

**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

**MENYEDIAKAN :**

- TIKET PESAWAT
- TIKET KERETA API
- VOUCHER HOTEL
- TRANSPORT SERVICE
- OUTBOND
- MICE
- PENGURUSAN PASSPORT

**PAKET DOMESTIK**

- JOGJA CITY TOUR
- DIENG, PLATEAU, TAWANGMANGU, KARIMUNJAWA
- BANDUNG, PANGANDARAN, MALANG, BROMO
- JAKARTA, BALI, LOMBOK, MINANGKABAU

**PAKET WISATA MANCANEGARA**

- BANGKOK PATTAYA
- HONGKONG MACAU
- BEIJING TIANJIN
- VIETNAM
- MALAYSIA
- SINGAPORE
- KOREA
- AUSTRALIA
- JEPANG

**AYO MBAKSO**

Ayo Mbakso - Sajian Segar di 'Ayo Mbakso'

Logo: Ayo Mbakso

Wi-Fi FREE

OUTLET :  
SUDAGARAN TR III/905A TEGALREJO YOGYAKARTA  
0852 2790 9025 / 0813 9331 4680

YAMIN'BAKSO BAKSO IGA SOTO JABAR JUICE NANAS

**Blessing Wedding**  
AVEON HOTEL YOGYAKARTA  
IDR 8.500.000,-

With Standard Procedure COVID - 19

**BENEFITS:**

- ✓ FREE Meeting Room Rental 3 hours
- ✓ 30 Portion of Buffet Menu
  - Appetizer and salad, Soup, Main Dishes (Chicken Fish, Meat), Desserts (Fruits, Ice, Pudding)
  - Beverage Corner (Mineral Water, Infused Water, Ice Tea, RTD Juices 2 kinds)
- ✓ FREE 2 kinds Stall (Bakso & Siomay)

Information & Reservation :  
0274-2836333 / 0813 3838 2399  
aveonhotelyogyakarta @aveonhotelyogyakarta www.aveonhotelyogyakarta.com

**krjogja.com**  
Lebih Mengerti Jogja  
dari JOGJA untuk DUNIA

Hosting  
BEST

Redaksi:  
Jl. P. Mangkubumi No. 40-46  
Yogyakarta 55232  
redaksi@krjogja.com  
Telp : +62-274 550 892  
Fax : +62-274 550 890  
www.krjogja.com

Iklan:  
iklan@krjogja.com  
Telp : +62-274 550 892  
Fax : +62-274 550 890

**WISATA KULINER JOGJA**

Selamat Datang di SENTRA MAKANAN KHAS GUDEG



**Xedaulatan Rakyat**  
Kulinaria

- Hotel - Oleh-oleh - Restoran -- Tour & Travel - Caf

Setiap Minggu hanya di Xedaulatan Rakyat

INFO PEMASANGAN IKLAN 08122965678



## #dirumahsaja

**SELAMA** di rumah saja, saat pandemi Covid19. Tentu lebih mengasyikkan bila diisi dengan belajar memasak atau mencoba resep masakan yang menggugah selera. Berikut resep masakan yang sudah dipraktikkan tim PPJI (Perkumpulan Pengusaha Jasaboga Indonesia) DIY.

### Roll Ayam

#### Bahan:

1. Fillet ayam dada iris melebar
2. Daging asap secukupnya
3. Telor ayam 2 butir kocok
4. Tepung panir 250 gram
5. Minyak goreng secukupnya

#### Bumbu rendaman:

1. Air jeruk nipis 25 ml
2. Jahe geprek halus 1 ruas jari
3. Bubuk bawang 10 gram gram
4. Kaldub bubuk 10 gram

#### Proses Pembuatan:

1. Ayam yang sudah di potong melebar di rendam kita 30 menit tiriskan
2. Ayam di lebarkan isi dengan daging asap gulung, lalu Ayam di masukan dalam kocokan telor
3. Ayam yang sudah di roll dan sudah di celupkan dalam telor, gulung2 ketepung panir, sampai ayam habis
4. Dinginkan di kulkas 20 menit
5. Siap di goreng sampai kekuningan
6. Angkat biarkan agak dingin
7. Potong2
8. Di hidangkan dengan saos sambal. □-a

### Sop Konro

#### Bahan:

1. Tulang Iga Sapi 1 kg Rebus 1/2 matang sisihkan
2. Kuah kaldu 2 liter
3. 50 ml santan kental ( menambah gurih)
4. Gula pasir 10 gram ( boleh di hilangkan)
5. Minyak goreng secukupnya untuk menukar

#### Bumbu halus:

1. Bumbu merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram

3. Kluwak 5 buah, ambil isinya rendam dengan sedikit air hangat

4. Ketumbar bubuk 5 gram

5. Kemiri 25 gram

6. Jinten bubuk 25 gram

7. Polo bubuk 25 gram

8. Kunyit bubuk 5 gram

9. Lada bubuk 5 gram

10. Garam 10 gram

11. Kaldub bubuk 15 gram

#### Bumbu urai:

1. Daun salam 3 lembar
2. Daun jeruk 5 lembar
3. Sere 2 batang geprek
4. Lengkuas 1 ibu jari geprek

#### Proses Pembuatan:

1. Tumis semua bumbu halus sampai harum
2. Masukkan bumbu urai aduk merata
3. Masukkan tulang iga,aduk2 sampai bumbu meresap ke dalam tulang iga
4. Jika sudah cukup rata, masukkan sedikit demi sedikit kuah kaldu sampai habis
5. Dengan api sedang biarkan tulang iga sampai lunak
6. Masukkan gula pasir jika suka
7. Masukkan santan kental
8. Evaluasi rasa
9. Hidangkan. □-a



## Sajian Segar di 'Ayo Mbakso'

**BAKSO** merupakan makanan yang sangat populer dan universal, disenangi segala lapisan masyarakat dan segala usia. Enak disantap dimana saja dan kapan saja. Bagi penyuka santap bakso dan variannya, cobalah singgah ke 'Ayo Mbakso' yang berlokasi di Sudagaran 905 A Tegalrejo Yogyakarta. Timur sebrang RS Lu diro Husodo.

Menurut pengelola, Sri Kadarwati , ada beragam sajian menu yang bisa dipilih pengunjung. Diantaranya, bakso campur original, yamin bakso, bakso iga, bakso jumbo dan siomay kuah. Selain itu juga ada soto Jabar (daging sapi), baceman iso dan daging koyor. Bagi yang ingin pakai nasi, juga tersedia.

"Kami sajikan bakso daging sapi dengan rasa khas yang sedap, begitu juga mie untuk yamin bakso," kata Sri Kadarwati.

Untuk teman makan bakso, ada aneka minuman panas dan dingin. Seperti teh, jeruk, serut timun, lidah buaya. Varian lainnya adalah aneka es krim rasa vanilla, strawberry dan coklat.

Aneka jus, jambu, nanas, mangga dan lainnya. Juga tersedia yakult squash, jeruk, strawberry, mangga. Juga es potong Singapore rasa vanilla dan

strawberry.

WIB sampai pukul 21.00 WIB. Mari cari kesegaran dengan isi perut di 'Ayo Mbakso'. (\*)-a

