

Bumbu Sayao Ayam

Bahan :

20 ekor Sayao Ayam

Bumbu-Bumbu :

Mixed spices, secukupnya

1 sdt kari bubuk

1 1/2 sdm tepung

1 sdt shaoxing wine

garam secukupnya

lada secukupnya

Cara Memasak :

Cuci sayao ayam atak dan tiriskan. Masukkan bumbu-bumbu dan biarkan meresap selama 15 menit. Goreng sayao ayam dengan letakkan diatas piring disajikan minyak Campur 2 sdm mayo dan 2 sdm saus tomat. Sajikan