

A – a

abangan *n.* cap jae khas Bantul yang dibuat dari endapan parutan singkong yang digoreng, dibumbui dengan tempe semangit dan bumbu lain.



adrem *n.* penganan khas Bantul, dibuat dari adonan tepung beras dan gula merah, dibentuk bulat pipih dan dijepit dengan bilah bambu pada saat digoreng, rasanya gurih manis.



alen-alen *n.* lanting yang berbentuk cincin.



ampyang *n.* penganan tradisional khas Yogyakarta, dibuat dari campuran gula jawa dan kacang tanah sangrai yang direbus hingga terbentuk adonan kental, kemudian dicetak dan didinginkan, rasanya manis.



angkringan *n.* gerobak tempat berjualan makanan dan minuman (seperti nasi kucing, susu jahe), biasanya ditempatkan di pinggir jalan.



apem *n.* kue yang dibuat dari tepung beras, diberi ragi, santan, dan gula, bentuknya bulat, dimasak di wajan kecil di atas api, bara arang, atau kayu bakar yang relatif tidak panas.



apem conthong *n.* penganan khas Gunungkidul, dibuat dari adonan tepung beras, ragi tape, gula pasir, dan santan, dimasukkan dalam contong dari daun nangka/pisang, dikukus, rasanya manis.



arem-arem *n.* lontong bersantan yang berisi daging cincang atau oseng tempe, rasanya gurih.



arseng

arseng *n.* panganan khas Keraton Yogyakarta, dibuat dari potongan pisang kepek, diberi santan, telur, gula pasir, dan vanili, dikukus, rasanya manis.



arum manis *n.* permen yang bentuk dan teksturnya lembut menyerupai kapas.



ayung-ayung

asren *n.* lauk yang dibuat dari potongan jeroan sapi, dibumbu bacem, berwarna coklat tua, rasanya manis gurih.



ayung-ayung *n.* panganan khas Yogyakarta, dibuat dari campuran kacang tolo dan parutan kelapa muda, dibumbui bawang merah, bawang putih, garam, gula pasir, salam, lengkuas, dibungkus dengan daun pisang, dikukus, rasanya gurih.



B – b

bakmi jawa *n.* makanan khas Yogyakarta berbahan utama mi kuning dan/atau bihun, daging ayam kampung, telur bebek, kubis, tomat, dicampur bumbu dan ebi yang dihaluskan, direbus atau digoreng di atas anglo, rasanya gurih.



bakpao *n.* penganan terbuat dari terigu yang diisi daging atau kacang hijau kemudian dikukus, berbentuk seperti tempurung tertelungkup.



bakpia *n.* kue kering terbuat dari terigu dengan isi kacang hijau, berbentuk bundar agak pipih, bagian luarnya mudah remuk.



banjar *n.* penganan khas Kotagede, dibuat dari adonan tepung ketan, telur, sedikit gula dan garam, dibentuk gelang, digoreng, rasanya gurih.



bence *n.* sayur bersantan encer, berbahan kangkung, terung, kedelai hitam yang diberi bumbu bawang merah, bawang putih, salam, laos, kencur, dan sunti.



bendrat *n.* penganan khas Gunungkidul, dibuat dari rebusan daun singkong, dimasukkan dalam adonan tepung yang sudah dibumbui, digoreng.



bendul *n.* penganan khas Keraton Yogyakarta, dibuat dari singkong rebus/kukus, ditumbuk halus, dicampur kelapa parut, gula pasir, garam, susu, dan vanili, dibentuk bulat pipih, ditusuk dengan lidi dan sebagainya, dipanggang, rasanya gurih.



bengawan solo *n.* ongol-ongol yang dibuat dari parutan singkong yang dikukus, berwarna merah, kuning, dan hijau.



benguk santen

benguk santen *n.* tempe benguk yang dimasak dengan santan kental.



berdopo *n.* dadar gulung yang kulitnya dibuat dari adonan parutan singkong, dibentuk menjadi lembaran dengan cara dipipihkan pada bagian bawah piring seng, diuapi air mendidih hingga matang.



besengek *n.* sayur bersantan dengan bumbu dasar putih yakni bawang putih, bawang merah, ketumbar, kemiri, dan bumbu segarnya daun salam, laos, sereh, dan daun jeruk purut.



bestik jawa *n.* lauk bersaus kental berisi potongan daging sapi rebus berbumbu (mirip steak), telur, selada, dan potongan kentang, wortel, buncis yang direbus, rasanya manis.



bestik lidah *n.* lauk bersaus kental berisi irisan tipis lidah sapi yang empuk dan lembut dimasak bersama aneka sayuran seperti kentang, wortel, dan buncis, rasanya manis.



bir jawa *n.* minuman tradisional khas Yogyakarta, dibuat dari campuran berbagai rempah (cengkeh, kayu manis, secang, jahe, kapulaga, serai, pandan, gula batu) yang direbus hingga berwarna kemerahan, diberi perasan jeruk nipis, dikocok-kocok hingga muncul buih seperti bir, diminum bersama es batu.



blebed1 *n.* masakan khas Keraton Yogyakarta, berbahan dasar bebek utuh yang dikeluarkan isi perutnya dan digantikan dengan isian parutan kelapa yang dibumbui, diblebed daun pandan, diungkep, dipanggang, diguyur dengan areh.

blebed2 *v.* cara mengikat dengan melilitkan berulang-ulang.

bobor *n.* sayur bersantan berbahan bayam, labu siam/pepaya muda, kemangi, dibumbui bawang merah, bawang putih, ketumbar, dan kencur.



bolu emprit

bolu emprit *n.* kue kering kecil berongga, dibuat dari adonan tepung tapioka dan parutan kelapa bercampur gula, dimasukkan dalam cetakan setengah lingkaran, dipanggang, rasanya manis.



bolu kukus *n.* bolu yang diolah dengan cara dikukus.



bothok *n.* lauk yang dibuat dari ikan, mlanding atau lamtoro, dsb yang dicampur dengan parutan kelapa muda yang dibumbui, kemudian dibungkus dengan daun pisang dan dikukus.



brondong *n.* makanan yang dibuat dari biji jagung atau beras yang digoreng dengan sedikit atau tanpa minyak sehingga meletup dan mengembang (pecah), rasanya gurih.



buntil

brongkos *n.* masakan khas Yogyakarta, berupa sayur bersantan dengan bumbu keluak, berisi tolo, daging (tetelan) sapi, tahu, telur, dan cabai rawit merah utuh.



bubur krecek *n.* bubur dari beras, disajikan bersama sayur krecek bersantan.



bugis koci *n.* mendut.



bugis mandi *n.* mendut yang disiram dengan santan kental.



buntil *n.* lauk yang dibuat dari parutan kelapa muda (biasanya dicampuri ikan teri) yang diberi bumbu, dibungkus dengan daun pepaya, daun singkong, atau daun talas, kemudian dikukus, setelah matang dituang ke dalam kuah santan berbumbu.



