



Melezatkan!



Ayam Karage

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 1/2 kg daging ayam
- 1 bungkus [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna](#)
- 1 ruas jahe
- 1 sdt gula
- Minyak Wijen, secukupnya
- Air perasan jeruk lemon, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Bersihkan ayam lalu potong sama besar. Cukup besar untuk sekali gigit lalu sisihkan ke dalam wadah.
2. Haluskan jahe, lalu campurkan dengan sedikit minyak wijen dan gula. lalu lumuri ke ayam dan tutup wadah dengan plastik wrap. Biarkan di dalam kulkas selama minimal 1 jam.
3. Siapkan adonan menggunakan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna. Lumuri ayam dengan tepung lalu goreng ke dalam minyak panas. Masak 2-3 pcs ayam kira-kira satu sampai dua menit saja. Lalu tiriskan. Lakukan sampai ayam habis.
4. Siapkan kembali minyak panas baru (yang masih bersih) lalu sekarang masukkan semua ayam bersamaan. Goreng sampai berwarna kecokelatan.
5. Sajikan dengan perasan air lemon selagi masih hangat.