





KEBAB ROTI TAWAR AYAM BUMBU BALI

Bahan :

- 5 lembar Roti Tawar
- Sck Selada, Iris
- 1 bh Mentimun, Iris Panjang
- 50 gr Margarin

Ayam Bumbu Bali:

- 250 gr Dada Ayam Rebus, suwir
- 1 Sachet Santan Instan (65ml)
- 50ml Air Matang
- 2 Batang Sereh , Geprek

Bumbu Halus :

- 5 Siung Bawang Merah
- 3 Siung Bawang Putih
- 10 Buah Cabai Rawit Merah
- 1 Sdt Terasi

- 1 Ruas Kunyit & 1 Ruas Kencur
- 2 Sdm Air Asam Jawa
- 1 Sdm Gula Merah
- Secukupnya Garam, Gula & Lada

Cara Membuat :

- Tumis bumbu halus, hingga harum matang. Lalu masukkan bumbu lainnya. Tambahkan santan dan air matang biarkan mendidih. Lalu masukkan ayam suwir, masak hingga bumbu meresap dan kering
- Siapkan roti yg sudah di pipih tipis, masukkan selada timun dan ayam bumbu bali. Gulung hingga seperti kebab, lakukan hingga bahan habis.
- Siapkan teplon, panaskan dengan margarin lalu panggang roti kebab hingga bewarna coklat keemasan, lakukan hingga bahan habis. Sajikan selagi hangat.



KEBAB ROTI TAWAR AYAM BUMBU BALI

Bahan :

- 5 lembar Roti Tawar
- Sck Selada, Iris
- 1 bh Mentimun, Iris Panjang
- 50 gr Margarin

Ayam Bumbu Bali:

- 250 gr Dada Ayam Rebus, suwir
- 1 Sachet Santan Instan (65ml)
- 50ml Air Matang
- 2 Batang Sereh , Geprek

Bumbu Halus :

- 5 Siung Bawang Merah
- 3 Siung Bawang Putih
- 10 Buah Cabai Rawit Merah
- 1 Sdt Terasi

- 1 Ruas Kunyit & 1 Ruas Kencur
- 2 Sdm Air Asam Jawa
- 1 Sdm Gula Merah
- Secukupnya Garam, Gula & Lada

Cara Membuat :

- Tumis bumbu halus, hingga harum matang. Lalu masukkan bumbu lainnya. Tambahkan santan dan air matang biarkan mendidih. Lalu masukkan ayam suwir, masak hingga bumbu meresap dan kering
- Siapkan roti yg sudah di pipih tipis, masukkan selada timun dan ayam bumbu bali. Gulung hingga seperti kebab, lakukan hingga bahan habis.
- Siapkan teplon, panaskan dengan margarin lalu panggang roti kebab hingga bewarna coklat keemasan, lakukan hingga bahan habis. Sajikan selagi hangat.

NAGASARI ROTI TAWAR

Bahan :

- 10 lembar Roti Tawar
- 400 ml Santan
- ½ sdt Garam
- 4 sdm Gula Pasir
- 2 lembar Daun Pandan
- 2 bh Pisang Tanduk, Kukus, potong –potong
- Daun pisang

Cara Membuat :

- Rebus Santan, garam, gula pasir dan daun pandan. Aduk rata, masak sampai mendidih. Angkat dan sisihkan
- Siapkan roti tawar, siram dengan rebusan santan, hancurkan dengan garpu.
- Letakkan adonan diatas daun pisang, lalu taruh pisang, gulung dan bungkus
- Kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat, dinginkan dan sajikan.



