



 min

---

## Nasi Bakar Ayam Bali

### DESKRIPSI

3213

### BAHAN-BAHAN

#### Bahan Nasi:

- 750 gr beras
- 46 gr [Sasa Santan Bubuk](#)
- 5 siung bawang putih, cincang halus
- [Sasa Kaldu Rasa Sapi](#), secukupnya
- Air sesuai jenis beras, secukupnya

#### Bahan Ayam:

- 1/2 kg paha ayam fillet
- 1 pcs [Sasa Bumbu Nasi Goreng Sambal Matah](#)
- 2 pcs perasan jeruk limau
- 3 sdm minyak sayur



Melezatkan!

## Bahan Pelengkap:

- [Sasa Sambal Terasi](#)
- Kemangi, secukupnya
- 1 ons cabai rawit merah
- 1 ikat daun pisang

## CARA MEMBUAT

1. Cuci Bersih beras, lalu masukkan semua bahan untuk olahan nasi dan tambahkan air sesuai jenis beras yang digunakan.
2. Masak di ricecooker.
3. Cuci bersih paha ayam, kemudian marinasi ayam dengan minyak, sasa bumbu nasi goreng sambal matah dan perasan jeruk limau, panggang hingga matang.
4. Setelah ayam matang potong kecil-kecil, bungkus menggunakan daun pisang bersama nasi, berikan topping sasa sambal terasi, daun kemangi, dan cabe rawit.
5. Panggang diatas wajan hingga daun menguning sempurna atau sampai mengeluarkan harum.