C – c

cap jae *n.* masakan yang dibuat dari adonan terigu yang dibumbui, digoreng, dipotong-potong, ditumis bersama bumbu, kol dan wortel.



cara *n.* penganan yang dibuat dari adonan tepung beras, telur, santan hangat, dan gula pasir, dipanggang dalam cetakan, setelah matang dicungkil dengan pisau sehingga dapat mekar seperti bunga, tekstur berserat, rasanya manis.



carang gesing *n.* penganan tradisional khas Yogyakarta, dibuat dari campuran pisang yang diiris-iris, telur, gula, pandan, dan santan kental, dibungkus daun pisang, kemudian dikukus, rasanya gurih manis.



cemplon *n.* penganan yang dibuat dari parutan singkong dan kelapa, garam dan vanili, dikepal-kepal bulat atau oval, di dalamnya diisi sisiran gula jawa, digoreng, rasanya gurih manis.



cenil *n.* penganan yang dibuat dari adonan tepung kanji dicampur terigu, pewarna (merah dan hijau), dipulung memanjang (seruas jari tangan), dimasak dengan cara dimasukkan dalam air mendidih, diangkat setelah naik ke permukaan (matang), disajikan bersama cairan gula merah dan kelapa parut.



cethot *n.* penganan yang dibuat dari parutan singkong, dikukus, bertekstur kenyal, dicetot untuk disajikan bersama serundeng.



clorot *n.* penganan yang dibuat dari adonan tepung beras, santan, dan gula merah, dibungkus dengan janur dan dibentuk kerucut.



combro (comro) *n.* penganan dari singkong yang diparut, dibentuk bulat panjang, di dalamnya diisi oncom atau tempe yang dibumbui, kemudian digoreng.



cothot

cothot *n.* gethuk yang diisi gula jawa lalu digoreng.



criping *n.* keripik (kentang, singkong, dan sebagainya).



conthong

cucur *n.* penganan, dibuat dari adonan tepung beras dan gula (merah), kemudian digoreng.



conthong *n.* cara membungkus dengan daun pisang, dibentuk kerucut, lalu disemat dengan lidi, biasa digunakan untuk membungkus apem conthong.



D – d

dadar gulung *n.* penganan yang dibuat dari tepung terigu dicampur telur, digoreng dalam bentuk yang tipis dan rata, diisi dengan kelapa parut dan gula, kemudian digulung.



dawet *n.* minuman berupa campuran cendol, santan, air gula, kadang ditambah irisan nangka, biasanya diminum dengan es.



dendeng age *n.* makanan yang dibuat dari daging sapi yang dihaluskan dan diberi santan kental dan bumbu, kemudian dibentuk dengan kepalan rangan, ditusuk seperti sate, dan dipanggang di atas bara api hingga kering sambil dibubuhi areh (santan kental yang sudah di masak).



E – e

empal *n.* daging sapi dan sebagainya yang dipotong agak pipih dan digoreng setelah direbus dan dibumbui.



emping *n.* penganan yang dibuat dari buah melinjo, biji-bijian, dan sebagainya ditumbuk, dibentuk bundar tipis-tipis, dikeringkan, dan digoreng seperti kerupuk.



enthok slenget *n.* daging entok yang dimasak dengan bumbu rica-rica.



enthung goreng *n.* penganan khas Gunungkidul berupa ungkrung yang dibumbui dan digoreng.



enting-enting *n.* penganan khas Kulon Progo, terbuat dari campuran gula merah dan kacang tanah yang sudah disangrai dan ditumbuk kasar, dibuat karamel dan dicetak/dipotong-potong setelah dingin.



ewek-ewek *n.* penganan khas Gunungkidul, dibuat dari tepung singkong dicampur dengan kelapa muda dan gula, dikukus kemudian ditetal.



G – g

galundeng *n.* penganan yang dibuat dari campuran tepung terigu, soda kue, dan gula pasir yang dibuat adonan, diuleni, dibentuk kotak, dan digoreng.



gandhos *n.* penganan yang dibuat dari parutan kelapa, sagu, tepung beras dan air, dicetak dan dipanggang di dalam loyang cetakan yang sebelumnya telah diolesi dengan minyak atau margarin supaya tidak lengket, rasanya gurih.



gangsiran *n.* keripik kulit melinjo.



gaplek *n.* ubi kayu (singkong) yang telah dikupas dan dikeringkan (dijemur).



gathot *n.* penganan khas Gunungkidul, dibuat dari gaplek yang dikukus, dicampur dengan gula, diberi taburan parutan kelapa.



gebing *n.* kelapa diiris kecil-kecil, digoreng, sebagai salah satu unsur pelengkap sajian berkat pada kenduri arwah.



geblek *n.* penganan khas Kulon Progo, terbuat dari adonan tepung singkong yang dibentuk seperti cincin, digoreng, dimakan bersama tempe besengek atau saus sambal.



gecok ganem

gecok ganem *n.* lauk yang dibuat dari daging sapi giling, dibentuk bulat-bulat kecil, bersantan kental, dibumbui bawang merah, bawang putih, irisan cabai merah dan hijau, dan tomat hijau/belimbing wuluh.



gembrot *n.* lauk yang dibuat dari kelapa muda yang diparut kasar dengan bumbu kencur dan ketumbar, dibungkus daun pisang, dipanggang/dikukus, bisa juga dibalut dengan telur sebelum digoreng.



gempol *n.* penganan berbahan utama tepung beras yang dibulatkan dan direbus serta disajikan dengan santan.



gendar *n.* penganan yang dibuat dari nasi dicampur bleng, dikukus lalu ditumbuk hingga kenyal, rasanya gurih.



geplak *n.* penganan khas Bantul, dibuat dari adonan kelapa parut bercampur gula, vanili, pewarna, dan/atau aneka varian rasa (durian, nangka, dsb).



