

KULINARIA LEISURE

HOTEL | RESTO | CAFÉ | KULINERIA
OLEH-OLEH | TOUR & TRAVEL

INFORMASI
PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678



Wedding Package
Start from
Rp. 17.499.000,-
Inclusive: Buffet Prasmianan 150 pax - Free Venue
- Free Sound System - Free Stall
- Free Honeymoon Room

Intimate Akad
Start from
Rp. 3.299.999,-
for 50 pax
Inclusive: Free Venue, Buffet, Deluxe Room, Standard Sound System
Electricity, Free Stall, Transit Room, Guest book
Free Parking Area

www.merapimerbabu.com
0274 - 433 2772 / 2992
Merapi Merbabu Yogyakarta
MerapiMerbabuHotel



**Tour & Travel
Kaerindo Wisata**
Melayani dengan sepenuh hati

Head Office :
JL. Margo Utomo (Mangkubumi) No.42 (Gedung Kedaulatan Rakyat) - Jogjakarta
Telp/HP : (0274) 556633, Email : kaerindowisatajogja@gmail.com
email : kaerindowisata.co.id

MENYEDIKAN :

- TIKET PESAWAT
- TIKET KERETA API
- VOUCHER HOTEL
- TRANSPORT SERVICE
- OUTBOND
- MICE
- PENGURUSAN PASSPORT

PAKET WISATA MANCANEGERA

- BANGKOK PATTAYA
- HONGKONG MACAU
- BEIJING TIANJIN
- VIETNAM
- MALAYSIA
- SINGAPORE
- KOREA
- AUSTRALIA
- JEPANG

PAKET DOMESTIK

- JOGJA CITY TOUR
- DIENG, PLATEAU, TAWANGMANGU, KARIMUNJAWA
- BANDUNG, PANGANDARAN, MALANG, BROMO
- JAKARTA, BALI, LOMBOK, MINANGKABAU



Kulinaria

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

Setiap Minggu
hanya di
Kedaulatan Rakyat

#dirumahsaja

SELAMA pandemi Covid -19 dan di rumah saja, tentu lebih asyik jika diisi dengan mencoba aneka resep baru. Berikut resep masakan yang sudah dicoba oleh Tim PPJI (Perkumpulan Pengusaha Jasaboga Indonesia) DIY.

Resep Telor Bumbu Coklat

- Bahan**
1. Telor rebus 8 butir
 2. Kecap manis secukupnya
 3. Kecap Asin 1 sdm
 4. Bawang merah goreng untuk taburan
 5. Gula putih sesuai selera
 6. Margarine secukupnya untuk menumis bumbu
 7. Kuah kaldu ayam secukupnya



- Bumbu geprek**
1. Bawang putih 20 gram
 2. Jahe 1 ruas jari

- Bumbu halus**
1. Kemiri 10 gram
 2. Garam 5 gram
 3. Kaldu bubuk 5 gram

- Bumbu iris**
1. Tomat 50 gram
 2. Bombay 50 gram

- Proses**
1. Tumis bumbu geprek sampai harum
 2. Masukkan kuah
 3. Tambahkan bumbu halus dan kecap, aduk rata
 4. Masukkan telur
 5. Ungkep
 6. Biarkan kuah menyusut
 7. Masukkan bumbu iris, aduk rata
 8. Evaluasi rasa
 9. Angkat
 10. Plating telur dg di belah
 11. Tabur Bawang merah goreng
 12. Hidangkan

Ayam Gulung Tabur Mailing

- Bahan**
1. Filet ayam 500 gram
 2. Telor 1 butir
 3. Roti tawar 2 lembar
 4. Tepung tapioka 1 sdm
 5. Gula putih 1 sdm
 6. Kecap manis secukupnya
 7. Kecap asin 1 sdm
 8. Bombay 100 gram
 9. Minyak untuk menggoreng

- Bumbu**
1. Bawang putih 50 gram
 2. Garam 5 gram
 3. Kaldu bubuk 10 gram
 4. Merica 5 gram
 5. Buah polo 1/2 sdt

