

Ayam Sambal Bali

Maklumat Pemakanan

- Kalori: 452.23 kcal
- Karbo: 12.91 g
- Protin: 39.43 g
- Lemak: 26.68 g
- Fiber: 1.60 g

Bahan-bahan

- Ayam - 5 ketul
- TUMI X® Perencah Pati Ayam (120g) - 1 1/2 sudu
- Minyak masak - Enough hirisan
- Serai, diketuk - 3 batang
- Daun kari - 1 tangkai
- Sos cili - 3 tangkai
- Kicap manis - 2 sudu besar
- Air - 150 ml
- Bawang merah - 3 biji
- Bawang putih - 2 ulas
- Halia - 1 inci
- Belacan - 1/2 inci

Cara-cara

1. Perapkan ayam dengan ½ sudu besar TUMI X® Perencah.
2. Panaskan minyak didalam kuali dan goreng ayam ketepikan.
3. Kurangkan minyak didalam kuali dan masukkan bau.

4. Masukkan bahan-bahan (B) dan tumis sehingga k
5. Masukkan cili kisar dan air dan tumis sehingga
6. Masukkan kicap dan ayam yang telah digoreng t
7. # REF!
8. # REF!