



Melezatkan!



Ayam Bumbu Parape

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor (800 gr) Ayam, potong 8 - 12 bagian
- 1 sdt Asam Jawa tanpa biji
- 3 sdm Kecap Manis
- 1 sdm Gula Merah
- 1 sdm (9 gram) [Sasa Tepung Bumbu Ayam Goreng Renyah](#)
- 700 ml Air
- 3 sdm Minyak Goreng

CARA MEMBUAT

1. Dalam wajan, masukkan semua bahan, kecuali minyak goreng. Rebus di atas api sedang hingga ayam empuk dan kuah meresap.
2. Tuangkan minyak goreng sedikit-sedikit dari pinggiran wajan, aduk rata.
3. Angkat, santap selagi hangat.