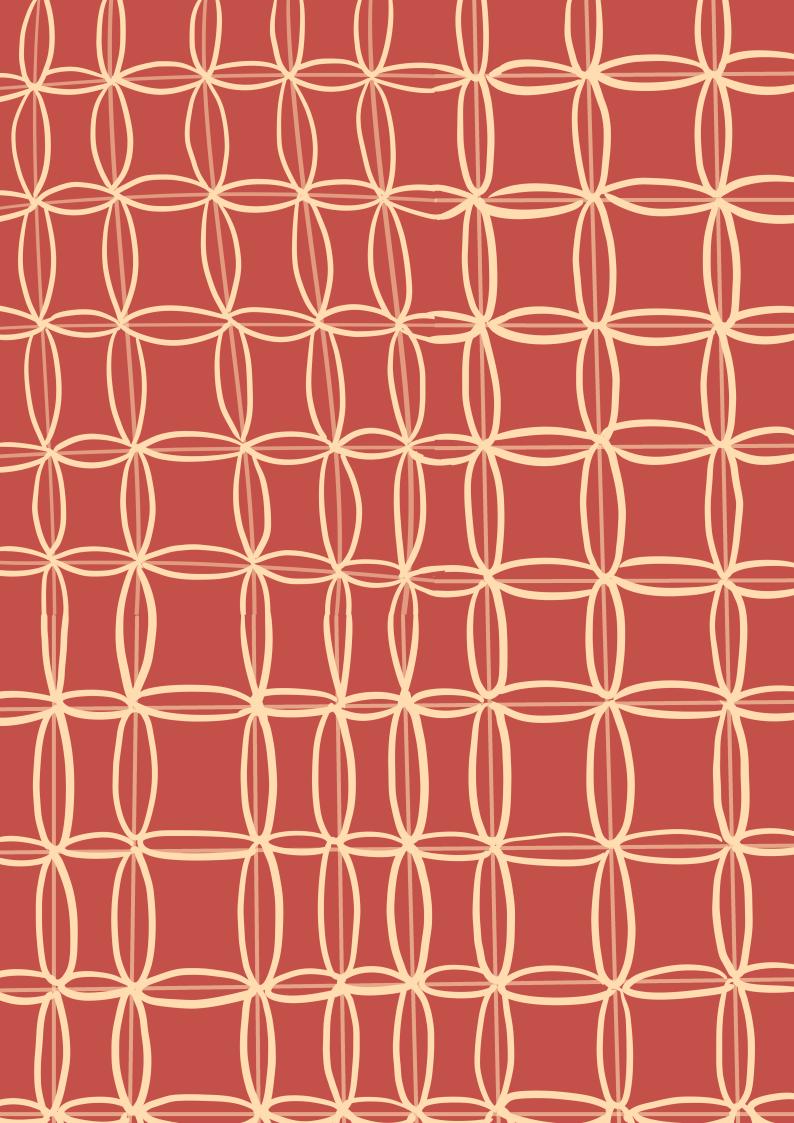
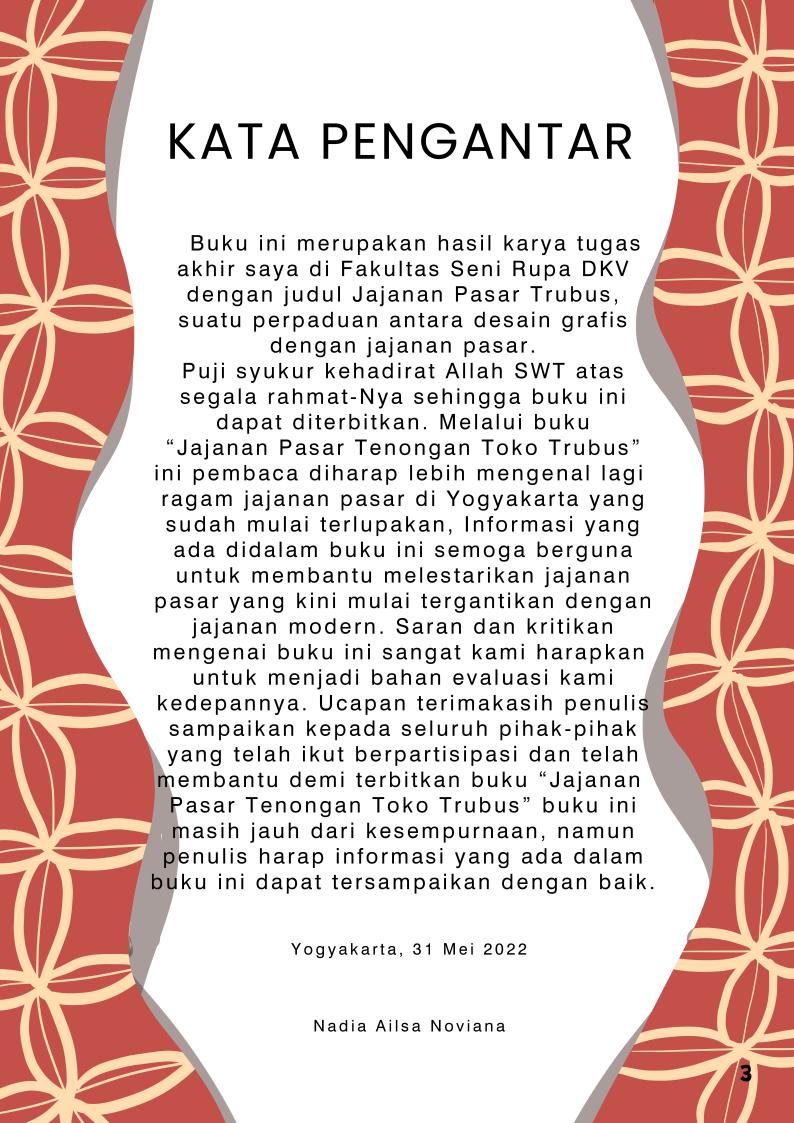
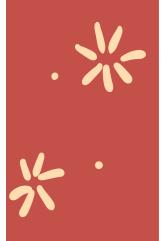


