

lemonilo

BETTER PLATE

Kumpulan Resep #LemoniloKitchen
by Lemonilo & Friends



#SehatkanNusantara

#BetterPlate Edisi Ketiga

12

RESEP PRAKTIS
LEMONILO

SPECIAL HARI
KEMERDEKAAN
INDONESIA



Selamat merayakan Hari Kemerdekaan Republik Indonesia, Lemonizen!

Lemonilo #BetterPlate edisi Agustus ini kami hadirkan spesial dengan tema Lemonilo Sehatkan Nusantara. Ada 11 menu makanan khas Nusantara yang sehat, praktis, dengan cita rasa lezat dari sahabat-sahabat Lemonilo di seluruh Indonesia khusus untukmu.

Selain itu, kami hadirkan juga resep spesial dari sosok legenda kuliner Indonesia, Sisca Soewitomo untuk menjadikan perayaan Hari Kemerdekaan kian semarak. Resep khusus dari Bu Sisca dan semua resep di dalam #BetterPlate ini dikreasikan dengan menambahkan berbagai bumbu dan rempah alami terbaik dari Lemonilo!



Lemonilo sebagai brand berbasis teknologi ciptaan putra-putri tanah air yang memiliki misi untuk memperluas akses hidup sehat bagi masyarakat Indonesia, percaya bahwa hidup sehat dapat dimulai dari dapur sendiri. Semoga kumpulan resep dalam e-book #BetterPlate ini dapat menuntun Lemonizen untuk bisa menghadirkan 'piring yang lebih baik' (better plate) untuk diri sendiri maupun keluarga, terutama di Hari Kemerdekaan ini.

**Selamat Memasak dengan Bahagia!
Bersama Lemonilo #KitaSehatKitaHebat**

Salam hangat,

MAMA NILO



TABLE OF CONTENT
TABLE OF CONTENT
TABLE OF CONTENT

2 **Dari Lemonilo untuk
Keluarga Hebat Indonesia**
Salam dari Mama Nilo

4 **Semur Tahu
Telur Kentang**
oleh Sisca Soewitomo

6 **Oseng Daging
Kecap**
oleh @susie.agung

8 **Mie Aceh**
oleh @julieromzi

10 **Tumis Ayam Dan
Kacang Panjang Seuhah**
oleh @dapur_lindawaty

12 **Mie Tek Tek
Lemonilo**
oleh @banususanto

14 **Tongseng Ayam**
oleh @mrs.wijaya

16 **Mie Rebus
Iga Sapi**
oleh @yendaniels

18 **Gulai Ayam
Telur**
oleh @umi.halim

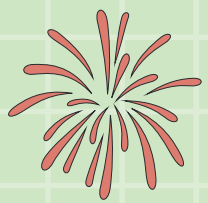
20 **Asem Asem Daging
Dan Tahu**
oleh Lilik Indrayani

22 **Malbi Hati Sapi
Khas Palembang**
oleh @bunda_didi

24 **Ayam Bumbu
Jahe**
oleh @yenifrindy

26 **Iga Bakar
kecap**
oleh @isna.sutanto

28 **Penutup**



SEMUR TAHU TELUR KENTANG
SEMUR TAHU TELUR KENTANG
SEMUR TAHU TELUR KENTANG



ala sisca soewitomo

LEMONILOKITCHEN



BAHAN

- 6 butir telur direbus matang, kupas kulit
- 6 buah kentang ukuran sedang, kukus matang
- 6 buah tahu goreng kecil
- 300 ml air
- 2 sdm minyak goreng kelapa premium Lemonilo
- 10 sdm kecap manis Lemonilo
- 1 sdt rempah bubuk lada putih Lemonilo
- 1 sdt rempah bubuk pala Lemonilo
- 1 sdm rempah bubuk jahe Lemonilo
- 2 sdm rempah bubuk kayu manis Lemonilo
- 3 lembar rempah daun salam Lemonilo
- 5 lembar daun jeruk
- 2 batang sereh
- 5 biji cengkeh
- 2 sdt garam

BUMBU HALUS

- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica butiran

CARA MEMASAK

1. Panaskan minyak goreng kelapa premium Lemonilo.
2. Tumis bumbu halus bersama daun jeruk, sereh, rempah bubuk jahe Lemonilo, rempah bubuk kayu manis Lemonilo, cengkeh dan rempah bubuk pala Lemonilo hingga harum.
3. Tambahkan air, masukkan rempah pala bubuk Lemonilo dan kecap manis Lemonilo. Aduk rata.
4. Setelah mendidih, masukkan telur, kentang dan tahu. Masak hingga kuah mengental kemudian angkat.
5. Semur tahu telur kentang ala Sisca Soewitomo siap dihidangkan!

