



Seblak Basah Ceker Ayam Bakso

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 20 buah ceker ayam, rebus hingga matang
- Kencur, bawang putih, bawang merah, kunyit, cabai
- 200 gr kerupuk udang rebus setengah matang
- 10 buah bakso sapi, iris tipis
- 500 ml air
- 1 batang daun bawang, iris tipis
- 1 bungkus [Sasa MSG](#)

CARA MEMBUAT

1. Presto ceker ayam kurang lebih 5 menit.
2. Haluskan kencur, bawang putih, bawang merah, kunyit, cabai.
3. Tumis bumbu halus dan daun jeruk sampai harum, tambahkan air, masukkan ceker.
4. Masak sampai dirasa matang. Cek rasa dan sajikan.