



Melezatkan!



45 min



Crispy Chicken Tender

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 250 ml Yogurt
- 1/2 sdt Garam
- 1/2 sdt Merica
- 600 gr Chicken Tender
- 1 sdt Merica Hitam Bubuk
- 1 sdt Bawang Putih Bubuk
- 1 sdt Oregano Bubuk
- 100 gr [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna](#)
- 2 butir Telur, kocok lepas
- 150 gr Tepung Roti kasar
- Minyak Goreng

PELENGKAP:

- Saus Tartar
- Coleslaw
- Irisan jeruk lemon

CARA MEMBUAT

1. Dalam mangkuk besar, masukkan yogurt, garam dan merica. Tambahkan chicken tender, aduk sampai rata, sisihkan selama 15 menit.
2. Campur merica hitam, bawang putih bubuk, oregano, dan tepung terigu, aduk rata.
3. Gulingkan chicken tender ke dalam campuran tepung. Celupkan ke dalam telur kocok, lalu gulingkan dalam tepung roti
4. Panaskan minyak yang banyak dalam wajan, goreng chicken tender hingga matang dan berwarna coklat keemasan. Angkat, tiriskan.
5. Pindahkan chicken tender ke dalam piring saji. Hidangkan dengan pelengkap sesuai selera.