SEMUR TAHU TELUR KENTANG
SEMUR TAHU TELUR KENTANG
SEMUR TAHU TELUR KENTANG

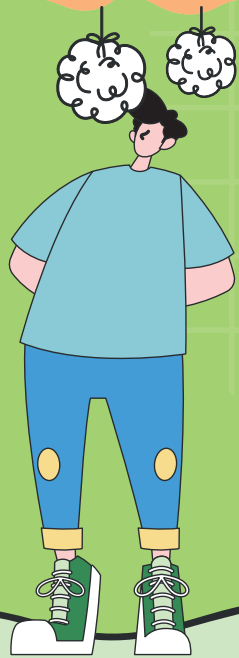




OSENG DAGING KECAP
OSENG DAGING KECAP
OSENG DAGING KECAP



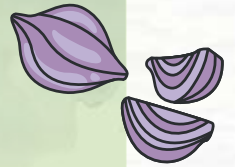
ala @susie.agung





BAHAN

- 400 gr** daging has dalam, iris tipis
 - 1 siung** bawang bombay, iris memanjang
 - ½ buah** paprika hijau, iris memanjang (opsional)
 - 4-5 sdm** kecap manis Lemonilo
 - 1 sdt** kaldu pelezat jamur Lemonilo
 - 1 sdm** saus tiram
 - 1 sdm** minyak wijen
 - 1 sdt** kecap asin
 - 1 sdm** maizena, larutkan dengan sedikit air
 - 70-100ml** air panas
- Secukupnya garam dan gula



BUMBU HALUS

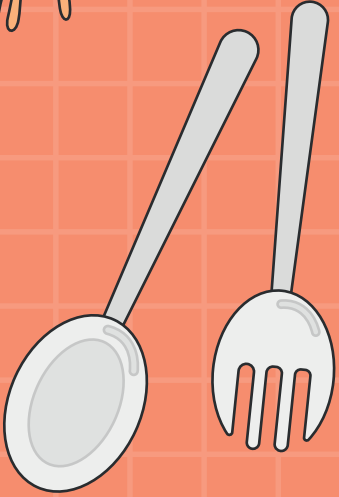
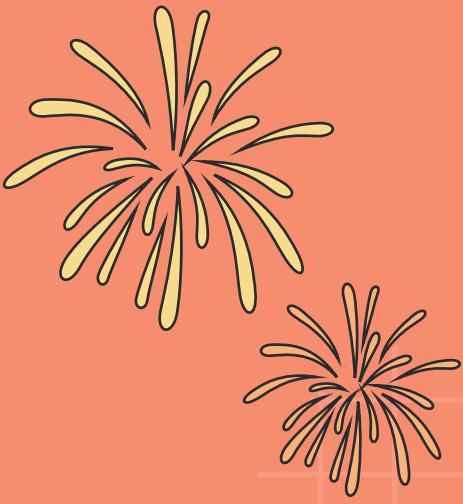
- 3 siung** bawang putih
- 1 sdm** merica (boleh kurangi agar tidak pedas, sesuai selera)

CARA MEMASAK

1. Panaskan sedikit minyak goreng Lemonilo, tumis bumbu halus sampai wangi.
2. Masukkan irisan bombay lalu aduk rata.
3. Masukkan daging has dalam yang telah diiris tipis, besarkan api lalu aduk-aduk hingga daging berubah warna.
4. Tambahkan 70 ml air panas, bumbui garam, gula, kecap manis Lemonilo, kecap asin, minyak wijen, saus tiram, dan kaldu jamur Lemonilo, aduk hingga rata dan bumbu meresap.
5. Masukkan paprika dan larutan maizena, aduk cepat hingga rata, koreksi rasa.
6. Oseng Daging Kecap siap disajikan!



OSENG DAGING KECAP
OSENG DAGING KECAP
OSENG DAGING KECAP
ALUS



MIE ACEH
MIE ACEH
MIE ACEH



ala @julieromzi

MIE ACEH MIE ACEH MIE ACEH



BAHAN 1

- 100 gr** daging yang telah di rebus, iris tipis (boleh diganti dengan udang, cumi, kepiting, dll)
- 1 bks** mie instan kuah rasa kari ayam Lemonilo
- 2 siung** bawang merah, iris tipis
- 1 buah** wortel diserut
- Sesuai selera tauge

BAHAN 2

- 1 buah** tomat, potong-potong
- 500 ml** air kaldu/air biasa (tambah sesuai selera)
- Sesuai selera sawi atau kol, potong-potong
- Secukupnya garam
- 1 sdm** kecap manis Lemonilo
- 1 sdt** kaldu pelezat sapi Lemonilo
- ½ sdt** kecap asin
- 2 sdm** saus sambal
- 2 sdm** saus tomat
- 1½ sdm** saus tiram
- 1 batang** daun bawang, iris

PELENGKAP

acar, emping, bawang goreng

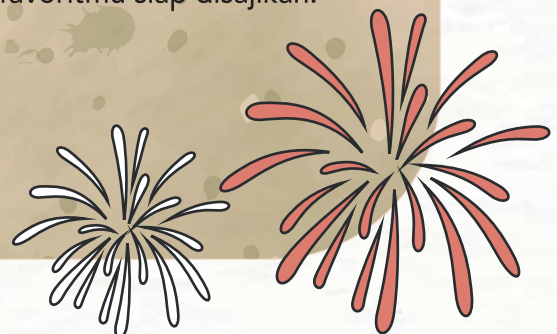
BUMBU HALUS

- 3 siung** bawang merah
- 2 siung** bawang putih
- 2 butir** kemiri, sangrai
- 1 cm** jahe
- 1 sdm** bawang goreng
- 2 sdm** ebi yang sudah di sangrai
- 4 Buah** cabe merah
- 1 sdt** chilita 40 derajat Lemonilo
- ¼ sdt** rempah jinten bubuk Lemonilo
- ¼ sdt** ketumbar
- ½ sdt** lada



