



 min

Ayam Crispy

BAHAN-BAHAN

Bahan Ayam :

- 6 potong ayam
- ½ sdt bawang putih bubuk
- ½ sdt bada bubuk
- 1 sdt Penyedap bubuk
- 315 gr tepung serbaguna krispi SASA
- Air secukupnya
- Minyak Goreng

Bahan Kuah Gulai :

Bumbu yang dihaluskan:



Melezatkan!

- 10 bh cabai merah keriting (sesuai selera tingkat kepedesannya)
- 8 bh bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 cm jahe
- 5 cm kunyit
- 3 btr kemiri, sangrai
- 1/2 sdt ketumbar bubuk
- 1/2 sdt pala bubuk
- Secukupnya garam, gula pasir dan penyedap

Bahan lainnya :

- 1 btg sereh geprek bagian putih
- 3 cm lengkuas
- 2 sdm air asam jawa/1 bh asam kandis
- 3 lbr daun salam
- 3 lbr daun jeruk
- 1 lbr daun kunyit
- 65 ml santan SASA
- 750 ml Kaldu ayam
- Secukupnya garam, gula pasir dan penyedap
- minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu halus hingga harum .
2. Tambahkan daun salam ,sereh,daun jeruk, lengkuas,daun kunyit,asam , garam,penyedap dan gula lalu masak hingga bumbu matang
3. Masukkan air kaldu masak hingga kaldu dan bumbu menyatu
4. Setelah kuah agak sedikit surut masukan santan aduk rata didihkan kembali . Siap disajikan dengan ayam kriuk