



min



Ayam Kentucky

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 1/2 ekor ayam potong 4 bagian
- 2 bungkus [Sasa Tepung Bumbu Kentucky](#)
- 6 sdm air

CARA MEMBUAT

1. Buat adonan basah dari Sasa Tepung Bumbu Kentucky.
2. Masukkan 3 sdm Sasa Tepung Bumbu Kentucky lalu masukkan 6 sdm air.
3. Aduk hingga tidak ada yang menggumpal.
4. Masukkan ayam ke adonan kering.
5. Aduk hingga merata.
6. Angkat dan masukkan ke adonan basah.
7. Masukkan kembali ke adonan kering.
8. Remas perlahan-lahan hingga bambú tercampur.
9. Goreng hingga berwarna golden brown.
10. Sajikan selagi hangat.