CARA MEMASAK

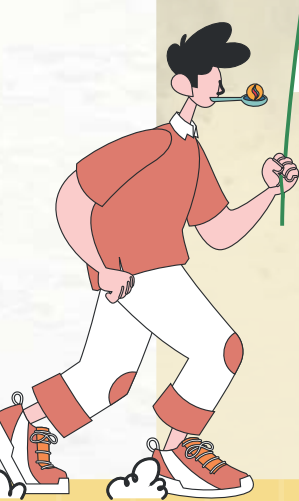
- Tumis bawang merah yang sudah diiris hingga harum. Masukkan bumbu halus lalu masak hingga bumbu matang.
- Masukkan daging, wortel, dan tomat lalu aduk hingga rata. Jika sudah empuk, masukkan bahan ke 2.
- Masukkan mi instan kuah rasa kari ayam Lemonilo beserta bumbu karinya. Aduk rata hingga matang.
- Mie Aceh favoritmu siap disajikan!



TUMIS AYAM DAN KACANG PANJANG SEUHAH



ala @dapur_lindawaty



BAHAN

- 100 gr** dada ayam fillet
- 1 ikat** kacang panjang
- 2-3 sdm** minyak goreng kelapa premium Lemonilo

BUMBU MARINASI AYAM

- 2 sdm** kecap manis Lemonilo
- Secukupnya air

BUMBU

- 3 siung** bawang putih, cincang
- ½ siung** bawang bombay
- 1 batang** daun bawang
- 1 buah** cabe merah besar
- 4 buah** cabe rawit merah
- 2 sdm** saus lada hitam
- ½ sdt** lada hitam, cincang kasar
- 1 sdt** kaldu pelezat ayam Lemonilo

CARA MEMASAK

1. Siapkan semua bahan yg sudah di iris, lalu marinasi ayam dengan kecap manis Lemonilo. Diamkan selama 15 menit.
2. Tumis bawang putih sampai harum. Masukkan dada ayam fillet yang sudah dimarinasi dan lada hitam yang dicincang kasar.
3. Masukkan semua sisa bahan dan kacang panjang, tambahkan saus lada hitam, kaldu pelezat ayam Lemonilo, dan gula. Aduk sampai rata.
4. Koreksi rasa. Tunggu sampai kacang panjang setengah matang, angkat dan sajikan.

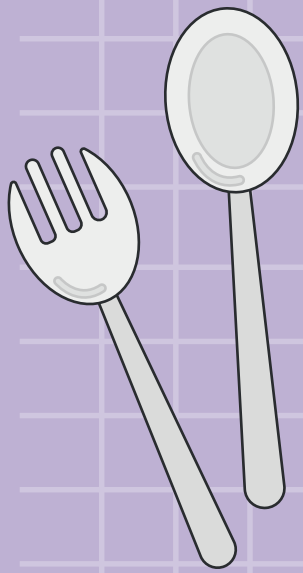
**TUMIS AYAM DAN
KACANG PANJANG SEUHAH**



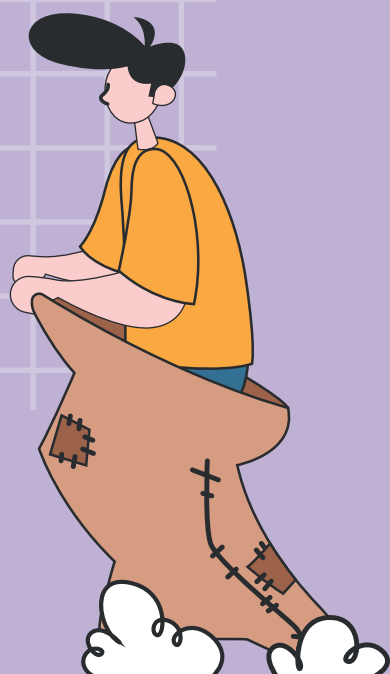
ala @banususanto



LEMONILOKITCHEN



MIE TEK TEK LEMONILO
MIE TEK TEK LEMONILO
MIE TEK TEK LEMONILO



MIE TEK TEK LEMONILO

MIE TEK TEK LEMONILO

MIE TEK TEK LEMONILO

BAHAN

- 1 bks mie Instan kuah rasa ayam bawang Lemonilo
- 400 cc kaldu pelezat ayam Lemonilo
- 1 butir telur
- Secukupnya ayam suwir
- 1 buah tomat kecil, potong-potong
- ½ tangkai daun bawang, dirajang
- 4 lbr sawi, potong-potong
- 2 lbr kol, potong-potong
- Secukupnya minyak goreng Kelapa Lemonilo (untuk menumis)
- Secukupnya garam

