

CEKER MERCON



Hidangan Special Rosebrand



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 gram Ceker ayam (bersihkan dan rebus)
- 1 btg Sereh (digepek)
- 3 cm Lengkuas (digepek)
- 3 cm Jahe (digepek)
- 4 lbr Daun jeruk
- 1 sdt Garam
- 1 sdt Gula Pasir ROSE BRAND
- 1/2 sdt Penyedap rasa
- 3 sdm Kecap manis
- Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND (untuk menumis)
- Secukupnya Air kaldu (dari rebusan ceker)

Bumbu Halus

- 12 buah Cabai merah besar
- 80 gr Cabai rawit merah
- 70 gr Bawang merah
- 4 siung Bawang putih

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. Siapkan wajan lalu panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND. Tumis cabai merah besar, cabai rawit merah, bawang merah, dan bawang putih hingga lunak, lalu haluskan dengan blender.
2. Tumis kembali bumbu halus menggunakan Minyak Goreng ROSE BRAND hingga harum.
3. Tambahkan sereh, lengkuas, jahe, daun jeruk, aduk-aduk.
4. Tambahkan garam dan Gula Pasir ROSE BRAND, penyedap rasa, aduk rata.
5. Masukkan cecek dan air kaldu lalu aduk rata. Tambahkan kecap manis, aduk kembali.
6. Masak hingga matang sambil diaduk-aduk hingga kuah menyusut.
7. 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**

