



 min

Kelia Hati Ampela Ayam

BAHAN-BAHAN

- 5 Bh Hati Ampela
- 3 sdm Minyak untuk Menumis
- 1 batang sereh (ikat simpul memarkan bagian putihnya) 3 lbr daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- ½ sdt asam matang
- 2 bks Santan Sasa
- 2 buah kentang , potong - potong
- 850 MI air

Bumbu yang di haluskan

- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih



Melezatkan!

- 10 bh cabai merah keriting
- 3 butir kemiri
- 1 sdt ketumbar bulat
- ¼ sdt jinten bubuk
- 1 bks terasi
- 2 ruas jari kunyit
- 1 ruas jari lengkuas
- 2 ruas jari jahe
- 1 sdt Garam
- ¼ sdt gula atau secukupnya
- ½ sdt Sasa MSG

CARA MEMBUAT

1. Bersihkan hati ampela ayam
2. Panaskan minyak goreng tumis bumbu halus bersama sereh, daun jeruk, daun salam dan asam hingga harum
3. Masukkan hati ampela aduk hingga berubah warna lalu masukan kentang, santan sasa, gula dan garam masak pada api kecil hingga hati ampela dan kentang empuk dan kuah mengeluarkan minyak kemudian tes rasa.
4. Angkat sajikan