BUMBU DIHALUSKAN

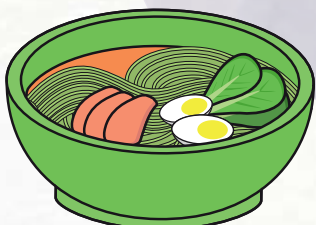
- 1 siung bawang Putih
- 2 siung bawang Merah
- 1 butir kemiri
- ½ sdt ketumbar
- ¼ sdt merica

PELENGKAP

irisan seledri, bawang merah goreng, acar timun, dan cabe rawit

CARA MEMASAK

1. Panaskan minyak, masukkan telur lalu orak-arik.
2. Masukkan bumbu halus, tumis sampai harum. Masukkan suwiran ayam, tumis kembali sebentar.
3. Tambahkan kaldu ayam, masak hingga mendidih. Setelah mendidih, masukkan mie instan kuah rasa ayam bawang Lemonilo.
4. Setelah mie hampir matang, masukkan sayuran dan semua bumbu mie lemonilo. Masak sampai mie dan sayuran matang. Koreksi rasa, tambahkan garam bila perlu.
5. Angkat dan sajikan dengan taburan seledri dan bawang merah goreng serta didampingi acar timun cabe rawit.



TONGSENG AYAM
TONGSENG AYAM
TONGSENG AYAM



ala @mrs.wijaya





TONGSENG AYAM

BAHAN

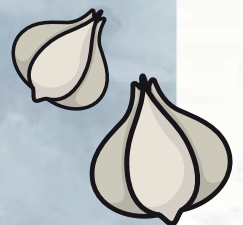
- 1 Ekor/ 700 gr ayam kampung muda, potong-potong
- 3 lbr daun Jeruk
- 3 lbr rempah daun salam Lemonilo
- 3 cm lengkuas geprek
- 2 btg serai, memarkan
- 1200ml santan (bisa diganti susu sapi, susu kedelai, atau susu almond)
- 3 sdm kecap manis Lemonilo
- Secukupnya garam & gula pasir
- Secukupnya kaldu pelezat jamur Lemonilo
- Secukupnya bawang goreng
- 15 buah cabe rawit utuh
- 150 gr kol, iris kasar
- 1 bh tomat merah, iris
- 1 bh tomat hijau, iris
- 1 btg daun bawang, iris
- Minyak goreng kelapa premium Lemonilo untuk menumis

BUMBU HALUS

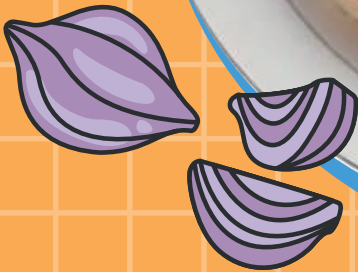
- 7 Siung bawang putih
- 9 Siung bawang merah
- 3 bh cabe merah besar
- 15 bh cabe rawit
- 5 butir kemiri sangrai
- 1 ruas kunyit
- 1 ruas jahe
- 1 sdt ketumbar
- 1 sdt merica
- 1 cm pala

CARA MEMASAK

1. Tumis bumbu halus hingga matang. Masukkan juga daun jeruk, daun salam, lengkuas, serai hingga harum.
2. Masukkan ayam hingga berubah warna lalu tuang santan (bisa diganti dengan susu sapi, susu kedelai, atau susu almond).
3. Tambahkan kecap manis Lemonilo, garam, gula, kaldu pelezat jamur Lemonilo. Masak dengan api kecil/sedang hingga ayam empuk. Aduk sesekali agar santan tidak pecah.
4. Masukkan cabe utuh, kol, tomat, daun bawang, aduk rata. Masak sebentar hingga layu.
5. Koreksi rasa. Angkat dan beri taburan bawang goreng. Tongseng ayam siap disajikan!



