



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	<ul style="list-style-type: none"> • Potong ayam bentuk dadu. Marinasi dengan Kobe Bumbu Kalasan. • Kupas dan cuci bersih bawang. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siangi sayuran. • Siangi bayam. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siangi kailan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Campur daging giling dengan Kobe Bumbu Nasi Goreng Poll Pedasss. Cetak ke dalam casing sosis lalu rebus. • Siangi sayur, potong labu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pipil jagung. • Cuci ayam dan beri perasan jeruk nipis. 	<ul style="list-style-type: none"> • Potong kacang panjang sesuai selera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Potong sosis dan jamur. • Potong dan goreng kentang. 	<ul style="list-style-type: none"> • Potong dan bumbu daging. • Siangi, parut wortel dan kol.
Sahur	<ul style="list-style-type: none"> • Ayam Dadu Kalasan. • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Siangi kangkung, rebus telur puyuh. 	<ul style="list-style-type: none"> • Giling daging ayam dan roti tawar. Campur dengan tepung dan sayuran, lalu kukus. Potong setelah matang. • Potong bakso dan cabai hijau. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuci bersih ikan, potong sesuai selera. • Buat Kripik Tempe sesuai resep. Simpan dalam toples agar tetap renyah. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kupas dan cuci bersih udang. 	<ul style="list-style-type: none"> • Buat adonan bakso tahu, kukus atau rebus. • Pipil jagung dan iris kecombrang. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pipil jagung. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Kripik Tempe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bihun Goreng Udang. • 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 Rings. • 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 Udang. • 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 Cincau Buah. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sosis Telor. • Kari Sayuran. • Jongkong. 	

Cek Resep
Kelengkapannya di
www.dapurkobe.co.id