

# **NONA** Ketupat Goreng Ayam dari Adlina Suhaimi



## **Bahan-bahan Istimewa NONA**

Ketupat Ala Nasi Ayam **NONA**  
Kicap Lemak Manis **NONA**  
Kicap Masin **NONA**

## **Bahan- bahan:**

Sebiji telur  
160gram dada ayam  
Sayur pak choy  
1 Lobak Merah  
1 Sayur Kobis  
Sebiji cili merah

## **Bahan kisar:**

Sedikit Cili kering  
1 Bawang merah  
1 ulas Bawang putih

## **Cara-cara memasak:**

1. Rebus Ketupat Ala Nasi Ayam selama 45 - 60 minit sehingga masak. Biarkan di dalam peti sejuk semalaman, dan potong kiub.
2. Panaskan minyak di dalam kuali dan masukkan bahan yang dikisar. Tumis sehingga pecah minyak
3. Kemudian masukkan isi ayam dan telur. Masukkan Kicap Lemak Manis **NONA** dan Kicap Masin **NONA** dan gaul rata.
4. Masukkan Ketupat Ala Nasi Ayam yang dipotong kiub, sayur-sayuran dan gaul secara perlahan. Siap untuk dihidang.