



Melezatkan!



French Fries Ayam Spesial

DESKRIPSI
3226

BAHAN-BAHAN

- 500 gram French Fries beku
- Minyak Goreng secukupnya
- 1 bungkus Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam

BAHAN ROTI JALA

- 150 gram Tepung Terigu
- 2 butir Telur
- 300 ml Santan
- 1/2 sdt Garam

CARA MEMBUAT

- Roti jala : campur semua bahan lalu saring, masukkan adonan kedalam plastik segitiga, lalu gunting bagian ujungnya
- Panaskan wajan anti lengket, oles dengan margarin. Semprotkan adonan membentuk jala, masak di atas api kecil hingga matang. Angkat. Lakukan hingga adonan habis
- Goreng kentang hingga matang dan kering, angkat dan tiriskan
- Panaskan satu sendok makan minyak goreng, masukkan Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam, aduk rata. Masukkan kentang, aduk hingga rata. Angkat.
- Sajikan kentang goreng dengan roti jala.