### JAJANAN PASAR TENONGAN TOKO TRUBUS









### DAFTAR ISI Jayanan Jasan

KLEPON

ONDE-Onde 8 %

10

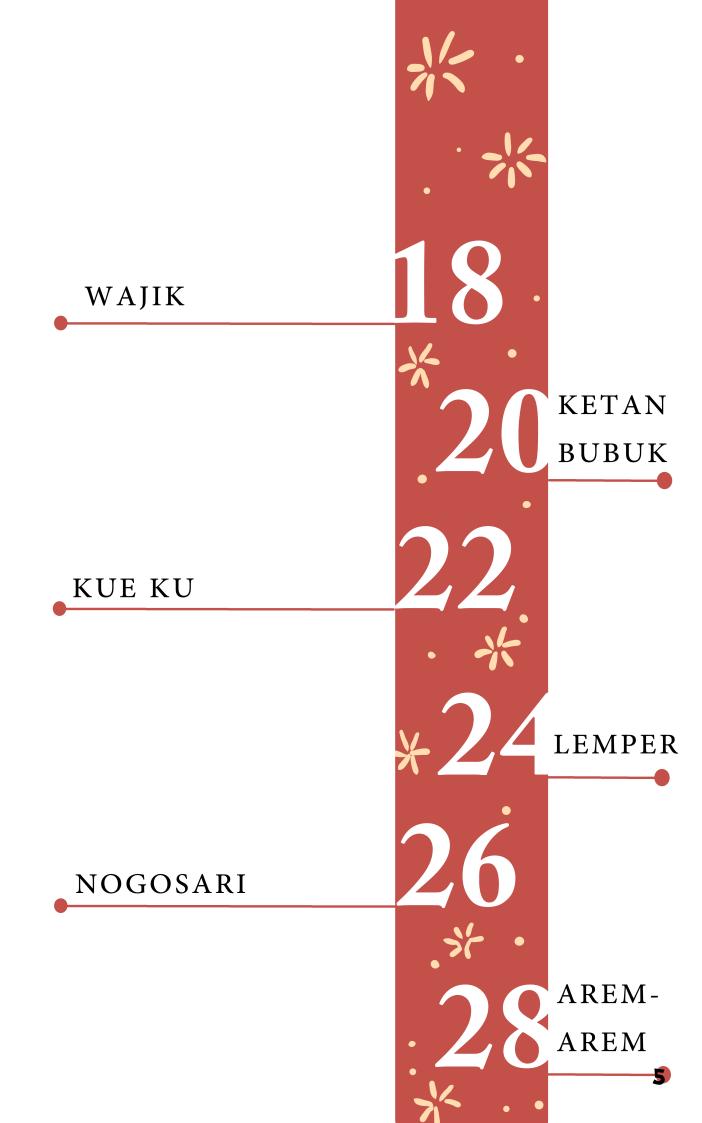
KUE LUMPUR

GETHUK Lindri

14

SONGGO BUWONO

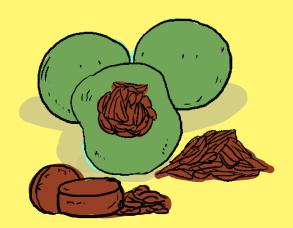
PUTU <sup>4</sup>AYU 16







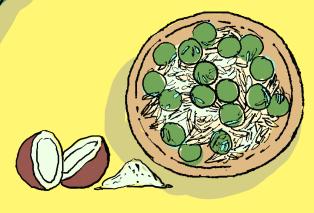
 Campur adonan tepung sambil diberi air secukupnya, uleni hingga bisa dipulung, jangan terlalu cair namun juga jangan terlalu kering. Lalu beri sedikit pewarna hijau.



2. Isi bagian tengahnya dengan gula merah sisir, lalu bentuk bola-bola.



3. Rebus air sampai mendidih, lalu masukkan bola-bola, kalau sudah matang bola-bola akan mengambang.



4.Gulingkan di kelapa parut hingga klepon tertutupi kelapa parut secara merata.

# SONDE-ONDE

Kue Tradisional berbentuk bola-bola berwarna coklat

Kulit luarnya yang gurih dibuat dari tepung terigu yang digoreng. Permukaannya diselimuti butiran wijen

Memiliki isian kacang hijau yang manis



Onde-onde original berwarna coklat dan berisi kacang hijau. Namun selain varian original, onde-onde memiliki isian yang beragam, ada juga yang memiliki isian keju, coklat, dan kacang merah. Kulit onde-onde juga memiliki warna yang beragam.

### \*CARA PEMBÜATAN .\*



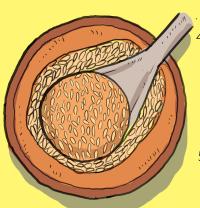