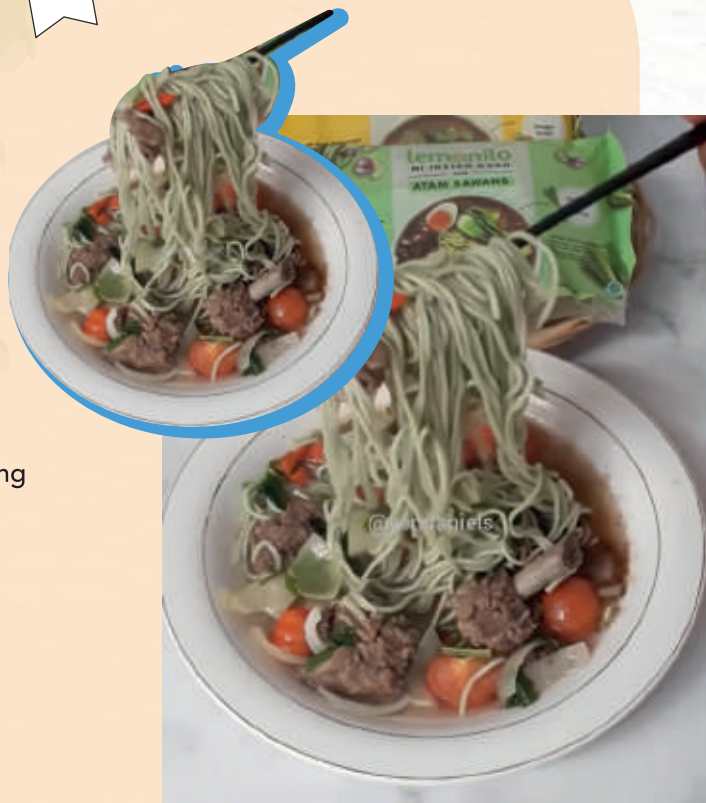
MIE REBUS IGA SAPI
MIE REBUS IGA SAPI
MIE REBUS IGA SAPI



ala @yendaniels

BAHAN

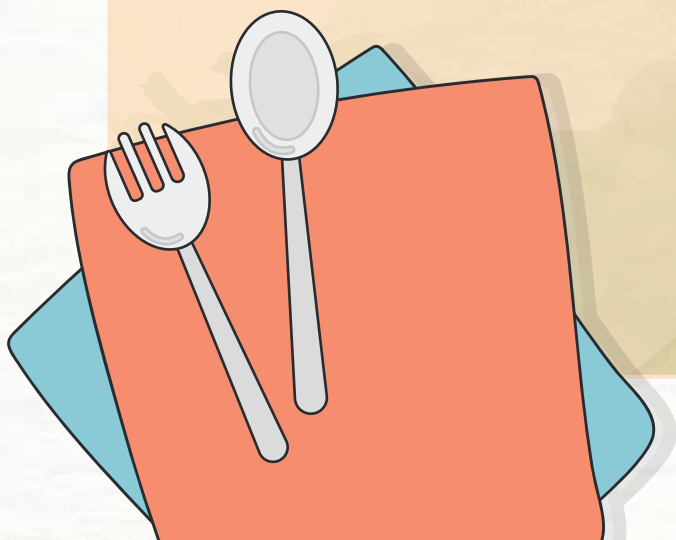
- 1 bks mie Instan kuah rasa ayam bawang Lemonilo
- 3 bh bawang bombay
- 2 bh cabe rawit
- 2 btg seledri
- 1 buah tomat
- Iga sapi potong-potong kecil



CARA MEMASAK

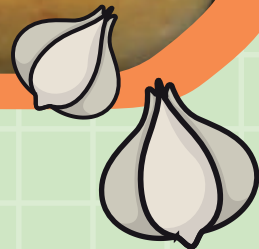
1. Masukkan iga sapi ke dalam air mendidih, tutup dan masak hingga empuk.
2. Tambahkan garam ke dalam rebusan iga. Tutup kembali.
3. Masukkan mie instan kuah rasa ayam bawang Lemonilo.
4. Tuang bumbu mie instan kuah rasa ayam bawang Lemonilo ke dalam piring. Tuangkan juga mie dan iga sapi lalu aduk hingga rata.
5. Mie rebus iga sapi siap dinikmati!

MIE REBUS IGA SAPI
MIE REBUS IGA SAPI
MIE REBUS IGA SAPI





GULAI AYAM TELUR
GULAI AYAM TELUR
GULAI AYAM TELUR



ala @umi.halim



BAHAN

- ½ ekor ayam, potong-potong
- 4 butir telur
- 1 batang sereh dan lengkuas, digeprek
- Secukupnya santan (bisa diganti dengan susu sapi, susu kedelai atau susu almond)
- Secukupnya garam & gula
- kaldu pelezat ayam Lemonilo
- Rempah bubuk lada Lemonilo
- Rempah daun salam Lemonilo, dan daun jeruk

BUMBU HALUS

- 5 Siung bawang putih
- 7 Siung bawang merah
- 7 bh cabe merah keriting
- 1 cm jahe
- 3 buah kemiri
- 1 sdt ketumbar

CARA MEMASAK

1. Rebus ayam yang telah dipotong dan lumuri jeruk nipis dalam air mendidih sampai setengah matang. Angkat dan buang airnya.
2. Rebus 4 butir telur lalu goreng sebentar dengan minyak panas (agar telur berkulit dan gurih).
3. Tumis bumbu halus bersama daun jeruk, daun salam, lengkuas dan sereh dengan sedikit minyak hingga harum.
4. Masukkan santan (bisa diganti dengan susu sapi, susu kedelai, atau susu almond). Tambahkan kaldu pelezat ayam Lemonilo dan rempah bubuk Lemonilo.
5. Tambahkan garam dan gula secukupnya ke dalam kuah gulai.
6. Masukkan telur dan ayam, aduk rata bersama kuah gulai. Masak kembali hingga mendidih dan bumbu meresap.
7. Gulai ayam dan telur siap disajikan!