gethuk *n.* penganan dibuat dari singkong, ubi, dan sebagainya yang direbus bersama kelapa parut, kemudian ditumbuk halus, (kadang diberi gula jawa atau gula pasir), diiris segi empat atau dibentuk sesuai cetakan.



gethuk enthik *n.* getuk yang dibuat dari talas.



gethuk goreng *n.* getuk yang dibentuk kepalan dan digoreng, rasanya lebih manis.



gethuk lindri *n.* getuk yang dibuat dari singkong, bentuknya menyerupai mi yang digulung menyatu, dimakan bersama parutan kelapa.



glendhoh *n.* lauk khas Keraton Yogyakarta, berbahan dasar daging burung dara muda utuh yang dikeluarkan isi perutnya dan digantikan dengan isian daging cincang yang dibumbui, dikukus, dibakar, diguyur dengan areh.



glindhing dara *n.* lauk khas Gunungkidul, dibuat dari daging burung dara yang dicacah lembut, dicampur dengan bumbu kelapa parut muda, ketumbar, bawang, garam, gula jawa, ditumbuk dengan alu dan lumpang hingga lembut, dibentuk bulat kecil, dikukus.



gompa *n.* lemper yang dibentuk oval, dilapisi telur kocok, digoreng.



gongso *n.* masakan berbahan dasar daging atau jeroan (ayam, sapi) yang dimasak setengah kering.



grontol *n.* panganan yang dibuat dari jagung pipil, dimasak dengan cara direbus hingga bulir jagung merekah, disajikan dengan parutan kelapa, rasanya gurih.



growol *n.* panganan khas Kulon Progo, dibuat dari singkong yang difermentasi secara alami (direndam dalam air selama 3 hari), diperas, dideraikan, dikukus, bisa disajikan langsung seperti nasi atau ditumbuk, dicetak, dan dibungkus dengan daun pisang.



gudhangan

gudhangan *n.* makanan yang terdiri atas sayur mayur (bayam, wortel, kacang panjang, kubis, tauge) rebus dicampur dengan parutan kelapa muda yang sudah dimasak bersama bumbu rempah, biasa disajikan bersama telur rebus.



gudheg *n.* masakan khas Yogyakarta yang dibuat dari buah nangka muda diberi bumbu, santan, dan lauk pelengkap (ayam, tahu, telur).



gula kambing

gudheg manggar *n.* gudeg khas Bantul, dibuat dari manggar atau bunga kelapa muda.



gula kambing *n.* kembang gula kelapa muda.



H - h

hawug-hawug *n.* penganan yang dibuat dari tepung ketan dicampur dengan kelapa parut, gula, garam, dikukus, rasanya manis gurih.



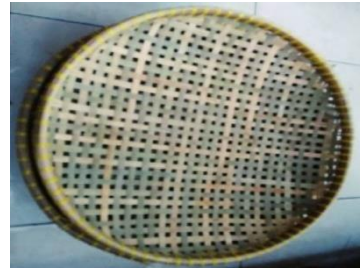
ingkung *n.* lauk yang dibuat dari ayam kampung utuh beserta jeroan yang dimasak/diungkep dengan bumbu daun jeruk, daun salam, serai, lengkuas, dan santan.



intip goreng *n.* panganan terbuat dari intip (kerak nasi) yang dikeringkan (dijemur), diberi bumbu bawang putih dan garam, dan digoreng.



irig *n.* kalo yang anyamannya lebih renggang.



iwel-iwel *n.* hawug-hawug yang dibungkus pinjung.



jadah *n.* penganan yang dibuat dari ketan dan parutan kelapa, dikukus, ditetal hingga padat.



jadah mantan *n.* semarmendem khas Yogyakarta yang dijepit bilah bambu lalu dipanggang.



jadah tempe *n.* penganan khas Yogyakarta berupa jadah yang disajikan dengan tempe bacem.



janagel *n.* penganan yang dibuat dari adonan terigu, telur, gula pasir, vanili, margarin cair, diuleni hingga kalis, dibentuk gelang bergerigi, digoreng.



jangoan lombok ijo *n.* sayur yang dibuat dari lombok hijau dan tempe, dimasak dengan santan.



jangoan loncom *n.* sayur bening berbahan utama tauge, jagung manis, bayam, dan wortel, dibumbui bawang merah, temu kunci, gula, salam, dan garam.



jenang alot (jenang jadi) *n.* makanan yang dibuat dari adonan tepung beras, santan, dan gula jawa yang dimasak dengan alat penggorengan besar dan diaduk terus menerus sampai mengental.



jenang baro-baro *n.* jenang yang dibuat dari beras yang dicampur gula jawa, di atasnya ditaburi parutan kelapa dan irisan gula jawa, biasanya disajikan pada saat upacara adat.



jenang garut

jenang garut *n.* jenang yang dibuat dari tepung garut, diberi gula dan santan.



jenang gempol *n.* jenang yang dibuat dari tepung beras yang dibentuk bola-bola kecil, disajikan dengan jenang sumsum merah dan kuah santan.



jenang grendul *n.* candil yang dibuat dari tepung ketan, disajikan bersama kuah kental yang dibuat dari santan, gula merah, tepung ketan, pandan, dan garam.



jenang katul *n.* jenang yang dibuat dari bekatul, diberi gula dan santan.



jipang

jenang monte *n.* jenang yang dibuat dari sagu mutiara, disajikan dengan santan yang diberi daun pandan, rasanya manis gurih.



jenang sengkala *n.* bubur merah putih khas Keraton Yogyakarta.



jenang sumsum *n.* bubur yang dibuat dari tepung beras dengan santan dan diberi kuah gula jawa.



jentik manis *n.* penganan yang dibuat dari paduan tepung hunkue dan sagu mutiara warna-warni, ditambah gula pasir, santan, vanili, dan garam, rasanya manis.



jipang *n.* penganan yang dibuat dari berondong dari beras atau jagung yang dimasak bersama karamel gula.



