



Melezatkan!



Opor Ayam

DESKRIPSI
5048

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor Ayam, potong sesuai selera
- 1000 ml Sasa Santan Cair
- 4 lembar Daun Jeruk
- 3 lembar Daun Salam
- 2 batang Sereh, geprek
- 2 ibu jari Lengkuas, geprek
- 1 sdt Air Asam
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya
- 5 sdm Minyak Goreng, untuk menumis bumbu

BUMBU HALUS:

- 8 siung Bawang Merah
- 4 siung Bawang Putih
- 1 cm Jahe
- 3 butir Kemiri, sangrai
- 1 sdm Munjung Ketumbar, sangrai
- 1/4 sdt Jintan, sangrai
- 1/2 sdt Merica bubuk

CARA MEMBUAT

- Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun jeruk, salam, lengkuas dan sereh hingga wangi.
- Masukkan ayam, aduk-aduk hingga berubah warna. Tambahkan Sasa Santan Cair dan garam. aduk rata.
- Biarkan mendidih, sambil diaduk sesekali, Tambahkan air asam dan gula, masak hingga santan sedikit menyusut. Cicipi dan tambahkan bumbu yang kurang.



Melezatkan!

- Sajikan hangat.