

Cranberry Spaghetti: Twist Manis-Asam yang Lagi Viral di Dunia Pasta

Category: LifeStyle

11 September 2025



Prolite – Cranberry Spaghetti: Twist Manis-Asam yang Lagi Viral di Dunia Pasta

Siapa bilang spaghetti cuma enak kalau disajikan dengan saus tomat klasik atau creamy carbonara? Tren baru dari TikTok bikin para pecinta kuliner penasaran—**Cranberry Spaghetti**, alias spaghetti dengan saus cranberry jelly yang dikombinasikan dengan daging giling, ricotta, dan taburan parmesan.

Perpaduan manis-asam dari cranberry dengan gurihnya daging dan keju bikin sensasi unik di lidah. Menurut uji coba dari tim

Allrecipes (2025), hasilnya bukan cuma edible, tapi surprisingly lezat!

Dari Thanksgiving ke Piring Spaghetti



Cranberry biasanya identik dengan saus pendamping kalkun di perayaan Thanksgiving, terutama di Amerika. Tapi sekarang, bahan klasik ini dipindahkan ke ranah pasta.

Kreator kuliner di TikTok mulai bereksperimen dengan cranberry jelly sebagai base saus spaghetti, dan ternyata hasilnya bikin banyak orang jatuh cinta. Rasanya segar, fruity, dengan sentuhan asam-manis yang bikin ketagihan.

Food trend ini nggak hanya ramai di TikTok, tapi juga mulai masuk ke Pinterest dan Instagram Reels. Bahkan beberapa food blogger internasional menyebut cranberry spaghetti sebagai *unexpected comfort food* di tahun 2025.

Rasa yang Bikin Penasaran

Kalau biasanya saus pasta merah dibuat dari tomat yang dominan asam dan sedikit manis, cranberry jelly memberi dimensi rasa baru. Asamnya lebih fruity, manisnya lebih lembut, dan ketika dipadukan dengan bawang putih, bawang bombay, serta rempah klasik Italia, hasilnya balance banget.

Tambahan daging giling memberi kedalaman rasa gurih, sementara ricotta bikin teksturnya creamy. Parmesan di atasnya? Fix bikin lebih umami.

Menurut Allrecipes (2025), kombinasi ini sukses bikin tester mereka terkejut. Awalnya terdengar aneh, tapi setelah dicoba, banyak yang bilang rasanya mirip antara *sweet and sour pasta*

dengan sentuhan elegan ala fine dining.

Cara Membuatnya: Mudah Banget!



Penasaran pengen coba? Nggak perlu jadi chef profesional buat bikin Cranberry Spaghetti. Berikut gambaran step sederhana:

1. Rebus spaghetti sesuai petunjuk sampai al dente.
2. Di wajan, tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum.
3. Masukkan daging giling, bumbui dengan garam, merica, dan sedikit oregano.
4. Tambahkan cranberry jelly (bisa pakai kalengan atau homemade).
5. Tuang sedikit kaldu ayam/sapi biar saus lebih cair dan flavorful.
6. Aduk rata, masukkan spaghetti, lalu tambahkan ricotta.
7. Sajikan dengan parutan parmesan dan taburan parsley.

Voila, Cranberry Spaghetti siap disantap! Mudah banget, kan?

Cocok Buat Kejutan di Meja Makan

Mau dinner romantis, acara kumpul bareng teman, atau sekadar eksplorasi rasa baru buat diri sendiri, Cranberry Spaghetti bisa jadi pilihan. Warnanya yang merah cerah juga bikin presentasi di meja makan terlihat lebih menarik dan Instagrammable. Tren makanan kayak gini biasanya cepat viral karena punya *wow factor*, bukan cuma soal rasa, tapi juga visual.

Kalau dilihat dari tren makanan di media sosial, ada yang cepat naik lalu hilang, tapi ada juga yang menetap jadi resep andalan. Cranberry Spaghetti punya potensi untuk jadi resep permanen karena simpel, bahannya mudah didapat, dan hasilnya

enak beneran.

