



RESEPI NASI AYAM HAINAN

Bahan-Bahan :

- 1 ekor ayam
- 1 ketul kiub ayam
- 1 sudu kecil garam
- 1 pokok daun bawang (ambik daun saja)
- 2 inci halia ketuk
- - Rebus semua ni 25 minit. Pastikan ayam tenggelam.

- - Angkat ayam bubuhh dalam air ais 30 minit.
Toskan. Lumur dengan minyak bijan.

Nasi

- 3 cawan beras
- ½ beras pulut (tak nak letak pun boleh.,tp klau ada lagi sedap)
- - Basuh beras dan toskan.
- 1 helai daun pandan
- Lemak ayam
- - (Sebelum rebus ayam tadi, ambik bahagian lemak kat tengkuk dengan bahagian bawah ayam.
- 1 senduk kecil minyak
- Halia tumbuk
- Stok ayam (air rebus ayam tadi)

Cara-Cara :

1. - Panaskan minyak dan lemak ayam sampai lemak tu cair.
2. - Masukkan daun pandan dengan halia tumbuk.
Kacau.
3. - Bubuh beras gaul dalam 3 minit. Masukkan stok ayam td 3 cawan @ sukat mcm masak nasik biasa.
4. - Tambahkan sedikit garam dengn cukup rasa.
Masak nasik.

Air Cili merah

- 5 biji cili besar (merah)
- 5 biji cili padi (merah)

- ½ labu Bwg Holland
- 3 ulas bawang putih
- 2 sudu cuka
- 1 sudu kecil gula
- 1 sudu kecil garam
- Aji
- Stok ayam(air rebus)
- - Blend semua

Pes halia

- Halia tumbuk
- Masukkan batang daun bawang yang baki tadi tumbuk sampai hancur.
- Masukkan sedikit minyak masak tuang panas-panas dalam pes tadi. Gaul.

Taugeh

- Taugeh - siram air panas dan toskan.
- Daun limau purut dan cili padi - Racik halus.

Kuah ayam dengan kuah taugeh

(Untuk siram)

- 1 cawan stok ayam (air rebus)
- Kicap masin cair
- Kicap kipas udang manis
- Sedkit cukup rasa
- Minyak bijan

- Campurkan semua bahan di atas. Curah atas taugheh dengan ayam.

Kredit : Zaza