

Remas.nu

Brenebon Ayam

~ Rachel Tiranda ~



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1/4 Kg** Brenebon (Dicuci dan Direndam semalaman)
- **1/4 kg** Ayam Dada
- **1 Bh** Wortel
- **5 Biji** Cengkeh

- **Haluskan :**

- **5 Siung** Bawang Merah
- **5 Siung** Bawang putih
- **Secukupnya** Lada Putih
- **1/2 Biji** Pala

- **Pelengkap :**

- **2 Bh** Tomat (Belah 4)
- **5 Tangkai** Daun Seledri
- **1 Batang** Daun bawang
- **1/4 Bh** Bawang Bombay
- Margarine untuk menumis
- **secukupnya** Garam, Gula (optional), Bumbu Penyedap

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Masak Brenebon yang sudah dicuci setelah direndam semalaman
- Setelah agak lembek masukkan Dada Ayam, setelah masak buang air masak Ayam
- Masukkan air baru kembali setelah mendidih masukkan Wortel
- Tumis Bawang Bombay Hingga harum, dan masukkan Bahan Halus
- Tuang Tumisan direbusan Brenebon, jangan lupa masukkan Cengkeh
- Tunggu masak, masukkan Garam, Gula dan Penyedap sambil koreksi rasa
- Masukkan Seledri, Tomat dan Daun Bawang
- Angkat dan Sajikan

Resep-resep Terkait

- [SOP Kepala Ikan](#)



- [Daging Sapi masak Tiga](#)



- [Daun Ubi Remas](#)



- [Ikan Bandeng Masak Mandar](#)