GULAI AYAM TELUR GULAI AYAM TELUR . GULAI AYAM TELUR . GULAI AYAM TELUR



GULAI AYAM TELUR
GULAI AYAM TELUR
GULAI AYAM TELUR

ASEM ASEM DAGING & TAHU
ASEM ASEM DAGING & TAHU
ASEM ASEM DAGING & TAHU



ala Lilik Indrayani



BAHAN

Bahan:

- 1/2 kg** daging sapi bagian kisi, rawonan, iga sapi atau buntut
- 3 bh** tahu
- Air untuk merebus daging (sisakan air kaldu rebusan daging kira-kira 2 L)
- 2 batang** serai geprek
- 2 lembar** daun salam kering
- 4 lembar** daun jeruk
- 1/2 telunjuk** laos
- 1 buah** tomat hijau/merah (bisa tambahkan 2 buah belimbing wuluh untuk rasa asam sesuai selera)
- 1 btg** daun bawang ukuran sedang, iris sesuai selera
- 4 sdm** kecap manis Lemonilo
- 1/4 sdt** rempah bubuk kunyit Lemonilo
- 1/2 sdt** rempah bubuk ketumbar Lemonilo
- 1/4 sdt** merica bubuk
- 1 sdt** gula merah (opsional)
- Secukupnya cabe kecil utuh
- Secukupnya kaldu pelezat sapi Lemonilo dan garam
- Sesuai selera bawang goreng

BUMBU IRIS YANG DITUMIS

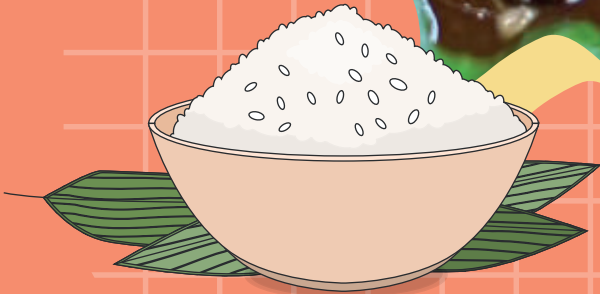
- 7 siung** bawang putih
- 10 siung** bawang merah
- Secukupnya cabe hijau/ cabe merah besar
- Secukupnya cabe kecil



CARA MEMASAK

1. Masukkan daging ke dalam air mendidih selama 10 menit. Buang air rebusan dan masak kembali daging dengan air rebusan yang baru.
2. Masukkan aneka rempah daun ke dalam air rebusan baru yang telah mendidih, masak dengan api sedang agar sari kaldu daging benar-benar keluar.
3. Pastikan daging direbus hingga empuk. Potong-potong daging sesuai selera lalu masak kembali.
4. Siapkan tahu, rendam dengan air panas mendidih hingga rasa asam cuka pada tahu hilang. Goreng tahu setengah matang.
5. Masukkan bumbu iris yang ditumis (pastikan sudah dibuang minyaknya agar kuah tidak terlalu berminyak). Tambahkan bubuk merica, rempah bubuk kunyit Lemonilo, kaldu pelezat sapi Lemonilo, kecap manis Lemonilo, gula merah, irisan cabe dan tomat, irisan daun bawang dan cabe kecil utuh.
6. Masak kembali semua bumbu lalu koreksi rasa. Asem-asem daging dan tahu siap disajikan!

MALBI HATI SAPI
MALBI HATI SAPI
MALBI HATI SAPI



KHAS PALEMBANG
KHAS PALEMBANG
ala @bunda_didi



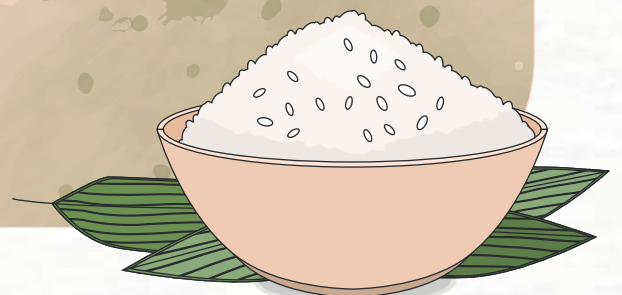
MALBI HATI SAPI KHAS PALEMBANG

BAHAN

- 500 gr** hati sapi yang sudah direbus dengan jahe
- 8 siung** bawang merah
- 3 sdm** kelapa sangrai
- 3 siung** bawang putih
- 6 butir** kemiri
- 3 buah** cengkeh
- 3 cm** kayu manis
- 1000 ml** air
- 1 sdt** rempah bubuk ketumbar Lemonilo
- 1/2 sdt** merica bubuk
- 1/2 sdt** rempah bubuk jintan Lemonilo
- 1/2 sdt** rempah bubuk pala Lemonilo
- 1/2 sdt** rempah bubuk jahe Lemonilo
- 3 sdt** kaldu pelezat sapi Lemonilo
- 3 sdm** kecap manis Lemonilo

CARA MEMASAK

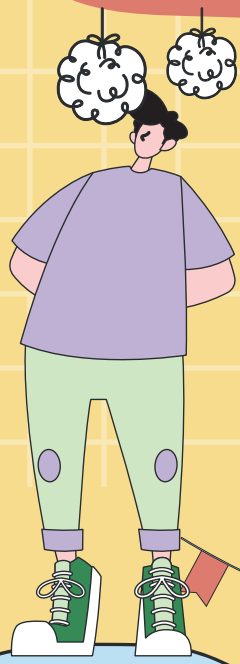
1. Haluskan semua bumbu lalu tumis hingga matang.
2. Masukkan cengkeh dan kayu manis.
3. Masukkan hati sapi yang sudah direbus. Tambahkan 1000 ml air.
4. Tambahkan kaldu pelezat sapi Lemonilo dan kecap manis Lemonilo.
5. Masukkan kelapa sangrai lalu masak hingga bumbu meresap.
6. Sajikan dan taburi bawang goreng sebagai pelengkap.