Bahkan beberapa restoran eksperimental di New York dan London mulai memasukkan menu pasta dengan sentuhan cranberry sebagai seasonal special di 2025.

Berani Coba Bikin Ini di Rumah?



Tren kuliner selalu menghadirkan kejutan, dan Cranberry Spaghetti adalah salah satu yang paling unik tahun ini. Kalau biasanya cranberry cuma nongol di perayaan Thanksgiving, sekarang waktunya kamu kasih dia spotlight di dapurmu.

Siapa tahu, ini bisa jadi menu favorit baru yang bikin tamu atau keluarga kaget (dengan cara yang menyenangkan).

Jadi, kalau kamu ngaku pecinta pasta sejati, **kenapa nggak coba bikin Cranberry Spaghetti sendiri di rumah?** Siap-siap, lidahmu bakal diajak jalan-jalan ke rasa manis, asam, gurih, dan creamy dalam satu piring!

Mentega vs Minyak Goreng : Yuk, Cari Tahu Mana yang Lebih Banyak Lemaknya!

Category: LifeStyle
11 September 2025



Prolite – Mentega vs Minyak Goreng, mana yang lebih banyak mengandung lemak, ya?

Siapa sih yang nggak suka masakan lezat dengan rasa gurih yang bikin nagih? Nah, salah satu rahasia di balik masakan enak adalah bahan yang digunakan untuk memasaknya, termasuk mentega dan minyak goreng.

Keduanya sering digunakan untuk menggoreng atau menumis makanan, tapi tahukah kamu mana yang lebih tinggi kandungan lemaknya?

Yuk, kita kupas tuntas tentang perbedaan lemak di mentega dan minyak goreng serta bagaimana keduanya bisa berdampak pada kesehatan kita!

Mentega vs Minyak Goreng : Apa Bedanya?



Mentega vs Minyak Goreng – Freepik

Mentega dan minyak goreng punya karakteristik yang beda

banget. Mentega berasal dari lemak hewani (biasanya susu sapi), sedangkan minyak goreng berasal dari lemak nabati seperti kelapa sawit, kedelai, atau kanola.

Mentega lebih sering digunakan untuk membuat makanan jadi lebih creamy, gurih, dan beraroma, sedangkan minyak goreng lebih banyak dipakai buat menggoreng atau menumis karena lebih tahan panas.

Tapi kalau kita bicara soal lemak, mana yang lebih banyak? Let's check it out!

Perbandingan Kandungan Lemak Mentega vs Minyak Goreng

- **Kandungan Lemak Mentega:** Mentega biasanya mengandung sekitar **81 gram lemak** per 100 gram, di mana sekitar **51 gram adalah lemak jenuh**. Lemak jenuh inilah yang sering dianggap kurang baik untuk kesehatan, terutama jika dikonsumsi berlebihan. Tapi jangan salah, mentega juga mengandung **asam lemak butirat** yang katanya bisa bantu kesehatan pencernaan kita!
- **Kandungan Lemak Minyak Goreng:** Minyak goreng biasa, misalnya minyak kelapa sawit, mengandung sekitar **100 gram lemak** per 100 gram. Tapi, komposisi lemaknya berbeda karena minyak goreng lebih banyak mengandung **lemak tak jenuh** yang dianggap lebih ramah buat jantung. Misalnya, minyak zaitun terkenal dengan kandungan **lemak tak jenuh tunggal** yang bagus buat kesehatan jantung.

Dari sini, jelas kan kalau minyak goreng punya kandungan lemak yang lebih tinggi dibandingkan mentega. Tapi, jenis lemaknya juga penting buat kita perhatikan, lho!

Mana yang Lebih Baik untuk

Kesehatan?



Mentega vs Minyak Goreng – Freepik

Kalau ngomongin soal kesehatan, banyak ahli gizi yang lebih merekomendasikan minyak goreng nabati, terutama yang kaya lemak tak jenuh seperti minyak zaitun atau minyak biji bunga matahari.

Lemak tak jenuh ini bisa bantu menurunkan kadar kolesterol jahat dalam darah dan menjaga kesehatan jantung.

