Melezatkan!



Burger Isi Ayam Krispy

BAHAN-BAHAN

- 1 buah ayam fillet gilling
- 1/2 buah wortel parut kasar
- 1/2 buah bawang bombay cincang
- 3 buah bawang putih, haluskan
- 1/2 sendok Sasa MSG
- 1/2 sendok lada
- 1 butir telur
- Sasa Tepung Bumbu Serbaguna, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Campurkan ayam fillet giling, wortel parut, bawang bombay cincang, bawang putih halus dan kuning telur. Masukkan juga Sasa MSG, garam, dan lada.
2. Bentuk adonan patty, masukan ke freezer, bekukan selama 6 Jam.
3. Siapkan adonan basah dan kering.
4. Baluri patty ke putih telur lalu ke adonan basah dan ke adonan kering.
5. Goreng patty hingga matang.

TIPS PENYAJIAN:

Dalam penyajian burger memang tak lengkap apabila tidak ditemani dengan saus, bagi Anda yang tidak menyukai rasa pedas kami rekomendasikan untuk menggunakan saus tomat Sasa, sedangkan jika Anda menyukai rasa yang pedas makan sangat cocok untuk menambahkan saus sambal ekstra pedas Sasa pada burger isi ayam krispi Anda.

Itulah resep dan bahan-bahan yang Anda perlukan untuk membuat burger isi ayam krispi, sangat mudah bukan. Kini, Anda tidak perlu lagi membeli burger ke restoran cepat saji karena Anda bisa mencoba membuatnya sendiri dengan mudah dan praktis menggunakan berbagai bumbu instan dari Sasa.

Lihat Resep Lainnya:

Melezatkan!

1. Burger Ikan Ala Sasa
2. Burger Jamur Bawang Putih
3. Black Whopper Chicken Burger Ala Sasa