
3. Tumis bumbu halus, daun salam, sereh, lengkuas, daun jeruk hingga harum. Tambahkan ayam, aduk hingga berubah warna kemudian tambahkan air dan masak hingga matang dan bumbu meresap ke ayam.
4. Angkat ayam kemudian goreng hingga berwarna coklat dan suwir-suwir ayam tersebut.
5. Sajikan bubur dengan kuah ayam, ayam suwir dan bahan pelengkap.

## KOLAK BIJI SALAK

#### BAHAN ADONAN BIJI SALAK

- 1/2 kg ubi kuning: kupas, rebus, tiriskan
- 10 sdm tepung ketan
- 10 sdm tepung sagu atau tapioka
- 5 sdm gula pasir
- Sejumput garam



#### BAHAN KUAH BIJI SALAK

#### BAHAN KUAH SANTAN

- 1 kaleng santan
- 200 ml air
- 2 helai daun pandan
- Sejumput garam

- 1 liter air
- 5 sdm tepung sagu. larutkan dengan sedikit air
- Sejumput garam
- 5 atau 6 keping gula merah
- 4 lembar daun pandan

#### Cara memasaknya:

1. Haluskan ubi rebus. Saat masih panas campur dengan gula pasir, garam, tepung tepung sagu dan tepung ketan, sejumput garam. Aduk rata sampai kalis.
2. Bentuk bulat-bulat sesuai selera.
3. Siapkan panci, rebuslah bahan kuah kolak. Masukkan daun pandan garam, gula merah, juga bulatan biji salak. Rebus sampai mengapung. Masukkan larutan tepung sagu sedikit demi sedikit, aduk hingga kental.
4. siapkan bahan santan dengan cara di rebus aja semua pakai api sedang sampai mendidih ya, siap di siramkan ke kolak biji salak.

# ASINAN BUAH

## BAHAN

### Untuk Bumbu Kuah:

- 1 liter air
- 50 gr udang kering (ebi)
- 10 bh cabe merah besar
- 5 bh cabe rawit (sesuaikan selera pedas masing masing)
- 100 gr gula pasir
- 4 buah jeruk lemon/nipis, peras, ambil airnya
- 1 sdm garam

### Untuk Irisan Buah:

Sesuai selera Bengkuang, pepaya mengkal, nanas, kedondong, timun. Dll



## CARA MEMBUAT

1. Blender hingga halus cabe dan udang kering, sisihkan
2. Rebus air hingga mendidih, tambahkan gula dan garam, masukkan cabe dan udang kering yang sudah dihaluskan, tambahkan air jeruk, masak kembali hingga mendidih. Angkat, biarkan dingin. Jangan lupa tes rasa
3. Siapkan buah yang sudah dikupas dan diiris tipis sesuai selera. Siram dengan bumbu kuah
4. Simpan dalam kulkas sebentar
5. Nikmati kalau sudah dingin

## KOSA KATA MASAK MEMASAK: gula ... garam ... cuka ... minyak ....

Semur	Gado-gado	panci	potong	goreng	manis
Rendang	Nasi goreng	penggorengan	cacah	rebus	asam
Gudeg	Lontong	kompot	cincang	oseng	pedas
Kari	Ketupat	oven	siram	tumis	asin
Lodeh	Perkedel	ulekan	ulek	dadar	pahit
Bacem	Risol	saringan	saring	bakar	gurih
Sate	Es Buah	cetakan	cetak	kukus	lemak
Bubur	Es Alpukat	kukusan	kupas	panggang	bumbu jadi
Kolak	Bakmi goreng	panggang	campur	aduk	bumbu instan
Jus	Bihun	sumpit	-----	adon	matang
Soto	Bakso	adukan	-----	sangrai	setengah matang
Urap	Siomay	campuran	-----		mentah
Pepes	Tum	olahan			
Botok	Wedang				

## KOSA KATA PERLENGKAPAN MAKAN – Vokabeln zum Thema Geschirr

• piring	• gelas	• sendok	• serbet	• botol
• mangkuk	• cangkir	• garpu	• taplak meja	• porseli
• teko	• tatakan	• pisau	• tissue	• meja
• inka (regional)	• tatakan gelas	• sumpit	• mangkuk cuci tangan	• bar

## KOSA KATA BAHAN MAKANAN – Vokabeln zum Thema Lebensmittel

DAGING	IKAN & Seafood	SAYURAN	LAUK	BUAH	MINUMAN
ayam	ikan laut	wortel	tahu	durian	teh
sapi	ikan air tawar	kangkung	tempe	pisang	kopi
babi	cumi	bayam	bakwan	jambu	air putih
kambing	udang	buncis	perkedel	salak	air soda
domba	kerang	kol	lumpia	mangga	jus
bebek	kepiting	sawi	kerupuk	rambutan	bir
burung	ikan teri	tauge	telur	anggur	anggur

Sumber resep dan foto: cookpad.com, ikat agentur, kompas.com