Sedangkan mentega, meskipun rasanya enak banget, mengandung banyak lemak jenuh yang bisa meningkatkan risiko penyakit jantung jika dikonsumsi dalam jumlah besar.

Tapi, bukan berarti kamu harus totally avoid mentega, ya! Penggunaan mentega dalam jumlah kecil untuk sesekali nggak masalah kok, asal nggak berlebihan.

Kapan Sebaiknya Gunakan Mentega atau Minyak Goreng?



Mentega vs Minyak Goreng – Freepik

- **Mentega:** Cocok banget digunakan untuk masakan yang butuh rasa gurih dan aroma khas, seperti roti bakar, pasta, atau kue-kue. Tapi, karena lemak jenuhnya tinggi, sebaiknya mentega digunakan secukupnya dan nggak terlalu sering.
- **Minyak Goreng:** Minyak goreng lebih fleksibel untuk berbagai masakan. Minyak zaitun, misalnya, bagus buat menumis atau sebagai dressing salad. Sementara minyak kelapa sawit atau minyak kedelai lebih pas untuk menggoreng makanan.

Kalau kamu suka menggoreng dengan minyak, usahakan untuk nggak pakai minyak yang sama berulang kali, ya! Minyak yang sudah dipakai berulang kali akan menghasilkan senyawa berbahaya yang bisa merusak kesehatan.

Jadi, Mana yang Lebih Baik?



Mentega vs Minyak Goreng – Freepik

Kalau bicara soal lemak, minyak goreng memang mengandung lebih banyak lemak dibandingkan mentega.

Tapi, jenis lemak dalam minyak goreng lebih banyak lemak tak jenuh yang ramah jantung, sedangkan mentega lebih tinggi lemak jenuh yang bisa berisiko buat kesehatan jantung jika dikonsumsi berlebihan.

Pada akhirnya, baik mentega maupun minyak goreng punya kelebihan masing-masing, tergantung pada jenis masakan yang ingin kamu buat.

Mentega cocok untuk menambah rasa pada makanan, sementara minyak goreng, terutama minyak nabati, bisa jadi pilihan lebih sehat untuk menggoreng atau menumis. Yang terpenting adalah menggunakan keduanya secara bijak dan nggak berlebihan.

Yuk, mulai lebih sadar dengan apa yang kita konsumsi setiap hari! Lebih baik sedikit berkorban rasa demi menjaga kesehatan tubuh kita dalam jangka panjang. Nah, kira-kira kamu lebih pilih yang mana nih, mentega atau minyak goreng?

6 Rahasia Pala : Rempah Harum dengan Segudang Manfaat Kesehatan

Category: LifeStyle

11 September 2025



Peolite – Siapa yang tak kenal dengan rumpah pala? Aromanya yang khas seringkali menambah cita rasa unik pada berbagai masakan, menjadikannya bintang dapur yang tak tergantikan.

Namun, tahukah kamu bahwa di balik aroma semerbaknya, pala menyimpan segudang manfaat bagi kesehatan?

Pala bukan hanya sekadar bumbu dapur. Rempah ini adalah sumber nutrisi yang baik dan kaya akan berbagai kandungan gizi penting.

Beberapa di antaranya adalah Vitamin A, Vitamin E, Mangan, Vitamin C, Magnesium, Tembaga, Fosfor, Seng, dan Besi.

Kombinasi nutrisi ini membuatnya tidak hanya meningkatkan cita rasa masakan, tetapi juga mendukung kesehatan tubuh secara keseluruhan. Yuk, kita eksplorasi lebih lanjut manfaat luar biasa dari pala dalam artikel ini!

Manfaat Pala untuk Kesehatan



Ilustrasi – Freepik

1. Menjaga Kesehatan Pencernaan

Serat di dalamnya membantu melancarkan pencernaan dan mencegah sembelit. Sifat antimikrobanya dapat membantu mengatasi masalah pencernaan seperti diare dan perut kembung.

2. Meningkatkan Kualitas Tidur

Kandungan magnesium yang ada di dalamnya membantu relaksasi otot dan pikiran, sehingga dapat meningkatkan kualitas tidur. Senyawa myristicin juga memiliki efek sedatif ringan yang dapat membantu mengatasi insomnia.

