

KULINARIA

LEISURE

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

INFORMASI
PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678

theManohara
HOTEL YOGYAKARTA

Halal bihalal
PACKAGE

Makan Ketupat Sepuasnya di The Manohara Hotel Yogyakarta

IDR 149.999

nett
pax

IDR 119.000

nett
pax

Bodhi Restaurant
12.00 – 14.30 WIB
Periode 13 – 14 Mei 2021

KOMUNITAS
MINIMAL 10 PAX

Reservation : 0856 4377 2335 / 0818 662 212 (Laura)

CHSE Certified

Syarat dan ketentuan berlaku

Merapi Merbabu Hotel
Jogja

Halal Bihalal Package

Authentic Lontong Opor Ayam Ngayogyakarta
Buffet Menu Open by Reservation

Rp.100.000,-

nett
/pax

Buy 5 free 1

Minimum 15 pax

Open Daily
12.00 – 14.30 WIB

Tlago Putri Restaurant

Periode 13 – 30 May 2021

FREE

Voucher Karaoke
1 Hour at Tango Ekst

Information & Reservation
0813 9178 5201 | WhatsApp

0274 – 433 2772 / 2992

Jl. Seturan no 99, Depok, Sleman, 55281

www.merapimerbabu.com

Merapi Merbabu Yogyakarta

MerapiMerbabuHotel

SIRUP

niki sari

Sesegar Buah Asli

Banyak pilihan rasanya

Frambozen, Melon

Jeruk, Leci, Moka

Cocopandan, Ros

Nanas, Sirsak

Mangga

Sdr. Eka 0811-2692-398

CS : 0895-0101-0011

marketing@sukasari.co.id

www.sukasari.co.id

Ketupat
Lebaran

Celebrate Eid al Fitr with the family
over a complete meal, perfect for sharing.

IDR 125.000

nett/package (2-4 pax)

Available for dine in, takeaway & delivery.
13 - 23 May 2021

Get 15% discount for Yogyakarta residents

To book: +62 811 2858 577 (WA)
+62 274 530 7777

GAIA
SEMEJA

GAIA
COSMO

#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.

Rendang Daging

- Bahan:

1. Daging 1 kg, potong2 sesuai selera

2. Santan cair kental 1000 ml

3. Minyak untuk menu-mis

Bumbu halus:

1. Bawang merah 100 gram

2. Bawang putih 50 gram

3. Kemiri 30 gram

4. Ketumbar 5 gram

5. Merica 3 gram

6. Jinten 3 gram

7. Kunir secukupnya

8. Cabai merah 100 gram
9. Garam 5 gram

10. Kaldu bubuk 10 gram

Bumbu geprek:

1. Lengkuas 1 ruas ibu jari

2. Jahe 1 ruas ibu jari

3. Sere 3 batang

Bumbu urai:

1. Daun Salam 3 lembar

2. Daun jeruk 5 lembar

3. Gula merah 50 gram

Proses pembuatan:

1. Bumbu halus di tumis sampai harum

2. Masukkan bumbu ge-
- prek , aduk rata

3. Masukkan bumbu urai, aduk rata

4. Masukkan daging po-tong2, aduk2 sampai bumbu meresap dan keluar kuah

5. Masukkan santan

6. Aduk terus sampai da-ging lunak dan santan tidak pecah

7. Biarkan sampai kuah menyusut mendekati kering

8. Evaluasi rasa

9. Angkat

10. Hidangkan

- Bahan:
- Ayam kampung 1 ekor ,rebus sampai lunak, sisa kuah untuk kaldu kurleb 2000 ml, daging ayam potong dadu
 - Margarine untuk menumis,se-cukupnya
 - Kembang waru siap saji 20 buah
 - Daun seledri untuk taburan

- Bumbu geprek:
- Bawah putih 30 gram
 - Biji polo 1/2 butir
- Bumbu halus:
- Merica 1/2 sdt
 - Garam 5 gram
 - Kaldu bubuk 5 gram
- Sayur iris:
- Wortel 200 gram
 - Loncang 50 gram
 - Aneka sayuran sesuai selera

- Proses pembuatan:
- Tumis bumbu geprek dengan margarine sampai harum
 - Tuangkan kaldu ayam
 - Rebus sampai mendidih
 - Masukan ayam yg sudah di po-tong dadu
 - Aduk2 sampai mendidih
 - Masukan sayuran, aduk rata
 - Evaluasi rasa
 - Masukan kembang waru
 - Aduk rata
 - Angkat
 - Plating
 - Sajikan



Ayam Bumbu Kemangi

- Bahan:

1. Ayam 1 kg ,potong2 sesuai selera

2. Santan kental dari satu butir kelapa kurleb 500 ml

3. Daun kemangi secu-kupnya

4. Minyak goreng untuk menumis

Bumbu halus:

1. Bawang merah 100 gram

2. Bawang putih 50 gram

3. Kemiri 30 gram

4. Ketumbar 5 gram

5. Merica 5 gram

6. Garam 5 gram

7. Kaldu bubuk 10 gram

8. Kunir bubuk sesuai se-lera

Bumbu geprek:

1. Lengkuas 1 ruas ibu jari

2. Jahe 1 ruas ibu jari

3. Kencur kurang lebih 10
- gram

4. Sere 3 batang

Bumbu urai:

1. Daun salam 3 lembar

2. Daun jeruk 5 lembar

3. Gula merah 50 gram

Proses pembuatan:

1. Tumis bumbu halus sampai harum

2. Masukkan bumbu ge-prek, aduk sampai me-rata

3. Masukkan bumbu urai, aduk merata

4. Masukkan ayam ,aduk sampai bumbu mere-sap

5. Masukkan santan, aduk terus sampai ayam lu-nak dan kuah me-nyusut

6. Evaluasi rasa

7. Masukkan Daun kema-ngi

8. Aduk-aduk

9. Angkat, hidangkan

