

Ayam Buttermilk



BAHAN-BAHAN

1. PakLong Kentucky Flour
2. Dada ayam
3. 3 batang ili api
4. Daun kari
5. 1 cawan Susu cair
6. Air
7. Minyak masak
8. 2 sudu butter
9. Bawang putih



CARA-CARA MEMASAK

1. Potong dada ayam kepada dadu
2. Tuangkan tepung Kentucky ke dalam mangkuk
3. Tuangkan sedikit air dan kacau sebati
4. Gaulkan ayam dalam bancuhan tepung
5. Gaul ayam dalam tepung Kentucky
6. Goreng dalam minyak yang panas sehingga kuning keemasan, angkat dan toskan
7. Cairkan 2 sudu butter
8. Tumiskan bawang putih
9. Masukkan daun kari
10. Masukkan cili api
11. Tuangkan 1 cawan susu cair
12. Masukkan ayam goreng tadi
13. Tunggu hingga menggelegak dan tutup api
14. Siap untuk di hidangkan