



Mi Ayam Taliwang



Informasi Resep

Tipe Resep: Nusantara

Jenis Bahan: Ayam

Porsi: 2

Bahan - Bahan

Mi Burung Dara 1 bungkus, rebus hingga lunak

Fillet dada ayam 300 gram, potong kotak

Kacang tanah goreng 100 gram

Santan 500 ml

Bumbu :

Bawang merah 8 butir

Bawang putih 6 siung

Kemiri 4 butir

Cabe merah keriting 5 buah

Cabe merah besar 2 buah

Cabe rawit merah 8 buah

Kencur 1 cm

Terasi ½ sdt

Gula merah 2 sdm

Daun jeruk 5 lembar, sobek2

Sereh 1 batang, memarkan

Garam & gula pasir, secukupnya

Minyak goreng 100 ml

Cara Memasak

1. Haluskan bawang, kemiri, cabe, kencur, terasi dan minyak goreng didalam blender. Tumis bersama daun jeruk dan sereh hingga harum. Tambahkan daging ayam, tumis hingga berubah warna, masukan santan, gula merah, garam dan gula pasir. Masak hingga matang.
2. Masukan **Mi Burung Dara**, aduk hingga rata. Masukan kacang tanah goreng, aduk rata. Angkat dan sajikan.