- Proses**
1. Giling ayam dengan semua bumbu dg sedikit es batu sampai halus
 2. Evaluasi rasa
 3. Bungkus dg plastik lonjong atau sesuai selera



4. Kukus kurleb 30 menit
5. Angkat
6. Dinginkan
7. Goreng
8. Potong sesuai selera
9. Hidangkan

Paru Bacem Tabur Srundeng

- Bahan I**
1. Paru 1 kg
 2. Minyak untuk menggoreng
 3. Kaldu kuah sapi secukupnya

- Bahan II**
1. Kelapa sangrai 1 butir

- Bumbu halus**
1. Bawang Merah 100 gram
 2. Bawang putih 50 gram
 3. Kemiri 25 gram
 4. Ketumbar 1 sdt
 5. Garam 5 gram
 6. Kaldu bubuk 10 gram

- Bumbu urai**
1. Gula merah 100 gram
 2. Daun salam 3 lembar
 3. Daun jeruk purut 5 lembar

- Bumbu geprek**
1. Lengkuas 1 ruas ibu jari
 2. Sere 3 batang



- Proses Bahan pertama**
1. Masukkan paru
 2. Rebus dengan semua bumbu
 3. Tambahkan air secukupnya
 4. Rebus hingga bumbu meresap
 5. Evaluasi rasa
 6. Angkat
 7. Iris sesuai selera
 8. Goreng
 9. Dalam posisi panas, campur dengan kelapa sangrai
 10. Aduk rata
 11. Hidangkan

MEMASAK TANPA MINYAK GORENG

Ningsih Mempertahankan Ciri Khas Kakeknya

BANYAKNYA warung bakmi Jawa tak menyurutkan semangat Murningsih membuka usaha kuliner serupa. Sejak 19 Mei lalu, perempuan tersebut resmi membuka warung Bakmi Simbah di Dusun Monggang, Pandowoharjo,

Sewon, Bantul. Meski usaha sendiri, Ningsih -begitu biasa dipanggil- tetap mempertahankan kekhasan resep yang dibuat kakeknya, Atmo Wiyono (alm) yang membuka warung bakmi Jawa Mbah Mo di Dusun Code, Trirenggo,

Bantul, pada 1985. "Ciri khas bakmi Mbah Mo, kalau memasak tidak menggunakan minyak, meskipun itu mi goreng," tutur Ningsih kepada KR di warungnya, belum lama ini.

Ningsih membuka usaha sendiri setelah 15 tahun menjadi juru masak di warung Mbah Mo bersama kedua orangtuanya, Mujiyah (anak Mbah Mo) dan Murlidi. Selama itu, tak sedikit pelanggan yang khusus meminta Ningsih yang memasak. Berbekal hal tersebut, Ningsih cukup optimis dengan berdiri sendiri.

Di warung barunya, Ningsih juga memasak tanpa menggunakan minyak goreng, memakai telur bebek serta ayam kampung. Cara memasak juga dipertahankan, menggunakan bahan bakar arang di atas anglo. Memasak pun satu persatu, sehingga bumbu lebih meresap dan rasa lebih enak, meski proses lebih lama.

Indrianto Hermawan, suami Ningsih, menambahkan, ada pengembangan



Ningsih memasak di warung barunya.

KR-Effy Wijono Putro



Menu yang hadirkan warung Bakmi Simbah.

menu yang dihadirkan. Kalau Mbah Mo hanya menyediakan mi goreng dan mi rebus, usaha yang dirintis bersama istrinya juga ada nasi goreng, magelangan, dan nasi godok. Sementara minum lebih variatif, selain teh dan jeruk ada wedang uwuh, seruni yang berisi bebe-

rapa jenis rempah-rempah, sronto (kombinasi wedang uwuh dan seruni). "Kami buka agar bisa lebih berkembang. Meski tetap tak meninggalkan kekhasan Mbah Mo tetapi suatu saat ingin bisa lebih mandiri," tambah Indrianto.

(Ewp)-f

KR-Istimewa