



Viyanthi Silvana Kosasih *Simple Cooking for Beginners*

Hello from Vív (a house wife gonna-be and chef wanna-be)

Hai...

Perkenalkan nama saya Viyanthi Silvana Kosasih, ST. MM... umur 26 tahun dan masih menunggu untuk dilamar atau dijadikan isteri oleh pacar saya yang tercinta itu..pekerjaan sehari-hari adalah karyawan swasta sebuah kantor yang terletak di salah satu pusat bisnis Jakarta yang tercinta (tapi nyebelin karena banjir dan macetnyaa itu looohhh....).

Hhhmm.... What will I say? I love to cook, I love everything about how to please people by the foods....all kinda foods...but please...once again...sekali lagi....please take a note, I COOK IN UN-USUAL WAY!! Well..better to say it with “ I cook with my own way “ hehehehhee....saya tidak pernah memasak atau membuat makanan apapun dengan melihat resep...apalagi resep peninggalan ibu dan nenek saya yang sudah lecek-lecek dan isinyaaaa O...MY...GOD...semua bahan-bahan yang “susah-dicari-dan-tidak-saya-kenal-sama-sekali”. Ulek sana, ulek sini...ketumbar, jinten, pala, daun salam de el el....itu kan semuanya nyusahin (at least for me...YES!). Dan lagi nih yaa...menu nya dari buku ke buku sama semua...sayur asem, sayur sop, soto babat, soto mie....itu kan beli di luar juga banyaaakkkkk...ngapain juga capek2 masak???? Bukannya saya tidak menghargai resep tradisional Indonesia yaa...sekali lagi saya sangat cinta makanan-makanan tradisional seperti Gado-Gado, sayur asem, ayam goreng kuning, tahu bacem, dll....tapiiiiiiiiiiiiiiiiii....Please dongg auch!!!



Vivanthi Silvana Kosasih

Simple Cooking for Beginners

I know...I know...I really know how hard to be a Woman...specially “A-Metro-Cosmo-politan-Career-Woman”. We don’t have enough time to cook for our husby, kids, or for ourselves....BUT UN-FORTUNATELY, we MUST do that!! BINGO!!! Because when we are classified as “A-Metro-Cosmo-politan-Career-Woman”, it means that we are classified as A Super-Woman who can do anything and everything! (Including Cooking , Galz...).

Jadiii...setelah ngalor-ngidul curhat di atas tadi, maksud dan tujuan saya menulis dan menerbitkan buku ini (dan berharap bangeeett...sukur-sukur ada yang mau beli...at least baca deh...) adalaaaahhhhhhh..... untuk mempermudah hidup perempuan dimanapun mereka berada..khususnya untuk yang NEWLY-WED or PREPARING TO GET MARRIED soon... dimana mereka seperti diharukan untuk bisa memasak untuk suami dan anak-anaknya kelak! Dan karena saya tau...Wanita Jaman Sekarang ini...janganlah diharapkan bisa masak ayam panggang, soto betawi lengkap, plus nasi tumpeng or nasi uduk...UDAH BISA BIKIN NASI GORENG PLUS TELOR CEPLOK aja udah sukuuurrr banget,, (hehehehe...ini hasil dari “penelitian-tidak-sengaja-singkat” dari mengamati teman-teman wanita saya, adik-adik wanita saya, teman-teman wanitanya teman-teman saya, dan saudari-saudari saya...).

Dan di buku ini, saya JANJI tidak aka nada bumbu-bumbu yang susah dicari, susak dikenali atau apapun itu namanya...semuanya adalah bahan-bahan yang sering kita beli baik sengaja maupun tidak sengaja...bisa jadi bumbu instant atau bahan instant (hari giniiii gitchu.....) dan sumpah ga ada yang harus di ulek-ulek



Viyanthi Silvana Kosasih *Simple Cooking for Beginners*

pake cobek yang beratnya sama ama bayi kuda nil (berlebihan gak sih?) because I really hate it!! Ga kebayang aja udah capek masak, harus nyuci cobek yang berat itu...apalagi buat saya alat itu tidak tampak HIGIENIS sama sekali... all Menus in this book only need time for Max. 1 hour (ready to eat)... Simply Instant Way to Cook Without Looking Amateur, easy way to look like "PRO".

WARNING !!!

Buku ini tidak direkomendasikan sama sekali untuk wanita-wanita yang sudah pandai memasak atau mau menjadi koki handal di rumah makan ternama...tidak sama sekali!! Saya hanya berniat untuk membantu sesama agar dapat menjadi wanita seutuhnya tanpa harus "mengorbankan banyak waktu di dapur".

Terima kasih banyak untuk yang sudah membeli atau membacanya... terima kasih untuk Mami dan Embi' yang sudah "mengharuskan" saya untuk bisa memasak, terima kasih untuk seorang pria yang sangat JUJUR dalam menilai rasa masakan saya...terima kasih untuk keluarga besar saya semua....

Dan Terima Kasih untuk Pencipta saya....Allah SWT, karena dengan izin-Nya saya dapat menyelesaikan buku ini dan mempersembahkannya untuk anda semua...

