

**AVEON**  
by SAVANA INTERNATIONAL  
SINCE 2012

**SEKOTAK**  
( banyak pilihan )

Rp. **22.000** /kotak\*

Nasi Putih, 1 Lauk, 1 Sayur, 1 Buah Pelang  
Kerupuk, Acar, Sambal

Informasi & Pemesanan :  
**0274-2836333**  
**0813 3838 2399**

\* minimum 15 kotak FREE Delivery

Jl. Padjajaran No.160 - Ring Road Utara, Pugeran, Maguwoharjo, Depok Sleman, Yogyakarta, Indonesia 55282

[www.aveonhotelyogyakarta.com](http://www.aveonhotelyogyakarta.com)
[info@aveonhotelyogyakarta.com](mailto:info@aveonhotelyogyakarta.com)
[@aveonhotelyogyakarta](https://www.instagram.com/aveonhotelyogyakarta)
[aveonhotelyogyakarta](https://www.facebook.com/aveonhotelyogyakarta)

☎ 0274 - 2836333

*Xedaulatan Rakyat*

# Kulinaria

- Hotel - Oleh-oleh  
 - Restoran -- Tour & Travel  
 - Cafe - Kuliner

Setiap Minggu  
 hanya di  
***Xedaulatan Rakyat***

INFO PEMASANGAN IKLAN 08122965678

## #dirumahsaja

**SELAMA** Pandemi Covid-19 dan banyak waktu di rumah. Lebih mengasyikkan jika diisi dengan kegiatan memasak atau mencoba resep baru. Berikut resep masakan yang sudah dipraktikkan oleh PPJI (Perkumpulan Pengusaha Jasaboga Indonesia) DIY.

### Resep Abon Ayam

#### Bahan:

1. Filet ayam tanpa kulit 1 kg
2. Santan cair 200 ml
3. Gula pasir 150 gram
4. Gula merah 50 gram
5. Minyak untuk menggoreng secukupnya
6. Air secukupnya untuk merebus filet ayam

#### Bumbu Halus:

Bawang Merah 100 gram  
Bawang putih 50 gram  
Kemiri 25 gram  
Ketumbar bubuk 10 gram  
Kunir bubuk 5 gram  
Garam 5 gram  
Kaldu bubuk ayam 10 gram  
Bumbu urai  
Lengkuas 50 gram geprek  
Daun Salam 2 lembar

Daun jeruk purut 3 lembar  
Sere 2 batang geprek

#### Proses pembuatan:

1. Filet ayam di rebus dg rempah2 sampai matang
2. Tiriskan
3. Ayam di tumbuk sampai hancur
4. Angkat sisihkan
5. Bumbu halus di tumis sampai harus
6. Tambahkan bumbu urai dan gula aduk
7. Tambahkan santan
8. Masukkan filet yg sudah di tumbuk
9. Aduk sampai bumbu meresap dan kering
10. Evaluasi rasa
11. Angkat Goreng
12. Tiriskan dg alat spiner bisa manual maupun listrik
13. Siap di hidangkan

## Kering Tempe

#### Bahan:

1. Tempe 1 kg potong tipis sesuai selera goreng garing
2. Gula merah 50 gram
3. Gula pasir 200 gram
4. Minyak untuk menumis sckp nya
5. Cabe merah 100 gram potong serong goreng
6. Asem rendam air sekitar 5 mata
7. Air 100 ml

#### Bumbu halus:

1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Garam 5 gram
4. Kaldu bubuk 10 gram
5. Cabai merah sesuai selera

#### Bumbu urai:

1. Lengkuas 50 gram geprek
2. Daun salam 2 lembar
3. Daun jeruk 5 lembar
4. Sere 2 batang geprek

#### Proses pembuatan:

1. Tumis bumbu sampai harum
2. Tambahkan bumbu urai aduk
3. Tambahkan gula merah dan gula pasir
4. Tuang air
5. Aduk terus sampai bumbu mengental ( tidak

- ada sisa air)
6. Evaluasi rasa
7. Masukkan tempe yg sdh di goreng kering
8. Aduk hingga merata
9. Angkat hidangkan

### Asem-asem Sayuran

#### Bahan:

1. Labu siam 500 gram potong dadu
2. Jagung rebus 500 gram potong-potong sesuai selera
3. Kacang panjang 100 gram potong sesuai selera
4. Daun so sckp
5. Thokolan kedelai 200 gram buang akarnya
6. Kacang tanah rebus 100 gram
7. Cabai hijau 100 gram potong sesuai selera
8. Cabai rawit utuh 50 gram
9. Tomat hijau 1 buah

10. Tomat merah 1 buah
11. Air kaldu sapi 2 liter
12. Asem 25 gram rendam air
13. Garam 10 gram
14. Kaldu bubuk 15 gram

#### Bumbu halus:

1. Bawang Merah 150 gram
2. Bawang Putih 75 gram
3. Kemiri 3 butir
4. Terasi 25 gram
5. Cabai merah 50 gram

#### Bumbu Urai:

1. Daun salam 3 lembar
2. Lengkuas 100 gram geprek

#### Proses pembuatan:

1. Didihkan air kaldu
2. Masukkan bumbu halus dan bumbu urai, garam dan kaldu bubuk
3. Aduk2 sampai kuah mendidih
4. Masukkan jagung
5. Kacang tanah
6. Aduk
7. Masukkan labu siam
8. Kacang panjang
9. Thokolan
10. Daun so lalu aduk
11. Masukkan Tomat hijau dan merah aduk
12. Masukkan cabe rawit dan cabe hijau
13. Aduk merata
14. Evaluasi rasa
15. Sajikan