

AYAM BATOTO



Hidangan Khas Indonesia



Santan Kelapa Rose Brand



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



ALAT & BAHAN

Bahan 1

- 250 gr Daging ayam dicincang kasar
- ½ sdt Merica bubuk
- 2 buah Cabe merah (buang biji, belah, rajang halus)
- 2 batang Daun bawang (rajang halus bagian hijaunya saja)
- 2 sdm Kenari (rendam air panas terlebih dahulu)

Bahan 2

- 3 siung Bawang putih
 - 5 siung Bawang merah
 - 1 sdm Kenari (rendam air panas terlebih dahulu)
 - 1 ½ sdt Garam
- Haluskan semua bahan 2

Bahan 3



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. Campur semua bahan 1 aduk rata lalu masukkan bahan 2 yang sudah dihaluskan kemudian campur rata.
2. Tambahkan bahan 3 dan campur rata.
3. Bungkus 2 sdm penuh adonan dengan daun pisang lalu semat dengan lidi.
4. Kukus selama 15-20 menit, lalu angkat dan sajikan.

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**