3. Menjaga Kesehatan Jantung

Memiliki zat kalium yang dapat membantu mengatur tekanan darah dan menjaga kesehatan jantung. Sifat anti-inflamasinya dapat mengurangi risiko penyakit jantung.

4. Memperkuat Sistem Imun

Vitamin C dan sifat antioksidan membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh, sehingga tubuh lebih mampu melawan infeksi.

5. Meredakan Nyeri

Minyaknya sering digunakan sebagai obat tradisional untuk meredakan nyeri otot dan sendi. Sifat analgesiknya dapat membantu mengurangi rasa sakit.

6. Menjaga Kesehatan Kulit

Sifat anti-inflamasi dan antimikrobanya dapat membantu mengatasi masalah kulit seperti jerawat dan eksim.

Cara Mengkonsumsi



Ilustrasi – ist

Rempah ini dapat ditambahkan pada berbagai masakan, seperti:

1. **Masakan** : Bubuknya sering digunakan sebagai bumbu tambahan pada masakan kari, sup, dan kue.
2. **Minuman** : Kamu bisa menambahkan sedikit bubuknya pada teh atau kopi untuk menambah cita rasa.
3. **Minyak Esensial** : Minyak esensial yang dihasilkannya dapat digunakan untuk aromaterapi atau diencerkan untuk pijatan.

Meskipun memiliki banyak manfaat, konsumsi dalam jumlah berlebihan dapat menyebabkan efek samping seperti mual, muntah, pusing, dan bahkan halusinasi. Oleh karena itu, konsumsilah dengan bijak dan sesuai anjuran.



– *Freepik*

Pala bukan hanya sekadar bumbu dapur, tetapi juga memiliki potensi besar untuk meningkatkan kesehatan tubuh.

Namun, penting untuk selalu mengingat bahwa segala sesuatu yang berlebihan tidaklah baik. Gunakan dalam takaran yang tepat agar kamu dapat merasakan manfaatnya tanpa efek samping yang tidak diinginkan.

Jadi, mari jadikan pala sebagai bagian dari gaya hidup sehat kita dan nikmati manfaat kesehatannya! Semoga informasi ini

bermanfaat!

Segudang Manfaat Jengkol untuk Kesehatan yang Jarang Diketahui

Category: LifeStyle

11 September 2025



Prolite – Siapa yang tak kenal dengan jengkol? Makanan yang kerap kali dihindari karena aromanya yang kuat dan menyengat ini, rupanya menyimpan segudang manfaat kesehatan yang jarang kita sadari.

Di balik reputasinya yang kontroversial, jengkol atau jering ternyata kaya akan nutrisi yang bermanfaat bagi tubuh kita.



Olahan jengkol – ist

Jengkol mengandung berbagai zat gizi penting seperti zat besi, protein, lemak, karbohidrat, serat, kalsium, kalium, fosfor, natrium, hingga vitamin C.

Terdengar luar biasa, bukan? Dan yang menarik, kandungan-kandungan tersebut memiliki dampak positif yang signifikan bagi kesehatan tubuh kita.

Siapa sangka, mungkin makanan yang selama ini dihindari justru bisa menjadi sahabat sehat kita yang baru. Yuk, mari kita temukan keajaiban dari jengkol bersama-sama!

9 Manfaat Jengkol untuk Kesehatan



– *iStockphoto*

1. Meredakan dan Mencegah Maag

Ekstraknya dipercaya efektif meredakan gejala maag dan mencegah gangguan pada lambung. Enzim superoxide dismutase dalam jengkol mampu melindungi dinding lambung dari luka.

2. Mengatasi Sembelit

Kandungan serat yang tinggi di dalamnya dapat membantu melancarkan proses pencernaan serta mencegah terjadinya sembelit. Ketika kita mengonsumsi makanan yang kaya akan serat, seperti jengkol, serat tersebut akan menyerap air di dalam usus, sehingga membentuk massa yang lebih lunak dan memperlancar pergerakan usus.

