



BIPA TEMATIKAT

LERNEN UND
LEHREN

SERI BIPA TEMATIK

MASAK YUK!
MASAKAN PRAKTIS
dari DAPURKU

PRAKTIS

Dyah Narang-Huth

SERI MATERI AJAR

IKAT SPRACHENWERKSTATT HAMBURG

**BIP
TEMATIK**

MASAK YUK!



PERGI MAKAN YUK!

Gado-Gado

MIE INSTAN

SUSHI

AYAM GORENG

PIZZA

SALAT

BAKSO

NASI UDUK

ROTI ...

**Kamu masak
apa hari ini?**

**Ayo, kita
masak
bersama!**

**Hari ini
enaknya kita
masak apa ya?**

**Kamu mau
masak
makanan apa?**

**Aku mau
masak
makanan
yang praktis.**

**Aku malas
masak, mau
pesan Pizza.**

**Saya mau
masak
dari buku
resep ini.**

MARTABAK
MIE

PIZZA MIE

LUMPIA
MIE

RISOLES
MIE

Saya mau masak makanan

...
serba
dari
mie

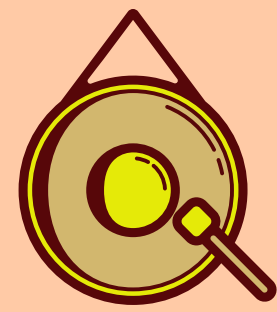
SUSHI
MIE

MIE
GORENG

MIE
REBUS

MIE
TEK TEK

MIE
ACEH



Bagaimana
kebiasaanmu?

- JARANG
- JARANG SEKALI
- SANGAT JARANG

- SEKALI-SEKALI
- KADANG-KADANG
- SERING
- SERING SEKALI
- SANGAT SERING

- TIDAK PERNAH
- HAMPIR TIDAK PERNAH
- SANGAT JARANG

Apakah kamu
sering masak?

Apakah kamu
suka masak?

Saya jarang masak di
luar. Sesekali saja kalau
ada acara spesial.

Hampir setiap hari
saya masak bersama
keluarga.

Saya hampir tiap hari
pergi makan dengan mitra
kerja, karena itu saya
rindu masak di rumah.

A bowl of chicken noodles (Mie Ayam) is shown. The bowl is black with a blue and white striped rim. Inside, there are thin yellow noodles, a dark brown chicken meat sauce, green leafy vegetables, and sliced green onions. A pair of wooden chopsticks is lifting a large portion of the noodles from the bowl. The background is a solid light orange color.

Mie Ayam

Mie Ayam yang paling enak di aku buat sendiri.

Aku mahasiswa, jadi kalau masak, aku masak yang praktis.



**Aku suka martabak ...
kali ini aku mencoba membuatnya
dengan mie instan.**

**Aku masak
makanan ini
karena praktis...**

**Aku sudah pernah
coba dan enak
sekali!**

DENY, LÜBECK



RESEP: MARTABAK MIE INSTAN



<https://www.kompas.com/food/read/2021/06/12/142227675/resep-martabak-mi-instan-camilan-praktis-buat-nonton-bola?page=all>
Penulis : Syifa Nuri Khairunnisa
Editor : Yuharrani Aisyah



Bahan

- 1 bungkus mi instan, pisahkan bumbunya
- 4 lembar kulit martabak siap pakai
- 100 gram daging giling tanpa lemak
- 1 sendok makan irisan daun bawang
- 1 sendok makan bawang bombai cincang
- 2 butir telur ayam
- 2 sendok makan minyak
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bumbu

- 1 bungkus bumbu mi instan
- ½ sendok teh merica bubuk
- 1 sendok teh kari bubuk



<https://www.kompas.com/food/read/2021/06/12/142227675/resep-martabak-mi-instan-camilan-praktis-buat-nonton-bola?>

page=all

Penulis : Syifa Nuri Khairunnisa

Editor : Yuharrani Aisyah

IKAT SPRACHENWERKSTATT HAMBURG



CARA MEMBUAT MARTABAK MIE INSTAN



<https://www.kompas.com/food/read/2021/06/12/142227675/resep-martabak-mi-instan-camilan-praktis-buat-nonton-bola?page=all>

Penulis : Syifa Nuri
Khairunnisa

Editor : Yuharrani Aisyah

SERI MATERI AJAR

IKAT SPRACHENWERKSTATT HAMBURG

1. Masak air hingga mendidih. Rebus mi instan hingga empuk, sekitar enam menit. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan dua sendok makan minyak. Tumis bawang bombay cincang hingga layu dan beraroma harum.
3. Masukkan merica bubuk, kari bubuk, daging giling, irisan daun bawang, dan bumbu mi instan. Tumis hingga daging giling matang.
4. Campur telur ayam, mi instan yang sudah direbus, dan tumisan daging giling di dalam baskom. Aduk hingga rata.
5. Panaskan minyak di dalam wajan anti lengket.
6. Bentangkan kulit martabak di atasnya. Lalu isi dengan adonan mi instan yang sudah direbus dan juga isian daging giling.
7. Lipat kulit martabak untuk menutupnya. Goreng hingga matang dan kering. Angkat dan tiriskan.
8. Sajikan dan santap selagi hangat dilengkapi dengan cabai rawit.

MASAK BERSAMA, YUK!

Terima Kasih dan sampai jumpa di kelas BIPA KJRI Hamburg!



MASAK BERSAMA, YUK!



*Silakan
Bergabung
tiap Rabu*

Dyah Narang-Huth

SERI MATERI AJAR

IKAT SPRACHENWERKSTATT HAMBURG