

BBQ

PULO SEGARAN

IDR **55K** Net / Pax

EVERY SATURDAY
6 P.M. - 10 P.M.
at Poolside KJ Hotel Yogyakarta

Jl. Parangtritis No. 120, Yogyakarta
+62 274 2872 777 / +62 817 0362 7777
www.kjhoteljogja.com

WE ARE OPEN

Soak in the beautiful sky view of Yogyakarta over good music, drinks and snacks.

Special 15% discount e-voucher for your next visit. For more info and promotion, visit us at www.gaiacosmo.com or Instagram @gaiacosmohotel

Opening hour : 4 p.m - 11 p.m

Working Space PACKAGE

Rp 350.000^{nett}/4 person

Info & Reservation :
☎ 0274-2836333 ☎ 0813 3838 2399

aveonhotelyogyakarta @aveonhotelyogyakarta www.aveonhotelyogyakarta.com

krjogja.com

Lebih Mengerti Jogja

dari **JOGJA** untuk **DUNIA**

Redaksi:
Jl. P. Mangkubumi No. 40-46
Yogyakarta 55232
redaksi@krjogja.com
Telp : +62-274 315 5542

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

WISATA KULINER JOGJA

Selamat Datang di SENTRA MAKANAN KEMAS GUDEG

Kulinaria

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

Setiap Minggu hanya di **Kedauletan Rakyat**

INFO PEMASANGAN IKLAN ☎ 08122965678

#Dirumahsaja

SELAMA pandemi Covid-19, dan lebih banyak di rumah saja, tentu lebih mengasyikkan, jika mencoba aneka resep masakan. Berikut resep masakan dari Tim PPJI (Perkumpulan Pengusaha Jasaboga Indonesia) DIY.

Lapis Daging Sapi

- Bahan:
1. Daging sapi 1 kg iris tipis rebus 1/2 matang tiriskan
 2. Telor Ayam 3 butir kocok
 3. Kecap secukupnya
 4. Gula merah 25 gram
 5. Air 500 ml (me 400 ml air + santal kental 100 ml)
 6. Minyak untuk menumis

4. Kemiri 25 gram
5. Garam 5 gram
6. Kaldu bubuk sapi 10 gram
- Bumbu urai:
 1. Daun salam 3 lembar
 2. Sere 3 batang
 3. Lengkuas 1 ruas ibu jari memarkan
 4. Daun jeruk 5 lembar

- Proses Pembuatan:
1. Rendam daging dengan bumbu halus dan urai sampai meresap kira2 30 menit
 2. Panaskan minyak
 3. Masukkan daging aduk terus sampai merata tambah air dan santan
 4. Aduk setelah agak kering tambahkan telur kocok
 5. Aduk terus air menyusut dan daging empuk
 6. Evaluasi rasa
 7. Hidangkan



- Bahan:
1. Bahan ayam giling 1 kg
 2. Kelapa muda parut 2 ons
 3. Batang sere 30 batang
 4. Telor 1 butir
 5. Minyak secukupnya untuk menu-mis
 6. Gula jawa sesuai selera (me 25 gram)
 7. Telor ayam 1 butir
 8. Air 200 ml

- Bumbu halus:
1. Bawang merah 100 gram
 2. Bawang putih 50 gram
 3. Cabe merah 30 gram
 4. Kunyit bubuk 5 gram
 5. Kencur kira2 , 3 cm
 6. Jahe 1 ruas ibu jari geprek
 7. Lengkuas 1 ruas ibu jari geprek
 8. Garam 5 gram
 9. Kaldu bubuk ayam 10 gram

Bumbu urai:

Udang Tempura

- Bahan:
1. Udang 1 kg kira2 isi 60 ekor
 - Bersihkan dari kulit dan kepala-nya sisakan ekornya cuci bersih air di campur perasan jeruk nipis tiriskan , pencet punggungnya hingga lurus sisihkan
 2. Saos cabe secukupnya
 3. Minyak untuk menggoreng
 4. Tepung bumbu 1/2 kg
 5. Tepung maizena 100 gram
 6. Air es kira2 400 ml

Bumbu halus:

1. Bawang putih 30 gram
2. Lada halus 5 gram
3. Kaldu bubuk ayam 10 gram

- Proses pembuatan:
1. Undang di rendam dengan bumbu halus
 2. Cairkan tepung bumbu, maizena dengan air es aduk rata
 3. Evaluasi rasa
 4. Panaskan minyak
 5. Celupkan udang satu persatu
 6. Goreng hingga kuning
 7. Hidangkan dengan saos cabe



Sate Lilit Ayam ala BS (Bakoel Sego)

1. Salam 2 lembar
2. Daun jeruk 3 lembar

- Proses masak I:
1. Bumbu halus di tumis sampai harum
 2. Masukkan bumbu Urai
 3. Aduk rata
 4. Masukkan gula
 5. Tambahkan air
 6. Masukkan kelapa
 7. Aduk rata sampai air habis
 8. Angkat

- Proses masak II:
1. Bumbu proses I di campur dengan ayam giling aduk rata
 2. Tambahkan telur ayam kocok aduk rata
 3. Evaluasi rasa
 4. Lilitkan ayam giling di batang sere, kepal sampai melekat dan sampai daging giling habis kira2 bisa jadi 30- 40 lilit(me 30)

5. Kukus 10 menit
6. Angkat

- Proses Masak III:
1. Bakar sate lilit
 2. Angkat
 3. Hidangkan dg sambal bawang merah

- Sambal Bawang :
1. Bawang merah 100 iris tipis
 2. Cabe rawit 25 gram potong bulat halus
 3. Kaldu bubuk ayam 5 gram
 4. Minyak goreng kira 5 sendok makan

- Proses Pembuatan:
1. Campur bawang merah dan cabe dan kaldu bubuk aduk rata
 2. Panaskan minyak goreng setelah panas
 3. Siramkan ke bawang merah, cabe dan kaldu bubuk yang sudah tercampur rata