OMBUS-OMBUS ROTI TAWAR

Bahan :

- 6 lembar Roti Tawar, blender kasar
- 200 gr Tepung Ketan
- 150 gr Kelapa Muda, parut panjang
- ½ sdt Garam
- 50 gr Gula Merah, iris
- 2 lbr Daun Pandan, iris 2cm
- Daun Pisang

Cara Membuat :

- Kukus tepung ketan, kelapa muda, garam dan roti tawar. Aduk hingga merata dan sampai adonan berbutir butir.
- Ambil daun pisang, lalu bentuk krucut kecil, letakkan daun pandan satu iris, adonan sebanyak 1 sdm, gula merah sebanyak ½ sdt, tutup kembali dengan adonan ketan, bungkus rapat.
- Lakukan hingga adonan habis.
Kukus hingga matang, angkat dan hidangkan.

SARI ROTI
Rotinya Indonesia

**Kreasi Spesial
Sari Roti**

PISANG GAPIT ROTI TAWAR

Bahan :

- 7 lembar Roti Tawar
- 1 Sisir Pisang Kepok Tua Matang
- 200 gr Margarin

Bahan Saus :

● 500 ml Santan	● $\frac{1}{2}$ sdt Garam
● 100 gr Gula Merah	● 2 lembar Daun Pandan
● 2 sdm Gula pasir	● 1 sdm Maizena

Cara Membuat :

- Saus : Campur Santan, gula merah dan gula pasir, masak dengan api kecil hingga gula larut. Masukkan daun pandan dan garam. Aduk- aduk agar santan tidak pecah, tambahkan maizena aduk sampai kental. Matikan api.
- Kupas pisang, lalu penyet dengan talenandan panggang diatas teplon yang sebelumnya sudah diolesi margarin sampai kedua sisi matang. Olesi roti dengan margarin, lalu panggang diatas teplon hingga kedua sisi berwarna coklat. Potong menjadi dua.
- Lalu sajikan dengan pisang dan saus kinca.



PUDING ROTI TAWAR SAUS GULA JAWA

Bahan :

- 6 lembar Roti Tawar
- 2 butir Telur Ayam
- 80 gr Gula Pasir
- 400 ml Susu Cair
- 55 gr Butter, lelehkan
- Kismis secukupnya
- Almond Slice secukupnya

Bahan Saus :

- 250 gr Gula Aren
- 100ml air
- 1 lembar Daun pandan

Bahan Saus :

- 1 sdm Gula Palem
- 1 sdt Kayu Manis

Cara Membuat :

- Kocok lepas telur ayam, gula pasir, butter, kocok dengan whisks hingga gula larut. Tambahkan susu cair, aduk hingga rata
- Potong roti tawar kotak kecil, masukkan ke dalam cup aluminium foil.
- Berikan kismis dan almond, lalu siram dengan adonan cair.
- Taburkan campuran gula palem dan kayu manis bubuk.
- Kukus hingga matang selama 45 menit.
- Sajikan dengan saus gula jawa.

Cara Membuat Saus :

- Iris Gula Aren, lalu lelehkan. Tambahkan air dan daun pandan, masak hingga mendidih. Sajikan dengan pudding roti tawar.

SARI ROTI
Rotinya Indonesia

Kreasi Spesial
Sari Roti

TAWAR

ROTI GULUNG RENDANG

Bahan :

- 6 lembar Roti Tawar, pipihkan
- 250gr Daging Rendang, suwir
- 2 butir Telur ayam
- 1 sdm Maizena

Cara Membuat :

- Aduk rata daging, telur dan maizena. Siapkan roti lalu tuangkan 2 sdm adonan rendang ratakan sampai menutupi permukaan roti kemudian gulung bersama roti. Hingga adonan habis.
- Bungkus adonan yg sudah di gulung dengan plastic wrap ikat tiap ujung gulungan.
- Kukus selama 20 menit, angkat dan dinginkan Potong potong adonan , lalu goring dengan minyak panas.
- Sajikan dengan nasi hangat

Kreasi Spesial Sari Roti

ROTI FILLING MIE ACEH

Bahan Isi :

- 200 gr Mie Aceh
- 2 butir Telur ayam, kocok lepas
- 5 lembar Roti Tawar

Cara Membuat :

- Pijikan roti, lalu potong bagi 4. Tempatkan pada Loyang bulat
- Masukkan mie aceh kedalam roti lalu tuang telur
- Panggang dalam oven selama 25 menit. Angkat dan sajikan.

