



## RESEPI NASI AYAM

Resepi:

Utk ayam

- 1ekor ayam potong 4
- Jangan buang kulit
- Daun bawang 3pokok basuh bersih simpul
- Halia 4 inci ketuk

- 2 batang serai ketuk
- Sedikit garam

Cara membuat:

1. Masukkan air yang banyak ya sesuai utk masak nasi sup sos nanti ambik daripada ni kedalam periuk besar bersama semua bahan di atas kecuali ayam.
2. Biar mendidih kemudian masuk ayam celup dulu sekejap kemudian angkat bagi kulitnya tegang tak berkedut.
3. Kemudian baru lepaskan kedlm air, ulangi proses sehingga habis keempat2 ayam tersebut. Rebus selama 10minit dengan api biasa kemudiah renih dlm masa 15m biar ayam masak. Toskan.
4. Bawang putih halia tumbuk masuk sedikit garam sedikit kicap pekat dan madu lumur pada ayam dan perap sekejap sambil tu boleh masak nasi dan sos.
5. Kemudian boleh bakar ayam tu dlm oven dlm 30minit sehingga keperangan ikut kita suka kegaringannya sebab ayam tu tadi dah rebus.
6. Bila dah siap lumur dengan madu supaya berkilat cantik dan sedap.

Utk nasi

- 1kg beras basuh bersih dan toskan
- Bahan utk tumis
- 6ulas Bawang putih cincang
- 3inci halia ketuk
- 3helai daun pandan simpul

- Rempah 4 sekawan
- Bunga cengkih kayu manis buah pelaga bunga lawang
- 2 sudu butter
- 2 kiub ayam
- Air rebusan ayam tadi

Cara membuat:

1. Panaskan minyak campur 2 sudu butter tumis 5 sekawan bawang putih dan halia hingga wangi
2. masuk beras kacau hingga sehati kemudian masuk air rebusan sepadan dengan 1 kg beras kita tadi,
3. kiub ayam daun pandan sedikit garam dan gula (kalau nak tukar ke rice cooker pun boleh masak terus atas api pun boleh sehingga masak).

Utk sos cili

- 10 biji cili merah
- 5 biji cili padi kalau nk pedas tambah lagi.
- 4ulas bawang putih
- 1 kiub ayam
- Sedikit halia
- Air masak
- Garam gula dan cuka secukupnya

Cara membuat:

Masuk semua bahan kedalam blender kecuali cuka dah siap masuk dlm mangkuk tambah cuka dan rasa secukup rasa manis masin masam.

### Utk sos kicap

- 5ulas bawang putih cincang
- 1 kiub ayam
- 2sudu tepung jagung bancuh dengan air
- 5 sudu sos tiram
- Kicap cair secukupnya
- 3cawan air rebusan ayam tadi

### Cara membuat:

1. Panas minyak tumis bawang putih hingga kekuningan masuk sos tiram kicap dan air rebusan.
2. Masukkan air tepung jagung bagi pekat garam gula kiub ayam.
3. Kacau rata dan rasalah biar sesedap rasa.

### Utk sup

1. Air lebihan ayam tadi masuk kiub ayam 2 biji akar daun ketumbar garam secukup rasa.
2. Masa nak hidang tabur bawang goreng dan daun ketumbar. (Saya tadi masuk bebola ayam anak2 suka masuk ni).

Semasa menghidang hiaskan dengan salad tomato dan timun. Tadaa dah siap selamat mencuba semoga bermanfaat.

Credit : Azizah Daud