K – k

kacang bawang *n.* kacang tanah yang digoreng dengan bumbu bawang putih.



kacang telur *n.* kacang tanah yang digoreng bersama telur kocok dan taburan tepung terigu.



kalo *n.* alat untuk menyaring (tentang santan) yang terbuat dari anyaman bambu yang berbentuk setengah bola.



kanil *n.* santan kelapa dari perasan pertama yang direbus hingga mengental, rasanya gurih.



karak beras (karak) *n.* kerupuk yang dibuat dari beras; karak.



karak gendar (gendar) *n.* penganan yang dibuat dari nasi yang dibentuk lempeng (seperti kerupuk) dikeringkan lalu digoreng.



karangan *n.* penganan khas Bantul, dibuat dari rumput laut yang direbus di air asam hingga menjadi bubur, dicetak dalam batok kelapa, rasanya gurih, biasanya dimakan bersama parutan kelapa.



kembang goyang *n.* penganan yang dibuat dari tepung beras, telur, gula, dan garam, digoreng dengan cara digoyangkan dari cetakannya di dalam minyak panas hingga terlepas, bentuknya seperti kelopak kembang.



kembang gula asem

kembang gula asem *n.* permen berbentuk bola-bola kecil yang dibuat dari asam jawa dan gula jawa, permukaannya ditaburi gula pasir.



kembang gula cicak (permen cicak) *n.*

permen yang di dalamnya berisi biji kedelai, berwarna-warni, bentuknya kecil seperti telur cicak.



kembang gula jahe (permen jahe) *n.* permen yang dibuat dari jahe, gula pasir, maltosa, dan tepung maizena.



kembang waru *n.* penganan khas yogyakarta, terbuat dari tepung terigu, telur, gula, susu, vanili, dan mentega, dicetak berbentuk bunga waru, dipanggang dalam oven dengan bahan bakar arang.



kemplang *n.* penganan yang dibuat dari sagu atau singkong diparut yang diberi garam, dikukus, dijemur, kemudian digoreng, biasanya dibentuk dengan kepalan tangan.



ketan pancawarna *n.* penganan yang dibuat dari ketan, dikukus, diberi lima warna (merah, kuning, hijau, putih, dan hitam), biasanya digunakan pada selamatan kehamilan.



ketan salak1 *n.* wajik yang ditaburi parutan kelapa.



ketan salak2 *n.* ketan yang diberi enten-enten di atasnya.



kicak *n.* penganan khas Yogyakarta yang dibuat dari beras ketan dicampur dengan kelapa muda dan buah nangka, kenyal, berasa gurih dan manis.



kipa

kipa *n.* penganan khas Kotagede, dibuat dari adonan tepung ketan dan santan, berbentuk bulat pipih, berisi enten-enten, dipanggang di atas daun pisang sebagai alasnya, rasanya legit dan gurih, bertekstur empuk, berwarna hijau dan wangi pandan.



klenyem *n.* cemplon.



klepon *n.* kue basah yang terbuat dari tepung ketan atau tepung singkong yang dibentuk bola-bola, didalamnya diisi sisiran gula jawa, dimasak dengan cara dimasukkan ke dalam air mendidih hingga mengambang dan matang, dan disajikan bersama taburan kelapa parut.



kolak kencono *n.* makanan khas Keraton

Yogyakarta, dibuat dari satu sisir utuh pisang raja yang direbus dalam santan bersama gula jawa hingga santan mengental.



kolmbeng *n.* kue yang dibuat dari tepung tapioka, gula, dan telur, dimasak dengan cara dipanggang, rasanya manis, empuk, dan legit saat digigit.



kopi jos *n.* kopi yang diberi tambahan arang panas menyala.



koyor *n.* daging sapi yang berasal dari bagian lutut.



krasikan *n.* jenang yang terbuat dari beras ketan dan parutan kelapa yang disangrai dan ditumbuk setengah lembut, dimasak bersama santan dan larutan gula jawa, dicetak dan dipotong kotak-kotak.



krawu *v.* mencampur sesuatu (singkong, ketan, dsb) dengan parutan kelapa dan diberi garam secukupnya.

krecek

krecek *n.* kerupuk berbahan dasar kulit sapi atau kerbau yang direbus, dipotong-potong, dikeringkan, digoreng.



kreni *n.* makanan yang dibuat dari daging sapi atau ayam giling dibentuk bola-bola kecil, biasa dimasak sambel goreng.



kripik ceker keripik yang dibuat dari ceker ayam tanpa tulang yang digoreng dengan bumbu bawang dan penyedap rasa.



kripik usus *n.* keripik yang dibuat dari usus ayam yang digoreng bersama tepung beras yang dibumbui.



kripik welut *n.* keripik yang dibuat dari belut dilapisi tepung, digoreng, rasanya gurih.



kroket *n.* penganan yang dibuat dari kentang yang dihaluskan, diisi daging di dalamnya, dibentuk lonjong, lalu digoreng.



kue lumpur *n.* penganan yang dibuat dari adonan tepung terigu, kentang, gula, telur, dan vanila yang dicetak kecil-kecil, biasanya diberi kismis di atasnya.



kue moho *n.* penganan yang dibuat dari terigu, tapai singkong, gula, garam, pengembang lalu dikukus.



kukusan *n.* perabot dapur berbentuk kerucut yang terbuat dari anyaman bambu, digunakan untuk memasak nasi atau mengukus makanan lainnya.



kumbu

kumbu *n.* kacang-kacangan (kacang hijau, kacang merah, dll.) yang direbus, dihaluskan, digunakan untuk isian kue (bakpia, onde-onde, mata kebo, dll.)



kuping gajah

kumbut penjalin *n.* sup khas Keraton Yogyakarta, dibuat dari asparagus, dimasak dengan susu, kaldu, kayu manis, dan cengkih.



kuping gajah *n.* kue kering yang dibuat dari adonan tepung terigu, telur, gula, dan susu, diuleni, digilas, didiamkan sesaat, diiris tipis, kemudian digoreng, rasanya manis gurih.



lanting *n.* penganan yang dibuat dari singkong kukus yang diuleni bersama tepung tapioka, bawang, dan ketumbar, dipilin-pilin seperti bentuk cincin atau angka delapan, digoreng, rasanya gurih, berwarna merah putih.



lapis *n.* kue berlapis-lapis yang rasanya manis, terbuat dari tepung beras.



legamara *n.* penganan serupa lempeng yang dibuat dari ketan dengan isian daging ayam, dibungkus dengan daun pisang dan diikat dengan tali bambu.



leganda *n.* penganan yang dibuat dari ketan, diisi pisang raja, dibungkus daun pisang dan diikat dengan tutus.



leker *n.* kue yang dibuat dari adonan tepung terigu dan tepung beras, dimasak dengan dipanaskan di atas wajan kecil, diatasnya diberi potongan pisang dan gula, rasanya manis gurih.



