



Melezatkan!



15 min



Lumpia Ayam

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 6 lembar kulit lumpia
- [Sasa Penyedap Rasa](#), taburkan secukupnya
- Sasa Sambal, pelengkap saat makan secukupnya
- 2 siung bawang putih
- Ayam

CARA MEMBUAT

1. Siapkan bahan kulit dan isi lumpia.
2. Tumis bawang putih dan bawang merah sampe harum masukkan ayam kemudian telur masak hingga daging matang masukan sayur kubis wortel daun bawang taburkan lada garam penyedap Sasa serta kecap tiram.
3. Setelah isi lumpia jadi isikan ke kulit lumpia gulung dan rekatkan dengan putih telur. Siapkan wajan dan minyak goreng. Goreng lumpia dengan api sedang hingga berubah warna kecoklatan.
4. Sajikan lumpia isi ayam dengan saos sambal Sasa diirisi dengan cabe rawit.