



Happy Tummy

*Maria Ghandi - Indriyanti - Dien Salimah - Salbiah - Tunggul Ariyanti - Delima - K. Khatimah
Darmastuti Indra Dewi - Nana Modest - Al Ithwanah - Eulis Bosida - Yeni Riana Sari - Astee Ningsih - Dhian
Thesy Nurdiani - Ferry Veronika - Diana Diputar - Ulva Isayatin - Nurhasanah - Susirakarsyil - Media Primawati
Sulasmini - Rosyanah Sartika Septiani - Asih Fauzi - Fauzia Okta Maya - A. K. Wirandri
Atania Rasbina Br Sembiring - Vidiana Pahlevi - Nur Kholidah Talsir - Dewi Puspita Sari
Dini Khoiril Bariah - Vie Emha - Hilyatul Fitriyah - Eodang Fatmawati - Umi Tsabat*



Happy

Tummy



HAPPY TUMMY



Penulis: Tim Bareng Bikin Buku

Dd Publishing

Desember, 2020

Happy Tummy

Copyright © Tim Bareng Bikin Buku, (2021)

ISBN

978-623-6550-92-2

Cetakan Pertama, Desember 2020

14 x 20 cm, 85 halaman

Penulis: Tim Bareng Bikin Buku

Penyunting: Lutfi Mega Asterina

Penata Letak: Lutfi Mega Asterina

Desain Sampul: Lutfi Mega Asterina

Sumber Sampul: freepik.com

Diterbitkan oleh:



DD Publishing

Siak Sri Indrapura, Riau

Email: ini.kpk@gmail.com



Dd_Publishing



@dd_publishing

Daftar Isi

Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vi
<i>Nona Manis</i>	1
<i>Teh Kembang Telang-Lemon</i>	2
<i>Chicken Roll</i>	4
<i>Tape Ketan Khas Nyak Rislah</i>	6
<i>Pindang Patin Khas Lampung & Sambal Mantah</i>	9
<i>Healthy Banana Bread</i>	11
<i>Roti Sobek</i>	13
<i>Puding Lumut</i>	14
<i>Puding Labu</i>	16
<i>Tongkol Granat Cabai Hijau</i>	17
<i>Kikil Merapi</i>	18
<i>Pizza Kentang</i>	19
<i>Jengkol Balado</i>	21
<i>Ceker Saos Padang</i>	22
<i>Comet</i>	24
<i>Gyoza Ayam</i>	26
<i>Ayam Diputar Pecak Terong</i>	27
<i>Rawon Malang</i>	28
<i>Ikan Mas Bumbu Kuning</i>	30
<i>Ampok Ikan</i>	32

<i>Gulai Ayam</i>	33
<i>Tumis Peda Cabai Hijau</i>	34
<i>Nasi Tutug Oncom</i>	35
<i>Cumi Balado</i>	37
<i>Randang</i>	38
<i>Onde-Onde Ketawa</i>	39
<i>Ikan Mas Arsik</i>	41
<i>Bolu Bhoi</i>	42
<i>Pepes Botok Jamur</i>	43
<i>Asam Pedas Kemangi Ikan Mas</i>	45
<i>Ayam Panggang Kecap Eksotis</i>	47
<i>Ayam Bakar Teflon Sambel Kurma</i>	48
<i>Lupis Ketan</i>	50
<i>Oseng-Oseng Tempe Kemangi Mete</i>	52
<i>Tumis Jambal Roti</i>	53
<i>Bionarasi Penulis</i>	56

