



Melezatkan!



Ayam Goreng Telur

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor Ayam
- 2 lembar Daun Salam
- Air untuk mengungkep ayam secukupnya
- 3 butir Telur, kocok dan bubuhi garam
- Minyak untuk menggoreng secukupnya
- [Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial](#)

BUMBU HALUS:

- 10 siung Bawang Merah ,
- 7 siung Bawang Putih
- 2 cm Kunyit, bakar
- 2 cm Lengkuas
- 3 butir Kemiri
- 2 sdt Ketumbar
- 1/2 sdt Merica
- Garam dan Gula secukupnya

CARA MEMBUAT

- Lumuri ayam yang sudah di cuci bersih dengan Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial, diamkan selama 20 menit.
- Letakkan ayam dan bumbu halus diatas wajan, tuangi air. Masak hingga empuk dan bumbu meresap. Angkat dan tiriskan.
- Celupkan ayam ke kocokan telur hingga rata berbalut telur.
- Panaskan minyak, goreng hingga kuning kecoklatan.
- Angkat dan siap disajikan.