

SATE LILIT

Bahan :

- 500 g daging ayam cincang
- 2 sdm minyak sayur
- 50 g bawang merah, cincang halus
- 20 g bawang putih, cincang halus
- 2 buah cabai merah, buang bijinya, cincang halus
- 10 g jahe, cincang halus
- 10 g lengkuas, cincang halus
- 5 g kencur, cincang halus
- 5 g kunyit, cincang halus
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 butir cengkih, haluskan
- 1/2 sdt pala bubuk
- 2 g ketumbar halus
- 2 g biji wijen putih, haluskan
- 1 sdt garam
- 12 batang buah serai
- 1 lembar daun jeruk, iris halus
- 30 g kelapa parut
- 12 batang serai



Cara Membuat :

- ✓ Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga wangi.
- ✓ Tambahkan rempah dan bumbu halus lainnya. Aduk hingga wangi dan layu. Angkat.
- ✓ Haluskan bumbu tumis dengan blender hingga lembut.
- ✓ Campurkan bumbu halus dengan daging ayam cincang.
- ✓ Aduk dengan tangan hingga benar-benar rata.
- ✓ Tambahkan daun jeruk dan kelapa, aduk hingga rata.
- ✓ Bagi adonan menjadi 12 bulatan.
- ✓ Taruh bulatan adonan di ujung batang serai. Tarik ke arah bawah sambil putar adonan mengelilingi ujung atas batang serai hingga menjadi bulat panjang.
- ✓ Panggang sate di atas bara api sambil balik-balik hingga matang.
- ✓ Angkat,
- ✓ Sajikan dengan sambal.