



Ayam Kentucky Super Crispy

~ Hadleny Kitchen ~

Source : [@dapurkobe](#)

Inget banget dulu klo mau ayam tepung begini harus beli ke KFC dulu. Tapi sekarang ga perlu repot2 kok, tinggal sediakan atau stok aja Kobe Tepung Kentucky Super Crispy. Jadi deh ayam ala2 KFC. Bikinnya juga super gampang dan hasilnya ga gampangin alias mantul crispynya. Untuk tepungnya juga gampang didapat, ada di Indomaret, Alfamart ataupun diwarung dekat rumah kita. Dan yang pastinya terbuat dari paduan bumbu-bumbu & tepung berkualitas plus tanpa pengawet. Jadi aman banget buat dikonsumsi

#cooksnap

#dapurkobe

#hadlenyforkobe

#ayamkentucky

#kobekentuckysupercrispy

#CookpadCommunity_Bandung

#cocomba

#authorsbandunghebring

#ResepHadleny



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- 4 paha ayam (bisa sayap atau dada ayam), cuci bersih
- 1 bungkus/210gr Kobe Kentucky Super Crispy
- **Secukupnya** air
- **Secukupnya** minyak goreng

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Kerat-kerat paha ayam. Siapkan wadah untuk adonan basah dengan perbandingan 1sdm Kobe Kentucky Super Crispy + 6sdm air (bila ayamnya banyak, adonan basah bisa ditambahkan hingga ayam terendam)





- Rendam ayam dengan adonan basah (direndam 30 menit atau lebih lama lebih baik hingga bumbu lebih meresap)



- Balurkan ayam kedalam sisa Kobe Kentucky Super Crispy yang kering sambil dicubit-cubit ringan dengan ujung jari (yang dicubit tepungnya, bukan ayamnya)





- Langsung goreng dalam minyak panas sampai terendam hingga matang dan kecoklatan (supaya crispynya tahan 8 jam). Angkat dan tiriskan





- Sajikan dengan saus sambal atau dengan taburan Kobe Bon Cabe sambal tabur



Resep-resep Terkait

- [Seblak Kerupuk & Sayuran Kuah Kental](#)



- [Sambal Goreng Bawang Tongkol Tempe](#)



- [Keripik Balado Poll Pedas](#)



- [Sambal Ijo ala Padang](#)

