



Ayam PopRock Sasa

BAHAN-BAHAN

- 500gr Ayam fillet dada
- 1 pack [tepung Sasa Serbaguna](#)
- Air es secukupnya
- Minyak goreng secukupnya
- [Saos tomat Sasa](#) atau sambal selada organik

CARA MEMBUAT

1. Potong ayam fillet dan cuci bersih.
2. Siapkan mangkok, aduk tepung Sasa Serbaguna 3/4 beri air dingin dan masukkan ayam fillet potong, aduk rata.
3. Panaskan teflon dengan minyak agak banyak, setelah panas, masukkan adonan ayam ke 1/4 tepung kering dan masukkan ke teflon.
4. Goreng dengan api sedang, sampai kuning keemasan, tiriskan.
5. Siapkan saos sambal atau tomat utk cocolan. Beri selada organik Siap untuk disantap dengan nasi hangat atau cemilan sore. Semoga bermanfaat