BOLA BOLA ROTI TAWAR AYAM SEMUR

Bahan :

- 10 lembar Roti Tawar
- 250 gr tepung panir
- 100 gr tepung terigu
- Garam
- Lada

Bahan Semur :

- 250 gr Ayam giling
- 1 lembar Daun Salam
- 100 ml air matang
- 5 sdm Kecap
- 1 sdt garam
- 1 ltr Minyak Goreng

Bahan Semur :

- 6 siung Bawang Merah
- 4 siung bawang putih
- 2 bh Kemiri
- 1 ruas Jahe
- 1 Ruas Lengkuas
- 1 sdt Lada bubuk
- 2 bh Cengkeh
- 1 ruas Kayu manis
- 1 bh bunga lawing

Cara Membuat :

- Panaskan wajan, masukkan bumbu halus hingga harum dan matang. Tambahkan ayam giling daun salam, aduk aduk hingga ayam berubah warna pucat.
- Tambahkan air, kecap dan garam. Masak hingga matang dan air meresap.
- Siapkan roti yg sudah dipipihkan hingga tipis, masukkan semur ayam 2 sdm lalu tutup hingga berbentuk bulat. Lakukan hingga adonan habis
- Siapkan telur yg sudah dikocok, dan tepung panir di wadah terpisah.
- Masukan bola roti ke adonan telur, lalu ke adonan panir tempatkan pada wadah, lakukan hingga adonan habis. Diamkan dalam lemari pendingin selama 30 menit.
- Panaskan minyak goreng, masukan bola bola roti. Masak hingga bewarna kuning keemasan. Angkat sajikan

BONGKO KOPYOR ROTI TAWAR

Bahan :

- 6 lembar Roti Tawar, potong kotak
- 6 bh Pisang Raja
- 1 butir Kelapa Muda,ambil dagingnya
- 200 gr Nangka, potong kotak 1cm

Bahan Saus :

- 50 gr Gula Pasir
- 600 ml Santan Kental
- 2 lbr Daun Pandan
- ½ sdt Garam

Bahan Bubur Mutiara:

- 175 gr Gula Pasir
- 400 ml Air Matang
- 2 lbr Daun Pandan
- 150 ml Sagu Mutiara, rendam selama 1 jam

Cara Membuat :

- Bubur mutiara : Masak gula pasir, air dan daun pandan hingga mendidih, masukkan sagu mutiara. Masak sambil sesekali diaduk hingga mengental. Angkat, sisihkan.
- Saus Santan : Masak semua bahan diatas api kecil, aduk hingga mendidih.
- Siapkan daun pisang lalu isi dengan bubur mutiara, roti tawar, pisang, kelapa muda dan nangka. Siram dengan saus santan, bungkus dan kukus selama 15 menit. Angkat dan sajikan.





TAMAGO SANDO

- 4 lembar Sari Roti

Bahan Isian :

- 3 butir telur rebus

- Garam, Gula, Merica bubuk secukupnya

- 2 sdm mayonaise

- Keju parut sesuai selera

CARA MEMBUAT:

- Hancurkan telur rebus dengan garpu lalu campurkan semua bahan isian hingga rata.

- Potong roti tawar jadi 2 bagian.

- Tata isian di atas roti tawar lalu tutup dengan potongan roti tadi.

- Padatkan lalu bisa langsung disajikan.

- Bisa juga bila mau dipanggang sebentar sebelum dinikmati.



ROTI STRAWBERRY CREAMY ENDULITA

- Roti tawar @sariroti_rotinyaindonesia
- Whipped cream
- Strawberry
- White cooking Chocolate
- Choco chip

CARA MEMBUAT:

- Cut bread into round shapes,
- Fill with whipped cream and strawberry.
- Decorate with chocolate.



