



Minyak Ayam Bawang Homemade



superadmin

Minyak Ayam Bawang Homemade dengan aroma gurih yang kaya dari bawang merah, bawang putih, dan kulit ayam. Praktis digunakan sebagai bumbu instan untuk aneka hidangan seperti mi, sup, dan nasi goreng agar lebih harum dan lezat.

Bahan-Bahan

 20-25 Porsi

Bahan

- 100 gr - kulit ayam
- 80 gr - bawang merah
- 25 gr - bawang putih
- 250 ml - minyak

Langkah-Langkah

1. Didihkan air, rebus kulit ayam beberapa detik, tiriskan
2. Potong-potong bawang putih dan bawang merah
3. Di dalam blender, masukkan bawang putih, bawang merah, kulit ayam dan sebagian minyak, blender hingga halus
4. Masak bumbu halus dan tuang sisa minyak, masak di api kecil hingga sedikit kecokelatan. Matikan api dan biarkan dingin
5. Minyak ayam bawang siap digunakan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/183-minyak-ayam-bawang-homemade>