



RESEPI BBQ

1 ekor ayam/1.5 kg Daging/

8 biji bawang Besar

8 ulas bawang putih

1 inci lengkuas

1 inci halia

4 batang serai

3 s.besar cabai kisar (ha yg ini ikut pedas u all ye)

3 s.besar sos lada hitam
2 genggam gula merah(gula merah kerek)
1 s.besar Gula putih
1 s.besar ketumbar biji *
1 s.kecil jintan manis*
1 s.kecil jintan putih*

Bahan yg bertanda * di sangrai 5 mnit..

Cara membuatnya;

Sebelum tu masak gula merah dgn sedikit air sampai hancur dn tapis,sejukkan seketika..

Mesin semua bahan masukkan air gula merah tadi..kalau saya tk tambah air dh sbb air gula merah td dh cukup..mesin kasar2 cikit ye..

tuangkan bahan mesin ke dlm perik tambah kan sedikit garam dn minyak 2 sudu besar masak atas api perlahan selama 5 mnit..siap!! blh la perap ayam,daging/sosej perap lebih lama lebih sedap(kalau saya perap pagi malam bru bakar)..

Selamat Mencuba 😊

by : cik nety