



## Telur Ayam Bumbu Bali

### Bahan-bahan

- 6 buah telur ayam, rebus terpisah
- 4 lembar daun jeruk, buang bagian tulang daun
- 2 batang serai, geprek
- 1 sdt terasi
- 2 sdm gula merah
- 1 sachet Maggi Magic Lezat Ayam
- 200 ml air
- 10 buah cabai rawit merah, untuk bahan halus
- 4 buah cabai keriting, untuk bumbu halus
- 4 buah cabai merah besar untuk bumbu halus
- 6 siung bawang merah, untuk bumbu halus
- 4 siung bawang putih, untuk bumbu halus
- 2 buah kemiri, untuk bumbu halus
- 1 buah tomat, bumbu halus

### Cara Membuat

1. Goreng telur yang sudah direbus, lalu sisihkan.
2. Haluskan semua bahan bumbu halus menggunakan blender atau ulekan.
3. Panaskan minyak, kemudian tumis bumbu halus hingga harum.
4. Tambahkan serai, terasi, daun jeruk, gula merah, dan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam. Beri air, masak hingga mendidih dan kuah berubah warna.
5. Tambahkan telur goreng, kemudian aduk merata. Sajikan.

#### Nutrisi

Karbohidrat	4.83 g
Energi	105.57 kcal
Lemak	5.82 g
Protein	7.98 g

🕒 25 Menit

⊕ 5 Porsi