Roti Kreasi
Ceria



@yenfang.ft_coocking

CHEERFUL BREAD CHICKEN

- 3 lembar Sari Roti jumbo
- Batter untuk olesan
- Gula untuk taburan
- Pisang, stroberry, anggur, jeruk

CARA MEMBUAT:

- Oleskan butter keseluruhan permukaan roti.
- Beri sedikit taburan gula.
- Potong-potong buah yang sudah disiapkan.
- Hias sesuka hati, dan siap disajikan.



ROTI RUMAH DINO

- Sari Roti Jumbo
- Wortel
- Sawi
- Strawberry, Nanas

CARA MEMBUAT:

- Bentuk Sari Roti dengan bentuk Dinosaurus (saya pakai cetakan tempat makan bentuk Dino) dan hias dengan memberi mata dan telinga.
- Bentuk rumah yang dipotong kedua sisi pinggirannya, beri strawberry dibawah rumah.
- Bentuk sate roti yang terdiri dari buah nanas dan strawberry lalu tusuk-tusuk.
- Bentuk roti jadi bulat lalu beri mata dan hidung hingga menjadi boneka lucu.



@zahranita_ahmad

SIPUT ROTI GULUNG SOSIS

- Sari Roti Tawar Jumbo
- Sosis
- Telur
- Tepung panir
- Garam
- Merica
- Mayonaise
- Daun parsley
- Saus tomat





GARLIC BUDNT EGG

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| - 6-7 Roti tawar jumbo Sari Roti | - 5-6 siung bawang putih (cincang) |
| - 2 Roti tawar kupas jumbo Sari Roti | - 2 sdm butter |
| - Scramble egg dari 4-5 butir telur | - 1 sdm skm |
| - 4 Telur rebus | - Sejumput garam |
| - 6 lembar smoked beef | - 1/2 sdt merica |
| - Keju mozarella secukupnya | - 1 sdt dry parsley |

Cara Membuat :

- Campur bawang putih cincang, parsley, SKM, lada, garam dan butter. Sisihkan.
- Siapkan Roti, isi dengan scramble egg, telur rebus, keju mozarella dan smoked beef. Gulung roti lalu olesi dengan adonan bawang parsley, lakukan hingga semua bahan habis.
- Panggang roti hingga berwarna coklat keemasan. Sajikan selagi hangat.



@cima_dreamz



BEKAL SI MANIS CERIA

Pancake Sari Roti

- 3 lembar Sari Roti Jumbo
- Adonan pancake siap pakai
- 150 ml air

Cara Membuat :

- Siapkan wadah, Masukkan adonan dan air lalu aduk rata. Tutup adonan, diamkan selama 15 menit.
- Ambil Sari Roti Jumbo dan cetak bulat. Celupkan ke dalam adonan pancake.
- Panaskan teflon, Panggang pancake Sari Roti sampai kecoklatan. Angkat lalu hias sesuai selera.

Crispy Stik Sari Roti

- Pinggiran Sari Roti Jumbo,
- Adonan pancake
- Potong memanjang
- Minyak goreng secukupnya

Cara Membuat :

- Panaskan minyak goreng, Masukkan pinggiran Sari Roti Jumbo ke adonan pancake.
- Balur sampai merata, Goreng sampai kuning kecoklatan. angkat lalu tiriskan. Siapkan kotak makan, Masukkan Pancake, Crispy Stik dan Kepiting Sari Roti ke dalam kotak makan. Hias sesuai selera. Bekal Si Manis Ceria siap dinikmati.



