



Melezatkan!



Bola Ayam Sasa

DESKRIPSI
3215

BAHAN-BAHAN

- 2 buah dada ayam fillet, potong dadu
- 3 buah roti tawar, rendam di air sampai roti lembek
- 1 bungkus [Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial](#)
- 2 siung bawang putih
- Daun bawang
- 1 bungkus [Sasa Tepung Bumbu ala Kentucky](#)

CARA MEMBUAT

1. Haluskan ayam, roti tawar, dan bawang putih di food processor.
2. Pindah ke wadah, masukkan Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial dan daun bawang, aduk sampai rata.
3. Dengan 2 sendok, buat bola-bola, lakukan sampai adonan habis.
4. Masukkan ke kulkas minimal 30 menit, supaya adonan agak keras jadi lebih gampang saat akan dibalur tepung.
5. Setelah 30 menit, sambil memanaskan minyak gulingkan bola-bola ayam ke adonan kering Sasa Tepung Bumbu Ala Kentucky, lalu ke adonan basah, dan terakhir kembali masukkan ke adonan kering.
6. Tekan dan remas, ketuk-ketuk. Goreng sampai matang.