



# 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

Potong ayam bentuk dadu. Marinasi dengan Kobe Bumbu Kalasan. Kupas dan cuci bersih sayur.

Siangi sayuran. Siangi Bayam.

Potong dan cuci ayam.

Campur daging giling dengan Kobe Bumbu Nasi Goreng Pol Pedasss. 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

- Ayam Dadu Kalasan
- Sayur Panggang

- Bakwan Jamur Sayuran
- Sup Bayam

- Telur Dadar Crispy
- Nasi Uduk Kobe

- Sosis Pedas
- Sayur Lodeh Terong

- Bakwan Jagung
- Koloke

- Nasi Goreng Saus Tiram
- Tumis Kacang Panjang

- Omelet Sosis Jamur
- Semur Kentang Tahu

- Beef Donburi
- Salad Sayuran

BUKA PUASA

- Ayam Saus Tiram
- Bakwan Tahu
- Kolak Pisang

- Sambal Goreng Kerang Tahu
- Tempe Kriuk
- Es Kelapa Muda

- Nasi Uduk Kobe
- Ayam Kriwil Belacan
- Es Rujak Serut

- Nugget Tahu Sosis
- Asem Asem Buncis
- Es Blewah

- Ayam Crispy Cabe Garam
- Pecel Sayuran
- Bubur Kacang Hijau

- Tumis Jamur Kuping Cabe Hijau
- Udang Saus Tiram
- Asinan Buah

- Cumi Saus Tiram
- Oseng Tauge Kucai
- Sup Buah

- 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 Kripik Tempe sesuai resep, simpan di dalam toples agar tetap renyah. Potong-potong ayam ukuran 1 1/2 cm.

Kupas dan cuci bersih udang.

Buat adonan bakso tahu, kukus/rebus. Pipil jagung dan iris kecombrang.

Pipil jagung. Cuci Bersih Ayam.

Siangi sayuran. Campur daging ayam giling, jamur dan telur. Bentuk sesuai selera di atas daun pisang.

SAHUR

- Ayam Kristal
- Cah Kangkung Telur Puyuh

- Nugget Ayam Sayuran
- Souf Goreng Bakso Cabe Ijo

- Sup Ikan Patin
- Kripik Tempe

- Bihun Goreng Udang
- Sayur Bening

- Sup Misoa Bakso Tahu
- Tumis Jagung Kecombrang

- Nasi Ayam Kentucky Rice Cooker
- Sup Jagung

- Capcay Kuah
- Otak Otak Ayam Jamur Pedas

BUKA PUASA

- Woku Ayam
- Perkedel Kentang
- Cendol Pisang

- Gulai Cumi
- Onion Ring
- Es Buah

- Ayam Poprock
- Sayur Daun Katuk
- Es Timun Suri

- Semur Kentang Tahu
- Balado Udang
- Bubur Candil Warna Warni

- Soto Ayam
- Bakwan Sayuran
- Kue Pisang Kenari

- Bakso Ayam Rambutan
- Tumis Pare Cabe Hijau
- Es Cincin Buah

- Sosis Telur
- Kari Sayuran
- Jongkong



Cek resep lengkapnya di [www.dapurkobe.co.id](http://www.dapurkobe.co.id)