@safira_aulia_va



JUMBO HEALTHY BEEF BURGER

- 3 lembar Sari Roti Milky Soft
- 2 sdm mentega tawar
- 100gr daging sapi giling
- 10g bawang bombai cincang halus
- sejumput garam
- sejumput merica putih bubuk
- 1 sdm minyak nabati

- Pelengkap:
- 1 lembar keju slice
- 1 telur mata sapi
- 1 sdm saus tomat
- 1 sdm mayones
- 1 buah tomat merah besar, iris
- daun selada keriting secukupnya

Cara Membuat :

- Bentuk Roti Menjadi lingkaran lalu lesi Roti dengan mentega
- Panggan roti sebentar saja
- Masukan daging sapi giling ke mangkok
- Masukan bawang bombai
- Masukan garam dan merica
- Masukan minyak nabati
- Aduk rata bentuk seperti lingkaran pipih.
- Panggang hingga matang

Nah, kalau sudah tinggal platting saja nih moms,
susun sesuai selera ya jangan lupa tambahan semua bahan pelengkapnya.



@cima_dreamz



CREPES ROLL CHOCOLATE SARI ROTI

- 1 bks Sari Roti Milky Soft Jumbo
- 2 sachet susu bubuk coklat
- 1 sachet susu kental manis putih
- 2 sdm margarin yang sudah dicairkan

Cara Membuat :

- Ambil selembar roti lalu pipihkan dengan rolling pin, lakukan hal yang sama hingga habis. Lalu potong bagian sisinya (bisa juga lakukan sebaliknya potong dulu baru ditipiskan ya).
- Aduk susu coklat, susu kental manis dan margarin hingga meratau oles bagian atas roti dan gulung.
- Oles kembali pada bagian roti lain lalu tumpuk dengan roti yang sudah digulung.
- Potong sesuai ukuran/ selera, lakukan hingga habis.
- Tata dalam loyang lalu panggang selama 10-15 menit dengan suhu 250° C.
- Setelah matang dinginkan sejenak lalu cobain deh, rasanya argh kriuk mantap...!!



@aprilliaarifinyanti



MILKY SOFT GULUNG ABON

- 5 lembar Sari Roti Milky Soft
- 5 lembar nori
- Telur, kocok lepas
- Secukupnya margarin
- Secukupnya abon
- Secukupnya parsley bubuk

Cara Membuat :

- Buang semua sisi kulit pinggiran roti. Pipihkan.
- Olesi 1 sisi dengan telur. Letakkan 1 lembar nori. Gulung.
- Olesi permukaan atas dengan telur. Taburi bubuk parsley.
- Ulangi hingga roti habis atau sesuaikan kebutuhan.
- Panggang dalam oven dalam suhu 180 derajat celcius selama 10 menit atau sesuaikan dengan oven masing-masing.
- Beri kedua ujung roti dengan mentega, celupkan/taburi abon.
- Siap dihidangkan.



@rizki.putriutami

SARI ROTI
Rotinya Indonesia

JUMBO CHALLENGE
Kreasi Juara
Satukan Suasana



Roti Selera Nusantara



SARI ROTI
Roti nya Indonesia

Roti Selera Nusantara

@linda.wang85

ES DUNG-DUNG SARI ROTI

-1250 ml santan sedang
-225 gr gula pasir
-1 sdt garam
-3 lembar daun pandan, simpulkan
-2 sdm maizena larutkan dengan air
-2 sdm sirup cocopandan
-1 sdt essens alpukat
-6 mata nangka, potong kecil
-Daging kelapa muda secukupnya
-Roti tawar Sari Roti JUMBO
-Pelengkap : tape ketan, sagu mutiara (optional)

CARA MEMBUAT:

-Masak santan, gula, garam dan pandan di atas api sedang sambil diaduk perlahan sampai mendidih dan gula larut.
-Masukkan larutan maizena, aduk rata hingga mengental, angkat, bagi 2.
-Tambahkan sirup cocopandan, yang lain tambahkan essens alpukat, aduk rata. Tuang dalam wadah aluminium, bekukan sampai setengah padat, keruk-keruk lalu mixer rata, bekukan kembali. Ulangi proses ini 2-3 kali.
-Yang terakhir setelah dimixer, tambahkan daging kelapa dan nangka, aduk rata, bekukan kembali dan siap digunakan. Ambil selembar roti tawar, beri es dung-dung lalu beri topping sesuai selera.

