

**STAY & GRILL**



IDR 400K Net/ room/ night

STAY 1 (ONE) NIGHT IN DELUXE ROOM INCL.BREAKFAST FOR 2 PAX
FREE BBQ DINNER FOR 2 PAX. EVERY SATURDAY
*ADDITIONAL BBQ DINNER IDR 55K/ PAX

☎ 0817 0361 7777 / 0811 283 1723

www.kjhoteljogja.com

**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

**Working Space
PACKAGE**
Rp 350.000nett/4 person



Info & Reservation :

☎0274-2836333 ☎ 0813 3838 2399

aveonhotelyogyakarta @aveonhotelyogyakarta www.aveonhotelyogyakarta.com

**krjogja.com**
Lebih Mengerti Jogja
dari **JOGJA** untuk **DUNIA**
BEST

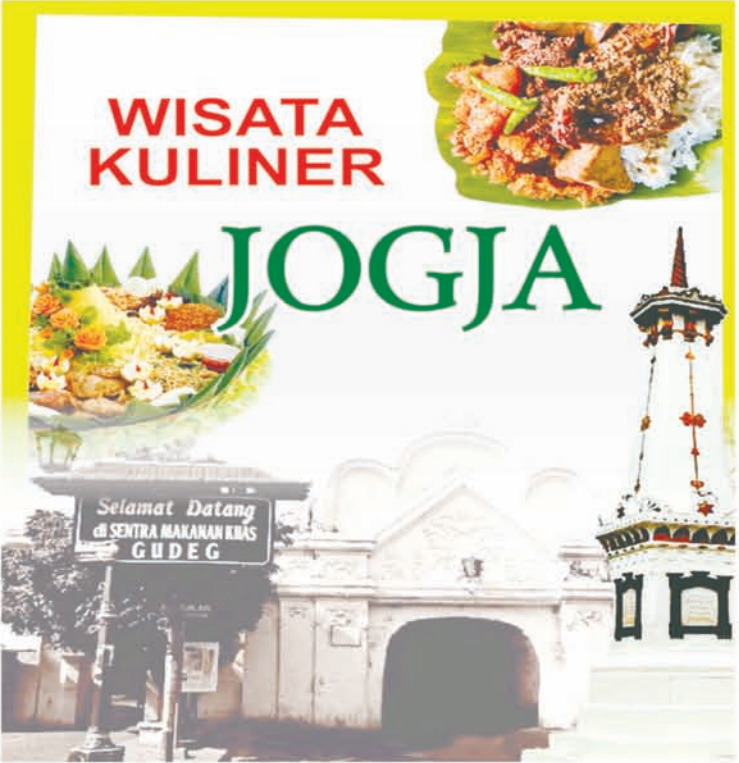
Redaksi:
Jl. P. Mangkubumi No. 40-46
Yogyakarta 55232
redaksi@krjogja.com
Telp : +62-274 315 5542

Iklan:
iklan@krjogja.com
Telp : +62-274 550 892
Fax : +62-274 550 890

www.krjogja.com

**WISATA
KULINER**

JOGJA



Kedaulatan Rakyat
Kulinaria

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



Setiap Minggu
hanya di
Kedaulatan Rakyat

INFO PEMASANGAN IKLAN ☎ 08122965678

#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.

Ikan Kuah Kuning

- Bahan:**

 1. Ikan (me gabus 1 kg) bersihkan dan dikerat cuci bersih dengan air jeruk nipis sisihkan
 2. Air 1000 ml
 3. Gula pasir 50 gram
 4. Kuah asam 10 ml
 5. Minyak untuk menumis
- Bumbu urai:**

 1. Daun salam 3 lembar
 2. Daun jeruk 5 lembar
 3. Daun kemangi 1 ikat (petik daunnya)
 4. Tomat merah 1 buah potong dadu
- Proses masak:**

 1. Tumis bumbu halus dan geprek sampai harum
 2. Tambahkan bumbu urai selain daun kemangi
 3. Tambahkan air
 4. Masukkan gula aduk hingga mendidih
 5. Masukkan ikan
 6. Evaluasi rasa
 7. Masukkan tomat
 8. Masukkan kemangi
 9. Angkat, hidangkan
- Bahan halus:**

 1. Bawang merah 100 gram
 2. Bawang putih 50 gram
 3. Kunir bubuk 10 gram
 4. Cabe merah 30 gram
 5. Sere 3 batang geprek
 6. Jahe 1 ruas ibu jari geprek
 7. Lengkuas 1 ruas ibu jari geprek
 8. Garam 5 gram
 9. Kaldu bubuk 10 gram



Dendeng Basah

- Bahan:**
1. Bahan daging sapi 1 kg iris kira-kira tebal 1 cm
 2. Kuah santan kental 2000 ml
 3. Gula merah 100 gram
 4. Asam jawa 50 gram
 5. Minyak untuk menggoreng secukupnya
- Bumbu halus:**
1. Bawang merah 100 gram
 2. Bawang putih 50 gram
 3. Kemiri 30 gram
 4. Ketumbar bubuk 15 gram
 5. Lengkuas 1 ruas ibu jari memarkan
 6. Garam 5 gram
 7. Kaldu bubuk sapi 10 gram
- Bumbu urai:**
1. Daun salam 3 lembar
 2. Daun jeruk 5 lembar
 3. Sere 3 batang geprek

- Proses masak:**
1. Daging disusun dalam wajan
 2. Tambahkan bumbu halus dan bumbu urai
 3. Tambahkan santan dan bumbu lainnya
 4. Ungkep dengan api kecil hingga daging empuk dan kuah menyusut



5. Evaluasi rasa
6. Angkat
7. Angkat daging
8. Geprek daging
9. Masukkan dalam sisa rebus-
- an daging biarkan 30 menit
10. Angkat tiriskan
11. Goreng dengan minyak panas (jangan terlalu kering)
12. Angkat, hidangkan

Udang Goreng Bersarang

- Bahan:**
1. Udang ukuran besar 1 kg, bersihkan cuci bersih dengan geprekan jahe, tusuk sisihkan
 2. Minyak goreng secukupnya
 5. Telur 5 butir kocok dengan sedikit maizena dan kaldu bubuk ayam
- Bumbu halus:**
1. Bawang putih 30 gram
 2. Merica bubuk 5 gram
 3. Garam 5 gram
 4. Kaldu bubuk 5 gram
- Proses Pembuatan:**
1. Udang direndam dengan bumbu halus 20 menit
 2. Udang ditusuk dengan tusukan sate
 3. Goreng garing
 4. Sisihkan
 6. Telur kocok ditempatkan dalam botol (me botol tempat saos)
 7. Telur dari botol dituangkan dikit-dikit di minyak penggoreng sehingga berbentuk sarang
 8. Lilitkan udang yang ditusuk ke dalam telur sarang
 9. Lakukan sampai udang habis
 10. Hidangkan dengan saos cabe

