



Resep Sambal Goreng Ati Ampela

Keterangan

Resep Sambal Goreng Ati Ampela, Sambal goreng ati ampela memang selalu menarik selera.

Memiliki perpaduan rasa yang pedas dan gurih, membuat sambal ati ampela ini mampu menambah nafsu makan.

Umumnya, sambal goreng yang satu ini sering kali dijadikan sebagai pelengkap menu makanan atau kadang juga disajikan sebagai lauk nasi uduk, nasi kuning dan beberapa jenis makanan lainnya.

Baca juga: [Resep Alpukat Kocok Segar, Minuman Populer Digemari Masyarakat](#)

Tak hanya enak, bahan-bahan yang digunakan untuk membuat sambal goreng ati ampela ini juga mudah ditemukan loh.

Resep Sambal Goreng Ati Ampela

Sehingga jika Anda ingin mengkreasikan sambal goreng, tak perlu bingung mencari bahan-bahannya.

Lantas gimana sih cara membuat sambal goreng ati ampela?

Baca juga: [Kebanggaan masyarakat Minang, begini cara membuat dan Resep Ayam Balado Padang, dijamin uenak tenan](#)

Melansir dari berbagai sumber, berikut admin bagikan resep pembuatan sambal goreng ati ampela.

Resep Sambal Goreng Ati Ampela

Bahan:

- 10 pasang ati dan ampela ayam, rebus dan potong menjadi 5 bagian
- 2 lembar daun salam 1 ruan lengkuas, memarkan

- 3 buah cabai merah besar, buang bijinya dan iris-iris.
- 1,5 sdt garam
- 1 sdm gula merah, sisir
- 300 ml santan sedang
- 3 sdm minyak untuk menumis

Baca juga: [Tipis berbentuk korek api, ini dia Resep Kentang Mustofa renyah, pedas gurih bertekstur unik](#)

Bumbu halus:

- 3 siung bawang putih
- 6 butir bawang merah
- 50 g cabai merah keriting
- 6 buah cabai rawit merah
- 3 butir kemiri, sangrai

Cara Membuat Sambal Goreng Ati Ayam

Cara membuat:

1. Langkah pertama, panaskan minyak dan tumis bumbu halus, daun salam, dan lengkuas hingga harum.
2. Tambahkan irisan cabai merah. Aduk hingga bumbu matang.

Baca juga: [4 Rekomendasi Menu Sahur Sederhana dan Mudah Dibuat Selama berpuasa](#)

3. Selanjutnya masukkan ati ampela dan aduk rata.
4. Tambahkan garam dan gula. Aduk kembali hingga merata.
5. Tuangkan santan. Aduk sampai bumbu meresap dan mengental. Angkat.
6. Sambal goreng ati ampela siap disajikan.

Itulah sajian kami mengenai Resep Sambal Goreng Ati Ampela, selamat mencoba dan semoga bermanfaat.***

Kategori

1. TIPS

Tags

1. Ati Ampela
2. Resep
3. Resep Sambal Goreng
4. Resep Sambal Goreng Ati Ampela

Tanggal Dibuat

31 Maret 2023

Penulis

pakguru2022

default watermark