



Martabak Telur Ayam Kecap



superadmin

Cocok buat yang lagi ngurangin minyak, karena Martabak Telur Ayam Kecap ini minim minyak tapi tetap renyah! Isiannya telur ayam lembut, dengan sentuhan kecap manis yang meresap hingga tiap gigitan terasa gurih. Ditambah gigitan cabai rawit membuat semakin sempurna.

Bahan-Bahan

 2 Porsi

Bahan ayam kecap

- 80 gr - paha ayam filet
- ½ buah - bawang bombai
- 1 siung - bawang putih
- 1 sdt - saus tiram
- ½ sdm - kecap manis
- 1 sdm - minyak

Bahan lainnya

- 1 batang - daun bawang
- 2 butir - telur
- 2 lembar - kulit spring roll
- ½ sdt - kaldu bubuk

Pelengkap

- - cabai rawit hijau

Langkah-Langkah

1. Potong kotak bawang bombai, cincang bawang putih dan cincang ayam
2. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga wangi kemudian masukkan ayam, masak hingga matang
3. Masukkan saus tiram dan kecap manis, masak sesaat dan sisihkan
4. Iris daun bawang. Di dalam mangkuk, campurkan daun bawang, tumisan ayam kecap, telur, dan kaldu bubuk, aduk rata
5. Panaskan sedikit minyak, masukkan kulit spring roll, tuang adonan telur, lipat dan masak di api kecil hingga kering dan matang
6. Martabak telur ayam kecap siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/118-martabak-telur-ayam-kecap>