

Data Resep Makanan

ID	Nama Makanan/Minuman	Bahan-Bahan	Cara Membuat	Url
86	Nasgor ebi ayam telur	<p>750 gr Nasi putih</p> <p>4 telur 200 gr ayam yg sudah saya marinasi dg garam dan baput halus, kaldu bubuk, sedikit garam, dan maizena 1 genggam ebi yg sudah di cuci bersih 4 siung baput cincang 5 siung bamer cincang 1/2 sachet kaldu bubuk sedaap 1/2 sdt merica bubuk 1 sdm kecap manis</p>	<p>1 Goreng telur orak arik, dan kasih sedikit garam, sisihkan</p> <p>2 Goreng ayam marinasi kemudian potong potong sesuai selera</p> <p>3 Tumis baput dan bamer setelah harum masukkan ebi, aduk aduk sebentar, lalu masukkan lada, masukan kaldu bubuk sedaap, kasi 1 sdm air, aduk aduk</p> <p>4 Lalu masukkan nasi, telur dan ayam, aduk aduk sampai rata dan koreksi rasa, siap untuk disajikan</p>	https://cookpad.com/id/resep/24262161-nasgor-ebi-ayam-telor

87	Ayam Goreng Crispy KFC	4 potong ayam Broiler 200 g tepung Kobe Ayam Goreng	<p>1 Siapkan ayam, beri perasan lemon dan garam, aduk - aduk, diamkan sekitar 5 menit. Bilas tiriskan. Beri bumbu marinasi, bubuk baput, lada bubuk, Royco ayam dan sedikit garam, aduk-aduk simpan dikulkas sekitar 15 menit. Keluarkan dari kulkas, beri tepung bumbu goreng ayam 2 sdm, aduk rata. Tempatkan sisa tepung goreng ayam dalam piring datar, lumuri ayam dengan tepung sampai rata sambil dicubit-cubit</p> <p>2 Goreng di minyak panas dg api sedang hingga kecoklatan, angkat tiriskan</p> <p>3 Sajikan hangat-hangat. Terimakasih</p>	https://cookpad.com/id/resep/24266831-ayam-goreng-crispy-kfc
88	Jus Alpukat	3 buah Alpukat matang 3 sdm Gula pasir Secukupnya Air matang/air es Secukupnya SKM coklat Secukupnya Es batu	<p>1 Siapkan bahan</p> <p>2 Kerok daging alpukat jgn smp kena yg hitam..tuang ke dalam blender..masukkan gula pasir dan air dan es batu..blender hingga halus</p> <p>3 Tuang diatas gelas..tuang SKM coklat diatasnya..sajikan dingin lebih nikmat.. Yummy gaes</p>	https://cookpad.com/id/resep/23955360-jus-alpukat

89	Jus Mangga	300 gram mangga Indramayu/lainnya , berat setelah dikupas dan dipotong 500 ml air 4 sdm gula pasir, menyesuaikan Secukupnya es batu	<p>1 Siapkan mangga.</p> <p>2 Potong-potong, blender bersama air dan gula pasir hingga lembut.</p> <p>3 Siapkan gelas saji. Tuangkan jus mangga pada gelas. Beri es batu secukupnya. Siap untuk dinikmati.</p>	https://cookpad.com/id/resep/24215692-jus-mangga
90	Jus Tomat	5 buah tomat merah 3-4 sdm symple syrup dr gula pasir Rose Brand 100 ml susu UHT 200 ml air matang (sesuai selera)	<p>1 Siapkan bahan 2 nya dulu</p> <p>2 Potong tomat,lalu tambahkan symple syrup dr gula pasir Rose Brand.,tuang susu UHT.</p> <p>3 Blender hingga halus,sya tdk di saring lg,.siapkan gelas,beri es batu,tuang jus tomat nya,.seger di nikmati saat cuaca cetaarr di siang hr</p>	https://cookpad.com/id/resep/24204273-jus-tomat
91	nasi goreng	nasi bumbu nasigoreng panci	masukan nasi dan bumbu nasi goreng ke panci lalu aduk hingga rata	www.google.com

92	Mie Goreng Spesial	<p>1 papan mie Telur</p> <p>100 g filed dada ayam (sy ganti bakso)</p> <p>1 butir telur, bikin matasapi</p> <p>4 lembar daun sawi putih (sy skip)</p> <p>1 buah tomat (sy skip)</p> <p>1 btg daun bawang, iris</p> <p>1 btg seledri, iris (tambahan sy)</p> <p>3 buah bamer, iris</p> <p>1 buah baput, iris</p> <p>1 sdm bumbu dasar putih</p> <p>1/4 sdt lada bubuk</p> <p>Secukupnya garam</p> <p>2 sdm kecap manis</p> <p>1 sdm Kikoman Mie (sy ganti saus tiram)</p>	<p>1 Masak air hg mendidih, masukan mie, masak hg empuk, angkat, tiriskan.</p> <p>2 Panaskan sedikit minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hg wangi, masukan bumbu dasar putih, aduk².Masukan bakso, aduk sebentar.Masukan mie, aduk.</p> <p>3 Beri semua bumbu².Masukan irisan daun bawang dan seledri, aduk hg rata dan masak hg matang.Angkat, sajikan mie dg telur matasapi.</p>	<p>https://cookpad.com/id/resep/24248938-mie-goreng-spesial</p>
----	--------------------	--	--	--

93	Lontong mie goreng	<p>2 bungkus lontong</p> <p>1 bungkus mie sedap goreng</p> <p>1 butir telur</p> <p>Beberapa lembar sawi putih</p> <p>Saus sambal</p> <p>Kecap manis</p> <p>secukupnya Garam, penyedap</p> <p>Bumbu halus:</p> <p>7 cabe rawit</p> <p>3 siung b.merah</p> <p>2 siung b.putih</p>	<p>1 Potong" lontong dan sawi putih</p> <p>2 Rebus mie kemudian campur dgn bumbu</p> <p>3 Ulek bumbu halus kemudian tumis sampai matang, masukan kocokan telur dan orak arik..masukan sayuran, biarkan sampai layu. Masukan lontong dan mie, saus, kecap, dan seasoning. Aduk merata.kemudian cek rasa</p>	<p>https://cookpad.com/id/resep/24220841-lontong-mie-goreng</p>
----	--------------------	---	--	--