

Sup ayam with jagung seger banget

~ Ruliya Lisa ~

Pertama kali makan ini di tempat mertua, beberapa waktu kemudian nyoba bikin sendiri, resepnya dikasih tau suami, kebetulan hobi masak juga ☺



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- Dada ayam dan paha atas ayam
- **1 buah** jagung manis (dipipil)
- **3 batang** daun bawang
- **1 butir** telur
- **1,5 liter** air

- **Bumbu :**

- **7 siung** bawang putih
- **1 sendok makan** merica
- **2 butir** pala
- **secukupnya** Garam

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Potong ayam menjadi beberapa bagian, lalu sisihkan
- Didihkan air, rebus ayam hingga mendekati matang
- Masukkan bumbu-bumbu, jagung pipil dan batang daun bawang yang sudah diiris biar memberi aroma gurih pada masakan
- Tutup beberapa menit sampai ayam benar-benar matang
- Masukkan telur yang sudah dikocok secara perlahan, aduk-aduk hingga rata
- Terakhir masukkan daun bawang (bagian hijaunya), koreksi rasa, jika sudah pas, angkat lalu sajikan

Resep-resep Terkait

- [Mie ayam keriting lezat nikmat](#)



- [Bubur campur gurih hangat mantapp tanpa micin](#)



- [Tempe saos bulgogi](#)



- [Pakcoy telur saos tiram](#)

