

Resep: Ayam Goreng Bumbu Lengkuas

Masakan Indonesia: Ayam Goreng Bumbu Lengkuas



(Resep ayam goreng ini enakkk.... banget garing dan gurih, coba deh)

Bahan-bahan :

1. 1 ekor Ayam potong 8
2. 200 cc air
3. 1 batang sereh, memarkan
4. 400 ml Minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

1. 6 butir bawang merah
2. 4 siung bawang putih
3. 5 butir kemiri
4. 2 cm kunyit
5. 1 cm lengkuas
6. 1 sdt garam

Cara Membuatnya:

1. Lumuri ayam dengan bumbu yang dihaluskan
2. Masak sampai berubah warna, kemudia beri air

3. Ungkep sampai empuk
4. Pisahkan ayam dari bumbu. Goreng ayam hingga kecokletan, tiriskan
5. Tumis sisa bumbu dengan 3 sdm minyak goreng sampai kering. Taburkan diatas ayam.