lemet *n.* penganan yang dibuat dari campuran parutan singkong, kelapa, dan gula merah, kemudian dibungkus daun pisang.



lempeng *n.* penganan yang dibuat dari nasi, singkong, atau pati, dikukus, digilas hingga pipih atau diiris tipis, dikeringkan, kemudian digoreng, rasanya gurih.



lempeng *n.* penganan yang dibuat dari ketan, di dalamnya diisi daging cincang, abon, atau serundeng, dibungkus dengan daun pisang.



lenth

lenth *n.* penganan yang dibuat dari adonan singkong, parutan kelapa, dan kacang tolo atau kacang tanah, dibentuk dengan kepalan tangan, digoreng, rasanya gurih asin.



lenthuk *n.* penganan yang dibuat dari singkong kukus, dihaluskan bersama bumbu bawang putih, ketumbar, sedikit merica dan garam, dikepal-kepal hingga berbentuk bulat, digoreng, rasanya gurih.



lepet *n.* penganan yang dibuat dari ketan dan parutan kelapa, diberi garam, dibungkus dengan daun kelapa muda, berbentuk silinder, direbus.



lethok *n.* sambal yang dibuat dari parutan kelapa muda dan tempe semangit, dibumbui bawang merah, bawang putih, cabai, daun jeruk, kencur.



lodeh *n.* sayur bersantan yang dibuat dari berbagai sayuran, seperti terung, kacang panjang, kol, cabai hijau.



lombok kethok *n.* lauk khas Keraton Yogyakarta, dibuat dari sandung lamur, dibumbui bawang merah, bawang putih, cabai besar hijau dan merah dipotong besar-besar, salam, lengkuas, kecap manis, jahe, tomat hijau, dan diolah dengan kaldu daging.



lontong *n.* penganan yang dibuat dari beras, dibungkus daun pisang berbentuk silinder, direbus.



lopis *n.* penganan yang dibuat dari ketan, dibungkus daun pisang atau daun tebu, biasa dimakan dengan kelapa parut dan juruh.



lotek

lotek *n.* makanan yang terdiri atas sayur-mayur (bayam, wortel, tauge) rebus dan sambal kacang, serta pelengkap mie kuning dan irisan bakwan.



lumpia

lumpia *n.* penganan yang dibuat dari adonan tepung dan telur yang didadar, diisi daging, rebung, dan sebagainya, lalu digulung, biasanya digoreng.



madumangsa *n.* penganan yang dibuat dari campuran ketan yang difermentasi dan enten-enten, rasanya manis, gurih, bercampur asam.



manggleng *n.* keripik yang dibuat dari potongan singkong kukus yang diiris tipis, diberi bumbu bawang, garam, dikeringkan (dijemur), digoreng.



mangut lele *n.* lauk khas Yogyakarta, terbuat dari ikan lele goreng/asap dengan kuah santan berbumbu pedas.



manuk nom *n.* puding khas Keraton Yogyakarta, dibuat dari tapai ketan hijau, susu, telur, dan gula pasir, dikukus, disajikan bersama emping yang diselipkan di kanan kiri atas puding yang menyerupai sayap burung.



marning *n.* makanan ringan yang dibuat dari biji jagung tua, direbus, dikeringkan, digoreng, rasanya gurih.



martabak *n.* makanan yang dibuat dari adonan tepung terigu yang dibuat seperti kulit lumpia diberi isian adonan telur, daging cincang, dan daun bawang dengan bumbu rempah, digoreng dengan wajan khusus dan sedikit minyak, rasanya gurih.



mata kebo *n.* weku; kue ku.



mata roda *n.* penganan yang dibuat dari campuran parutan singkong dan gula, dibuat lembaran, diberi pisang, digulung, dikukus, digulingkan pada parutan kelapa, dipotong-potong, rasanya manis; kue kacangata.



mendhoan

mendhoan *n.* tempe yang dipotong tipis lebar, dicelupkan ke dalam adonan tepung berbumbu, kemudian digoreng setengah matang.



mendut *n.* penganan yang dibuat dari adonan tepung ketan dan santan, dibentuk bola-bola kecil, diisi dengan unti, dibungkus daun pisang, dikukus.



meniran *n.* makanan yang dibuat dari adonan beras menir dan santan, diberi daun pandan dan garam, dibungkus dengan daun pisang, dikukus.



mentho *n.* penganan yang dibuat dari terigu, tepung beras, dan telur, didadar, diisi daging cincang, digulung seperti lumpia, dituangi santan, dibungkus daun pisang, dikukus, rasanya gurih.



mi des *n.* mi khas Bantul, berbahan tapioka, bertekstur kenyal, dibumbui bawang putih, kemiri, merica, ebi, cabai kering, direbus atau digoreng, rasanya gurih pedas.



mi lethek *n.* mi khas Bantul, berbahan tepung singkong, bentuknya seperti bihun, direbus atau digoreng dengan bumbu bawang merah, bawang putih, kemiri, berwarna putih keabuan.



mi pentil *n.* mi khas Bantul berbahan tapioka atau kanji, bertekstur kenyal, digoreng dengan bumbu bawang putih dan kemiri, bentuknya menyerupai pentil.



misoa *n.* bahan makanan dari tepung beras seperti bihun, tetapi lebih halus.



molen

molen *n.* penganan yang terbuat dari pisang, dililit dengan lembaran adonan tepung, kemudian digoreng.



monte

monte *n.* penganan yang dibuat dari sagu mutiara, dicampur parutan kelapa muda, gula, vanili, dibungkus dengan daun pisang, dikukus, rasanya manis.



