



Resepi Nasi Arab Mandy Ayam

1) Rebus ayam bahagian whole leg tu dgn

1 btg kulit kayu manis,

1/2 sudu lada hitam,

1/2 jintan manis,

1/2 sudu jintan putih,

1/2 sudu ketumbar,

1 biji pati ayam,

sedikit garam,

1 biji tomato &

1 biji cili hijau dipotong.

→ Rebus beberapa ketika supaya ayam masak dibahagian dalam.

→ Lepas tu toskan ayam. (rempah2 tu klu x suka tergigit, boleh blend bg hancur)

2) Utk masak nasi, aku guna 3 pot beras basmathi, cuci dan rendam setengah jam.

Klu guna beras biasa tak yah rendam, nnt hancur nasi korang tu. Panaskan 1 sudu planta/minyak sapi, tumiskan sedikit biji ketumbar, lada hitam, jintan manis, jintan putih (klu takut tergigit boleh blend halus) & bay leaves. Sedikit tu maksud aku secubit kot. Tumis benda tu semua sampai baik bau pastu masukkan beras td, goreng sekejap pastu masukkan air rebusan ayam td ikut sukatan biasa korang masak nasi la & letak garam skit. Lepas tu bila nasi dah kering, taburkan daun ketumbar & buat lubang kt nasi tu sikit utk letakkan pewarna kuning, pastu biarkan sampai nasi masak.

3). Ayam yg ditoskan tu sapu sedikit madu, serbuk perasa, serbuk kunyit, serbuk cili.

Pastu letak hirisan lemon & panggang dlm air fryer/oven. Klu nk masak ayam letak dlm nasi pun boleh tp aku x suka, so aku panggang je.

4). Utk salatah potong kecik2:

- 1) bwg holland
- 2) timun batang
- 3) tomato

→ Lepas tu perah lemon, garam, gula & kacau. Klu xde lemon, guna je cuka pon bolehhh.

5). Utk sambal nasi arab, blend :

- 1)cili merah
- 2)tomato
- 3)daun ketumbar.

→ Perasakan dgn garam & perahan lemon.

6). Utk sup pulak, lebihan air rebusan ayam td aku tambah akar daun ketumbar pastu tambah garam & serbuk kunyit utk nampak kuning.

7). Lepas tu boleh hidang lah ayam tu letak atas nasi lepas tu mkn dgn semua condiments tu sampai lah semua tersadai di dinding kekenyangan. Selamat mencobaaa!

Kredit to owner resipi