

KULINARIA LEISURE



KJ Hotel
Living in Style

SUPER SAVER
PROMO

Superior room
IDR 350.000/ Net/ Room/ Night

Incl. Breakfast for two persons
Valid until 20th December 2020

Jl.Parangtritis No.120 (Prawirotaman) Yogyakarta 55143
☎+62 274 2872 777 ☎+62 817 0362 7777
✉rsv@kjhoteljogja.com ✉@kjhotelyogyakarta 📍KJ Hotel Yogyakarta 📍JILA Kitchen Jogja
www.kjhoteljogja.com



Paket Akad
Rp 6.500.000
for 30 pax

Benefit:

- ♥ Menu Buffet for 30 pax
- ♥ Venue 2 hours
- ♥ Simple Decoration
- ♥ Room Deluxe 1 Night
- ♥ Room Superior 1 Night
- ♥ Free LCD and Screen
- ♥ Free Standard Soundsystem

Info & Reservation :
☎0274-2836333 ☎0813 3838 2399

•aveonhotelyogyakarta •aveonhotelyogyakarta •www.aveonhotelyogyakarta.com



INFORMASI PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678



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

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.

Perkedel Tahu

Bahan:

1. Tahu putih 1 kg haluskan
2. Telor 3 butir pisahkan antara kuning dan putihnya, sisihkan
3. Luncang 100 gram iris lembut
4. Minyak Goreng secukupnya
5. Terigu 50 gram

Bumbu Halus:

1. Bawang bubuk 15 gram
2. Kaldu bubuk 10 gram
3. Garam 5 gram
4. Merica bubuk 5 gram
5. Pala bubuk 2 gram

Proses Masak:

1. Campurkan tahu halus dengan bumbu, aduk rata
2. Tambahkan irisan luncang halus, aduk merata
3. Tambahkan kuning telur, campur merata
4. Campurkan terigu 30 gram
5. Aduk merata
6. Evaluasi rasa
7. Bentuk bulat pipih atau sesuai selera
8. Celupkan kedalam putih telur yang sudah dikocok dengan 20 gram terigu dan sedikit kaldu bubuk
9. Goreng hingga kekuningan
10. Angkat, hidangkan

Tim Bawal Laut

Bahan:

1. Ikan bawal laut 1 kg bersihan, balur perasan jeruk nipis, sisihkan
2. Air 1000 ml
3. Sedikit minyak untuk menumis
4. Daun bawang 100 gram iris tipis memanjang
5. Jahe 50 gram,bersihan iris tipis panjang atau sesuai selera
6. Bawang putih cingcang 50 gram
7. Garam 5 gram

Bumbu Cair:

1. Minyak wijen 5 ml
2. Kecap inggris 20 ml
3. Saus tiram 20 gram
4. Kecap Asin 50 ml

Proses Masak:

1. Ikan di campur dg jahe dan daun bawang, kukus 15 menit, sisihkan
2. Tumis bawang cingcang dengan sedikit minyak goreng dan minyak wijen sampai kekuningan
3. Tambahkan air
4. Aduk rata rata
5. Tambahkan kecap inggris aduk
6. Tambahkan saos tiram aduk
7. Tambahkan kecap asin aduk
8. Biarkan mendidih
9. Masukkan ikan beserta jahe dan irisan daun bawangnya
10. Aduk perlahan
11. Evaluasi rasa
12. Angkat hidangkan

Sop Gurame

Bahan:

1. Ikan Gurame 1 kg bersihkan, balur dengan perasan air jeruk nipis, potong sesuai selera sisihkan
2. Tomat 100 gram, potong dadu
3. Air bersih 2000 ml
4. Daun kemangi, siangi secukupnya
5. Garam 5 gram
6. Kaldu bubuk 15 gram

Bumbu Iris Kasar:

1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram

Bumbu Urai:

1. Jahe 1 ruas ibu jari, geprek
2. Sere 3 batang, geprek
3. Daun jeruk 5 lembar

Proses Masak

1. Kukus ikan 15 menit, sisihkan
2. Rebus air bersih
3. Tambahkan bumbu iris dan bumbu urai
4. Aduk
5. Biarkan mendidih, bumbu mere-

6. Masukkan ikan
7. Aduk perlahan
8. Evaluasi rasa
9. Tambahkan irisan tomat
10. Tambahkan daun kemangi yg sudah di siangi
11. Hidangkan

NIKMATNYA SATE KELINCI 'PLAY BOY'
Rendah Kolesterol Tingkatkan Vitalitas

KONON daging kelinci dipercaya memiliki khasiat, mampu meningkatkan vitalitas tubuh bagi para penikmatnya. Bahkan mengonsumsi daging kelinci, bisa membentuk antibodi pada tubuh dan sangat bagus dikonsumsi bagi penderita jantung, para lanjut usia, dan mereka yang bermasalah dengan berat badan.

Berbagai manfaat itulah, yang membuat Ny Sumiyati, mencoba untuk berjualan sate kelinci di warungnya di Jalan Tata Bumi B17 Wonosobo, yang diberi nama Warung "Play Boy". Nama tersebut merujuk lambang kelinci yang melekat di dalamnya, sehingga hanya seru-seruan saja, untuk menarik pelanggan merasakan sensasi kelezatan sate kelinci hasil racikannya.

Menurutnya, kenikmatan saat menyantap sate kelin-

ci buatannya itu tidak hanya ditentukan oleh kelezatan khas rasanya saja, namun juga didukung suasananya. Hawa dingin yang setiap harinya menyelimuti Kota Asri ini, membuat sate kelinci lebih nikmat lagi ketika dilahab dalam keadaan masih panas.

Sate kelinci ala Warung "Play Boy" dagingnya empuk, manis gurih. Apalagi dipadu dengan bumbu kecap spesial ditambah irisan bawang merah dan cabai, daging kelinci semakin menggoyang lidah dengan sensasi kenikmatan dan kelezatannya. Tak heran, jika banyak pelanggan yang kembali untuk menikmati.

Ny Sumiyati, mengaku memiliki resep khusus. Daging kelinci diambil dari kelinci yang berusia muda, sekitar 6 bulan. Di usia itu, daging kelinci masih lem-

KR-Ariswanto

Proses membakar sate kelinci.

but dan sedikit kenyal. Kelinci dibeli dari pelanggan dan sebagian dari beternak sendiri. Setiap harinya, Ny Sumiyati harus

menyiapkan 5-10 ekor kelinci potong jenis Newzeland (NZ) untuk memenuhi tingginya permintaan pelanggan.

"Yang jelas, sate kelinci ini baik untuk kesehatan tubuh. Daging kelinci sangat rendah kolesterol dibanding daging lain seperti sapi, kambing, maupun ayam. Selain itu daging kelinci juga dipercaya memiliki khasiat yang tinggi untuk terapi pengobatan, terutama untuk meningkatkan vitalitas tubuh,"tuturnya.

Soal harga, lanjut Ny Sumiyati, tidak terlalu mahal. Satu porsi dipatok Rp 25.000. Selain sate, juga menyediakan menu makanan lain, seperti gulai kelinci dan tongseng kelinci yang rasanya juga tak kalah nikmat. Nah, siapa yang penasaran, silakan mencoba. (Art)-f

KR-Ariswanto

Sate kelinci siap santap.