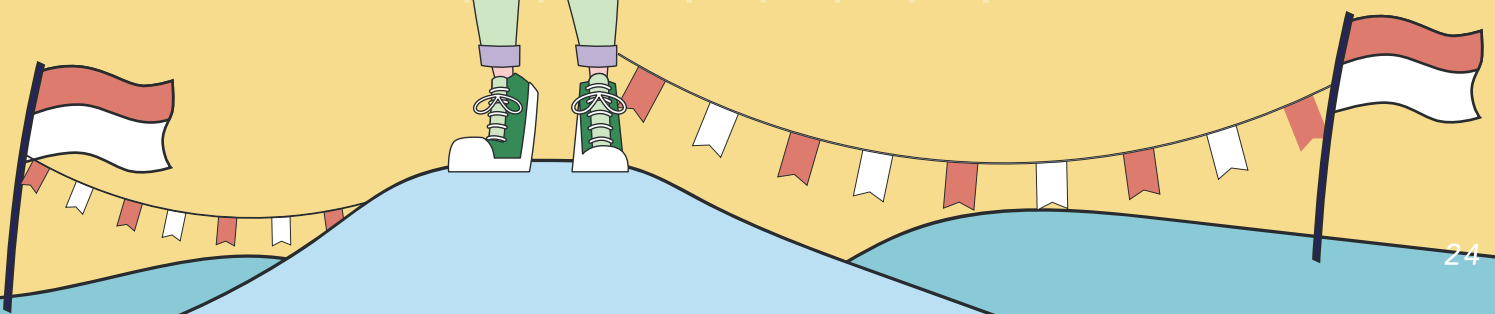
AYAM BUMBU JAHE
AYAM BUMBU JAHE
AYAM BUMBU JAHE



@yenifrindy



ala @yenifrindy





BAHAN

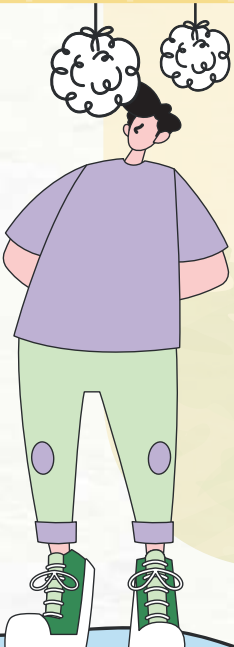
- 150 gr dada ayam
- 2 siung bawang putih
- 2 siung bawang merah
- 1 ruas jahe
- 2 lembar rempah daun salam Lemonilo
- 1/2 sdm minyak goreng kelapa premium Lemonilo
- 1 sdm kecap manis Lemonilo
- Secukupnya rempah bubuk lada Lemonilo
- Secukupnya kaldu pelezat ayam Lemonilo
- Secukupnya air

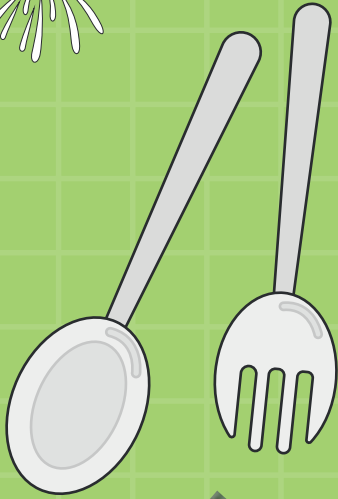
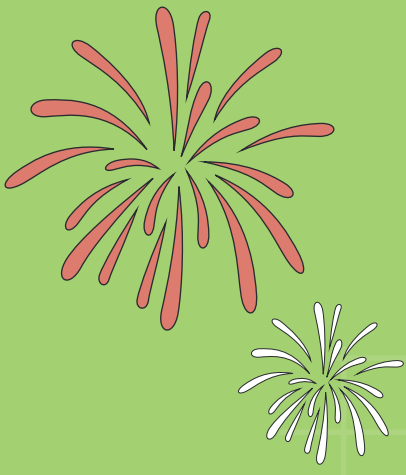
AYAM BUMBU JAHE
AYAM BUMBU JAHE
AYAM BUMBU JAHE



CARA MEMASAK

1. Haluskan bawang putih, bawang merah, dan jahe.
2. Siapkan panci untuk merebus dada ayam dan daun salam lebih dahulu. Masak daging ayam hingga setengah empuk.
3. Siapkan wajan, panaskan minyak dan tumis bumbu yang telah dihaluskan. Masukkan air secukupnya.
4. Masukkan ayam yang telah direbus, tambahkan lada bubuk dan kaldu pelezat ayam serta kecap manis Lemonilo.
5. Tunggu sampai bumbu meresap. Koreksi rasa.
6. Ayam bumbu jahe siap disantap dengan sayuran kukus atau rebus dan nasi hangat!

