



Sate Ayam Lilit Manis



superadmin

Resep Sate Ayam Lilit Manis tanpa tepung, tapi tetap juicy, lembut, dan kenyal. Perpaduan bumbu aromatik, daging ayam yang halus, serta rasa gurih dan manis membuat menu ini jadi favorit anak dan keluarga.

Bahan-Bahan

👤 15 PCS

Bahan

- 350 gr - paha ayam giling
- 1 sdm - kecap manis
- 1 sdm - saus tiram
- ½ sdt - kunyit bubuk
- 1 butir - putih telur
- 1 ½ sdm - gula kelapa
- ½ sdt - garam
- ½ sdt - kaldu ayam bubuk
- 1/8 sdt - merica

Bahan bumbu halus

- 3 siung - bawang putih
- 4 siung - bawang merah
- 2 cm - jahe
- 3 cm - lengkuas
- 1 sdt - ketumbar
- 2 butir - kemiri
- 3 lembar - daun jeruk
- 1-2 sdm - minyak
- 30 ml - air
- 1 sdm - santan

Pelengkap

- - nasi putih
- - sambal rawit iris
- - jeruk limau

Langkah-Langkah

1. Potong bawang putih, bawang merah, geprek kemiri, potong jahe dan lengkuas
2. Panaskan minyak, masukkan bawang putih, bawang merah, kemiri, jahe, lengkuas, ketumbar dan daun jeruk, tumis hingga wangi dan sedikit kecokelatan
3. Masukkan bumbu dasar yang sudah ditumis, air dan santan ke dalam blender, haluskan
4. Di dalam mangkuk, masukkan ayam, garam, merica, kaldu ayam bubuk, gula kelapa, kunyit bubuk, putih telur, kecap manis, saus tiram dan bumbu halus, aduk hingga rata
5. Bentuk bulat dengan scoop ice cream kemudian masukkan ke dalam kulkas hingga set
6. Siapkan tusukan sate lilit kemudian letakkan adonan dan tarik ke bawah tusukan menjadi bulat memanjang. Panggang dengan sedikit minyak hingga matang dan kecokelatan
7. Sate lilit ayam manis siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/96-sate-ayam-lilit-manis>