

Remas.nu

Sayap Ayam Barena

~ Hadleny Kitchen ~

Resep ini saya lihat di YouTube udah lama banget tapi lupa punya siapa karena saya langsung catat aja waktu itu. Terimakasih banget yang buat yang punya resep ini. Untuk bumbu ungkep ayamnya resep saya sendiri, hanya caranya saja yang saya cooksnap. Rasanya enak banget, kayak ayam goreng Padang

#sayapayambarena
#olahansayapayam
#sayapayamgoreng
#CookpadCommunity_Bandung
#cocomba
#authorsbandunghebring
#ResepHadleny



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **4 potong** sayap ayam (500gr), cuci bersih
- **2 butir** telur, kocok lepas
- **200 ml** air
- **Secukupnya** minyak goreng

- **Bumbu halus :**

- **4 siung besar** bawang putih
- **3 cm** kunyit
- **1 sdt** garam
- **1/4 sdt** gula pasir

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Campur ayam, bumbu halus dan air. Aduk rata lalu ungkep hingga ayam matang & airnya habis. Biarkan dingin dulu

resepmasakan.us





- Celupkan ayam kedalam kocokan telur hingga terbalur rata



- Panaskan minyak goreng. Goreng ayam hingga terendam dan setengah matang





- Tuang kocokan telur secara bertahap hingga habis. Setelah sisi bawah berwarna kuning keemasan baru dibalik. Goreng lagi hingga sisi satunya berwarna kuning keemasan juga. Angkat dan tiriskan







- Sayap ayam barena siap disajikan dengan sambal kesukaan



Resep-resep Terkait

- [Salem Woku Belanga](#)



- [Ayam Suwir Cabe Merah](#)



- [Nasi Campur : pepes tahu + sambal goreng kentang tempe](#)



- [Telur Asin Berbumbu \(Telur Ayam\)](#)

