

Remas.nu

Ayam rica rica daun kemangi

~ Utin mufti dewi h ~



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1/2 ekor** ayam potong dadu
- **Secukupnya** garam dan gula
- Bumbu halus
- **6 siung** bawang merah
- **4 siung** bawang putih
- **1 buah** kemiri
- **1 ons** cabe rawit
- **1 ruas** jahe
- **1 ruas** kunyit
- Bumbu rajang
- **5 lembar** daun jeruk iris
- **1 batang** serai iris
- **1 ruas** lengkuas muda iris
- **1 ons** daun kemangi (disiang)

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Panaskan secukupnya minyak, tumis bumbu halus dan tambahkan serai serta lengkuas hingga harum.
- Masukkan ayam aduk2 dan tutup hingga ayam empuk, kemudian setelah ayam matang dan setelah koreksi rasa masukan daun jeruk dan daun kemangi. Aduk2 lalu matikan kompor. Siap disajikan

resepmasakan.us



Resep-resep Terkait

- [Roti gembul isi nanas](#)



- [Sambal teri tahu petai](#)



- [Tongkol bakar saos pedas manis](#)



- [Tempoyak \(durian yg difermentasi\)](#)

