



# 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, masukkan keju.
- Potong-potong terong hijau.

- Potong daging sapi menjadi bentuk dadu, siangi sayuran dan potong.

- Rendam tahu.
- Siangi sayuran.

- Cuci bersih dan gosok tubuh gurame, lumuri garam dan jeruk lemon.
- Siangi sayuran.

- Rebus dan potong kotak-kotak daging sapi.
- Potong tahu menjadi bentuk dadu kecil.

- Campurkan hari ayam dengan bumbu, rebus hingga matang.
- Kupas kulit oyong,

- Potong tempe dan kacang panjang.
- Rebus telur.

- Potong daging sesuai selera. Siapkan santan, tomat dan daun bawang.

Sahur

- Cheese Bite.
- Tumis Terong Hijau.

- Tempe Kriuk Rempah Kelapa.
- Sop Daging Sapi.

- Tempe Goreng.
- Orak Arik Telur Sayuran.

- Ikan Krispi Asam Manis.
- Sayur Sop.

- Sambal Goreng Daging Sapi.
- Tahu Saus Telur Asin.

- Ati Ayam Goreng Pandan.
- Sup Oyong.

- Orek Tempe Kacang Panjang.
- Telur Balado.

- Soto Betawi
- Bakwan Teri

Buka Puasa

- Sup Udang Nanas.
- Tahu Goreng Balado.
- Gohu Pepaya.

- Capcay Saus Tiram.
- Urap Sayuran.
- Tart Buah Mini.

- Seblak Ayam Kuah.
- Tahu Isi Goreng.
- Kolak Biji Salak.

- Bakwan Jagung Kornet.
- Telur Balado.
- Es Buah Mangga.

- Tempe Balado.
- Omelet Sosis Jamur.
- Es Timun.

- Ayam Kecap Pedas.
- Tumis Tahu Sayur Asin.
- Es Campur.

- Ikan Gurame Goreng Sambal Mangga.
- Cah kangkung Terasi Pedas.
- Kolak Ubi.

- 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 dalam wadah tertutup.
- Potong cumi bentuk cicin.
- Tumbuk kentang. Bentuk sesuai selera.

- Potong cumi bentuk cicin.

- Suwir daging sapi.
- Buat sambal rujak cireng sesuai resep.

- Siangi jamur kuping.
- Siangi sayuran.

Sahur

- Telur Dadar Kornet.
- Sayur Bayam.

- Mie Goreng Saus Tiram.
- Tempe Bacem.

- Nasi Goreng Kambing.
- Perkedel Kentang Special.

- Tumis Oncom.
- Tumis Cumi Sayur Spicy.

- Bihun Goreng Sapi.
- Cireng Nasi Kobe.

- Sup Misoa Telur.
- Jamur Crispy Tabur BonCabe.

- Tumis Jamur Saus Tiram.
- Mi BonCabe Mentai.

Buka Puasa

- Ayam Pop Pedas.
- Sosis Gulung Mie.
- Wedang Ronde.

- Sapu Tahu Saus Tiram.
- Tumis Labu Siam.
- Pisang Goreng Keriting.

- Semur Telur dan Tahu.
- Tumis Tauge.
- Es Merah Delima.

- Ayam Kentucky Super Crispy.
- Cah Brokoli Wortel.
- Es Jeruk Kelapa Muda.

- Spicy Meatball Potatoes.
- Sup Bayam.
- Es Kacang Merah.

- Cumis Saus Super Pedas.
- Bakwan Tempe.
- Es Cendol.

- Ayam Saus Mentega.
- Perkedel Tempe.
- Es Palu Butung.

Cek Resep Kelengkapannya di [www.dapurkobe.co.id](http://www.dapurkobe.co.id)