

Remas.nu

Garang Asem Ati ampela

~ Elinda Putri F (IG @elinda_putrii) ~

Bilin garang asem yang simpel gak pakek bungkus daun pisang?? Yuk cekidoott



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **5 potong** ati ampela ayam yang sudah dicuci bersih
- **Bumbu iris:**
 - **4 siung** bawang merah
 - **4 siung** bawang putih
 - **2 buah** tomat ijo ukuran sedang
 - **Secukupnya** cabe merah
 - **Secukupnya** cabe ijo
 - **Secukupnya** cabe rawit
- **Bumbu aromatik:**
 - Daun salam, serai, lengkuas
 - **1 bungkus** Santan kara instan

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Siapkan bumbu irisnya dan ati ayamnya

resepmasakan.us





- Tumis bumbu iris bersama daun salam, lengkuas, dan serainya aduk sampai layu dan wangii
- Masukkan ati ampela ayam yang sudah dipotong, aduk sampai setengah matang dan berwarna pucat



- Bumbui garam,kaldu bubuk/penyedap dan sedikit gula pasir
- Tambah air secukupnya,tunggu ati ampela benar2 matang jangan lupa tes rasa
- Terakhir masukkan santan dan tunggu santannya matang..siap disajikan

Resep-resep Terkait

- [Ikan Panggang Bumbu Sederhana](#)



- [Mix Seafood Saus Padang](#)



- [Sandwich Simple isi Scramble Egg+sosis + sayur](#)



- [Orak Arik Sosis Pelangi](#)