SARI ROTI
Rotiaya Indonesia

Roti Selera Nusantara

KUE PUTU SARI ROTI MERAH PUTIH
KREASI SARI ROTI NUSANTARA

KUE PUTU SARI ROTI MERAH PUTIH

- *Sari Roti Jumbo*
- *Kelapa parut*
- *Susu Kental Manis*
- *Gula Aren*
- *Pewarna makanan warna putih*

CARA MEMBUAT:

-*Beri Gula aren pada satu sisi lembaran roti lalu gulung*
-*Ulangi Hingga jadi banyak*
-*Kukus 15 menit, kelapa juga dikukus ya ditempat twrpisah*
-*Setelah selesai ambil gulungan kue lalu potong jadi dua & susun yang cantik di piring*
-*Sambil menyusun pisahkan kelapa jadi 2 beri pewarna makanan di salah satu parutan kelapa.*



@sitinuhayati77

KUE TALAM KEMERDEKAAN

Bahan A

- 100 gr - tepung beras.
- 30 gr - tepung tapioka (sagu).
- 3 lembar roti tawar (blander)
- Sejumput - garam.
- 5 sdm - gula pasir (aku 4sdm).
- 260 ml - santan kekentalan sedang (aku 1 bungkus santan instan+air).
- 2 tetes - pewarna merah.

Bahan B

- 3 sdm - tepung beras.
- 3 sdm - tepung tapioka (sagu).
- 200 ml - air.

CARA MEMBUAT:

-



Roti Selera Nusantara



@mirapujatrihandayani

ROLL AYAM RICA-RICA SARI ROTI

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| - 5 lbr Sari roti | -1 lbr daun salam & daun jeruk |
| -Daun pisang | -Garam secukupnya |
| -150gr Dada Ayam Fillet rebus | -Isdt Garam dan merica |
| -4 butir bawang merah | -Daun kemangi |
| -2 butir bawang putih | -Daun pisang |
| -1lbr Daun Salam | -Air secukupnya |
| -5 buah Cabe merah | -Minyak untuk menggoreng |
| -1 ruas jahe & lengkuas | |
| -1 btg sereh | |

CARA MEMBUAT:

- Tumis bumbu yang dihaluskan.
- Tambahkan bumbu-bumbu lain dan tumis sampai layu.
- Masukkan daging ayam rebus yang sudah di suwir.
- Tambahkan garam dan sedikit air,
- Lalu masak sampai matang. Tunggu dingin.
- Roll roti sampai pipih.
- Tuang tumisan rica-rica suwir di atasnya dan tambahkan daun kemangi.
- Gulung roti dan bungkus dengan daun pisang.
- Kukus roti selama 10 menit di panci yang sudah mendidih.
- Tiriskan, lalu goreng.
- Roti siap disajikan sesuai selera.

SARI ROTI
Rotinya Indonesia

Roti Selera Nusantara

@michi_annabel

SANDWICH CHESEE HAM

- Roti Tawar Jumbo Sari Roti
- Ham bisa ganti Beef
- Keju slice
- Selada
- Saos Tomat
- Saos Mayo
- Margarin

CARA MEMBUAT:

- Olesi roti dengan margarin, lalu panggang di atas teplon. Angkat dan sisihkan.
- Panaskan teplon, tambahkan margarin lalu masak beef/ham hingga harum dan berwarna kecoklatan. Angkat dan sisihkan.
- Olesi roti dengan saus tomat dan mayonaise, lalu susun selada, keju dan beef di atas roti dan tutup kembali di atas roti.
- Potong menjadi dua dan siap disajikan.