

AYAM MASAK BALI VERSI KHAIRUL AMIN



Khairul Aming kongsiikan resepi menarik lagi iaitu ayam masak bali.
Jom kita cuba masak!

Bahan-bahan:

- Ayam
- 1 sudu serbuk kunyit
- Garam
- Minyak
- 3 biji bawang merah saiz besar
- 5 ulas bawang putih
- Halia sebesar ibu jari
- 5 batang serai

- 5 tangkai daun kari
- 3 sudu cili boh
- 1 sudu sos tiram Mahsuri
- Kicap pedas manis Mahsuri
- Air asam jawa
- 2 biji cili padi merah
- Air

Cara-cara:

1. Mula-mula, sediakan ayam dan masukkan 1 sudu serbuk kunyit serta garam secukupnya. Gaulkan sehingga garam dan serbuk kunyit rata.
2. Sediakan kuali dan minyak panas untuk menggoreng ayam. Gorengkan ayam hingga masak dan agak garing. Kemudian, angkat ayam dan ketepikan untuk seketika.
3. Sediakan blender untuk blend 3 biji bawang merah bersaiz besar, 5 ulas bawang putih, halia sebesar ibu jari dan tambahkan air untuk memudahkan proses blend. Blend hingga halus dan hancur.
4. Sediakan kuali dan minyak panas untuk menumis. Masukkan 5 batang serai yang telah diketuk dan 3 tangkai daun kari. Tunggu sehingga daun kari layu boleh masukkan bahan yang diblender tadi ke dalam kuali untuk tumis.
5. Lepas itu korang campurkan 3 sudu cili boh dan kacaukan. Ia akan ambil sedikit masa untuk tunggu bawang tadi masak.
6. Kalau kering boleh tambahkan sedikit air dan tunggu hingga bahan tumisan itu pecah minyak.
7. Kemudian, tambahkan 1 sudu sos tiram dengan kicap pedas manis. Kicap tu korang boleh tambah macam korang masak ayam masak kicap. Maknanya letak banyak la sampai nampak tumisan tu warnanya gelap.
8. Masukkan pula air asam jawa sedikit dan kacau. Barulah kita masukkan ayam goreng kita tadi ke dalam kuali dan gaulkan. Nak kick lagi bau dan rasa dia boleh masukkan 2 tangkai daun kari dan 2 biji cili padi merah yang telah dipotong.
9. Kacau-kacau hingga sebati boleh matikan api dan siaplah ayam masak bali.

Haa.. macam mana korang rasa resepi kali ni susah ke senang je nak buat. Bagi min senang je sebab bahan-bahan semua dah ada kan tapi kalau tak ada jangan risau korang tekan link dekat bahan tu untuk cari bahan apa yang korang tak ada. Rasa ayam masak bali ni pun sedap tau korang, boleh cuba masak untuk berbuka nanti.