



Melezatkan!



Ayam Percik

BAHAN-BAHAN

- 1ekor ayam ukuran sedang (±800gm)
- 1sdm garam
- ½sdm kunyit bubuk
- 2sdm minyak makan
- 7siung bawang merah
- 2siung bawang putih
- 1ruas jahe
- 15buah cabe kering, rendam air panas sampai lembut
- 1sdt sasa terasi
- 1keping asam keping
- 1 batang serai
- 100ml air
- 1kotak santan sasa
- 1sdt garam
- 3sdt gula
- ½sdt msg sasa

CARA MEMBUAT

1. Cuci bersih ayam lalu tiriskan.
2. Aduk rata garam, kunyit bubuk dan minyak, lalu lumuri keseluruhan bagian ayam. Biarkan 1-2jam di dalam kulkas.
3. Haluskan bawang merah, bawang putih, jahe dan cabe kering.
4. Masukkan kedalam wajan bumbu halus, serai, terasi, asam keping, air, santan sasa, msg sasa, garam dan gula, lalu masak sampai sedikit menyusut dan bumbu masak.
5. Siapkan bakaran, bakar ayam sampai setengah matang, lalu lumuri dengan bumbu percik, kemudian bakar lagi sampai matang dan siram kembali dengan sisahan bumbu percik. ayam percik siap dinikmati.