

KULINARIA LEISURE

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

INFORMASI
PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678

theManohara
HOTEL YOGYAKARTA

theManohara Food To Go Bali Ndeso

Beragam menu rekomendasi, hanya **Rp 39.000** net/paket
Min order 3 item, Free Delivery*

Info dan Pemesanan: 0856 4377 2335 / 081 866 2212



Ayam Bakar Manohara
Rp39.000 net/paket



Daging Sambal Orek
Rp 39.000 net/paket



Dori Sambal Matah
Rp 39.000 net/paket



Bolu Pisang Kukus Enak Tanpa Oven

JIKA punya stok pisang yang kematangan jangan biarkan sampai pisang membusuk, segera olah menjadi bolu pisang kukus.

Menurut pengamat makanan yang juga mantan jurnalis, Sri Murwani menuturkan, bahan bolu pisang tersedia di toko maupun minimarket dan cara masaknya cukup pakai panci kukusan. Kue simpel ini cocok bagi pemasak pemula.

Pisang yang warnanya sudah kecokelatan, mempunyai rasa dan aroma yang lebih kuat. Kurang enak dimakan langsung, tetapi nikmat diolah menjadi bolu kukus.

Kreasi olahan bolu



pisang ini sangat cocok dibuat, jika memiliki sisa buah pisang yang sudah mulai mencokelat dan terlalu matang.

Cara membuat bolu pisang ini pun sangat mudah, bahkan bisa dibuat oleh mereka yang masih pemula dalam hal

memasak dan memanggang. Mari Ikuti resep bolu pisang kukus ala Sri Murwani.

Resep Bolu Pisang Kukus

Bahan:

- 3 Buah pisang ukuran sedang
- 150 Gram tepung terigu serba guna
- 150 Gram minyak goreng
- 2 Butir telur
- 6 Sendok makan gula pasir
- 1/2 Sendok teh soda kue
- 1/2 Sendok teh baking powder
- 1 Sendok teh vanili bubuk
- 1/4 Sendok teh garam
- Gula halus secukupnya

Cara Membuatnya:

- Lumatkan pisang dengan garpu. Tidak perlu sampai halus untuk mempertahankan tekstur.
- Kocok telur dan gula hingga mengembang. Masukkan pisang lumat ke dalam kocokan telur, tambahkan minyak goreng, dan aduk hingga tercampur rata.

bahkan minyak goreng, dan aduk hingga tercampur rata.

- Ayak tepung terigu, soda kue, baking powder, bubuk vanili, dan garam. Masukkan sedikit demi sedikit ke dalam adonan telur dan pisang.

- Aduk lipat dengan spatula seperti mengaduk adonan semen agar hasil akhir kue tidak bantat.

- Siapkan loyang yang sudah dioles minyak goreng. Tuang adonan ke dalam loyang, kemudian ketuk-ketuk agar permukaannya rata.

- Siapkan kukusan yang sudah dipanaskan, kemudian masak adonan bolu pisang dengan api sedang selama 30 menit. Bungkus penutup kukusan dengan kain agar uap air tidak menetes ke adonan kue.

- Tusuk kue dengan lidi untuk memastikan kematangannya. Jika sudah benar-benar matang, angkat dari kukusan dan tunggu sampai mendingin.

Keluarkan bolu pisang dari loyang. Taburi gula halus, kemudian sajikan utuh atau dalam keadaan terpotong-potong.

(Rini Suryati)-f

Bolu Pelangi Sorgum

Bahan:

- 300 ml putih telur
- 150 gr gula pasir
- 1 sdt SP
- 1/2 sdt garam
- 60 ml susu cair
- 25 ml minyak sayur/minyak goreng
- 100 gr tepung sorgum
- 25 gr maizena
- 25 gr susu bubuk
- Pewarna kue secukupnya

Cara Membuat:

1. Siapkan loyang yang sudah diolesi minyak sayur dan dialasi kertas roti. Saya menggunakan loyang ukuran 18 cm.
2. Siapkan kukusan.
3. Kocok putih telur hingga berbusa mulai dari kecepatan rendah, lalu masukkan berturut-turut gula, garam, dan SP, sambil ditingkatkan kecepatan mixernya. Kocok dengan kecepatan tinggi selama 10 menit.
4. Turunkan kecepatan mixer, masukkan tepung sorgum, maizena, dan susu bubuk. Setelah tercampur rata matikan mixer, lalu masukkan susu cair yang sudah dicampur minyak sayur. Aduk menggunakan spatula hingga rata.
5. Bagi adonan menjadi beberapa bagian, sesuai selera. Beri pewarna pada masing-masing bagian.
6. Kukus adonan I selama 7 menit, kemudian masukkan adonan II, kukus lagi selama 7 menit, demikian seterusnya hingga adonan terakhir. Setelah itu kukus selama 10 atau hingga matang. (Ati)-f



