

KULINARIA LEISURE

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



INFORMASI
PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678

KJ HOTEL
Luxury in style

STAY & GRILL



IDR 400K Net/ room/ night
STAY 1 (ONE) NIGHT IN DELUXE ROOM INCL.BREAKFAST FOR 2 PAX
FREE BBQ DINNER FOR 2 PAX EVERY SATURDAY
•ADDITIONAL BBQ DINNER IDR 55K/ PAX
• 0817 0361 7777 / 0811 283 1723
www.kjhoteljogja.com

AVEON
By DAPHNA INTERNATIONAL

INTIMATE Wedding SILVER PACKAGE

IDR 19.000.000 nett/100pax

Benefit:

- Menu Buffet untuk 100 pax
- Beverage Corner untuk 100 pax
- FREE Stall 2 Menu @ 100 pax
- Venue 3 Jam
- Food Testing untuk 5 pax
- Soundsystem 5000 watt
- Deluxe Room 1 Malam
- Superior Room 1 Malam
- Free Valet Parking

Info & Reservation :
0274-2836333
0813 3838 2399

aveonhotelyogyakarta @aveonhotelyogyakarta www.aveonhotelyogyakarta.com



Xedauulat Rakyat
Kulinaria

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



Setiap Minggu
hanya di
Xedauulat Rakyat

INFO PEMASANGAN IKLAN **08122965678**

#Dirumahsaja

Selama pandemi Covid19 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 Isi

Bahan:
1. Tahu putih ukuran sedang 10 buah,belah jangan sampai terputus
2. Terigu 250 gram
3. Tepung beras 25 gram
4. Air secukupnya
5. Minyak untuk mengoreng

Bumbu halus:
(untuk adonan tepung dan bumbu isi setengahnya)
1. Bawang 50 gram
2. Garam 4 gram
3. Kaldu bubuk 10 gram

4. Merica bubuk 4 gram

Bahan isi:
1. Daun loncang 50 gram
2. Thokolan pendek 100 gram
3. Wortel 100 iris korek api
4. Ayam giling 100 gram

Proses isi:
1. Tumis bumbu halus separo
2. Aduk rata sampai harum
3. Masukan filet ayam giling
4. Aduk rata
5. Masukan sayuran

6. Masak sampai layu dan filet giling matang
5. Evaluasi rasa
7. Angkat
7. Sisihkan

Proses membuat adonan tepung:

1. Siapkan bumbu halus
2. Campur dengan sedikit air
3. Masukkan terigu dan tepung beras
4. Aduk hingga benar2 rata dan kecairan cukup atau sedang
5. Evaluasi rasa
6. Sisihkan

Proses penggorengan:

1. Tahu yg sdh di belah di isi dengan isian sayur, tertata rapi sisihkan sampai semua tahu terisi
2. Celupkan satu persatu kedalam adonan tepung
3. Goreng dg minyak panas yang sudah di siapkan hingga kekuningan
4. Angkat
5. Hidangkan



Kembali ke Projotamansari UNTUK BANTUL LEBIH BAIK

1



**H. ABDUL
HALIM MUSLIH**
CALON BUPATI BANTUL

**JOKO
B PURNOMO**
CALON WAKIL BUPATI BANTUL

Wujudke pemerintah sing tanggap, nyembadani,
nyrawungi, nyawiji, lan ndunungake.

1 KANG HALIM
MAS JOKO
BANTUL MAJU!



PKB
PARTAI KERJASAMA
BERBANGSA

PAN
PARTAI ANAK NUSANTARA

PARTAI DEMOKRAT

9 DESEMBER 2020
DATANG KE TPS
COBLOS BAJU PUTIH



Drs.H.SUHARSONO | Drs.H.TOTOK SUDARTO,M.Pd

CALON BUPATI & WAKIL BUPATI KABUPATEN BANTUL

*"Mewujudkan Bantul Projotamansari Lebih Maju,
Agamis, dan Unggul"*

BEBARENGAN NOTOBANTUL TAMBANGUNGUL



Partai NasDem
GERAKAN NASIONAL

COLONGAN KARYA

PKS
PARTAI KESATUA
SEJAHTERA

PPP