

KULINARIA

LEISURE

HOTEL | RESTO | CAFÉ | KULINERIA

OLEH-OLEH | TOUR & TRAVEL

INFORMASI

PEMASANGAN IKLAN

081-2296-5678

MI

Merapi Merbabu

Wedding Package

Start from

Rp. 17.499.000,-

Inclusive : Buffet Prasmanan 150 pax - Free Venue - Free Sound System - Free Stall - Free Honeymoon Room

Intimate Akad

Start from

Rp. 3.299.999,-

Inclusive : Free Venue, Buffet, Deluxe Room, Standard Sound System, Electricity, Free Stall, Transit Room, Guest book, Free Parking Area

0274 - 433 2772 / 2992

Jl. Seturan no 99, Depok, Sleman, 55281

www.merapimerbabu.com

Merapi Merbabu Yogyakarta

MerapiMerbabuHotel

PATRA

MALIOBORO

HOLIDAY

getaway

Room Breakfast

IDR 999.000

Room Only

IDR 920.000

PERIODE 11 JUNE - 31 JULY 2021

Stay 3 days 2 nights at Deluxe Room | Free cooking class on Sunday | 20% discount Kids Fun Park

Terms and condition applied

PREVENTION CORONAVIRUS

www.patra-jasa.com

PATRA

HOTEL & RESORTS

Jln. Sosrowijayan No. 35, Yogyakarta
+62 274 5012 177 | 0811 1466 060
reservation.malioboro@patrajasa.com
@patramalioboro

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.

Soto Ayam

Bahan:

1. Ayam jawa 1 ekor kurleb 1 kg, rebus 1/2 matang, sisihkan
2. Tauge 500 gram, rebus, sisihkan
3. Kol 500 gram rebus, sisihkan
4. Jeruk pecel
5. Kecap manis
6. Daun seledri, iris sesuai selera
7. Minyak Goreng untuk menumis
8. Air secukupnya

Bumbu Halus:

1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Kemiri 25 gram
4. Merica 5 gram
5. Garam 7 gram
6. Kaldu bubuk 10 gram
7. Kunir bubuk 2 gram

Bumbu Geprek:

1. Jahe 1 ruas ibu jari

Bumbu Urai:

1. Daun jeruk purut 5 lembar
2. Daun salam 3 lembar

Pelengkap:

Sambel cabe rawit

Bahan

1. Cabe rawit 100 gram
2. Bawang putih 50 gram

Proses

1. Goreng semua bahan
2. Haluskan

Proses Pembuatan:

1. Tumis bumbu halus hingga harum
2. Masukkan Bumbu geprek, aduk
3. Masukkan Bumbu Urai, aduk rata
4. Masukkan ayam yg sdh di rebus beserta kuahnya
5. Tambahkan air secukupnya
6. Rebus hingga mendidih dan Ayam meresap
7. Evaluasi rasa
8. Angkat
9. Sajikan dengan sayuran pelengkap

Sop Konro

Bahan:

1. Tulang Iga 1 kg, potong-potong sesuai selera, rebus mendekati lunak, sisihkan
2. Asam jawa 5 mata, rendam dengan sedikit air hangat saring, sisihkan
3. Daun Bawang, iris sesuai selera, sisihkan
4. Santan kental 50 ml
5. Minyak goreng untuk menu-mis

Pelengkap:
Sambal

Bumbu Halus:

1. Bawang Merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Garam 7 gram
4. Kaldu bubuk 100 gram
5. Keluwak 3 buah
6. Kemiri 30 gram

Bumbu Geprek:

1. Lengkuas 1 ruas ibu jari
2. Sere 3 batang

Bumbu Urai:

1. Daun Salam 3 lembar
2. Daun jeruk purut 5 lembar

Proses Masak :

1. Tumis Bumbu hingga harum
2. Tambahkan bumbu geprek, aduk merata
3. Tambahkan bumbu urai, aduk merata
4. Masukkan Iga, aduk rata hingga meresap
5. Tambahkan kaldu cair secukupnya
6. Rebus hingga mendidih
7. Evaluasi rasa
8. Angkat
9. Sajikan