N - n

nagasari *n.* penganan terbuat dari tepung beras, santan, gula, dan pisang, dibungkus dengan daun pisang dan dikukus.



oblok – oblok *n.* sayur yang berbahan utama daun singkong, dicampur parutan kelapa, bawang putih, bawang merah, dan bumbu dapur.



ondhe-ondhe *n.* penganan yang bentuknya seperti bola, terbuat dari tepung ketan atau singkong yang diberi isi gula merah, kelapa atau kacang hijau, kulitnya dilapisi wijen.



ongol-ongol *n.* penganan, dibuat dari tepung sagu, gula, kelapa, dan sebagainya, dikukus, rasanya manis.



opak *n.* penganan yang dibuat dari ubi kayu yang digiling dan dibumbui, dibentuk bundar dan pipih, dijemur hingga kering, digoreng.



opor *n.* gulai ayam (itik dan sebagainya) berkuah santan kental, dimasak dengan rempah-rempah, biasanya berwarna putih atau kekuning-kuningan.



orak-arik *n.* masakan yang dibuat dari kembang kol atau buncis yang diiris tipis, dicampur telur kocok (kadang ditambah daging cincang atau udang).



oran-oran *n.* penganan yang dibuat dari beras ketan, dikukus, disajikan dengan parutan kelapa dan sedikit garam.



oseng mercon *n.* lauk yang dibuat dari tetelan sapi yang dimasak oseng sangat pedas.



oyok-oyok

oyok-oyok *n.* sayur yang berbahan dasar bayung diberi bumbu bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai hijau, daun salam, pete, rese, tempe semangit, dan santan atau parutan kelapa.

oyok-oyok



pastel *n.* penganan yang dibuat dari tepung terigu, bentuknya seperti kerang, di dalamnya diisi dengan daging dan sebagainya (biasanya digoreng atau dipanggang).



pathilo *n.* rengginang dari pati singkong.



pecel *n.* makanan yang terdiri atas sayuran rebus, seperti kacang panjang, bayam, taoge yang disiram dengan kuah sambal kacang dan sebagainya.



pecel ayam *n.* lauk yang terdiri atas potongan ayam goreng, sambal tomat, dan lalapan kemangi, kubis, dan mentimun.



pecel lele *n.* lauk yang terdiri atas lele goreng, sambal tomat, dan lalapan kemangi, kubis, dan mentimun.



penak *n.* wadah makanan dan lain-lain dari daun pisang dan sebagainya yang ujungnya dilipat menumpang kemudian dilipat lagi ke bawah atau disemat.



penth *n.* lauk khas Kulon Progo, dibuat dari campuran parutan kelapa muda dan telur, diberi bumbu bawang putih, ketumbar, dan kencur, digoreng, rasanya gurih, disajikan sebagai lauk growol.



perkedel *n.* penganan, dibuat dari kentang goreng atau rebus yang dihaluskan, dicampur dengan daging giling, diberi bumbu merica, bawang putih, garam halus, kemudian dibentuk bundar-bundar pipih, dilumuri putih telur kemudian digoreng.



peyek (rempeyek)

peyek (rempeyek) *n.* penganan yang dibuat dari tepung dengan kacang tanah, udang, dan sebagainya, digoreng dalam bentuk pipih.



peyek tumpuk *n.* peyek kacang tanah yang digoreng dengan bertumpuk-tumpuk sehingga bentuknya menjadi bulat tidak beraturan.



pincuk *n.* wadah (rujak, gado-gado, dan sebagainya) dari daun pisang yang dilipat dan disemat dengan lidi sehingga membentuk lekukan.



pinjung *n.* cara membungkus dengan daun pisang, biasa digunakan untuk membungkus penganan yang tidak basah seperti mendut dan sebagainya, bentuknya seperti limas.



pondhoh1 *n.* umbut kelapa.



pondhoh2 *n.* penganan yang dibuat dari beras dan parutan kelapa, dikukus, ditetal hingga padat.



pondhoh jagung *n.* penganan yang dibuat dari gilingan jagung dan parutan kelapa, dikukus, ditetal hingga padat.

pothil *n.* penganan yang dibuat dari parutan singkong yang diperas, didiamkan selama tiga hari, ditumbuk bersama bumbu, dikukus setengah matang, dibentuk pipa seruas jari, diangin-anginkan semalaman, digoreng.



prawan kenes *n.* penganan khas Keraton Yogyakarta, dibuat dari pisang raja, dibelah memanjang, dikukus, dijepit dengan bilah bambu, dipanggang sambil disiram kanil.



puding jawa *n.* puding yang dibuat dari adonan gula pasir, di atasnya diberi beberapa ulas jeruk.



puli *n.* penganan yang dibuat dari nasi dicampur bleng, yang dikukus lalu ditumbuk hingga kenyal, rasanya gurih.



puthu

puthu *n.* penganan yang dibuat dari tepung beras ketan, di tengahnya diberi gula merah, dimakan dengan kelapa parut.



puthu ayu *n.* penganan yang dibuat dari adonan tepung terigu, telur, santan, gula, vanili, ovalet, dan kelapa parut, dicetak, dan dikukus.



putri mandi

puthu belanda *n.* penganan yang dibuat dari adonan tepung terigu, kuning telur, susu, gula, mentega, dicetak dengan bagian tengah diberi vla coklat, kemudian dipanggang.



putri mandi *n.* penganan yang dibuat dari tepung ketan yang dibentuk bulat kecil berwarna-warni, direbus sampai mengambang (matang), disajikan dengan santan dan gula.



R – r

randha royal *n.* tapai singkong, dilumatkan, dibentuk bulat, dibalur adonan tepung terigu, digoreng, rasanya manis, dapat berisi enten-enten, gula, dsb.



rangin *n.* penganan yang dibuat dari tepung ketan, parutan kelapa muda, garam, gula, air, dicetak setengah lingkaran, dipanggang.



rengginang *n.* penganan dibuat dari beras ketan yang ditanak, dibentuk lempeng bulat, dikeringkan, lalu digoreng.



risoles *n.* penganan yang dibuat dari adonan tepung dan telur yang didadar, diisi daging, sosis, sayuran, dan sebagainya, lalu digulung, sebelum digoreng dilapisi tepung panir.



ronde *n.* penganan berbentuk bulatan putih, dibuat dari tepung ketan, biasa digunakan untuk isian wedang ronde.



roti jahe *n.* kue kering yang dibuat dari adonan tepung tapioka atau sagu, santan, gula merah, jahe parut, kuning telur, bubuk kayu manis, dan margarin, dicetak panjang seruas jari atau bulat pipih, kemudian dipanggang.



roti jok *n.* penganan khas Keraton Yogyakarta berupa roti yang dibuat dari campuran tepung beras, terigu, santan, dan sebagainya, dituang ke dalam cetakan, dipanggang, disajikan bersama semur ayam.



roti semprong *n.* kue kering yang dibuat dari adonan tepung beras, tepung sagu, telur, santan, dan gula bubuk, dimasak di atas cetakan, digulung menyerupai semprong, rasanya manis.



rujak *n.* makanan yang dibuat dari buah-buahan kadang-kadang disertai sayuran, diiris atau ditumbuk, diberi bumbu sambal yang dibuat dari asam, gula, dan cabai.