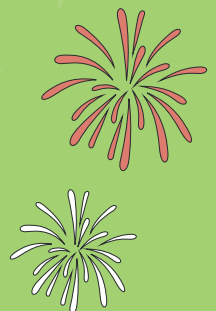


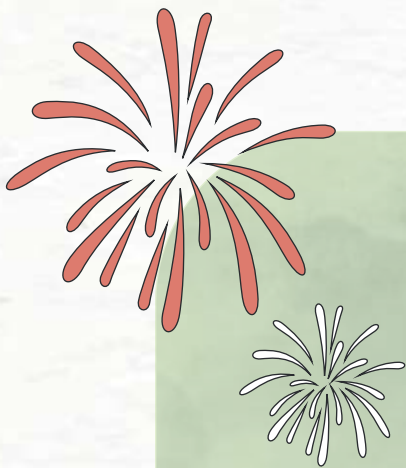


IGA BAKAR KECAP
IGA BAKAR KECAP
IGA BAKAR KECAP



ala @isna.sutanto





BAHAN

- 1 kg iga sapi
 - 3 lembar rempah daun salam
Lemonilo
 - 2 batang sereh
 - 4 lembar daun jeruk
 - 3 sdm kecap manis Lemonilo
 - 1 sdt kaldu pelezat sapi Lemonilo
- Secukupnya garam dan gula

BUMBU HALUS

- 8 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 8 buah cabe merah
- 2 butir kemiri
- 1 sdm rempah bubuk
ketumbar Lemonilo

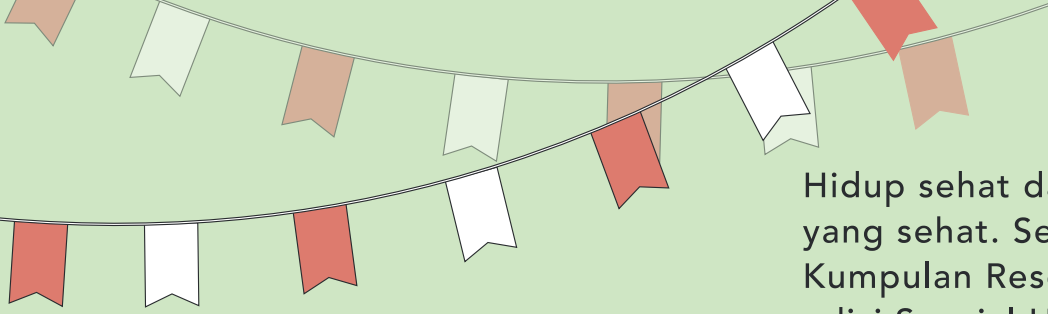


CARA MEMASAK

1. Rebus iga sapi, daun salam, daun jeruk, dan sereh hingga empuk. Sisakan air kaldunya.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum. Tuang bumbu ke dalam panci iga, beri garam, gula dan kaldu pelezat sapi Lemonilo.
3. Masak kembali hingga air terserap dan bumbu meresap.
4. Sisihkan bumbu ungkep, beri kecap manis Lemonilo untuk olesan. Oles panggangan dengan sedikit margarin, panggang iga hingga kecoklatan sambil dioles bumbu kecap.



IGA BAKAR KECAP
IGA BAKAR KECAP
IGA BAKAR KECAP



Hidup sehat dapat diawali dari dapur yang sehat. Semoga Better Plate, Kumpulan Resep #LemoniloKitchen edisi Spesial Hari Kemerdekaan ini bisa menambah inspirasi untuk menyajikan makanan-makanan sehat khas nusantara kepada keluarga dan orang-orang tersayang, ya!

Kamu bisa melihat lebih banyak kumpulan resep masakan sehat dan enak #LemoniloKitchen di akun **Instagram Lemonilo (@lemonilo)** maupun **channel YouTube Lemonilo**. Jangan lupa, bagikan juga semua hasil kreasi masakanmu di media sosial Lemonilo dengan tagar #LemoniloKitchen.

Sehat dan enak bisa lebih hemat dengan belanja bahan masakan alami dan terjangkau di situs maupun aplikasi Lemonilo! Gunakan kode promo **BETTERPLATE3** untuk potongan harga hingga 20%. Untuk syarat dan ketentuan penggunaan kode promo ini dapat dilihat di **bit.ly/BetterPlate3**.

Menuju Generasi Hebat Bersama Lemonilo #KitaSehatKitaHebat

-  lemonilo.com
-  youtube.com/lemonilo
-  facebook.com/lemonilo
-  instagram.com/lemonilo
-  twitter.com/lemonilo
-  lemonilo.com/blog



SISCA SOEWITOMO
SISCA SOEWITOMO

BETTER PLATE EDISI 3 • BETTER PLATE EDISI 3 • BETTER PL



BETTER PLATE EDISI 3 · BETTER PLATE
EDISI 3 · BETTER



TERIMA KASIH

Selamat Memasak dengan Bahagia!

[lemonilo.com](https://www.lemonilo.com)

