

*Remas.nu*

## Ayam Betutu simple

~ Belsha's mom ~

---

Ini tuh resep dari temenku , anak anak pasti sukaa bgt kalo dimasakin ini . Minta nambah muluuu , kalo buat anak ak bikinnya ga pedes yaaa , moms lain bisa buat yg pedess pasti lebih endesss



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **1/2 kg** ayam
- **8 siung** bawang merah
- **4 siung** bawang putih
- **6 lembar** daun jeruk
- **3** buah kencur
- **3 buah** kemiri
- **3 buah** daun sereh
- **Sedikit** ketumbar
- Secukupny gula
- Secukupny garam
- **1 bungkus** kara
- Cabe merah

remas.nu

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Bersihkan ayam rendam dg jeruk nipis kalo ada
- Siapkan semua bumbu. Blender bawang merah bawang putih kemiri ketumbar kencur cabe merah
- Tumis bumbu yg sudah diblender sampai harum jgn lupa masukkan dedaunan tadi hehe daun sereh daun jeruk makin harumm dehhh
- Masukkan ayammm. Tambahkan santan. Gula garam masukkan air. Secukupnya ya sampai ayam terendam. Masak 45 menit dg api super kecil tutup kompornya. Jngn lupa tes rasa moms



# Resep-resep Terkait

---

- [Sempolan Ayam](#)



- [Kue Lumpur Surga](#)



- [Martabak telur kornet](#)



- [Mie kuah sederhana](#)