3. Mencegah Masalah Jantung

Vitamin C dan A yang terkandung di dalamnya memiliki peran penting sebagai antioksidan yang dapat melindungi tubuh dari infeksi dan racun. Kedua vitamin ini bekerja secara efektif dalam menangkal radikal bebas yang dapat merusak sel-sel tubuh dan menyebabkan berbagai masalah kesehatan, termasuk penyakit jantung.

4. Menjaga Kesehatan Tulang

Kandungan kalsium dan fosfor yang terdapat dalam jengkol juga memiliki manfaat penting dalam menjaga kesehatan tulang dan gigi. Kalsium dikenal sebagai mineral yang sangat penting untuk pembentukan dan pemeliharaan tulang yang kuat dan gigi yang sehat. Sedangkan fosfor bekerja bersama dengan kalsium untuk membantu menjaga kepadatan tulang dan gigi.

5. Mencegah Anemia

Zat besi di dalamnya memiliki peran penting dalam membantu tubuh untuk menghasilkan sel darah merah. Sel darah merah bertanggung jawab untuk mengangkut oksigen ke seluruh tubuh, dan kekurangan zat besi dapat menyebabkan anemia, kondisi di mana tubuh tidak memiliki jumlah sel darah merah yang cukup untuk menjaga fungsi normal.

6. Mengurangi Risiko Kanker

Antioksidan yang terkandung di dalamnya membantu menangkal radikal bebas dan memperlambat pertumbuhan sel kanker.

7. Mengendalikan Gula Darah

Kandungan antioksidan dan asam jengkolat di dalamnya membantu menjaga kadar gula darah agar tetap stabil.

8. Menjaga Kekebalan Tubuh

Vitamin C yang terkandung di dalamnya juga dapat membantu membasmi infeksi dan menjaga daya tahan tubuh.

9. Menjaga Kadar Kolesterol

Jengkol tidak mengandung kolesterol sama sekali. Konsumsi dengan cara yang tepat tidak akan meningkatkan kadar kolesterol.

Penting untuk diingat!

- Konsumsi secukupnya dan tidak berlebihan untuk menghindari efek samping seperti bau badan dan urin yang menyengat.
- Minum air putih yang banyak setelah mengkonsumsi untuk membantu ginjal mengeluarkan asam jengkolat.
- Hindari mengkonsumsi jika memiliki penyakit ginjal.



– iStockphoto

Meskipun memiliki aroma yang kurang sedap, manfaatnya untuk kesehatan tidak perlu diragukan lagi. Mengkonsumsi dalam jumlah aman dapat membantu menjaga kesehatan tubuh dan mencegah berbagai penyakit.

Namun, perhatikan cara pengolahan yang tepat untuk menghindari efek samping. Jika memiliki penyakit tertentu, konsultasikan dengan dokter sebelum mengonsumsinya.

Semoga artikel ini dapat membantu untuk memahami manfaat

jengkol bagi kesehatan dan cara mengonsumsinya dengan aman.

Sajian Hangat dari Dapur: Resep Bubur Kacang Ijo Ala Rumahan yang Memanjakan Lidah

Category: LifeStyle

11 September 2025



Prolite – Saat cuaca dingin melanda, ngemil sesuatu yang hangat dari dapur itu bener-bener bikin suasana jadi lebih nyaman, ya! Salah satu sajian yang gak pernah gagal bikin hati bahagia adalah bubur kacang ijo ala rumahan.

Yup, bubur kacang hijau ini bener-bener jadi penyelamat di saat kita butuh kehangatan di dalam perut dan di hati. Dan yang lebih seru lagi, bikinnya juga nggak ribet!

So, duduk manis dan ikutan kita eksplor resep bubur kacang

hijau yang bakal memanjakan lidah ini. Siap-siap juga karena dapur kalian bakal jadi tempat yang paling asyik di rumah! ☺

Resep Bubur Kacang Ijo Ala Rumahan



Ilustrasi kacang hijau – Freepik

Berikut adalah bahan-bahan yang akan kita gunakan untuk membuat bubur kacang ijo ala rumahan yang super lezat:

- 1 cup kacang ijo
- 5-6 cangkir air
- 1 batang serai, dimemarkan
- 2 lembar daun pandan
- Gula pasir secukupnya
- Garam secukupnya
- Santan kental secukupnya (opsional)
- Es batu secukupnya (jika suka)

Bahan pelengkap (opsional):

- Kelapa parut
- Gula merah, iris tipis
- Kacang tanah sangrai, cincang halus
- Kolang-kaling, iris tipis
- Pisang, potong-potong



Ilustrasi – shutterstock.