S – s

sagon *n.* panganan yang dibuat dari parutan kelapa dicampur dengan tepung ketan dan gula pasir, dicetak bulat pipih, dipanggang di atas arang.



sagu mutiara *n.* panganan yang dibuat dari adonan sagu mutiara dan parutan kelapa, dibungkus daun pisang, dikukus; monte.



sambel gepeng *n.* sambal yang terbuat dari kedelai goreng/sangrai yang ditumbuk bersama bumbu bawang putih, kencur, cabai, dan ditaburi gerez pethek, biasa disajikan dalam menu sega wiwit.



sambel jenggot *n.* sambal yang terbuat dari parutan kelapa, dibumbui bawang putih, kencur, cabai, dan tempe semangit, biasanya disajikan sebagai pelengkap menu sayur bobor.



sambel welut *n.* sambal yang terbuat dari belut goreng bercampur bumbu cabai, bawang putih, kemangi, daun jeruk purut.



samir *n.* daun pisang yang digunting berbentuk bulat dengan aneka ukuran, biasa digunakan sebagai alas nasi untuk selamatan.



sangga buwana *n.* makanan pembuka khas Keraton Yogyakarta yang terdiri atas kue sus, ragout daging, telur ayam rebus, selada, mayones, dan acar.



sarang *n.* wadah nasi dan lauk, dibuat dari anyaman daun kelapa, biasanya digunakan sebagai wadah oleh-oleh kenduri.



sate kere *n.* satai yang dibuat dari gajih dan koyor yang diolah dengan bumbu, ditusuk dengan bilah bambu.



sate klathak

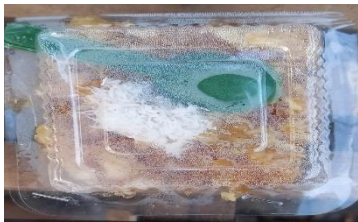
sate klathak *n.* satai yang dibuat dari daging kambing dengan bumbu garam, ditusuk dengan jeruji sepeda, disajikan dengan kuah gulai.



satlit *n.* bengawan solo.



sawut *n.* penganan terbuat dari singkong yang diparut kasar, kemudian dikukus sampai matang, dimakan bersama taburan kelapa parut.



sega abang *n.* makanan khas Gunungkidul, berupa nasi merah yang disajikan bersama janganan lombok ijo atau trancam dan lauk empal atau wader goreng.



sega berkat *n.* makanan terdiri atas nasi dengan lauk oseng tempe, bihun, suwiran daging sapi, serundeng, dan kerupuk yang dibungkus dengan daun jati.



sega godhog *n.* nasi yang direbus dengan bumbu halus dan suwiran ayam serta kol.



sega golong *n.* nasi yang dibentuk bulat-bulat sebesar bola kasti, digunakan sebagai kelengkapan selamatan.



sega kucing *n.* nasi putih yang disajikan dalam porsi kecil bersama dengan sambal tempe, sambal teri, atau tumis jamur, dibungkus menggunakan daun pisang.



sega pliket *n.* nasi goreng yang dimasak bersama sumsum kambing, potongan daging kambing, diberi pelengkap irisan kubis dan tomat.



sega pondhoh *n.* nasi yang diberi bumbu gurih, dikepal-kepal berbentuk oval, biasanya disajikan bersama tempe atau tahu bacem.



sega rogoh

sega rogoh *n.* nasi yang diletakkan di cobek yang dialasi daun pisang, di atasnya diletakkan telur ayam mentah, biasanya disajikan pada upacara tingkepan, diambil dengan cara dirogoh/diraih.



sega thiwul *n.* makanan khas Gunungkidul, dibuat dari tepung gaplek, diuleni sampai berbentuk butiran seperti beras, dikukus.



sega tiplek *n.* nasi yang dimasak dengan santan dan sedikit garam, dibungkus daun pisang, dikukus.



sega wiwit *n.* nasi dengan lauk telur rebus, gereh pethek, sambel gepeng, gudhangan atau trancam, digunakan untuk selamatannya memulai tanam dan panen.



selat usar *n.* salad yang terdiri atas selada, timun, tomat, kentang kukus, dan telur rebus, diberi saus yang terbuat dari kuning telur rebus, cuka, gula pasir, garam halus, lada, dan pala.



semar mendem *n.* penganan yang dibuat dari ketan yang diisi daging cincang dan dibungkus dengan telur dadar.



semlo *n.* minuman khas Keraton Yogyakarta berbahan pisang kepok, kayu secang, gula pasir, cengkih, dan air perasan jeruk nipis, berwarna merah.



semur piyik *n.* lauk berbahan dasar burung dara muda yang dimasak dengan bumbu semur.



setrup, setup *n.* minuman yang dibuat dari rebusan cengkih, kayu manis, daun serai, bisa ditambahkan dengan irisan pisang.



soto bathok *n.* soto berkuah bening yang disajikan dalam wadah batok kelapa.



soto lenthuk *n.* soto khas Yogyakarta yang diberi lenthuk.



spekuk

spekuk *n.* kue berlapis yang dibuat dari terigu, telur, mentega, gula, dan sebagainya yang diberi bumbu khas, seperti kayu manis dan pala.



srabi *n.* penganan yang dibuat dari adonan tepung beras (gandum), santan, ragi, dimasak dengan cara dipanggang di atas cetakan, berbentuk bundar pipih berpori, dimakan dengan kuah gula jawa bercampur santan.



srontol *n.* penganan yang dibuat dari tapioka, dibumbui, dibentuk bulat-bulat sebesar kelereng, digoreng, rasanya gurih.



sumpil

sudi *n.* wadah makanan dari daun pisang, berbentuk pincuk bulat, bagian tengah lancip ke atas.



sumo ewo *n.* makanan khas Keraton Yogyakarta yang dibuat dari adonan terigu, telur, susu, didadar, diisi enten-enten, dilipat berbentuk kotak, dihidangkan dengan areh.



sumpil *n.* bungkus olahan makanan yang masih mentah (misal lopis, tempe) dari daun pisang dan sebagainya, dibentuk segitiga pipih.



