



## Nasi Ayam Bakar Ala Sasa

### DESKRIPSI

3213

### BAHAN-BAHAN

#### Bahan-Bahan Ayam Bakar

- 1,2 kg ayam kampung, potong menjadi 4 bagian
- 1/2 bungkus [Sasa Bumbu Ungkep Ayam Kuning](#)
- 1/2 bungkus [Sasa Bumbu Ungkep Ayam Kalasan](#)
- 750 ml air

#### Bahan Nasi Liwet

- 4 cup beras
- 2 barang sereh
- 2 lembar daun salam
- Sasa Bumbu Sayur Lodeh secukupnya
- 46 gram [Sasa Santan Bubuk](#)
- 2 batang pete
- Garam, secukupnya

### CARA MEMBUAT

1. Cuci bersih beras, kemudian tempatkan pada rice cooker.
2. Iris tipis duo bawang & iris serong cabe merah besar.
3. Tambahkan sereh simpul yang sudah di geprek dan daun salam.
4. Tambahkan air, sebanyak takaran ketika memasak nasi seperti biasanya
5. Tambahkan Sasa Bumbu Sayur Lodeh dan Sasa Santan Bubuk.
6. Masak dan aduk rata dan tes rasa.
7. Setelah matang bisa langsung diaduk supaya rasa lebih merata.

#### Cara Membuat Ayam Bakar:



Melezatkan!

Bumbu Ungkep Ayam Kalasan dengan 750 ml air.

2. Masak ayam hingga air dan bumbu meresap. Kemudian panggang/bakar ayam yang telah diungkep.
3. Hidangkan ayam dengan nasi liwet.

### TIPS PENYAJIAN:

Menyajikan hidangan yang satu ini memang tidak lengkap apabila tidak ditemani dengan [sambal terasi Sasa](#) sebagai cocolan ayam bakar. Selain itu Anda juga dapat membuat [cumi bakar](#) untuk dihidangkan bersama ayam bakar dan nasi liwet.

Itulah bahan-bahan yang perlu Anda siapkan untuk membuat nasi liwet ayam bakar yang enak dan lezat. Kini Anda dapat membuat nasi ayam bakar ini di mana pun dan kapan pun dengan menggunakan berbagai bumbu praktis dari Sasa yang dapat melezatkan setiap masakan Anda.

### Lihat Resep Lainnya:

1. [Nasi Bakar Ayam Bali](#)
2. [Nasi Bakar Cumi Pedas](#)
3. [Sate Udang Bakar Madu](#)