

Description:

Ingredients

- Tepung gandum - 50
- Ikan dori, dipotong kecil - 100
- Serbuk paprika - 25
- TUMIX® Perencah Pati Ayam (120g) - 3
- Isi peha ayam, potongan cop (chicken chop) - 5
- Telur, dipukul - 3
- Minyak masak - Enough
- Mentega - 2
- Tepung gandum - 50
- Bawang kuning, dipotong dadu kecil - 1/4
- Air - 600
- Kicap pekat - 1
- Seri-Aji® Perencah Masak Lada Hitam 38g - 1
- Beras, direndam selama 20 minit dan tapis - 500
- Mentega - 2
- Bawang putih, dicincang - 5
- Halia, dihiris - 1
- Kulit kayu manis - 1
- Bunga lawang - 1
- Buah pelaga - 2
- Daun Pandan, ikat menjadi simpul - 1
- TUMIX® Perencah Pati Ayam - 1
- Air - 600

Nutritional Facts

- Calories: 884.00
- Carbohydrates: 124.80
- Protein: 25.10
- Fat: 34.20
- Fiber: 9.80

Instructions

1. Satukan tepung gandum, tepung beras, serbuk paprika bersama 1 sudu besar TUMIX® Perencah Pati Ayam didalam mangkuk dan gaul rata. Ketepikan.
2. Perap ayam dengan 5 sudu besar TUMIX® Perencah Pati Ayam selama 30 minit.
3. Salut ayam dengan adunan tepung, kemudian salut dengan telur yang telah dipukul dan salut dengan adunan tepung lagi.
4. Panaskan minyak masak dan goreng hingga masak sepenuhnya dan garing.
5. Sedia untuk dihidang.