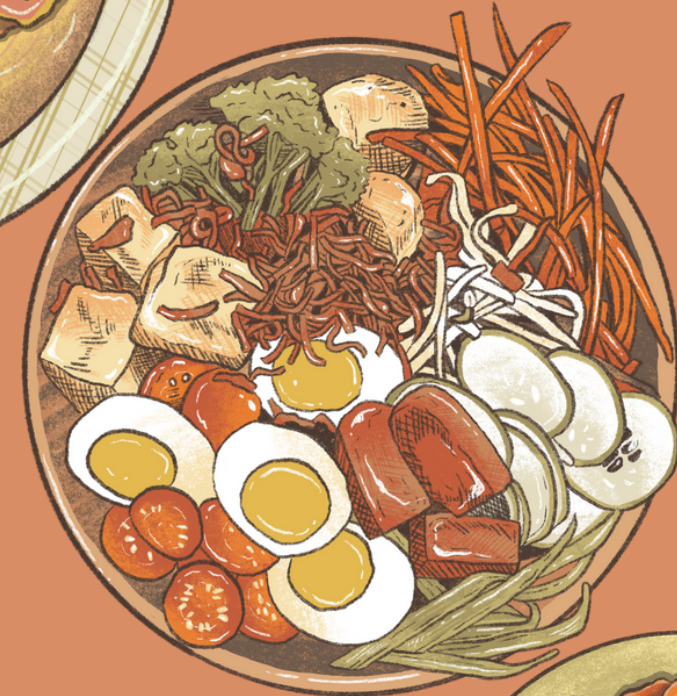
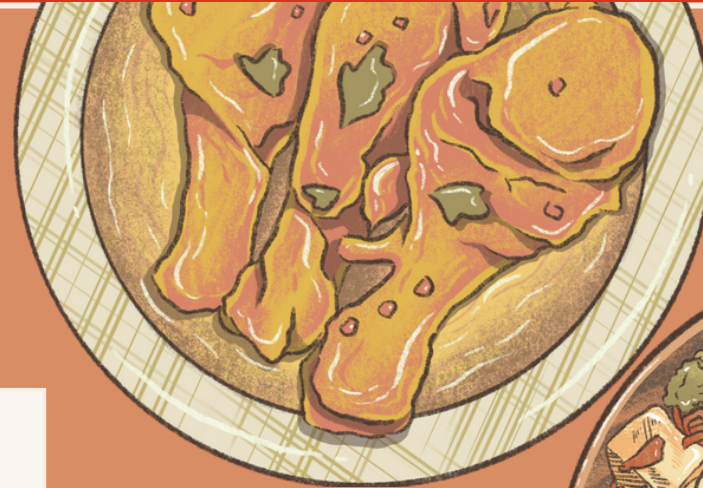




SPECIAL MASAKAN INDONESIA



Slide gambar makanan





RESEP MASAKAN

Ala ATwoN

Gambar

Gambar

Gambar



Judul Masakan

Ini dia menu favorit saat bertandang makan di restoran khas Minang. Sajikan yang istimewa di akhir pekan dengan resep gulai ayam Padang, yuk!

Gambar



Resep Masakan

1. 800 g daging ayam, potong delapan
2. 3 lembar daun jeruk
3. 1 lembar daun kunyit
4. 1 batang serai
5. 3 cm lengkuas
6. 1 sdt gula merah
7. 1 sdt asam jawa, larutkan dengan 1 sdm air hangat
8. 3 butir cengkih
9. 3 cm kayu manis
10. 2 sdt Royco Kaldu Ayam
11. 150 ml santan kental
12. 350 ml santan encer
13. 2 sdm minyak, untuk menumis

Cara Membuat

1. Pilih ayam kampung bila ingin membuat gulai seperti di rumah makan Padang. Daging ayam kampung memberi cita rasa lebih gurih dan sedap. Meski begitu, kamu tetap bisa membuat versi ekonomis dengan ayam broiler.
2. Gunakan santan segar untuk membuat cita rasa kuah gurih dan kental. Peras santan dari kelapa yang baru saja diparut untuk memastikan kesegarannya.
3. Aduk santan sesekali saat dimasak supaya tidak mudah pecah.
4. Kecilkan api saat memasak supaya bumbu gulai ayam dan kuahnya tidak cepat menyusut. Proses ini juga merupakan tahap mengentalkan kuah gulai.
5. Tambahkan Royco Kaldu Ayam supaya cita rasa gulai makin mantap dan gurih.



ARTIKEL

Temukan beragam artikel yang akan membantumu memasak makanan lezat hari ini. Jangan lewatkan juga berbagai inspirasi seputar dapur maupun tren kuliner terbaru di sini.

Gambar

Gambar

Gambar



Artikel

Temukan resep masakan disini



FAVORIT

**Simpan resep dan artikel favorit di lain waktu.
Klik untuk menyimpan.**



Lihat Resep



Lihat Artikel



Ikuti kami





Name

Username

Password

Login

#D4371C

#F6EEE4



#D88D64

#684E3E

