

AYAM MASAK KANDAR



Ayam seekor dipotong ikut suka hehehe (boleh goreng separuh masak or mentah je)

Bahan A

- Jintan Manis 2 sdu mkn
- Jintan putih 1/2 sdu mkn
- Bawang Holland sebiji potong 4
- 5-6 ulas bawang putih
- 2 inci halia
- 12 tkgai cili kering
- Goreng terlebih dulu kemudian blend dgn minyak

Bahan B

- Bunga lawang
- Kulit kayu manis
- Buah pelaga
- 3 sdu mkn Serbuk kari
- 1/2 sdu mkn Serbuk kurma

Cara Memasak

1. Tumis kesemua bahan B sampai naik bau n serbuk kari kurma pecah minyak. Masukkan bahan A
2. Masak dlm 10 min
3. Masukkan kicap manis
4. Masukkan ayam
5. Perasakan dgn gula garam
6. Masukkan bawang Holland di potong bulat n cili hijau n daun kari (terlupa nak masukkan)

Kredit : Yasreen Balqish Al-Idrus
Resepi Masakan