BUKU1

Judul : Resep Makanan Indonesia

Waktu :

Gambar :

Penulis :

Isi :

Ayam Goreng Gurih

BAHAN:

1 ekor ayam, potong jadi 20 bagian 1 sdm air jeruk nipis dan 1 sdt garam 2 cm jahe, memarkan 2 lembar daun salam 1 liter air Haluskan: 10 siung bawang putih 8 butir kemiri, sangrai 2 sdm ketumbar, sangrai 1 sdm garam Bumbu gurih: 20 gr tepung sagu 1 sdt baking powder Minyak goreng secukupnya Pelengkap: lalap sayuran dan sambal bajak: 3 buah cabai merah besar, 8 buah cabai rawit merah, dan 1 buah tomat, goreng hingga setengah matang, angkat, haluskan. Tambahkan 1 sdt terasi matang dan 1/4 sdt garam, aduk rata.

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan 1 sdt garam, diamkan 15 menit, cuci bersih lagi, tiriskan. 2. Rebus ayam bersama jahe, daun salam, dan bumbu halus. Masak ayam sampai lunak, gunakan api sedang, angkat. Tiriskan ayamnya, sisihkan kuahnya. 3. Bumbu gurih: ambil kuah ayam sebanyak 500 ml, campur dengan tepung sagu, masak hingga mengental, angkat, dinginkan. Setelah dingin, tambahkan dengan baking powder, aduk rata, sisihkan. 4. Panaskan minyak, goreng ayam hingga cokelat keemasan, angkat. Tuangkan bumbu gurih di atas ayam sesendok-sendok, goreng hingga kuning dan bersarang, angkat. 5. Sajikan hangat dengan lalap sayuran dan sambal bajak.

Untuk: 6 orang….

* Link :