SELAMAT BERSENANG-SENANG....

HAVE FUN IN THE KITCHEN, GALZ..... =D



Vianthi Silvana Kosasih

Simple Cooking for Beginners

Little Tips from Me.....

MUST HAVE ITEMS :

- Wajan
- Panci
- Pisau
- Talenan
- Sendok / Garpu
- Sutil (itu loh...yang buat goreng-goreng di wajan)
- Piring
- Mangkuk
- Kompor
- Microwave
- Wadah untuk “Microwave-Use”
- Rice Cooker

MUST HAVE IN YOUR “MONTHLY-SHOPPING-LIST” :

- Mentega
- Penyedap rasa
- Telur
- Mie Instant
- Beras
- Susu bubuk (plain...full cream / non-fat)
- Keju

- Sosis, Beef – Corned, Baso



Viyanthi Silvana Kosasih

Simple Cooking for Beginners

- Minyak goreng
- Gula pasir
- Garam
- Terigu, sagu, tepung maizena
- Saus sambal, saus tomat
- Kecap manis, kecap asin, kecap inggris, kecap ikan.
- Bawang putih, bawang merah, bawang Bombay
- Cabe merah, cabe rawit, mentimun, tomat
- Frozen Food (eg.: Chicken Nuggets, French Fries, Waffle Fries etc)

Sudah...saya rasa cukup segitu aja....kebanyakan ya?? But Believe me, Galz....u will need those items for EMERGENCY!! Hehehehhehee.....



Viyanthi Silvana Kosasih

Simple Cooking for Beginners

Buttered Fried Rice *(2 Persons)*

These are what u need to cook :

- Nasi Matang (2 piring flat OD 20 cm)
- Mentega (3 sdm)
- Penyedap rasa (secukupnya)
- Susu Bubuk (1 sdm)
- Telur (2 btr)

And this is how u cook :

1. panaskan wajan (sebaiknya yang menggunakan bahan dasar Teflon)
2. masukan 2 sdm mentega, lalu tunggu sampai mencair seluruhnya
3. masukan telur dan acak sampai benar-benar matang (looks like scrambled eggs)
4. masukan nasi lalu aduk sampai tercampur dengan mentega dan telur tadi



Vianthi Silvana Kosasih *Simple Cooking for Beginners*

5. setelah nasi tercampur, dan berwarna kekuningan, masukkan penyedap rasa – aduk kembali..... masukkan sisa mentega 1 sdm...lalu aduk sampai mentega mencair dan tercampur dengan seluruh nasi.....
6. terakhir....masukkan susu bubuk 1 sdm...lalu aduk-aduk sampai rata....
7. hidangkan sesuai selera.....(maksudnya....kalau mau ditambah sosis, baso, keju, atau apapun...ya silakaaaaaan.....)

Rice Schottelz
(4 Persons)



Viyanthi Silvana Kosasih

Simple Cooking for Beginners

u have to get these ingredients :

- Nasi Matang (1 piring flat OD 20 cm penuh)
- Mentega (4 sdm)
- Penyedap rasa secukupnya
- Telur (3 btr)
- Baso (5 btr)
- Kornet (sesuai selera) - disangrai sampai matang
- Wortel (1 bh) - dikukus / direbus sampai empuk
- Keju (1/4 blok) - diparut / di potong kecil-kecil sesuai selera aja

MUST HAVE ITEMS !! :

- Loyang ukuran 20 x 20 cm
- Oven / Microwave

How to Cook ??

- Cairkan mentega, lalu goreng nasi sampai tercampur, tambahkan penyedap rasa secukupnya.
- Oles Loyang dengan mentega sampai rata



Viyanthi Silvana Kosasih *Simple Cooking for Beginners*

- Kocok 2 btr telur sampai berbusa, campur dengan baso, wortel, dan sosis
- Tuang $\frac{1}{2}$ campuran telur ke Loyang secara merata, taburkan keju
- Masukkan $\frac{1}{2}$ porsi nasi yang telah digoreng tekan-tekan sampai merata
- Tuang campuran telur sisa lalu masukkan kornet yang telah disangrai
- Masukkan $\frac{1}{2}$ porsi nasi sisanya lalu tekan sampai merata
- Kocok 1 btr telur sampai berbusa, lalu tuangkan ke dalam Loyang
- Panggang dalam microwave dengan suhu 120 C selama 20 menit

Seafood Soup

(4 Persons)

Needed Ingredients :

- Fillet cumi-cumi (250 Gr)
- Fillet ikan kakap (250 Gr)
- Udang kupas (250 Gr)
- Baso urat (6 btr)
- Egg Tofu (2 ea) - dipotong sedang (jgn tll tipis, GORENG!!)



Vivanthi Silvana Kosasih Simple Cooking for Beginners

- Telur (2 btr)
- Tepung maizena (2 sdt)
- Penyedap rasa (secukupnya)
- Susu kental manis (double shots)
- Air matang (4 cangkir)
- Kecap cina (2 sdm)

What to do.....