Dengan bahan-bahan yang segar dan sederhana ini, kita akan menciptakan bubur kacang ijo yang bikin ngiler dan membuat harimu jadi lebih cerah! Yuk, mari kita mulai memasak! **Berikut tahapannya :**

1. Rendam kacang ijo dalam air selama minimal 3 jam atau semalam untuk hasil terbaik. Ini akan mempercepat proses

memasak dan membuat kacang ijo lebih empuk. Setelah direndam, cuci kacang ijo hingga bersih.

2. Rebus kacang ijo dengan air yang cukup hingga empuk, tambahkan serai dan daun pandan untuk memberi aroma. Proses ini bisa memakan waktu sekitar 30-45 menit tergantung pada tingkat empuknya kacang ijo.
3. Setelah kacang ijo empuk, masukkan gula dan garam secukupnya ke dalam bubur kacang ijo sesuai dengan selera. Aduk rata dan masak sebentar hingga gula larut dan bubur mencapai konsistensi yang diinginkan.
4. Tuangkan bubur kacang ijo ke dalam mangkuk saji. Tambahkan santan kental di atasnya untuk memberikan rasa yang kaya dan creamy. Kamu juga dapat menambahkan pelengkap seperti kelapa parut, gula merah, kacang tanah, kolang-kaling, atau potongan pisang sesuai selera.

Dengan mengikuti tahapan ini, bubur kacang ijo ala rumahanmu akan siap dinikmati dengan cita rasa yang luar biasa!



Ilustrasi – shutterstock.

Bubur kacang ijo bisa dinikmati baik dalam keadaan panas maupun dingin, tergantung pada selera masing-masing. Jika ingin menyajikannya dalam keadaan dingin, kamu bisa menambahkan beberapa es batu sebelum disajikan.

Selamat mencoba dan menikmati hidangan bubur kacang ijo ala rumahan yang lezat dan menyehatkan! Semoga hidangan ini bisa menjadi sajian yang menyenangkan bagi keluarga dan teman-temanmu! ☺

Apa itu Dimsum? Simak Penjelasan dan Cara Mudah Membuatnya

Category: LifeStyle

11 September 2025



Prolite – Hallo wargi Bandung, apa kabar? Siang ini kami akan memberikan resep makanan Dimsum. Makanan yang satu ini pasti sudah tidak asing lagi di telinga wargi Bandung kan.

Makanan yang terkenal di China itu kini sudah banyak di jual di Indonesia salah satunya di Kota Bandung yang terkenal dengan beragam kulineranya.

Dimsum awalnya adalah camilan penduduk China di wilayah Selatan termasuk Hong Kong yang banyak dihuni oleh orang-orang

Kanton.

Arti dari Dimsum sendiri dari Bahasa Mandarin yang berarti menyentuh hati. Makanan yang satu ini biasa disajikan dengan ukuran yang kecil dan diolah dengan cara dikukus.

Pada zaman dulu, dim sum disajikan di antara waktu sarapan dan makan siang yang disebut *brunch* dan dinikmati sambil minum the.

Kepopuleran dimsum diperkirakan dimulai pada abad ke-19, di mana dimsum mulai hadir dalam daftar menu di banyak restoran.

Penyajian menu di restoran China cukup unik. Biasanya makanan yang satu ini akan disajikan dalam keadaan hangat di keranjang bambu.

Jika memesan berbagai jenis dimsum, restoran akan menyajikan makanan kukus terlebih dahulu, menyusul makanan yang di goreng sebagai penutup.

Bagaimana sekarang wargi Bandung sudah tau dari mana asal-usul makanan asli dari China ini?



