

Menikmati Rasa Pedas Dengan Sambal Istimewa di Ayam Geprek Umi Eni

Suhendi - TANGSEL.JOURNALIST.ID

May 24, 2024 - 17:56



TANGSEL - Ayam geprek biasanya identik dengan sambal yang dibuat dari perpaduan terasi dan cabai. Namun berbeda dengan ayam geprek yang satu ini, rasa pedas yang dihasilkan tidak hanya berasal dari cabai saja tetapi juga dengan dibalur sambal istimewa dari ayam geprek umi eni.

Bagi teman-teman penyuka pedas, ayam geprek umi eni ini dapat dinikmati di tiga cabang terdiri dari Ayam Geprek Umi Eni Lengkong Gudang Timur, Ayam

Geprek Umi Eni Serpong dan Ayam Geprek Umi Eni Jombang.



Umi Eni, selaku pemilik Ayam Geprek Umi Eni Lengkong Gudang Timur dan Ayam Geprek Umi Eni Jombang.
Untuk Ayam Geprek Umi Eni Serpong pemiliknya bernama Yuyun Yunengsih.
Berdirinya ayam geprek umi eni dari tahun 2019.

Ayam Geprek Umi Eni, selalu ramai pengunjung dan dapat menerima pesanan untuk berbagai macam acara.

Teman-teman tidak perlu merogoh kantong dalam-dalam untuk menikmati getirnya sambal istimewa Geprek Umi Eni, hanya dengan Rp 15 ribu sampai Rp 25 ribu saja teman-teman sudah mendapatkan seporsi nasi dan ayam geprek yang dibaluri sambal istimewa. Selain itu, ada juga telur geprek crispy. Teman-teman juga dapat memesan ayam geprek Umi Eni ini melalui aplikasi Grab, Gojek dan Shopee Food. (Red/Rohman)