Melezatkan!

Kerak Telor

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 100 gr beras ketan
- 1 butir telur bebek
- 3 sdm serundeng kelapa
- 2 sdm bawang goreng
- 1/2 sdt Sasa Kaldu Ayam

CARA MEMBUAT

1. Rendam beras ketan selama 5 jam atau semalam. Cuci bersih dan tiriskan dari air.
2. Masukkan beras ketan di teflon, tuang dengan air cukup hingga terendam. Masak dengan api kecil hingga air mengering. Tutup teflon agar matangnya lebih merata.
3. Kocok telur bebek dengan Sasa Kaldu Ayam dan 1 sdm serundeng. Tuang ke atas ketan yang sudah kering. Setelah benar-benar kering, angkat dan balik kerak telor, masak terus hingga benar-benar matang, kering dan renyah.
4. Angkat dan sajikan di atas piring.