



Ayam Taliwang

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ayam kampung bagian dada
- 1 sdm garam
- 2 sdm irisan gula merah
- 2 buah jeruk limau peras airnya
- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 2 sdt [Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam](#)

Bumbu Halus:

- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 10 buah cabai merah keriting
- 4 cm kencur
- 2 buah tomat
- 1 sdm terasi bakar

CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum.
2. Tambahkan air jeruk limau, Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam, garam dan gula, aduk rata angkat.
3. Lumuri ayam dengan bumbu hingga rata. Diamkan 60 menit hingga bumbu meresap.
4. Bakar ayam sambil diolesi sisa bumbu hingga ayam berwarna kecoklatan. Angkat. Sajikan selagi hangat.