

Remas.nu

Ayam besengek

~ Rim's Kitchen ~

Berbagai macam masakan nusantara ,dari bahan ayam saja bisa menjadi berpuluh2 menu ya ,baru pertama kali memasak ayam besengek khas jawa tengah ini, dalam rangka pleairan ke semarang ,masih dengan resep dari mba Syafa @syafa_syifa ,Cookpader dari semarang ,terima kasih resep nya dan pastinya enak ☺☺

#CookiesPlesiran_Semarang

#RekreasiSemarang

#Cookpadcommunity_Tangerang

<https://resepmasakan.us/resep/WUtzNml1di9qYTQwcUxtRTNiRmlzQT09-besengek-ayam-oleh-tempuser/>



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **500 gram** ayam
- **1 sachet** santan 65 ml
- **500 ml** air
- **2 sdm** minyak goreng
- **1 batang** serai, geprek
- **1 ruas** lengkuas, geprek
- **2 lembar** daun salam
- **2 lembar** daun jeruk

- **Bumbu halus :**
 - **2 siung** bawang putih
 - **4 siung** bawang merah
 - **1 sdt** ketumbar
 - **3 buah** cabe keriting merah
 - **1/4 sdt** jinten bubuk
 - **1/2 bungkus** terasi sachet
 - **2 mata asam** jawa, tanpa biji
 - **1 sdt** gula putih
 - **2 sdt** garam

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Cuci bersih ayam, kemudian panggang /Bakar sampai kecoklatan, sisihkan..

resepmasakan.us





- Ulek semua bumbu menjadi satu sampai halus, satu kan santan dan air







- Tumis bumbu halus,salam,serai,lengkuas dan daun jeruk sampai wangi dan layu atau sampai bumbu matang, lalu masukan santan aduk2 perlahan





- Kemudian masukan ayam, masak sampai santan berkurang dan meresap ke dlm ayam





- Setelah santan berkurang angkat dan sajikan,



resepmasakindonesia.com

Resep-resep Terkait

- [Scramble tomato](#)



- [Bihun goreng](#)



- [Soto bangkong khas semarang](#)



- [Manisa baby kukus isi kornet](#)

