

## Yuk... Mencicipi Nasi Goreng Buah Nanas



KR-Khocil Birawa

### Nasi goreng buah nanas.

NASI goreng merupakan makanan yang akrab di telinga dan sering mampir di lidah, serta jadi pilihan.

Banyak ragam menu nasi goreng, mulai dari nasi goreng Jawa sampai nasi goreng Hongkong. Namun, untuk nasi goreng dengan isian buah nanas, barangkali masih jarang disajikan.

Ketika menikmati nasgor buah nanas bisa menikmati rasa manis, asin, asam dan

pedas. Nasgor buah nanas, merupakan salah satu menu unggulan yang diminati pengunjung langganan Oase Cafe dan Resto yang berlokasi di Jalan Tamansiswa Yogyakarta.

Menu unggulan lainnya ada mie ayam, cumi goreng telor asin, mie ayam ala Oase Cafe dan Resto. Bagi penyuka kuliner bisa mencoba mencicipi nasgor buah nanas dan banyak menu pilihan sesuai selera.

Ketika menikmati hidangan di Oase Cafe dan Resto, selain dapat menikmati santap makanan sesuai selera, juga bisa menemukan suasana duduk di taman. Pengunjung bisa memilih tempat duduk yang artistik di ruang bangunan arsitektur Jawa rumah limasan. Selain itu, juga disediakan ruang yang nyaman, di sebelah kiri rumah limasan bisa digunakan untuk rapat sambil santap hidangan.

Pemilik Oase Cafe dan Resto Henry Kuncoro Yekti mengungkapkan, membuka usaha kuliner sudah berjalan 4 tahun.

"Konsepnya, Oase Cafe dan Resto ini, menyesuaikan tempat dan bangunan, dibikin bernuansa artistik taman agar pengunjung bisa menemukan suasana nyaman. Artinya, selain menjajakan kuliner yang enak, juga diimbangi dengan tempat duduk ruang yang membuat pengunjung senang. Kemudian pelayanan yang ramah dan cepat saji," kata Henry.

Selama ini pengunjung langganan dari beragam komunitas, keluarga, seniman, dan sebagian kalangan mahasiswa. Setiap hari buka mulai pukul 12.00-23.00 WIB.

Kemudian pengunjung malam hari sambil santap hidangan, bisa sambil me-

nikmati hiburan musik. Jadwal pentas musik reguler mulai pukul 19.30-23.00,

"Hari Senin malam musik klasik rock bersama FeelGood Band, Selasa kelompok musik Los Jamanas Band yang mampu membawakan lagu allround, Kamis malam musik akustik AJ Project Band, Selasa kelompok musik Los Jamanas Band, dan Jumat malam grup musik Brown Sugar spesial reggae," papar Henry.

Dia menambahkan, selama ini banyak pengunjung langganan, ketika merayakan ulang tahun memilih dilaksanakan di Oase Cafe dan Resto. Karena ruang dan tempat bernuansa taman, juga tempat duduk di ruang pendapa limasan serta ruang lainnya yang nyaman. Selain itu, pendapa limasan sering digunakan untuk syuting pentas musik.

Dikatakan Henry, menu camilan antara lain tempe mendoan, tempe terbang (tempe diiris tipis digoreng kering rasanya kemripik), tela goreng, bakwan jagung. Kemudian menu lainnya cap cay, mie ayam, terong telor asin, tempe telor asin.

"Minuman selain kopi aneka rasa, susu jahe, susu tape, wedang secang, beras kencur, kunir asem, teh leci dan es leci," kata Henry.

(Khocil Birawa)-f



KR-Khocil Birawa

### Cumi goreng telor asin.



KR-Khocil Birawa

### Tempe terbang

## Roti Abon Gulung Teman Minum Kopi

Minum kopi serasa nikmat, bila disertai camilan yang cantik dan lezat.

Teman minum kopi, memang tergantung selera. Ada yang menyajikannya bersama dengan keripik, gorengan, wafer, roti tawar, kue-kue manis, kukis (cookies), bahkan kroisan (croissant). Semua itu bertujuan agar kopi yang diminum muncul sensasinya.

Kali ini, Suharti Sekjen Kemdikbudristek menawarkan Roti Abon Gulung

Resep Roti Abon Gulung .

Bahan:

- 500gr tepung roti
- 200gr starter
- 60 gr gula pasir
- 5 gr garam
- 50 gr kuning telur
- 200 gr susu cair
- 40 gr susu bubuk
- 100 gr mentega

Cara Membuatnya:

\* Masukkan semua bahan kecuali mentega, ke dalam mixer. Aduk sampai semua bahan menjadi satu. Tambahkan mentega, lanjutkan mixer sampai adonan kalis (window pane).

\*Bagi 2 bagian. Masukkan loyang misal ukuran 25x35cm. Diamkan sampai mengembang. Olesi campuran kuning telur dan susu cair. Tusuk-tusuk pakai garpu. Taburi irisan daun bawang, cabai merah dan wijen. Panggang sampai kecoklatan.

\*Bagian dalam diolesi campuran mayonnaise dan susu kental manis perbandingan (3:1), dan ditaburi abon secara merata. Gulung dan biarkan paling tidak 15 menit sampai kokoh. Potong2, olesi bagian samping dgn olesan mayonnaise dan ditaburi abon.

(Ati)-f



KR-Istimewa

### Tampilan cantik roti abon gulung.

## Mencoba Blenyik Sambal Panggang di Mall



KR-Chandra AN

### Blenyik kuliner klasik.

BLENYIK adalah makanan olahan ikan laut, yang cukup dikenal sejak berpuh-puluh tahun lalu. Ini termasuk makanan laut olahan tradisional.

Blenyik merupakan makanan olahan dari ikan teri kecil-kecil, atau biasa disebut teri nasi. Ikan teri ini, diolah de-

ngan bentuk bulatan mirip bakso.

Penyajian blenyik ini, digoreng dengan lumuran telur. Ada yang membiarkannya berbentuk mirip bakso, namun ada juga yang memipihkannya, agar digoreng bisa terasa garing dan kempis.

Cita rasa blenyik

goreng ini tentu gurih. Di Kota Semarang, karena kota pesisir masih banyak ditemui penjual ikan blenyik. Diantaranya di pasar-pasar yang dekat pesisir, seperti Tambak Lorok, Tanjung Mas, Boom Lama dan Pasar Kaligawe.

Meski banyak yang jual di pasar, namun

sedikit yang menjual sebagai olahan masakan di warung makan. Blenyik goreng hanya dijumpai menjadi menu tetap, justru bisa dijumpai di food court Citraland Mall. Suatu kejutan tentunya bagi penikmat kuliner klasik, bisa menikmati blenyik di tempat yang lebih representatif dan nyaman.

Ami Catering sengaja membuka sajian kuliner rakyat yang sudah langka ini, masuk ke mall. Selain Blenyik juga ada ikan manyung panggang. Semua disajikan dengan sambal jeruk yang khas, melengkapi sajian ikan panggang. Ada pun sayurinya, adalah sayur bayam. Tentu bisa dibayangkan, betapa nikmat dan segar menyantapnya.

Silahkan yang penasaran ingin menyantap kuliner klasik olahan ikan laut, bisa mencicipinya di food court Citraland Mall Semarang. (Chandra AN)-f



KR-Chandra AN

### Sayur bayam penambah nikmat segar.



KR-Chandra AN

### Sajian blenyik kini masuk mall.