

KULINARIA LEISURE

HOTEL | RESTO | CAFE | KULINER
OLEH-OLEH | TOUR & TRAVEL

INFORMASI PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678

Tanjung Sari Ballroom

Mennor Package

"Meeting New Normal"

Mennor Coffee Break Only

Rp. 50.000 nett / pax

Mennor Halfday Meeting

Rp. 110.000 nett / pax

- 1x Lunch / Dinner
- 1x Coffee Break

* Term & Condition apply
www.merapimerbabu.com
 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

MENYEDIAKAN :

- 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

Xedaulatan Rakyat
Kuliner

Hotel

Restoran

Cafe

Oleh-oleh

Tour & Travel

Kuliner

Setiap Minggu hanya di

Xedaulatan 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.

Tempe Cabai Hijau



Bahan:

1. Tempe 500 gram potong-potong sesuai selera
2. Gula merah 50 gram
3. Kecap manis secukupnya
4. Kaldu cair secukupnya
5. Minyak untuk menumis

Bumbu Iris:

1. Bawang Merah 60 gram
2. Bawang putih 40 gram
3. Cabai hijau 100 gram potong serong

Bumbu geprek:

1. Lengkuan 1 ruas ibu jari

Bumbu urai:

1. Daun salam 2 lembar
2. Garam 5 gram

3. Kaldu bubuk 10 gram
4. Pete sesuai selera

Proses masak

1. Tuangkan minyak goreng secukupnya
2. Tumis bumbu iris, aduk-aduk
3. Masukkan bumbu geprek, pette aduk rata
4. Masukkan bumbu urai lainnya, aduk rata
5. Masukkan tempe aduk rata sampai bumbu meresap
6. Masukkan kaldu cair
7. Ungkep sampai tempe matang
8. Tambahkan kecap manis
9. Evaluasi rasa
10. Setelah kering
11. Angkat, hidangkan 

Ayam Panggang Bumbu Areh

Bahan

1. Ayam 1 ekor kira2 beratnya 1 kg
2. Santan kental 250 ml
3. Santan cair 1000 ml
4. Blondo 250 gram

Bumbu halus

1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang Putih 50 gram
3. Kemiri 30 gram
4. Ketumbar bubuk 5 gram
5. Garam 5 gram
6. Kaldu bubuk 10 gram

Bumbu geprek

1. Lengkuas sebesar ibu jari
2. Sere 3 batang

Bumbu urai

1. Daun Salam 3 lembar
2. Daun jeruk purut 5 lembar
3. Gula merah 100 gram

Proses masak

1. Ayam di belah
2. Campurkan bumbu halus geprek dan urai , rendam 30 menit
3. Masukkan santan cair
4. Rebus ayam dg bumbunya sampai ayam lunak dan jika kuah mulai menyusut
5. Masukkan santan kental
6. Aduk rata



7. Setelah kuah berkurang
8. Masukkan blondo
9. Aduk rata
10. Evaluasi rasa
11. Angkat, biarkan meresap, setelah meresap siap di panggang
12. Hidangkan **□-f**

Sate Goreng

Bahan:

1. Daging kambing kambing 1 kg ,potong sesuai selera
2. Minyak untuk menumis
3. Santan cair 1000 ml
4. Santan kental 250 ml
5. Kecap manis secukupnya

Bumbu halus:

1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Kemiri 30 gram
4. Ketumbar bubuk 5 gram
5. Merica bubuk 5 gram
6. Jinten 3 gram
7. Garam 5 gram
8. Kaldu bubuk 10 gram
9. Pala bubuk 3 gram

Bumbu geprek:

1. Lengkuas sebesar ibu jari
2. Jahe sebesar ibu jari
3. Sere 3 batang

Bumbu urai:

1. Daun salam 3 lembar
2. Daun jeruk 5 lembar
3. Gula merah 100 gram

Proses masak:

1. Tumis bumbu halus sampau harus
2. Tambahkan bumbu geprek, aduk rata
3. Tambahkan bumbu urai, aduk rata

