

AYAM SERAI BERSANTAN



Bahan-bahan:

- Ayam 1.5kg dipotong kecil (kali ni saya guna bahagian kepak sahaja)
- 1 biji santan
- 7-8 batang serai* (kene ade rasa serainya)
- 2 biji bawang besar*
- 5 ulas bawang putih*
- 10-15 biji cili kering direndam (jika nak guna cili hidup pun boleh!)*
- 3 inci halia*
- 2 batang serai diketuk (optional)
- 1 keping asam keping
- Gula secukupnya
- Garam

Cara-cara:

- 1.goreng ayam. Angkat dan ketepikan.
- 2.kisar bahan * dengan sedikit air.
- 3.panaskan minyak, tumis bahan kisar hingga pecah minyak. Masukkan batang serai.
- 4.masukkan gula (saya letak dalam 5-6 sudu)+ garam. Kacau. Seimbangkan rasa manis masinnya.
- 5.bila agak kering, masukkan ayam. Kacau. Biarkan seketika.
- 6.masukkan santan. Kacau. Biarkan seketika. Siap!.

Kredit: Dapur Kecil Zaira

LIKE & SHARE