Ilustrasi shutterstock

Kami akan memberikan resep dan cara mengolah Dimsum yang lezat, simak cara dan bahannya:

- 20 lembar kulit pangsit atau kulit gyoza
- 70 g wortel, parut

Isi Dimsum

- 400 g daging ayam giling
- 150 g udang kupas, cincang halus
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 1 sdm bawang merah goreng, haluskan
- 1 batang daun bawang, iris tipis
- 1 sdm tepung terigu

- 3 sdm tepung sagu
- 2 butir telur
- 1 sdt penyedap rasa
- $\frac{1}{2}$ sdt merica putih bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 3 sdm minyak wijen

1. **Adonan** : Aduk rata semua bahan adonan. Sisihkan. Panaskan dandang atau panci pengukus.
2. Ambil selembar kulit pangsit, taruh 1 sdt adonan siomay di tengahnya. Lipat keliling sisi kulitnya, lalu beri parutan wortel ke atasnya. Ulangi proses serupa pada sisa bahan.
3. Kukus dalam dandang panas selama sekitar 30 menit.
4. Jika sudah matang sajikan dengan saus sambal.

Berikut tadi bahan dan cara membuat makanan khas China ini semoga bermanfaat dan selamat mencoba.

Recook 4 Masakan Lezat ini Buat Idul Adha Nanti, Yuk!

Category: LifeStyle
11 September 2025



Prolite – Udah mau lebaran Idul Adha aja nih, dan kalian pasti udah pada mikirin menu spesial buat bikin masakan daging kurban yang beda dari yang biasanya, kan?

Nah, kali ini kita punya rekomendasi-rekomendasi keren buat kamu yang mau bikin olahan daging kurban yang nggak biasa-biasa aja pas Idul Adha!

Kita paham banget kalo kadang-kadang kita bosen sama makanan yang itu-itu aja, jadi kali ini kita punya beberapa list makanan yang perlu kamu coba *recook*, dijamin bakal bikin olahan daging kurban kamu jadi luar biasa! Jadi, kamu bisa bikin suasana yang lebih seru dan menarik buat keluarga atau tamu kamu.

1. Beef Teriyaki ala Hokben



piknikdong

Salah satu menu *best sellernya* Hokben adalah *beef teriyaki*. Karena bumbunya meresap sempurna dan teksturnya gak alot. Kamu bisa *recook* resep keren ini di link berikut ya, guys!

2. Rica-rica Daging Sapi Pedas



YouTube, fluffy kasih

Daging sapi rica-rica ialah salah satu hidangan khas Indonesia yang terkenal karena cita rasanya yang pedas dan menggugah selera, dengan kombinasi sempurna antara rempah-rempah yang khas dan rasa pedas yang menyegarkan membuat hidangan ini menjadi favorit banyak orang.

Kamu tertarik untuk mencobanya? Buruan cek resepnya di link berikut! ?

3. Tongseng Kambing



Jika kamu menyukai masakan berkuah yang kaya rasa, tongseng kambing betawi adalah pilihan yang tepat. Daging kambing yang dimasak dengan bumbu rempah yang khas, sayuran segar, dan kuah santan yang lezat akan membuat hidangan ini menjadi favorit di meja makanmu.

Yuk cek resepnya di link berikut ini!

4. Kosha Mangsho



timesofindia

Kosha Mangsho adalah olahan daging kambing yang merupakan masakan khas dari Suku Bengali di India. Masakan ini hampir mirip dengan masakan kari daging kambing pada umumnya, namun dimasak secara perlahan dengan api kecil. Kamu bisa melihat beberapa referensi resepnya di link berikut ini.

Nah itu dia beberapa masakan yang perlu kamu coba *recook* saat

Idul Adha nanti! Dengan resep-resep unik dan enak ini, kamu bakal bisa bikin kejutan buat orang-orang terdekat kamu dan menciptakan pengalaman kuliner yang nggak terlupakan di Idul Adha kali ini. Jadi, siap-siap deh bikin mereka semua kagum dengan masakan-masakan spesial dari daging kurban yang kamu olah sendiri!