

KULINARIA LEISURE

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



INFORMASI
PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678

PATRA MALIOBORO

SHOW YOUR BOOSTER CERTIFICATE

Get your vaccine and enjoy your stay with us

FEBRUARY 2022

Start from: **IDR 499.000,-**
Include Breakfast 2 pax + **23% FOOD & BEVERAGE**

Patra Malioboro
Jl. Soerabaya No. 35, Yogyakarta
Telp/HP : (0274) 556633, Email : reservation.patrajasa.com

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 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

Kedaulatan Rakyat Kulinaria

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

Setiap Minggu hanya di **Kedaulatan Rakyat**

INFO PEMASANGAN IKLAN **08122965678**

Pecel Koyor Semarang yang Menggugah Selera

PECEL adalah makanan tradisional yang sangat terkenal, selain soto dan bakso. Kuliner olahan sayuran segar dengan siraman sambal kacang ini, termasuk makanan yang mudah di temui di warung-warung tradisional, apalagi di kampung-kampung.



KR-Chandra AN

Koyor jadi lauk khas.

Di Kota Semarang ada yang khas, yakni Pecel Koyor "Bu Ana" di Jalan Lamper Tengah. Yang membedakan dengan pecel-pecel lainnya, adalah di sambal kacangnya yang kental dengan bumbu yang menggugah selera.

Bu Ana sengaja membuat dan menyiapkan 3 sambal kacang dengan rasa beda. Ada yang tidak pedas atau tanpa cabai, pedas sedang dan sangat pedas. Ini lah yang menjadikan warung makan Pecel Koyor Bu Ana memiliki banyak pelanggan, tak hanya orang dewasa, tapi juga anak-anak.

Memang Pecel Bu Ana ini sayurannya relatif sama



KR-Chandra AN

Mi telur dan karak dalam paduan pecel.

dengan pecel pada umumnya, bayam, kol, kacang

panjang dan lainnya. Namun yang membedakan adalah lauknya. Yang khas dan banyak disukai adalah koyor sapi. Koyor adalah bagian otot atau daging yang berlemak. Oleh Bu Ana koyor ini dimasak dibumbui mirip terik manis bersantan, dengan manis gula jawa. Disajikan dengan dipotong-potong. Citarasanya tentu manis gurih dan kenyal

Lauk lainnya ada jeroan paru, usus, babat dan asren atau linpa sapi goreng. Bagi yang menghindari kolesterol ada 'hati onta' bacem. Hati onta adalah istilah untuk menyebut Tempe Gembus Bacem. Gembus adalah ampas kedelai tahu yang dipadatkan dan dijadikan tempe. Kalau sudah dibacem, rasanya manis gurih lezat. Biasanya untuk lauk menyantap pecel dengan dipotong-potong dan diguyur sambal kacang.

Ada lagi lauk telur ayam bacem yang gempil. Gempil

adalah istilah telur yang dimasak bacem hingga mengecil dan keras, berwarna kecoklatan kelam. Tentunya bila dimakan rasanya justru nikmat, karena bumbu bacemnya meresap.

Tak ketinggalan juga ada sate keong sawah. Sekilas memang mirip sate kerang, citarasanya juga gurih.

Pecel Koyor 'Bu Ana' ini

juga menyediakan mi goreng, yang biasa menjadi pelengkap sajian pecel. Tak lupa kerupuk karak atau gendar, juga selalu menyertai sajian pecel dalam piring.

Silahkan yang kebetulan singgah ke Kota Semarang, bisa mampir di Warung Pecel Koyor Bu Ana di Jalan Lamper Tengah.

(Chandra AN)-f



KR-Chandra AN

Aneka lauk banyak pilihan.



KR-Chandra AN

Sate keong sawah.

Saatnya Mencicipi Corndog yang Makin Populer

MAKANAN ala Korea, kini semakin populer dan disukai dengan aneka varian. Salah satunya adalah corndog. Bagi penggemar drama Korea (drakor) pasti kerap melihat jajanan ini.

Bukan hanya kerap muncul pada drama Korea loh.

Jajanan ini juga kerap muncul di reality show berbagai acara Korea. Hal ini membuat para pemirsa menjadi ingin mencicipinya.

Dian Tri Wahyuni, ibu rumah tangga penggemar Drakor ini menuturkan

tidak bisa dipungkiri, makanan khas Korea tersebut memang sukses menggugah selera.

Camilan corndog ini memiliki bentuk yang panjang dan punya

ukuran cukup besar. Nggak salah, kalau makan satu biasanya sudah cukup bikin kenyang.

Biasanya, corndog berisi sosis berbalut mozzarella. Kamu juga bisa mengisinya dengan mozzarella saja. Untuk menikmatinya, kamu nggak perlu jauh-jauh keluar rumah atau pergi ke Korea.

Sebab, cara membuat corndog sendiri di rumah cukup mudah lho. Kamu bahkan bisa membuat corndog dengan isian mozzarella yang berlimpah.

Bahan :

- 4 buah sosis, potong-potong
- Keju mozzarella, potong-potong sebesar sosis
- Tusuk sate secukupnya
- Tepung roti secukupnya

- Minyak goreng yang banyak untuk menggoreng
- Saus sambal dan mayonaisse untukocolan

Bahan celupan:

- 250 gr tepung terigu
- 2 sdt baking powder
- 1/2 sdt garam
- 1 sdm gula
- 1 butir telur
- 190-210 susu cair

Cara membuat :

1. Tusuk sosis dengan keju mozzarella secara bergantian sampai membentuk seperti sate. Sisahkan.
2. Balur sate sosis keju dalam tepung. Sisahkan.
3. Campur semua bahan celup lalu aduk sampai menjadi adonan yang kental.
4. Celupkan

sate sosis keju ke dalam adonan lalu gulingkan di atas tepung roti.

5. Goreng dalam minyak yang panas sampai matang

6. Sajikan dengan saus sambal dan mayonaisse. (Ati)-f

