



50 min



Nasi Kebuli Ayam

DESKRIPSI

6336

BAHAN-BAHAN

Bahan Nasi:

- 1½ sdt [Sasa MSG](#)
- 400 gr beras basmati/beras pera
- 600 ml air
- 3 sdm kismis
- ½ sdt garam
- 5 sdm minyak samin
- 1½ sdm jintan sangrai
- ½ sdt kayu manis
- 1 sdm adas manis sangrai
- 8 bh kapulaga sangrai
- 4 bh cengkeh sangrai
- 12 siung bawang merah cincang kecil
- 4 siung bawang putih cincang kecil
- 2 cm jahe cincang kecil

Bahan Ayam:



Melezatkan!

- 1 bks [Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial](#)
- 1 sdm paprika bubuk
- 1 sdt cabai bubuk
- 1 sdm bubuk kari
- ½ sdt garam
- 3 sdm minyak samin lada hitam secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Siapkan ayam. Lumuri ayam dengan minyak samin, Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial, paprika bubuk, cabai bubuk, kari bubuk, garam, dan lada hitam. Lalu diamkan selama 30 menit.
2. Untuk bumbu, haluskan adas manis, kapulaga dan jinten. Sisihkan.
3. Siapkan panci lalu tuang 5 dm minyak samin di panci. Masukkan bawang putih cincang, bawang merah cincang, jahe cincang, rempah-rempah adas manis, jinten, kapulaga, garam, dan Sasa MSG. Tumis hingga harum.
4. Masukkan ayam dan tumis dengan api sedang kecil hingga ayam matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan sisihkan ayam.
5. Di panci yang sama bekas memasak ayam, masukkan beras dan kismis. Tumis beras sebentar sambil diaduk-aduk, kemudian tambahkan air. Tutup panci dan masak dengan api sangat kecil selama 25 menit.
6. Buka tutup panci kemudian letakkan ayam di atas nasi yang sudah setengah matang, dan tutup kembali panci. Matikan api kompor. Diamkan nasi dan ayam selama 20 menit lagi dalam kondisi panci tertutup tapa api.
7. Setelah 20 menit, buka tutup panci. Sajikan hangat-hangat dengan nasi bersama ayam di piring, tambahkan potongan timun dan emping bila suka.
8. Nasi Kebuli dan ayam siap dihidangkan.