tahu guling *n.* makanan yang dibuat dari campuran tahu dan tempe goreng atau bacem, tauge, irisan kol, diberi kuah air gula jawa bercampur kecap, sambal bawang, daun jeruk purut, ditaburi bawang goreng dan seledri.



tahu susur *n.* tahu goreng yang berisi isian sayuran berupa irisan kubis, wortel, dan kecambah, dilapisi dengan adonan tepung terigu, digoreng.



takir *n.* wadah atau tempat makanan dari daun pisang dan sebagainya yang disemat dengan lidi pada kedua sisinya.



takir ponthang *n.* takir yang diberi janur pada sisi kanan dan kiri.



talam *n.* kue yang dibuat dari adonan tepung beras, tepung tapioka, tepung maizena, gula merah, santan, garam, dan daun pandan, dimasak dengan cara direbus, rasanya manis dan gurih.



tampah *n.* perabot rumah tangga yang terbuat dari anyaman bambu, berbetuk bulat, biasanya digunakan untuk menampi beras.



tape gplek *n.* tapai yang dibuat dari gplek.



tawonan *n.* penganan dibuat dari tepung beras yang dicampur dengan gula dan santan, dimasak dengan cara dikukus, dipipihkan, dipotong-potong seperti bata.



tempelang *n.* penak yang ujungnya hanya dilipat dan diselipkan ke bawah.



terik *n.* masakan yang dibuat dari daging sapi, ayam, telur, tempe, atau tahu, dicampur dengan bumbu ketumbar dan sebagainya, dimasak dengan santan hingga hampir kering.



thengkleng

thengkleng *n.* masakan berkuah mirip gulai yang berbahan dasar tulang dan daging kambing, diberi bumbu rempah.



thiwul *n.* panganan khas Gunungkidul yang dibuat dari tepung gaplek, diberi gula sedikit, kemudian dikukus, dapat dimakan bersama kelapa parut yang telah diberi garam sedikit.



thontho *n.* panganan yang dibuat dari adonan tepung beras, tepung kanji, kelapa parut, dibentuk bola-bola kecil sebesar kelereng, digoreng, dijadikan sebagai pelengkap sajian berkat.



timus *n.* panganan yang dibuat dari ubi jalar rebus yang dilumatkan bersama sedikit terigu, telur, gula pasir, garam, dan vanili, dikepal-kepal berbentuk oval, kemudian digoreng.



tongseng *n.* masakan terbuat dari daging (kambing) dicampur dengan kuah gulai, kecap, dan kubis.



trancam *n.* makanan yang dibuat dari campuran sayuran mentah seperti taoge, kemangi, kacang panjang dan mentimun yang dirajang kecil dan parutan kelapa muda yang sdh diberi bumbu sambal.



tum *n.* cara membungkus dengan daun pisang, sisi kanan dan kiri daun dilipat ke tengah, lalu disemat dengan lidi untuk mengunci lipatan, biasa digunakan untuk membungkus botok, carang gesing, dan sebagainya.



tumpeng *n.* nasi yang dihidangkan dalam bentuk seperti kerucut, dilengkapi dengan sayuran dan lauk-pauk, ditata di atas tampah, biasanya dibuat dalam rangka upacara/acara tertentu.



tumpeng pungkur

tumpeng pungkur *n.* tumpeng yang dibelah dan diletakkan saling memunggungi, dilengkapi dengan gudhangan yang terdiri atas kacang panjang, kangkung, kubis, telur rebus dengan bumbu gurih, jenang abang gula jawa.



ukel *n.* banjar yang dilumuri gula halus.



ungkrung *n.* kepompong ulat jati.



untir-untir *n.* penganan kering terbuat dari tepung terigu, telur, dan gula, dipilin sehingga berbentuk seperti tambang.



untup-untup *n.* sayur lodeh dengan tambahan bahan kacang tolo dan suun.



urap *n.* kelapa parut yang dibumbui untuk campuran sayur-mayur rebus, ubi, ketan, dan sebagainya.



urip-urip *n.* lauk sejenis mangut, berbahan lele utuh yang diasap.



utri *n.* penganan yang dibuat dari parutan singkong dan gula, dibungkus daun pisang lalu dikukus.



uyah krosok *n.* garam kasar yang tidak beryodium.



wajik *n.* penganan yang dibuat dari campuran ketan, gula, dan santan kelapa dan dipotong seperti bentuk intan (segi empat, jajaran genjang).



wajik klethik *n.* penganan yang dibuat dari ketan, kelapa, dan gula merah atau gula pasir, dibungkus dengan kertas minyak, rasanya manis.



walang goreng *n.* penganan khas Gunungkidul, berupa walang kayu yang digoreng dan diberi bumbu dengan varian rasa gurih, pedas, atau manis.



wedang bajigur *n.* minuman yang dibuat dari campuran santan, gula aren, dan kadang-kadang dibubuhi kopi atau coklat sedikit, ditambah vanili atau daun pandan.



wedang jembawuk *n.* minuman yang dibuat dari kopi dan air santan yang dicampur dan diseduh dengan air panas.



wedang ronde *n.* minuman yang dibuat dari air rebusan jahe, diberi isian ronde, kacang tanah sangrai, kolang-kaling, dan roti tawar yang diiris dadu.



wedang secang *n.* minuman tradisional khas Yogyakarta, dibuat dari rebusan cabai jawa, kemukus, kapulaga, cengkih, jahe, serai, kayu manis, kayu secang, disajikan dengan madu.



wedang seruni *n.* minuman khas Yogyakarta yang dibuat dari rebusan serai dan perasan jeruk nipis.



wedang tahu

wedang tahu *n.* minuman yang dibuat dari air rebusan jahe, diberi isian olahan kedelai lembut.



wedang uwuh *n.* minuman khas Yogyakarta, dibuat dari rebusan daun cengkih kering, jahe, kayu secang, cengkih, kayu manis, daun pala, serai, kapulaga, dan gula batu.



wingko babat

weku *n.* kue basah terbuat dari tepung beras pulut, dicetak dalam bentuk lonjong cembung, berisi tepung kacang hijau, biasanya berwarna merah, diberi alas daun pisang.



wingko babat *n.* penganan yang dibuat dari tepung ketan, parutan kelapa muda, dan gula pasir, dipanggang, rasanya manis gurih.



yangko *n.* penganan khas Kotagede, dibuat dari adonan tepung ketan bercampur gula, pewarna, aneka varian rasa dan aroma, ditaburi tepung ketan sangrai, diiris dadu.