1. Kulit:Campur semua bahan jadi satu, aduk rata dan uleni sampai kalis.



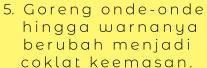


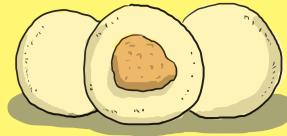
santan garam

2. Isi:masak gula pasir dan santan hingga gula larut,kacang hijau yang sudah dikukus dan dihaluskan, aduk hingga rata dan kalis. Angkat, bulatkan untuk isian onde-onde.

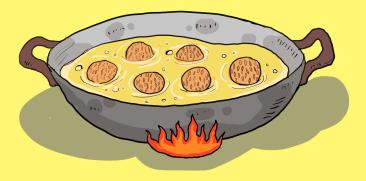


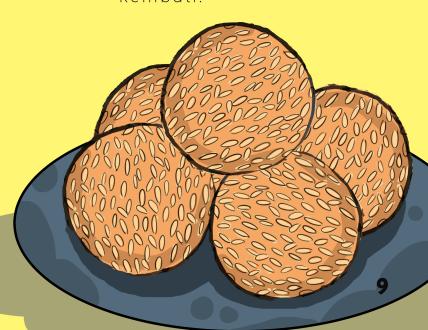
.Gulingkan di atas wijen sampai rata, lakukan sampai adonan habis.





3. Ambil adonan secukupnya, bulatkan dan pipihkan lalu beri isian. Bulatkan kembali.





### KUE LUMPUR

Kue tradisional ini memiliki tekstur yang lembut dan manis.

Memiliki taburan kismis yang manis diatasnya.

memiliki bentuk bulat dan pipih dengan ketebalan 1 cm

Bahan utamanya adalah kentang kukus yang dihaluskan.

Kue lumpur terinspirasi dari kue khas Portugis yang disebut *pasteis de nata*. Kue tersebut biasanya terbuat dari custard campuran susu dan telur. Ketika berada di Indonesia, bangsa Portugis membuat adonannya disesuaikan dengan bahan yang ditemui di Indonsia



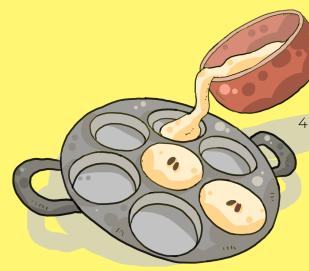
 Campurkan telur dan gula pasir. Masukkan tepung aduk sampai rata dengan whisk.



