



30 Hari Inspirasi Menu Ramadhan



	Hari ke-1	Hari ke-2	Hari ke-3	Hari ke-4	Hari ke-5	Hari ke-6	Hari ke-7	Hari ke-8
Persiapan sahur H-1	Kupas dan cuci bersih bawang.	Siangi sayuran. Siangi Bayam.	Siangi kailan.	Campur daging giling dengan Kobe Bumbu Nasi Goreng Poli Pedass. Cetak ke dalam casing sosis lalu rebus. Siangi sayur, potong labu.	Pipil jagung. Cuci ayam dan beri perasan jeruk nipis.	Potong kacang panjang sesuai selera.	Potong sosis dan jamur. Potong dan goreng kentang	Potong dan bumbui daging. Siangi, parut wortel dan kol.
Sahur	<ul style="list-style-type: none"> XXL Chicken Tumis Bawang Selera 	<ul style="list-style-type: none"> Bakwan Jamur Sayuran Sup Bayam 	<ul style="list-style-type: none"> Telur Dadar Crispy Cah Kailan 	<ul style="list-style-type: none"> Sosis Pedas Sayur Lodeh Terong 	<ul style="list-style-type: none"> Bakwan Jagung Koloke 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi Goreng Saus Tiram Tumis Kacang Panjang 	<ul style="list-style-type: none"> Omelet Sosis Jamur Semur Kentang Tahu 	<ul style="list-style-type: none"> Beef Donburi Salad Sayuran
Buka Puasa	<ul style="list-style-type: none"> Ayam Saus Tiram Bakwan Tahu Kolak Pisang 	<ul style="list-style-type: none"> Sambal Goreng Kerang Tahu Tempe Kriuk Es Kelapa Muda 	<ul style="list-style-type: none"> Sup Labu Kacang Hijau Ayam Kriwil Belacan Es Rujak Serut 	<ul style="list-style-type: none"> Nugget Tahu Sosis Asem Asem Buncis Es Blewah 	<ul style="list-style-type: none"> Ayam Crispy Cabe Garam Pecel Sayuran Bubur Kacang Hijau 	<ul style="list-style-type: none"> Tumis Jamur Kuping Cabe Hijau Udang Saus Tiram Asinan Buah 	<ul style="list-style-type: none"> Cumi Saus Tiram Oseng Tauge Kucai Sup Buah 	<ul style="list-style-type: none"> Tumis Tahu Saus Tiram Pecel Lele Crispy Kolak Kacang Hijau
	Hari ke-9	Hari ke-10	Hari ke-11	Hari ke-12	Hari ke-13	Hari ke-14	Hari ke-15	
Persiapan sahur H-1	Siangi kangkung, rebus telur puyuh.	Giling daging ayam dan roti tawar. Campur dengan tepung dan sayuran, lalu kukus. Potong setelah matang. Potong bakso dan cabai hijau.	Cuci bersih ikan, potong sesuai selera. Buat Kripiik Tempe sesuai resep, simpan di dalam toples agar tetap renyah.	Kupas dan cuci bersih udang.	Buat adonan bakso tahu, kukus/rebus. Pipil jagung dan iris kecombrang.	Pipil jagung.	Siangi sayuran. Campur daging ayam giling, jamur dan telur. Bentuk sesuai selera di atas daun pisang.	
Sahur	<ul style="list-style-type: none"> Ayam Kristal Cah Kangkung Telur Puyuh 	<ul style="list-style-type: none"> Nugget Ayam Sayuran Soun Goreng Bakso Cabe Ijo 	<ul style="list-style-type: none"> Sup Ikan Patin Kripiik Tempe 	<ul style="list-style-type: none"> Bihun Goreng Udadang Sayur Bening 	<ul style="list-style-type: none"> Sup Misoa Bakso Tahu Tumis Jagung Kecombrang 	<ul style="list-style-type: none"> Tempe Mercon Sup Jagung 	<ul style="list-style-type: none"> Capcay Kuah Otak Otak Ayam Jamur Pedas 	
Buka Puasa	<ul style="list-style-type: none"> Woku Ayam Perkedel Kentang Cendol Pisang 	<ul style="list-style-type: none"> Gulai Cumi Onion Ring Es Buah 	<ul style="list-style-type: none"> Ayam Suwir Sayur Daun Katuk Es Timun Suri 	<ul style="list-style-type: none"> Semur Kentang Tahu Balado Udadang Bubur Candil Warna Warni 	<ul style="list-style-type: none"> Soto Ayam Bakwan Sayuran Kue Pisang Kenari 	<ul style="list-style-type: none"> Bakso Ayam Rambutan Tumis Pare Cabe Hijau Es Cincin Buah 	<ul style="list-style-type: none"> Sosis Telur Kari Sayuran Jongkong 	

