



HIDANGAN SULAWESI SELATAN

Dra Elly Lasmanawati. Msi

**Program Studi Pendidikan Tata Boga
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia
2010**

PEMBUATAN ES PALU BUTUNG

- Es palu butung adalah makanan khas makasar, Sulawesi dengan bahan utama pisang yang dibungkus adonan tepung beras dan beraroma harum pandan wangi. Es palu butung ini sangat unik dan khas Sebuah panganan ringan atau cemilan yang berbahan dasar irisan pisang dicampur bubur sumsum putih dilengkapi dengan sirup merah bersama es serut atau es batu.
- Es palu butung tidak seperti es campur atau yang lainnya karena es palu butung menggunakan bahan dasar pisang yang dibungkus adonan dan di tambah dengan bubur sumsum putih.



Es Palu Butung

- **Bahan:**
 - 2 sdm mentega tawar
 - Daun pisang untuk membungkus
 - Lidi untuk menyemat
 - 0 bh pisang raja, kukus, kupas
 - 500 ml santan kental
 - 250 gr tepung terigu
 - 15 helai daun pandan, ambil airnya
 - 10 lbr daun suji, ambil airnya
 - 1/2 sdt air kapur sirih
 - 1 sdt garam
 - 20 gr gula pasir

- **Saus Santan:**

- 600 ml santan kental
- 1/4 sdt vanili
- 1/2 sdt garam
- 4 sdm tepung beras larutkan
- 8 sdm air

Cara Membuat:

- ***Adonan palubutung***: aduk, santan kental, air pandan, air suji, air kapur sirih, garam dan gula pasir.
- Lalu tuang ke dalam tepung terigu sedikit demi sedikit, aduk rata.
- Masak, tambahkan mentega tawar, aduk hingga kalis dan dapat dibentuk.
- Ambil 1 lembar daun pisang, oles minyak, beri 3 sdm adonan, pipihkan.
- Taruh pisang di atasnya, tutup dengan adonan, ratakan.

- Gulung daun pisang sambil dipadatkan, semat ujungnya dengan lidi.
- Panaskan dandang, ukus adonan pisang hingga matang, angkat, potong-potong.
- **Saus santan**: rebus santan kental, vanili dan garam masak hingga mendidih.
- Masukkan larutan tepung beras, aduk rata, masak hingga mengental, angkat.
- **Penyajian**: susun potongan adonan palubutung, es batu.
- Siram saus santan dan sirup merah. Sajikan.

Jalangkote

- Jalangkote merupakan makanan khas makasar yaitu makanan yang biasa kita kenal pastel isi dengan bahan sayur-sayuran yang dibungkus kulit dengan bahan dasar terigu berprotein. Isi dari jalangkote ini bisa bervariasi sesuai keinginan anda.



Resep Jalangkote

- Bahan untuk kulitnya :
 - # terigu 1/2 kilo
 - # mentega 2 sdm
 - # air secukupnya
 - # garam secukupnya

- Bahan untuk isinya :
 - * toge 1/4 kilo
 - * wortel 2 buah
 - * pepaya muda 1buah
 - * kol
 - * udang atau daging sapi
 - * bawang merah 4 siung
 - * bawang putih 3 siung
 - * garam secukupnya
 - * vetsin secukupnya
 - * minyak goreng 3 sdm
 - * gula secukupnya

- Bahan untuk kuah (o'i saha)
 - * cabe secukupnya
 - * bawang putih 3 siung
 - * garam secukupnya
 - * gula secukupnya ; cuka

Cara pembuatan kulit :

- terigu dicampur dengan mentega dan diaduk sampe menyatu,
- campurkan air dan garam dalam satu wadah,
- dimasukkan sedikit demi sedikit pada bahan campuran terigu dan mentega sampai adonannya menyatu,
- diamkan lebih kurang 15 menit setelah itu siap dicetak.

Cara pembuatan isi :

- potong wortel, tauge, kentang, kol, dan vermicelli tergantung selera
- bawang merah dan bawang putih diulek tidak terlalu halus,
- panaskan minyak goreng kemudian tumis bumbu yg diulek sampai wangi, kemudian masukan air sedikit demi sedikit atau chicken broth
- kemudian masukan gula, garam dan vetsin secukupnya, setelah mendidih masukan potongan wortel dan kentang terlebih dahulu, diaduk lebih kurang 5 menit baru masukan toge/kol 2-3 menit langsung diangkat dan tiriskan.

Cara membuat jalangkote

- Giling adonan kulit sampai tipis
- Masukkan isinya
- Lalu lipat dan bagian sisinya di putar sampai lipat menyerupai keping
- Lalu goreng sampai matang

Cara pembuatan saus sambel

- cabe dan bawang putih direbus, dan ditiriskan kemudian di halus 2 bahan tersebut dengan garam, kemudian dicampur 2 gelas air, kemudian tambahkan gula, campur sedikit cuka juga boleh.