2. Rebus kentang hingga matang. haluskan dengan *Potato masher*/garpu saat kentang masih panas



3. Pindahkan kentang yang sudah dihalus kan keadonan lalu tambahkan santan, margarin cair, sejumput garam aduk rata.



4. Tuang adonan ke snack maker yang sudah panas. Jika sudah 1/2 matang beri kismis diatasnya.



### **GETHUK LINDRI**

Bahan utamanya adalah singkong kukus yang sudah dihaluskan. Diatasnya ditaburi parutan kelapa parut yang menambah rasa gurih.

Memilii warna yang beragam, dihidangkan dalam bentuk seperti mie.

Kue Tradisional yang memiliki rasa manis.

Pada masa penjajahan Jepang, masyarakat sulit mengonsumsi beras, karena langka. Jadi mereka memanfaatkan singkong untuk menjadi makanan pokok karena singkong banyak tumbuh disekitar rumah.

Warna-warninya menggambarkan sesuatu yang disukai akan menarik dan bermanfaat.



 Kupas singkong lalu potong cuci bersih, dan kukus sampai matang.



 Penyet singkong yang sudah matang dengan ulegan hingga lembut. Buang serat singkong yang tersisa.



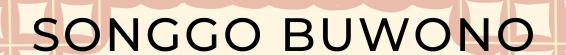
3. Singkong yang sudah lembut tambahkan margarin dan vanili aduk sampai tercampur rata.



4. Bagi adonan menjadi 2 lalu masing-masing adonan diberi pewarna campur masing-masing adonan hingga tercampur rata.



5. Gilas adonan dengan rolling pin. Lalu gunakan pisau untuk mengiris memanjang kecil-kecil. Berikan kelapa parut diatas gethuk yang sudah siap dihidangkan.



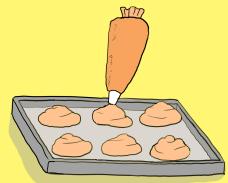
Isian Ragut gurih campuran daging, wortel, bawang bombay menceritakan keberagaman masyarakat Indonesia yang hidup dalam keselarasan. Kue soes menyiratkan bentuk bumi, dimana semua makhluk hidup lahir dan mati.

Telur ayam
diatasnya
merupakan
simbol
pegunungan
dan mayonaise
sebagai simbol
dari langit.

Songgo berarti menyangga, buwono artinya langit dan kehidupan. Songgo buwono memiliki makna penyangga kehidupan. Merupakan kudapan kelas atas. Karena makanan ini merupakan makanan Keraton Yogyakarta. Kue ini sering dihidangkan dalam hajatan tertentu seperti pernikahan keraton. Filosofi dalam pernikahan menggambarkan kedua mempelai siap untuk mengarungi kehidupan secara mandiri.



1.Soes: Masak margarin, air dan garam hingga mendidih. Masukkan terigu, masukkan telur Aduk rata.



 Setelah adonan dingin masukkan kedalam pipping bag. Tata adonan diatas loyang.



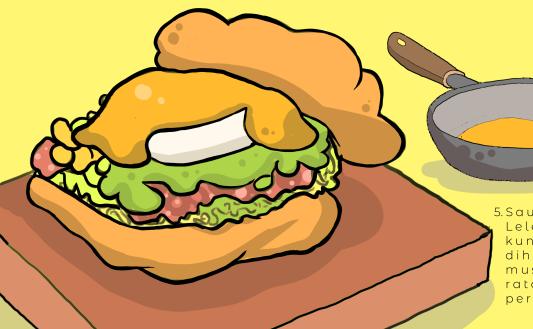
3.Panaskan oven selama 10 menit. Panggang kue soes dengan suhu 200'C sekitar 20 menit hingga mengembang.



6. Susun selada dan acar dalam piring, belah kue soes, isi dengan ragout lalu taruh potongan telur dan tuang saus mustard diatasnya.



4. Ragout:
Tumis bahan
hingga
agak layu. Lalu
masukkan terigu.
Masukkan kentang
ayam dan daun
bawang lalu
bumbui gula pasir,
garam, pala,
merica dan kaldu
bubuk. Terakhir
tuang susu.



