Melezatkan!

Nasi Bakar Ayam Suwir

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN
Bahan Nasi Uduk:

- 300 gr beras, sudah dicuci bersih
- 2 bungkus Sasa Santan Bubuk
- Air, secukupnya
- 11/5 sdt Sasa Kaldu Ayam
- 2 batang sereh
- 1 lembar daun salam
- 2 ruas jari lengkuas

Bahan:

- Daun pisang, secukupnya
- 150 ml air
- 3 siung bawang putih
- 8 siung bawang lmrah
- 3 lembar daun jeruk
- 50 gr cabai rawit merah, iris tipis
- 1 kemangi, ikat kecil
- 3 pcs perasan jeruk limau
- 2 bungkus Sasa Santan Bubuk
- 800 gr dada ayam
- 2 sdt Sasa Kaldu Ayam
- Garam, secukupnya
- Gula, secukupnya

CARA MEMBUAT
Cara Membuat:

1. Siapkan rice cooker, masukkan beras yang sudah dicuci bersih.
2. Tambahkan sereh, daun salam, dan Lengkuas.
3. Masukkan air, lalu tambahkan Sasa Kaldu Ayam, aduk hingga rata dan masak nasi hingga tanak.

Melezatkan!

Cara Membuat Nasi Bakar:

1. Panaskan wajan dengan sedikit minyak, lalu tumis irisan bawang putih, bawang merah, cabe rawit merah, dan daun jeruk.
2. Setelah harum, masukkan dada ayam yang telah disuwir, tambahkan sasa santan bubuk, sasa kaldu ayam, garam, gula, dan air.
3. Aduk rata semua bahan dalam wajan, masak hingga semua bumbu bercampur rata.
4. Setelah bumbu rata, masukkan kemangi, dan juga perasan jeruk limau. Aduk kembali hingga rata.
5. Siapkan daun pisang untuk membuat nasi bakar.
6. Siapkan nasi diatas daun pisang dan setelah itu,
7. Tambahkan topping ayam kemangi yang sudah jadi diatasnya.
8. Gulung atau lipat daun hingga tertutup rapat.
9. Lalu bakar hingga nasi bakar siap disajikan.

TIPS PENYAJIAN:

Nasi bakar ayam suwir sangat cocok disajikan saat masih hangat, untuk menu pendamping lainnya Anda bisa membuat martabak tahu kornet dan bakwan jagung sebagai hidangan yang lezat dan nikmat bersama keluarga Anda.

Itulah resep dan cara membuat nasi bakar ayam suwir yang sederhana dan enak, Anda bisa mencoba membuatnya sendiri di rumah dengan mengikuti resep yang telah Sasa bagikan di atas. Selamat mencoba !

Lihat Resep Lainnya:

1. Ayam Goreng Sasando
2. Nasi Bakar Ayam Bali
3. Nasi Ayam Bakar Ala Sasa