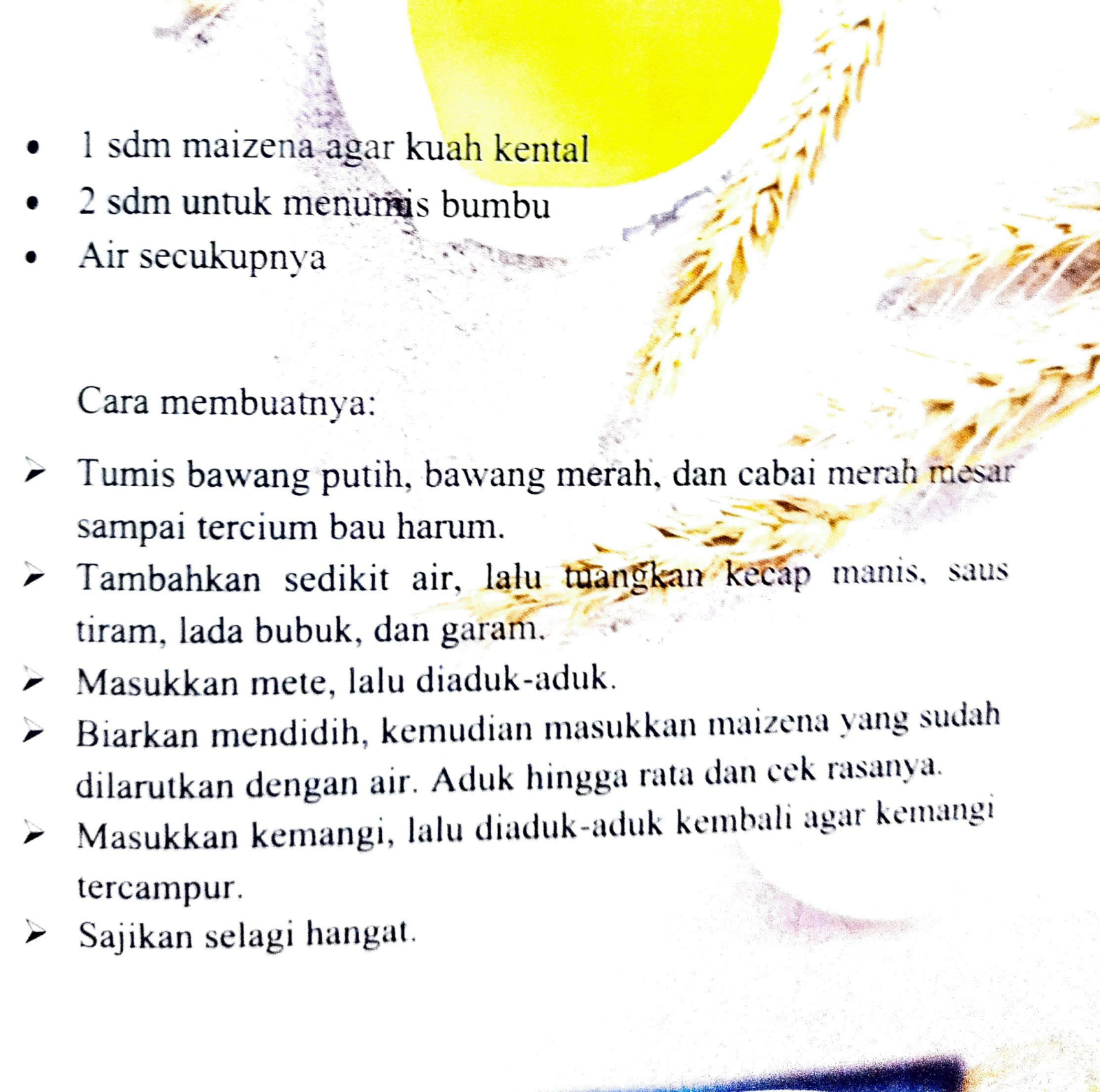
Oseng-Oseng Tempe Kemangi Mete

(Endang Fatmawati)



Bahan:

- 1 papan tempe (dipotong dadu, lalu digoreng setengah matang)
- 2 siung bawang putih (digeprak, lalu dicincang halus)
- 2 butir bawang merah (diiris tipis)
- 10 buah cabai merah besar (diiris tipis)
- 1/4 kg mete
- 2 genggam kemangi
- 1 sdt lada bubuk
- 2 sdm kecap manis
- 4 sdm saus tiram
- 1 sdt garam

- 
- 1 sdm maizena agar kuah kental
 - 2 sdm untuk menumis bumbu
 - Air secukupnya