Perbintangan Oleh KI Giri Leksono

Berlaku 8 - 14 Agustus 2021

Capricornus

2 Desember - 20 Januari

JANGAN campuri persoalan yang bukan urusan anda, itu sensitif. Juga tak perlu terburu-buru menyelesaikan persoalan, jika anda belum tahu benar. **Keuangan** : Harus tegas. **Kesehatan** : Makan tepat waktu. **Asmara** : Jalani saja.



Aries

21 Maret - 20 April

COBA introspeksi supaya hasilnya lebih baik. Ada tantangan menarik sebelum anda tentukan lebih cermat. Lakukan sesuatu, jangan terlambat. **Keuangan** : Rezeki bisa dari mana-mana. **Kesehatan** : Istirahat itu perlu. **Asmara** : Saatnya menentukan.



Cancer

22 Juni - 22 Juli

CERMATI sebelum menentukan langkah, karena waktu telah membuat berbeda. Banyak yang sudah berubah, karenanya anda perlu jeli memilih. **Keuangan** : Masih teratasi. **Kesehatan** : Hindari makan berlemak. **Asmara** : Memang jarak bisa berpengaruh.



Libra

23 September - 22 Oktober

COBA libatkan orang terpercaya, untuk ikut menyelesaikan. Ini soal tanggungjawab besar yang sangat menarik. **Keuangan** : Cukup melegakan, tapi jangan boros. **Kesehatan** : Makan yang teratur. **Asmara** : Lancar saja.



Aquarius

21 Januari - 20 Februari

BUAT apa dipikir terus? Jalani seperti biasanya, karena manusia memang tak pernah sempurna. Bersikap konsisten lebih baik. **Keuangan** : Mulailah jangan boros. **Kesehatan** : Menyangkut pernafasan. **Asmara** : Bakal kian mesra.



Taurus

21 Januari - 21 Mei

JALANI saja yang sudah ada, karena perlu perhatian serius. Buang jauh rasa minder. Sebaiknya rencanakan lebih cermat. **Keuangan** : Banyak harapan dalam minggu ini. **Kesehatan** : Soal perut. **Asmara** : Tenang saja, semua lancar.



Leo

23 Juli - 22 Agustus

JANGAN menutup diri dari kritik. Siapa tahu, justru banyak membantu untuk menentukan langkah. Ini peluang menarik. **Keuangan** : Cobalah hitung lagi lebih detail. **Kesehatan** : Jaga tenggorokan. **Asmara** : Pikirkan lagi rencana itu.



Scorpio

23 Oktober - 21 November

PEKERJAAN yang menantang, tetapi membutuhkan perlakuan istimewa agar tetap terjaga semuanya. Aturan kali ini sangat kuat. **Keuangan** : Pintarlah membagi. **Kesehatan** : Waspadaai pencernakan. **Asmara** : Percayakan pada dia saja.



Pisces

21 Februari - 20 Maret

BAKAL ada tawaran menantang, semua tergantung anda. Sebaiknya cermat, sebelum kemudian anda menentukan langkah. Sabar kata kuncinya. **Keuangan** : Hitung lagi lebih rinci. **Kesehatan** : Soal mata. **Asmara** : Saling introspeksi diri.



Gemini

22 Mei - 21 Juni

IDEALISME dan sikap konsisten diperlukan. Gampang berpaling, justru bisa berakibat kurang baik, karena masalahnya berkait erat. **Keuangan** : Jangan mudah tergoda. **Kesehatan** : Kurangi makanan berlemak. **Asmara** : Sudahlah, lupakan masa lalu.



Virgo

23 Agustus - 22 September

SEBAIKNYA tetap cermat, agar langkah anda yakin. Sebab kali ini, dampaknya cukup mempengaruhi langkah berikutnya. **Keuangan** : Rezeki sering tak bisa diduga. **Kesehatan** : Imbangi dengan olahraga. **Asmara** : Sikapi dengan santai, jangan emosi.



Sagittarius

22 November - 21 Desember

JANGAN tergoda masa lalu, karena suasana sudah berbeda. Anda cuma harus beri perhatian ekstra. Kata kuncinya adalah kesabaran. **Keuangan** : Untuk urusan penting, jangan pelit. **Kesehatan** : Soal pencernakan. **Asmara** : Jalan saja.

