



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. Potong-potong terong hijau.

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.

Cuci bersih cumi dan potong-potong. 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 Wortel Bakso

- Cumi Crispy Kemangi
- 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

PERSIAPAN
SAHUR H-1

HARI KE-24

HARI KE-25

HARI KE-26

HARI KE-27

HARI KE-28

HARI KE-29

HARI KE-30

SAHUR

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.

- 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
- Mie BonCabe Mentai

BUKA PUASA

- Ayam Pop Pedas
- Sosis Gulung Mie
- Wedang Ronde

- Sapo Tahu Saus Tiram
- Tumis Labu Siam
- Crepes Pisang Coklat Salju

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

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

- Spicy Meatball Potatoes
- Sup Bayam
- Es Kacang Merah

- Cumi Saus Super Pedas
- Bakwan Tempe
- Es Cendol

- Ayam Saus Mentega
- Perkedel Tempe
- Es Palu Butung



Cek resep lengkapnya di www.dapurkobe.co.id