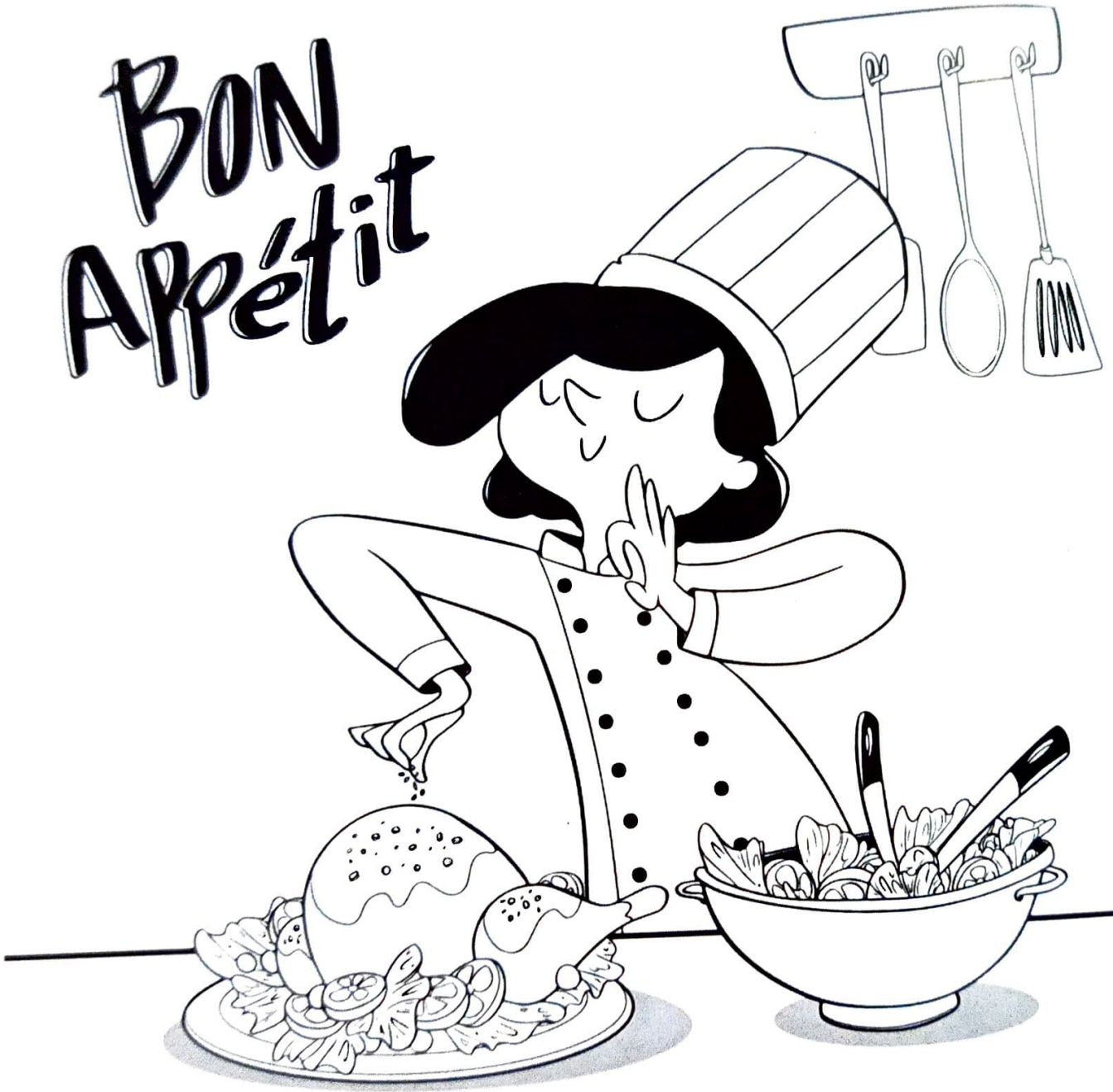
Cara membuatnya:

