

ASAM PEDAS AYAM MELAKA



Tak perlu letak daun kesum, bunga kantan atau kacang bendi..bahan tu sesuai utk asam pedas ikan.. 😊😊

Kdg cukup dgn lauk ni je..makan pasti berselera..

Bahan Kisar :

- 3 senduk cili kisar
- 1 biji bawang besar
- 3 ulas bawang putih
- 1 inci kunyit hidup
- 1 inci halia
- Belacan sebesar ibu jari
- Sedikit air

Bahan-bahan Lain

- 1 ekor ayam (yg sederhana) - potong
- 1 batang serai - titik
- 5 helai daun limau purut
- 50g asam jawa + 1 cawan air - gaul sebati
- 2-3 cawan air
- 1 sudu besar lada hitam (boleh kurangkan) - tumbuk separuh hancur
- 1 sudu kecil herba campur - biji sawi + halba
- Garam kasar
- Gula

Cara2 masak :

1. panaskan minyak
2. masuk herba campur dgn serai..kacau2
3. kemudian masuk bahan kisar..tumis hingga garing terbit minyak (api sederhana)
4. masukkan ayam..kacau rata dan tutup kuali hingga ayam agak mengecut
5. masuk air asam jawa dan daun limau purut..kacau rata..masak seketika
6. tambah air untuk kuah..perasakan dgn garam kasar..gula dan letak lada hitam
7. masak sampai ayam betul2 masak
8. asam pedas ayam biasanya agak berminyak hasil dari ayam tersebut
9. jika suka..buangkan minyak sebelum dihidang

Sumber : zura zul