

AYAM SISIT



Hidangan Khas Indonesia



Minyak Goreng Tawon



Minyak Goreng 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 :

- 500 gr Dada ayam
- 4-5 buah Cabai merah
- 10-15 buah Cabai rawit
- 6 siung Bawang putih
- Secukupnya Terasi
- 1 buah Jeruk limo
- 5 lembar Daun jeruk
- 1 sdm Kaldu bubuk
- 1 sdm Gula Pasir ROSE BRAND
- 1/2 sdt Garam
- 5 sdm Minyak Goreng 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**



CARA MEMASAK

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, bawang putih, dan terasi.
2. Rebus daging ayam, lalu sisit/suwir ayam.
3. Siapkan wajan, tuang bumbu halus, jeruk limo, dan ayam sisit, lalu masak sambil diaduk rata.
4. Masukkan daun jeruk, kaldu bubuk, Gula Pasir ROSE BRAND dan garam, aduk rata.
5. Tambahkan Minyak Goreng ROSE BRAND, masak kembali hingga matang merata.
6. 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**

