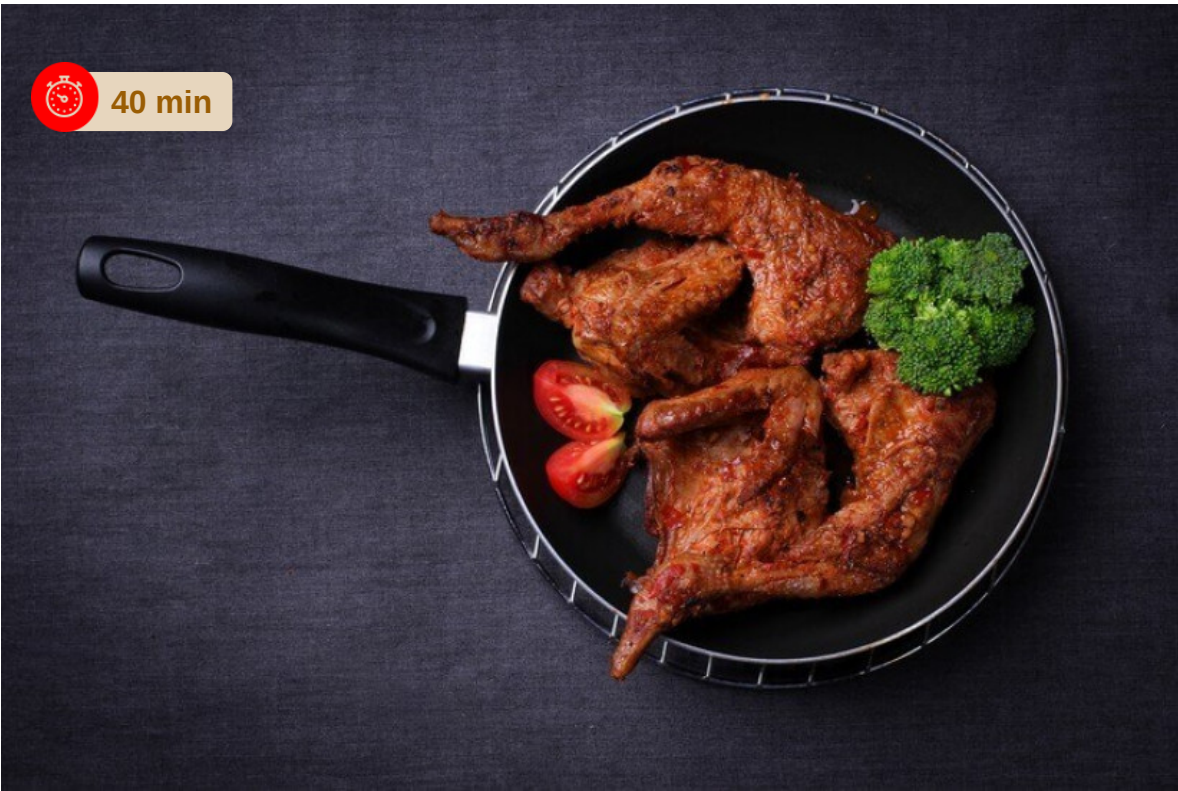




Melezatkan!



40 min



Ayam Bakar Taliwang

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 1 kg ayam potong
- 65 ml [Sasa Santan Cair](#)
- 300ml air
- 3 lembar daun jeruk
- 2 batang sereh geprek
- 1/2 keping gula merah
- Garam secukupnya

Bahan Bumbu Halus:

- 10 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 5 butir kemiri sangrai
- 2 cm kencur
- 3 buah cabe merah besar
- 1 sct terasi

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak goreng. Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan daun jeruk dan sereh, tumis hingga matang. Berikan gula dan garam, aduk rata.
2. Tuang Sasa Santan Cair, aduk rata lalu masukan ayam. Ungkep hingga ayam empuk dan kuah menyusut kental.
3. Jika ayam sudah empuk dan kuah sudah mengental, angkat ayam. Tuang sisa bumbu ungkep ke mangkuk. Tambahkan kecap manis di bumbu olesnya sesuai selera.
4. Siapkan panggangan dan panggang ayam sambil diolesi bumbu sisa ungkepan. Panggang sambil dibolak-balik hingga matang.