5.Saus Mustard Jawa:
Lelehkan mentega,masukkan
kuning telur rebus yang sudah
dihancurkan.Masukkan
mustard, gula dan garam,aduk
rata.tuang susu.Terakhir beri
perasan jeruk nipis.

ayam cincang

MUSTARD

garam '\ secukupnya

margarine 2 sam

Susu

mustard

1 sam

# PUTU AYU

Memiliki rasa gurih diatasnya dan manis pada bagian bawahnya. Kue cantik ini berbentuk seperti pudding versi kecil.

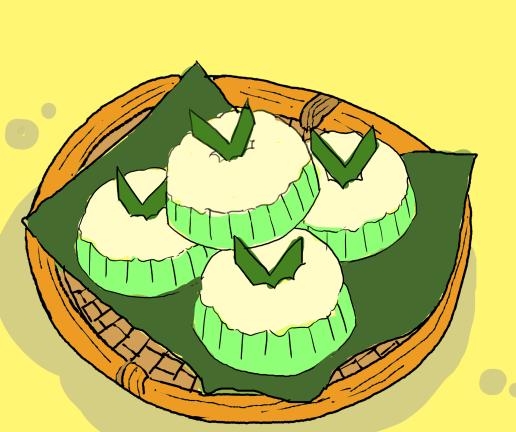
Berwarna hijau dibagian dasar dan putih dibagian atas.

Ayu dalam bahasa Jawa memiliki makna cantik. Kudapan cantik ini merupakan cemilan yang cocok dimakan saat pagi hari.



- 1. Satukan dalam wadah,telur,sp, gula, dan vanili. Mikser hingga putih.Masukkan pasta pandan, mikser lagi lalu masukkan terigu dan minyak. Mikser sebentar.
- 2. Kukus kelapa parut dan garam.
- 3. Olesi cetakan dengan minyak, taruh parutan kelapa dalam cetakan sambil ditekan hingga tingginya 1/2 cetakan.Lalu tuang adonan

putu ayu.





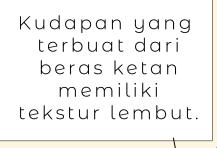
4. Kukus putu ayu selama 20 menit.



Wajik biasanya dihidangkan dalam acara pernikahan dan selametan. Wajik memiliki filosofi tersendiri saat diberikan di acara peernikahan, melambangkan harapoan pernikahanakan terus lengket sperti wajik. Sedangkan di acara selametan suguhan wajik melambangkan kerukunan antar warga yang saling bersatu dalam perbedaan.



### KETAN BUBUK



Diatasnya ditaburi kedelai bubuk yang manis

Ketan dibawah memiliki warna putih yang memiliki rasa gurih.

Ketan bubuk ini ternyata tidak hanya ditaburi dengan bubuk kedelai. Beberapa ada yang menjualnya dengan taburan kelapa parut, kinca, kering tempe dan serundeng.



1.Rendam beras ketan selama 1 jam. Tiriskan.





 Didihkan air santan serta tambahkan garam.



2. Kukus beras ketan selama 15 menit.



4. Masukkan beras ketan pada air santan, aduk hingga air habis Lalu kukus ketan kembali selama 30 menit Ketan siap disajikan.

