



40 min



Chibap Jinny's Kitchen

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 1/4 dada ayam
- 1 bungkus [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original](#)
- 1 porsi nasi
- 1/2 bawang bombai
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm cooking syrup/madu
- Mayonnaise
- 2 butir scrambled eggs
- Nori tabur
- Garam, merica dan penyedap

CARA MEMBUAT

1. Potong potong dada ayam,
2. Siapkan adonan kering dan basah tepung bumbu sasa.
3. Celupkan potongan dada ayam ke adonan basah.
4. Celupkan adonan dada ayam ke adonan kering.
5. Goreng dengan minyak panas lalu tiriskan.



Melezatkan!

7. Masukkan ayam yang sudah di goreng tadi.
8. Masukkan nasi dan tumis.
9. Tambahkan kecap asin, cooking syrup/madu dan seasoning.
10. Tumis hingga bumbu tercampur rata dengan nasi.
11. Pecahkan 2 butir telur, kocok dan orak arik hingga menjadi scrambled eggs. Sajikan nasi dengan telur orak arik diatasnya, tambahkan nori tabur lalu mayonaise.