



Melezatkan!



Chicken Gyoza

DESKRIPSI
3226

BAHAN-BAHAN

- 15 lembar kulit gyoza / kulit lumpia
- 300 gr ayam giling
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 1 cm jahe, cincang halus
- 1 batang daun bawang, iris tipis
- 2 batang daun ketumbar, cincang halus
- 2 sdm saus tiram
- 1 sdt minyak wijen
- 1/2 sdt productsasa Sasa Penyedap Rasa
- 1 butir putih telur
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm margarin

CARA MEMBUAT

1. Campur ayam giling, bawang putih, jahe, daun bawang, daun ketumbar, saus tiram, minyak wijen, Sasa Penyedap Rasa, putih telur, garam dan merica bubuk, aduk hingga rata
2. Ambil selembar kulit gyoza, isi dengan satu sendok makan adonan ayam
3. Lipat menjadi dua bagian, tempelkan ujung kulit dengan putih telur, lalu kerut-kerutkan bagian pinggirnya
4. Kukus selama 10 menit, angkat. Panaskan margarin diatas pan, lalu masukkan gyoza, masak hingga kecokelatan. Angkat dan sajikan dengan pelengkapnya
5. Pelengkap : Soy sauce, wijen sangrai secukupnya