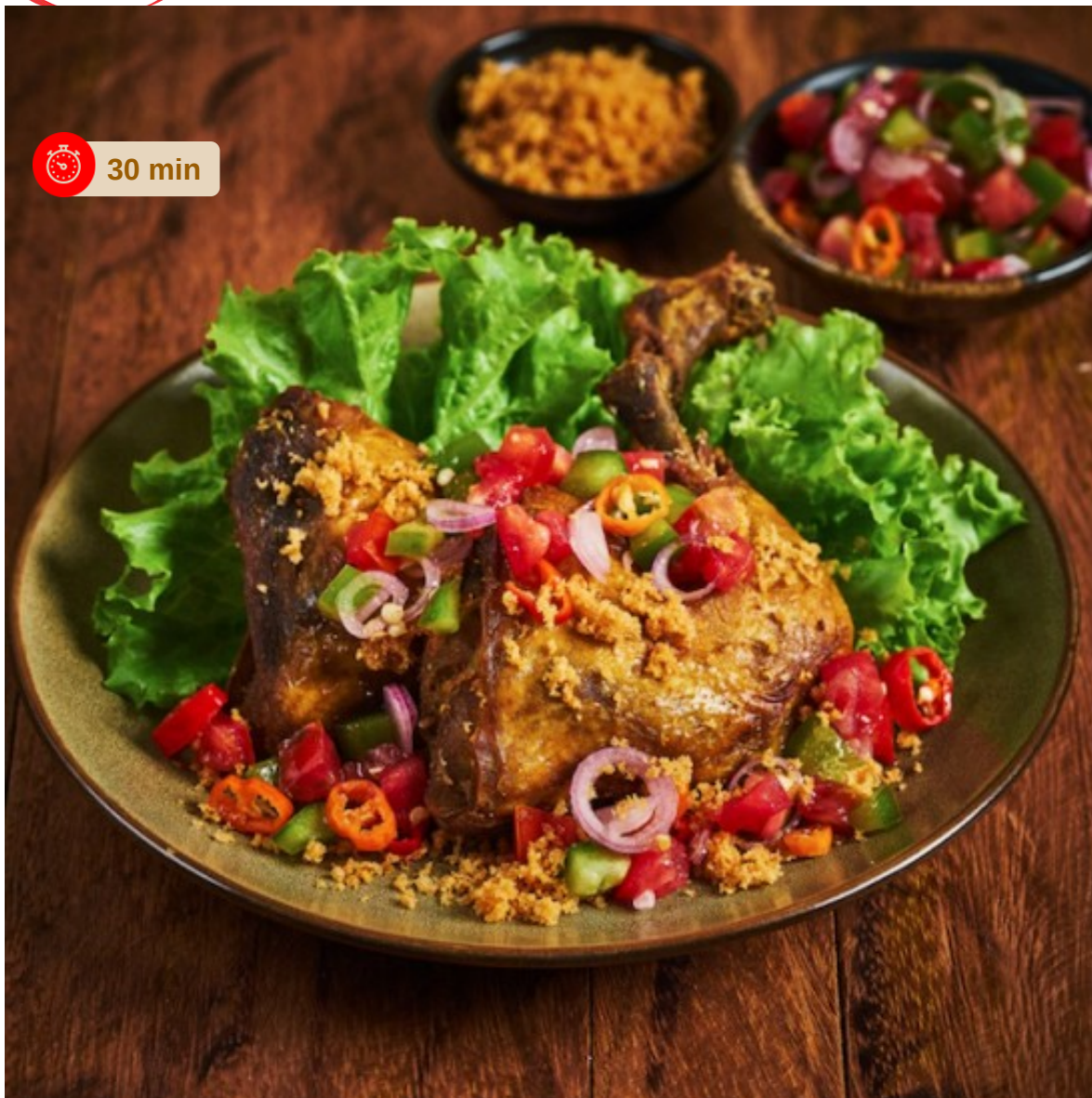




30 min



Ayam Goreng Dabu-Dabu

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 bungkus [Sasa Tepung Bumbu Ayam Krispi](#)
- 1 1/2 kg paha ayam
- 15 buah cabai rawit merah
- 15 buah cabai rawit hijau
- 8 siung bawang merah
- 5 buah jeruk nipis, diperas dan ambil airnya
- 2 butir tomat merah
- 5 sdm minyak goreng panas
- Gula, secukupnya
- Garam, secukupnya
- [Sasa Penyedap Rasa](#), secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Untuk membuat ayam goreng, siapkan wadah buat kering dan basah untuk Sasa Tepung Bumbu Ayam Kentucky. Perbandingan tepung dan air 1:4. 1 sendok makan tepung dan 4 sendok makan air.
2. Masukkan ayam ke adonan kering, lalu celupkan ke adonan basah hingga rata, setelah itu ke adonan kering kembali lalu remas-remas. Setelah itu masak ayam hingga matang.
3. Iris semua bahan kecil-kecil, aduk menjadi satu dengan minyak goreng, garam dan gula. Tambahkan



Melezatkan!

- 4. Tambahkan air perasan jeruk nipis, aduk lagi sampai semuanya tercampur rata. Tuang di atas ayam goreng.