Bandeng Panggang

Bahan:

1. Bandeng 1 kg, bersihkan dan cuci dengan perasan jeruk nipis, sisihkan
2. Daun untuk membungkus

daun kemangi

4. Kukus kurleb 40 m

5. Panggang hingga daun

terbakar

6. Hidangkan

Bumbu Halus :

1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Kemiri 30 gram
4. Garam 3 gram
5. Kaldu bubuk 7 gram
6. Cabe merah 100 gram

Bumbu Iris:

1. Tomat 100 gram, potong dadu

Bumbu urai:

1. Daun salam 3 lembar, potong
2. Daun jeruk purut 5 lembar potong-potong
3. Daun kemangi secukupnya

Proses:

1. Campur semua bumbu
2. Masukkan Bandeng Balur dengan bumbu dan biarkan meresap
3. Evaluasi rasa
4. Bungkus dengan daun perbungkus 1 ekor, tabur

Menikmati Sop Sapi 'Slamet' Khas Wonosobo

MASAKAN berkuah ini, sering disebut sebagai makanan sejuta umat. Namun jika ingin merasakan sensasi sop dengan cita rasa berbeda, para pecinta masakan tradisional berkuah ini bisa mampir ke Warung Sop Sapi 'Slamet' Khas Wonosobo di Jalan A Yani No 117 Kampung Singkir Jaraksari, sebelah selatan eks Terminal Sapien Wonosobo.

Di warung ini, akan disuguhkan sop sapi dengan rasa gurih lezat yang dahsyat dan mantap. Bukan hanya mantap rasanya, tetapi juga mantap porsinya sehingga setiap pelanggan yang datang bisa puas menikmati kelezatannya. Sekilas tampilan sop sapi ini ini sama seperti sop pada umumnya, yaitu memakai kol atau kobis, wortel, daun seledri, dan daging ayam atau sapi. Namun jangan terkecoh, masakan sop sapi ini kuahnya terlihat segar dan bumbu gurihnya sangat terasa.

Selain itu, di Warung Sop Sapi 'Slamet' Khas Wonosobo juga dilengkapi rebusan bihin, irisan kentang, kacang merah, dan taburan daging sapi yang tebal dan empuk. Sensasi rasa sop sapi ini juga sangat khas gurih dan lembut di lidah. Tak heran jika banyak pengunjung di Warung Sop Sapi 'Slamet' Khas Wonosobo, setelah mencicipi kenikmatan sop sapi khas Kota Asri ini tidak sedikit yang minta tambah nasi.

Menurut pengelola Warung Sop Sapi 'Slamet' Khas Wonosobo, Ny Widi Astuti dan Ny Rusmiyati, sop sapi khas Wonosobo ini merupakan masakan tradisional warisan turun temurun dari ayahnya, Pak Slamet. Untuk mempertahankan kelezatan sop sapi, kuncinya hanya satu, yaitu terus mempertahankan racikan bumbu-bunya. "Dalam meracik bumbu sop, tidak boleh asal-asalan. Bumbu harus diracik tepat sesuai takaran, sehingga kelezarannya bisa pas sesuai lidah orang Jawa, khususnya masyarakat Wonosobo," tuturnya.

Selain itu, lanjut Ny Rusmiyati, kuah sop sapi racikannya juga tampak segar dan beraroma menggugah selera. Agar lebih gurih dan lezat, kuah dimasak dari kaldu sapi dan racikan bumbu rempah-rempah khusus, sehingga pengunjung yang mencium baunya saja dijamin sudah merasakan sensasi kelezatannya.

Di meja juga warung juga tersedia uba rampe untuk teman menikmati sop sapi khas Wonosobo, seperti makanan tradisional tempe kemul, bergedel, dan tahu bacem yang menjadi idola masyarakat Wonosobo. Selain sop sapi, di warung ini juga menyediakan berbagai menu masakan tradisional lainnya, seperti soto sapi, soto ayam, dan nasi rames dengan sensasi rasa yang tak kalah nikmat.

(Art)-d

Sajian nikmat sop sapi di Warung Sop Sapi 'Slamet' Khas Wonosobo.

KR-Ariswanto