1. panaskan air matang dalam panci, setelah panas masukkan cumi, udang, ikan, dan baso lalu tunggu sampai setengah matang
2. masukkan telur lalu diaduk sampai telur berwarna putih
3. tambahkan penyedap, kecap cina, susu kental manis dan maizena yang telah dicairkan dengan air panas, aduk lagi
4. terakhir masukkan egg tofu yang sudah digoreng garing.....
5. aduk pelan-pelan sampai semua tercampur..... Lalu angkaattttt.....
6. makan selagi hangat atau panas yaa.. kalau sudah dingin, ehm....ya di panasin lagi aja yaaa...hehehehe...



Vianthi Silvana Kosasih Simple Cooking for Beginners

Shocking Mie-Getti

(4 Persons)

Needed what??

- Mie Instant (preferred Mie Goreng Instant) (3 Bgs)
- Telur 4 btr
- Corned Beef (1 klg)
- Saus sambal (2 sdm)
- Saus Tomat (2 sdm)
- Mentega (1 sdm)
- Bawang Bombay (1 ea) - diiris tipis-tipis
- Susu bubuk (1 sdm)

Ready...Go !

1. rebus mie instant sampai setengah matang (jangan terlalu lembek)
2. campurkan bumbu mie instant, telur 3 btr aduk sampai rata lalu panaskan dalam wajan.
3. setelah telur setengah matang, masukan mie instant yang sudah direbus lalu aduk terus sampai matang.



Viyanthi Silvana Kosasih Simple Cooking for Beginners

4. untuk saus nya, panaskan mentega dalam wajan yang lain, masukkan corned beef, aduk sampai matang.
5. masukkan bawang Bombay dan tumis sampai layu.
6. campurkan dengan saus sambal dan saus tomat, aduk terus sampai semua bahan tercampur dan matang.
7. satukan campuran corned beef dengan campuran mie instant tadi, lalu aduk kembali sampai tercampur rata dengan panas sedang.
8. taburkan susu bubuk dan aduk sampai rata....

NOTE:

It will not look like the real Spaghetti.. tapi rasanya dijamin enak deh! Karena selama ini, semua orang yang saya jadikan "tester" belum ada yang bilang Tidak Enak... ;P



Viyanthi Silvana Kosasih Simple Cooking for Beginners

Rainbow Onigiri

(4-6 Persons)

U need....

- Nasi (yang agak keras)
- Abon (ikan / ayam / sapi terserah selera anda)
- Taro snack (yaa...betul TARO Snack yang biasa itu..yang rasa barbecue yaa...bungkusnya Hijau Tua)
- Susu bubuk (1 sdm)
- Tepung maizena (2 sdt) - larutkan dengan air panas
- Sosis (2 ea) - potong dadu kecil-kecil dan goreng kering!
- Telur (2 btr)
- Keju (secukupnya) - diparut halus

U only need to...

1. panaskan larutan maizena dan goreng nasi sampai rata dan agak lengket, tambahkan susu bubuk dinginkan sejenak.
2. hancurkan Taro Snack dan campur dengan abon dan sosis yang sudah digoreng kering



Viyanthi Silvana Kosasih *Simple Cooking for Beginners*

3. ambil nasi secukupnya, tekan sampai berbentuk lingkaran di telapak tangan.
4. masukan campuran taro, abon dan sosis di tengah adonan nasi, lalu bentuk kembali menjadi bola. Perhatikan agar bentuk bola tidak pecah atau bolong.
5. lumurin bola nasi yang sudah diisi dengan telur yang sudah dikocok dengan keju parut hingga rata.
6. panggang dalam microwave dengan suhu sedang selama 15 menit.

NOTE:

Make sure your tools and hands are clean. Use Plastic to make sure, adonan bola nasi yang kamu buat benar-benar bersih.

Snowy Prawns

(4-6 Persons)



Vivanthi Silvana Kosasih Simple Cooking for Beginners

u need....

- udang Kupas ukuran besar (+/- 5 cm) - 500 Gr
- Mayonaise (5 sdm)
- Susu Kental manis putih (3 sdm)
- Penyedap rasa (secukupnya)
- Cheesy Spread (1 sdm)
- Tepung Roti / tepung tempura
- Putih Telur (2 btr) - dikocok

u only need to...

1. cuci udang yang telah dikupas bersih, keringkan.
2. lumuri udang satu persatu dengan putih telur. Lalu balurkan ke tepung roti atau tepung tempura. Lumuri lagi dengan putih telur.
3. goreng udang di api yang sedang dan minyak goreng yang baru.

4. setelah udang matang dan bewarna kekuningan, angkat dan tiriskan sampai tidak berminyak lagi.
5. campur mayonnaise, susu kental manis, cheese spread dan penyedap rasa sampai rata,
6. campurkan udang goreng dan bumbu mayonnaise tadi.



Viyanthi Silvana Kosasih *Simple Cooking for Beginners*

NOTE:

Jangan menggunakan minyak goreng bekas. Karena akan membuat udang goreng berwarna gelap dan agak pahit.