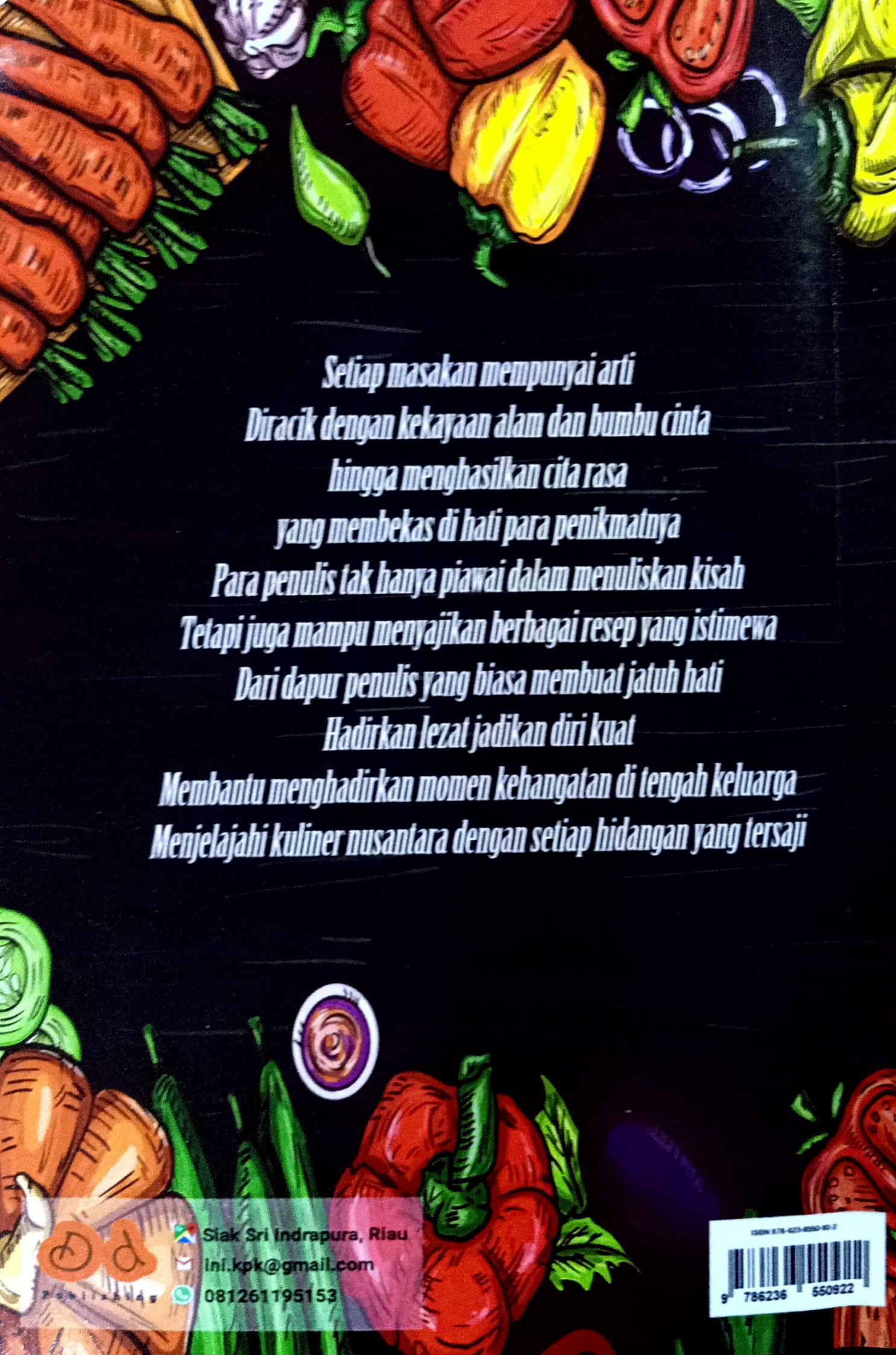
- Tumis bawang putih, bawang merah, dan cabai merah mesar sampai tercium bau harum.
- Tambahkan sedikit air, lalu tuangkan kecap manis, saus tiram, lada bubuk, dan garam.
- Masukkan mete, lalu diaduk-aduk.
- Biarkan mendidih, kemudian masukkan maizena yang sudah dilarutkan dengan air. Aduk hingga rata dan cek rasanya.
- Masukkan kemangi, lalu diaduk-aduk kembali agar kemangi tercampur.
- Sajikan selagi hangat.

34. Endang Fatmawati

Ia memiliki hobi memasak dan selalu tertarik untuk mencoba berbagai resep masakan yang baru diketahuinya. Hari Sabtu dan Minggu menjadi agenda spesial untuk mempraktikkan resep yang baru. Kontak silaturahmi bisa menghubungi via email: eenfat@yahoo.com.

**BON
Appétit**





*Setiap masakan mempunyai arti
Diracik dengan kekayaan alam dan bumbu cinta
hingga menghasilkan cita rasa
yang membekas di hati para penikmatnya
Para penulis tak hanya piawai dalam menuliskan kisah
Tetapi juga mampu menyajikan berbagai resep yang istimewa
Dari dapur penulis yang biasa membuat jatuh hati
Hadirkan lezat jadikan diri kuat
Membantu menghadirkan momen kehangatan di tengah keluarga
Menjelajahi kuliner nusantara dengan setiap hidangan yang tersaji*



Siak Sri Indrapura, Riau
Ini.kpk@gmail.com
081261195153

13694 878-423-8280-82-2



9 786236 550922