

GULAI AYAM



Hidangan Khas Indonesia



Santan Kelapa Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

500 gr Ayam

500 ml Santan ROSE BRAND

1 lbr Daun jeruk

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



- 1 btg Daun bawang, rajang
- 2 buah Asam patikala, keprek (optional)

Bahan Bumbu Halus

- 2 siung Bawang putih
- 5 siung Bawang merah
- 20 buah Cabai rawit merah
- 1 sdt Lada
- 1 cm Jahe
- 1 cm Lengkuas
- 2 cm Kunyit
- 1 batang Sereh



Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



CARA MEMASAK

1. Cuci bersih ayam & terong, potong sesuai selera.
2. Haluskan bumbu halus, balurkan ke ayam & terong, tambahkan daun jeruk & asam patikala, masak hingga ayam setengah matang. Kemudian masukkan santan, aduk aduk jangan sampai pecah santan.
3. Masukkan rajangan daun bawang, tambahkan garam, sejumput gula. Koreksi rasa. Masak sekitar 5 menit lagi, makin lama dimasak semakin enak.
4. PS : gulai ini memang pedas, jika tidak suka pedas bisa tambahkan gula pasir lagi sampai sesuai rasa yang diinginkan

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

