

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

CHSE Certified

100% Hygiene

100% Safety

100% Clean

100% Secure

PATRA
MALIOBORO

76

INDEPENDENCE PROMO

IDR. 417.845,- nett

Inclusive of breakfast for 2 persons

Valid Period August 2021

PREVENTION CORONAVIRUS

76

INDEPENDENCE PROMO

IDR. 417.845,- nett

Inclusive of breakfast for 2 persons

Valid Period August 2021

Patra Maliboro

Jln. Sosrowijayan No. 35, Yogyakarta

+62 274 5012 177 | 0811 1466 060

reservation.maliboro@patra.jasa.com

@patramaliboro

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 DOMESTIK

JOGJA CITY TOUR

DIENG, PLATEAU, TAWANGMANGU, KARIMUNJAWA

BANDUNG, PANGANDARAN, MALANG, BROMO

JAKARTA, BALI, LOMBOK, MINANGKABAU

PAKET WISATA MANCANEGERA

BANGKOK PATTAYA

HONGKONG MACAU

BEIJING TIANJIN

VIETNAM

MALAYSIA

SINGAPORE

KOREA

AUSTRALIA

JEPANG

Kedaulatan Rakyat

Kulinaria

Hotel

Restoran

Cafe

Oleh-oleh

Tour & Travel

Kuliner

Setiap Minggu

hanya di

Kedaulatan Rakyat

#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.

Tahu Gejrot

Bahan

1. Tahu 10 Potong

2. Minyak untuk menumis

Bahan Kuah

1. Air 400 ml

2. Gula merah 50 gram

3. Kecap manis 40 ml

4. Kecap asin 10 ml

5. Garam 5 gram

6. Asam jawa 5 mata rendam dengan sedikit air saring sisihkan

Bumbu Halus

1. Bawang merah 25 gram

2. Bawang putih 15 gram

3. Cabai rawit merah dan hijau sesuai selera

Proses Masak I

Masak Kuah

1. Panaskan Air

2. Masuk gula dan air asam jawa

3. Biarkan mendidih

4. Tambahkan garam

5. Tambahkan kecap manis

6. Tambahkan kecap asin

7. Biarkan mendidih dan meresap

8. Evaluasi rasa

9. Angkat sisihkan

Proses II

Menghaluskan Bumbu

1. Semua bumbu halus Bawang merah, Bawang putih dan cabe di haluskan

2. Siram dengan minyak panas, sisihkan

Proses III

1. Siapkan minyak panas

2. Goreng tahu hingga kering

SANI DEWI CATERING

1. Potong2 sesuai selera

2. Masukkan ke dalam bumbu halus

3. Aduk rata

4. Plating

5. Siram dengan kuah

6. Hidangkan

Dendeng Paru Basah

Bahan

1. Paru rebus 1 kg

2. Minyak untuk menumis dan menggoreng

3. Air 200 ml

4. Santan kental 100 ml

Bumbu Halus

1. Bawang merah 100 gram

2. Bawang putih 50 gram

3. Merica 3 gram

4. Ketumbar 5 gram

5. Kunir bubuk 2 gram

6. Kemiri 10 gram

7. Garam 5 gram

8. Kaldu bubuk 7 gram

Bumbu Geprek

1. Lengkuas 3 cm

2. Jahe 3 cm

3. Sere 3 batang

Bumbu Urai

1. Daun salam 3 lembar

2. Daun jeruk purut 5 lembar

Proses Masak

1. Potong2 paru tipis melebar, sisihkan

2. Tumis bumbu halus sampai harum

3. Tambahkan bumbu geprek, aduk merata

4. Masukkan bumbu urai, aduk merata

5. Masukkan paru iris, aduk rata dan bumbu meresap

6. Masukkan Air aduk rata

7. Biarkan bumbu meresap ke dalam paru

8. Tambahkan santan kental aduk rata

9. Biarkan kuah menyusut

10. Evaluasi rasa

11. Matikan api, pisahkan paru dg bumbunya

12. Paru di goreng

13. Masukkan paru yang sudah di goreng ke dalam

Setiap Minggu

hanya di

Kedaulatan Rakyat

bumbu yg tersisa

14. Panaskan kembali, aduk rata hingga kering

15. Angkat

16. Hidangkan

Perbintangan

Oleh KI Grl Leksono

Berlaku 15 - 28 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.

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.

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.

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.

Taurus

21 April - 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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Sagittarius

22 November - 21 Desember

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