

KULINARIA LEISURE

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



INFORMASI
PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678

FAMILY STAY-CATION PACKAGE

- 3 Nights stay at Deluxe Room with breakfast for 2 pax
- Free rental kids toys during stay
- Swimming pool access
- Sunbathing & hot water jacuzzi
- Free bicycle rental for 2 pax, maximum 2 hours of usage

IDR 1.200K /NETT

Free BBQ for 2 pax every Saturday only!

0811 2565 204
www.kjhoteljogja.com

Angkringan KANG ADIN

start from
RP 2.000 /item

Setiap Jumat & Sabtu
17:00 - 21:00
di Sendang Arta Pool & Garden

Info & Reservation :
0274-2836333 0813 3838 2399

aveonhotelyogyakarta @aveonhotelyogyakarta www.aveonhotelyogyakarta.com

Kulinaria

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

Setiap Minggu hanya di
Kedaulatan 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.

Lodeh Sawi Putih

- Bahan:**

 - Sawi putih 1kg
 - Lepas bertangkai cuci bersih ,rebus dg air kaldu,bentuk sesuai selera atau iris
 - Santan 1000 ml
- Bumbu urai:**

 - Daun salam 2 lembar
 - Lengkuas 1 ruas ibu jari
 - Ebi 30 gram
 - Pete sesuai selera
 - Gula jawa 50 gram
- Bumbu Iris:**

 - Bawang merah 100 gram
 - Bawang putih 50 gram
 - Cabe merah 50 gram
 - Cabe hijau 50 gram
 - Garam 5 gram
 - Kaldu bubuk 10 gram
- Proses pembuatan:**

 - Tuangkan santan
 - Masukan semua bumbu
 - Aduk terus jangan sampai santan pecah
 - Evaluasi rasa
 - Masukan sawi yg sdh di rebus
 - Angkat
 - Hidangkan



Bakwan Jagung

- Bahan:**
- Jagung manis 1 kg
 - Sisir sisihkan
 - Tepung terigu 100 gram
 - Tepung beras 50 gram
 - Ayam giling halus 100 gram
 - Minyak goreng secukupnya untuk menggoreng
- Bahan pelengkap:**
- Cabe rawit hijau secukupnya
 - Saos sambal
 - Kecap + irisan cabe
- Bumbu halus :**
- Bawang putih 30 gram
 - Garam 3 gram
 - Kaldu bubuk 5 gram
 - Merica 3 gram
- Bumbu iris lembut:**
- Bawang bombay 100 gram
 - Daun loncang 50 gram
- Proses pembuatan:**
- Jagung sisir tumbuk kasar
 - Campur dg bumbu halus aduk rata
 - Tambahkan ayam giling aduk rata
 - Tambahkan bahan iris aduk rata
 - Masukan tepung terigu dan tepung beras
 - Aduk sampai rata
 - Tambahkan air secukupnya
 - Evaluasi rasa
 - Goreng ,bentuk sesuai selera
 - Jika sudah kekuningan dan matang ,angkat tiriskan
 - Hidangkan dengan cabe atau saos pelengkap



Sate Kambing

- Bahan:**
- Daging kambing 1 kg iris sesuai selera
 - Tusuk sate 40 tusuk
 - Kecap manis secukupnya
- Bahan pelengkap :**
- Secukupnya dan sesuai selera
- Cabe rawit iris
 - Kol iris
 - Timun iris
 - Bawang merah iris
 - Merica bubuk
- Bumbu perendam di haluskan:**
- Bawang merah 100 gram
 - Bawang putih 50 gram
 - Kemer 30 gram
 - Ketumbar bubuk 10 gram
 - Daun jeruk 5 lembar
 - Jahe 1ruas ibu jari geprek
 - Parutan nanas 50 gram
 - Garam 5 gram
 - Kaldu bubuk 5 gram
- Proses pembuatan:**
- Daging kambing di rendam dengan bumbu rendaman + kecap manis sekitar 30 menit
 - Tusukan daging rendaman ke dalam tusuk sate sampai habis (me 40 tusuk)
 - Bakar sate ,bolak balik dan sesekali di olesi dg bumbu rendaman
 - Bakar sampai matang dan empuk
 - Angkat
 - Hidangkan dengan bumbu pelengkap