cek resep lengkapnya di www.dapurkobe.co.id

Resep Dapur KOBE



30 Hari Inspirasi Menu Ramadhan



	Hari ke-16	Hari ke-17	Hari ke-18	Hari ke-19	Hari ke-20	Hari ke-21	Hari ke-22	Hari ke-23
Persiapan sahur H-1	Siapkan adonan, masukan keju. Rendam kacang merah.	Potong daging sapi menjadi bentuk dadu, siangi sayuran dan potong.	Rendam tahu. Siangi sayuran.	Cuci bersih dan gores tubuh gurame, lumuri garam dan jeruk lemon. Siangi sayuran.	Rebus dan potong kotak-kotak daging sapi. Potong tahu menjadi bentuk dadu kecil.	Campurkan hati ayam dengan bumbu, rebus hingga matang. Kupas kulit oyong, cuci bersih.	Potong tempe dan kacang panjang. Rebus telur.	Potong daging sesuai selera, siapkan santan, tomat dan daun bawang.
Sahur	<ul style="list-style-type: none"> Cheese Bite Sup Kacang Merah 	<ul style="list-style-type: none"> Tempe Kriuk Rempah Kelapa Sop Daging Sapi 	<ul style="list-style-type: none"> Tempe Goreng Orak Arik Telur Sayuran 	<ul style="list-style-type: none"> Ikan Krispi Asam Manis Sayur Sop 	<ul style="list-style-type: none"> Sambal Goreng Daging Sapi Tahu Saus Telur Asin 	<ul style="list-style-type: none"> Ati Ayam Goreng Pandan Sup Oyong Wortel Bakso 	<ul style="list-style-type: none"> Orek Tempe Kacang Panjang Telur Balado 	<ul style="list-style-type: none"> Soto Betawi Bakwan Teri
Buka Puasa	<ul style="list-style-type: none"> Sup Udang Nanas Tahu Goreng Balado Gohu Pepaya 	<ul style="list-style-type: none"> Capcay Saus Tiram Urap Sayuran Tart Buah Mini 	<ul style="list-style-type: none"> Seblak Ayam Kuah Tahu Isi Goreng Kolak Biji Salak 	<ul style="list-style-type: none"> Bakwan Jagung Kornet Telur Balado Es Buah Mangga 	<ul style="list-style-type: none"> Tempe Balado Omelet Sosis Jamur Es Timun 	<ul style="list-style-type: none"> Ayam Kecap Pedas Tumis Tahu Sayur Asin Es Campur 	<ul style="list-style-type: none"> Ikan Gurame Goreng Sambal Mangga Cah Kangkung Terasi Pedas Kolak Ubi 	<ul style="list-style-type: none"> Sambal Tempe Kemangi Pedas Sup Oyong Bubur Mutiara Sagu
	Hari ke-24	Hari ke-25	Hari ke-26	Hari ke-27	Hari ke-28	Hari ke-29	Hari ke-30	
Persiapan sahur H-1	Siangi bayam.	Iris tipis dada ayam. Kupas udang. Potong bakso ikan. Potong tempe sesuai selera. Bumbui dengan bumbu bacem.	Iris daging kambing dan simpan di wadah tertutup. Tumbuk kentang, bentuk sesuai selera.	Potong cumi bentuk cincin.	Suwir daging sapi. Buat sambal rujak cireng sesuai resep.	-	Siangi jamur kuping. Siangi sayuran.	
Sahur	<ul style="list-style-type: none"> Telur Dadar Kornet Sayur Bayam 	<ul style="list-style-type: none"> Mie Goreng Saus Tiram Tempe Bacem 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi Goreng Kambing Perkedel Kentang Special 	<ul style="list-style-type: none"> Tumis Oncom Tumis Cumi Sayur Spicy 	<ul style="list-style-type: none"> Bihun Goreng Sapi Cireng Nasi KOBE 	<ul style="list-style-type: none"> Sup Misoa Telur Jamur Crispy Tabur BonCabe 	<ul style="list-style-type: none"> Tumis Jamur Saus Tiram Mie BonCabe Mentai 	
Buka Puasa	<ul style="list-style-type: none"> Ayam Pop Pedas Sosis Gulung Mie Wedang Ronde 	<ul style="list-style-type: none"> Sapo Tahu Saus Tiram Tumis Labu Siam Pisang Goreng Keriting 	<ul style="list-style-type: none"> Semur Telur dan Tahu Tumis Tauge Es Merah Delima 	<ul style="list-style-type: none"> Ayam Kentucky Super Crispy Sup Kacang Merah Es Jeruk Kelapa Muda 	<ul style="list-style-type: none"> Spicy Meatball Potatoes Sup Bayam Es Kacang Merah 	<ul style="list-style-type: none"> Cumi Saus Super Pedas Bakwan Tempe Es Cendol 	<ul style="list-style-type: none"> Ayam Saus Mentega Perkedel Tempe Es Palu Butung 	

cek resep lengkapnya di www.dapurkobe.co.id

Resep Dapur KOBE