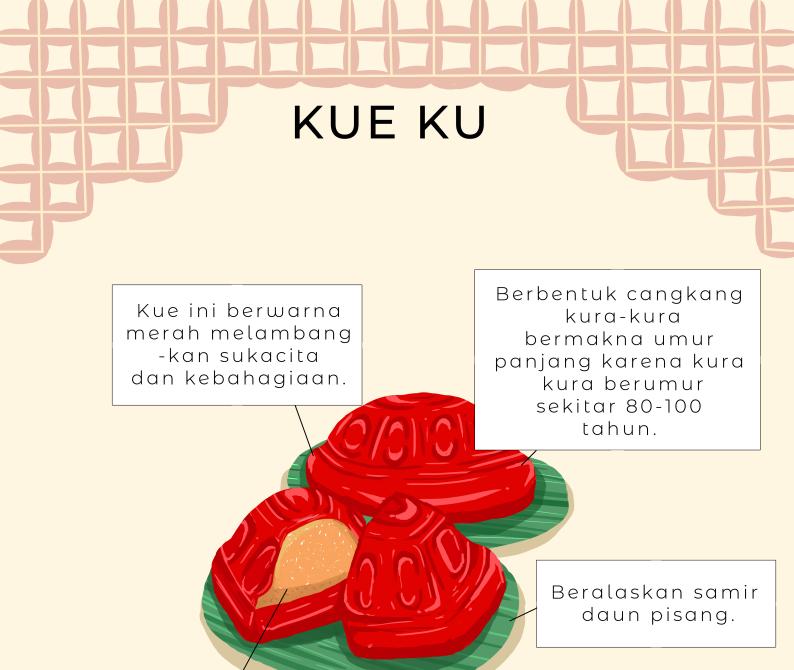


7. Tambahkan gula dan garam lalu blender dan diayak hingga halus.
Bubuk kedelai siap ditambah kan diatas ketan.



5. Cuci
bersih
kedelai
lalu
rendam
selama
10
menit





Memiliki isian kacang hijau lembut yang manis.

Kue Ku di Jawa juga sering disebut Kue Thok karena saat mengeluarkan dari cetakan harus diketok kencang supaya jajanannya jatuh dari cetakan.



1. Isi:
Rendam kacang
hijau selama 4
jam. Setelah itu
kukus sampai
matang selama
30 menit.



2. Angkat kacang hijau lalu haluskan menggunakan blender.
Tambahkan santan, air,dan gula.



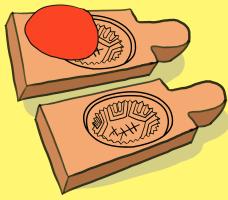
3. Kulit:
Campur tepung ketan, santan dan gula pasir halus dalam wadah.
Aduk dan uleni hingga adonan lentur dan lemas. Tambahkan pewarna mera.



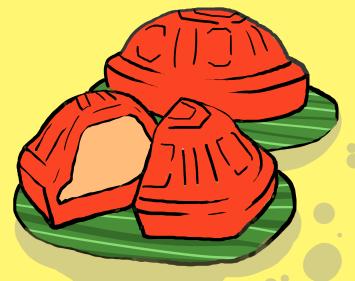
 Ambil 1 bulatan kulit tekan dan ratakan setebal ½ cm. Taruh 1 bulatan isi di tengahnya, bulatkan kembali.

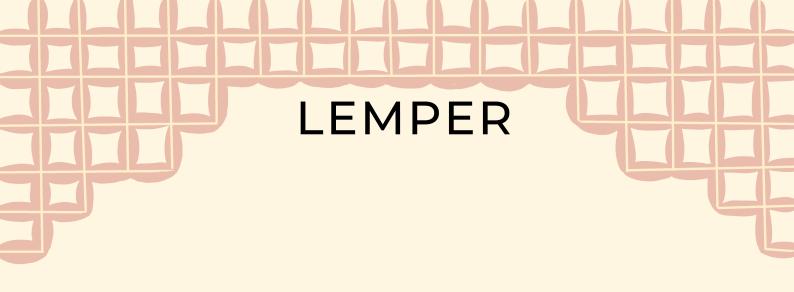


6. Masukkan adonan kue yang sudah tercetak.
 Tambahkan lembaran daun pisang dibawahnya lalu kukus.



5. Siapkan cetakan kue ku, taburi tipis-tipis tepung terigu, lalu masukkan bola-bola ke dalam cetakan. Tekan-tekan.





Memiliki isian ayam suwir kering yang gurih.

Bagian yang berwarna putih terbuat dari ketan yang memiliki tekstur lengket dan gurih. Dibungkus dengan daun pisang.

Lemper memiliki kepanjangan "Yen di<u>lem</u>, ojo mem<u>per</u>" merupakan wejangan dalam bahasa Jawa yang memi liki arti Jika disanjung jangan takabur. Mengingatkan kita untuk selalu

rendah hati walaupun kita mendapat pujian.



1. Ketan yang sudah direndam, kukus 30 menit.



4. Kukus ketan kembali selama 35 menit



2. Rebus santan, pandan, 3.Campur ketan dan dan garam hingga

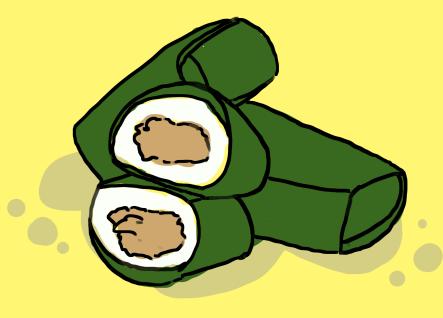




5. Isi: Tumis bumbu halus hingga harum lalu masukkan santan aduk rata masukkan ayam cincang. Aduk hingga santan dan bumbu meresap.



6. Ambil ketan 1 sendok beri isian ayam lalu kepal-kepal. Setelah itu lipat.





7. Kukus lemper hingga daun berubah warna menjadi layu.

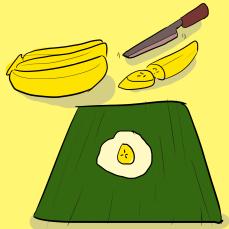


Nagasari mempunyai dua penggalan kata yaitu naga yang berarti hewan yang berasal dari daratan cina yang melambangkan jiwa yang terhormat. Sari memiliki arti isian suatu benda. Jika digabungkan menjadi isi utama benda yang terhormat. Melambangkan ketulusan hati.





 Tuangkan santan, daun pandan, gula, dan garam. Lalu rebus hingga mendidih.



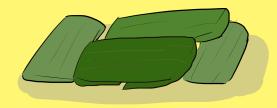
3. Ambil selembar daun pisang, ambil adonan tepung secukup nya lalu beri irisan pisang lalu tutup lagi dengan adonan tepung diatasnya.



5. Kukus hingga matang



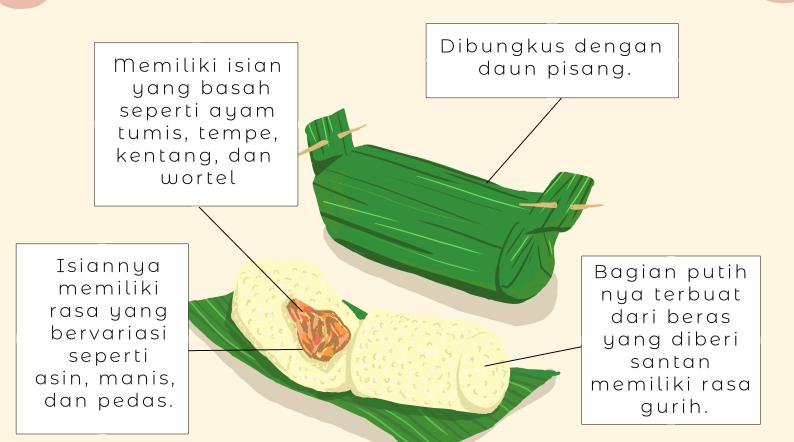
2. Tuang tepung beras, maizena, dan tapioka dalam wadah aduk rata. Kemudian tuang santan yang dimasak sambil diaduk hingga mengental. Kemudian masak dengan api kecil.



4. Kemudian lipat adonan ditengah persegi panjang. Sisa ujung lembar daun pisang dilipat kedalam.



## AREM-AREM



Dibeberapa tempat makanan ini sering disebut lontong isi. Bentuknya seperti makanan Korea gimbab, namun dengan citarasa lokal dan dibungkus dengan daun pisang seperti lontong.



1. Isian:

Tumis bawang,lada yang sudah di haluskan. Tambahkan kentang, ayam suwir, irisan daun bawang. Setelah harum tambahkan air 100 ml masak hingga matang dan air menyusut.



3. Siapkan daun pisang. Ambil nasi 3 sdm lalu letakkan isian diatasnya.

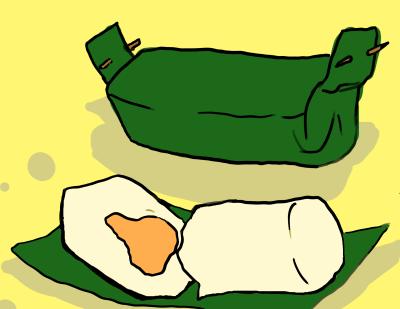


2.Nasi:

Masak santan, garam, daun salam sampai mendidih lalu masukkan beras.
Masak hingga nasi setengah matang.



4. Gulung daun pisang lipat/
tekuk kedua sisinya
bungkus seperti membuat
lontong dengan menggun
akan tusuk gigi untuk
menutupnya.





5. Masukkan arem-arem yang sudah disiapkan. Masak hingga daun pisang berubah layu.

