

# RESEPI AYAM GORENG BEREMPAH



Bila bulan puasa saya meniaga Nasi Ayam berempah.. Ada yg tanya mcmna nak jadikan serat-serat tu rangup dan tak bergumpal?

Jom saya share resepi Ayam goreng berempah yg rangup ni..  
Tiada masalah pun saya nak kongsi sbb ilmu ni pun saya dpt percuma..  
Belajar dgn cikgu google dan pengalaman je..  
Yang penting tiada rahsia tersembunyi..hihi

Potong ayam besar2,slalu sy potong 4,

## **Resepi untuk setengah ekor ayam.**

- Bahan kisar;
- Bawang besar 1bj,
- Bawang putih 3 ulas,
- Halia,lengkuas 2 inci,

- Cili kering/serbuk cili,
- Serai 3 batang,
- Ketumbar 1 sudu,
- Jintan manis setengah sudu,
- Buah keras 3bj,tak letak pun boleh,

\*\*\*kuantiti cili kering/serbuk cili tu ikut selera masing2 ye,klu xnak letak pun blh..

### **Cara-cara**

Blend semua bahan tu dgn 2biji telur dan air asam jawa pekat,klu blh jgn masuk air langsung sbb kita taknak ayam tu berair sgt,klu letak air pun stakat utk bg blender tu pusing je..

### **Perap ayam dgn bahan yg dikisar tadi dan juga bahan2 ni**

- Serbuk kari 1sudu penuh,
- Garam,
- Daun kari sikit,
- secubit gula,
- 1sudu tepung beras dan 1sudu tepung jagung,
- sedikit bahan perasa contohnya hilal/aji/cukup rasa/pasti sdp etc..

\*\*Perap 30minit, satu malam lg umphh..

### **Cara-cara**

Goreng dgn api sederhana,tutup dgn penutup periuk sewaktu menggoreng.. 2-3 minit sbml angkat kena buka tutup periuk.. Kaedah ni untuk dapatkan ayam yg rangup tp berjus didalam..

### **Cara Untuk Dapatkan Serdak Garing**

Untuk dapatkan serat yg garing tu, bila dah siap goreng semua ayam.. Amik serdak2 yg tinggal dan goreng dgn api sederhana, masa tgh goreng tu.. Kacau2 serdak tu supaya dia x bergumpal atau berketul.. Bila dah garing..angkat..tus..dan tabur pada ayam goreng tadi..

**Nota**

lepas goreng ayam, rehatkan ayam tu lebih kurang 5-10minit sblm dipotong,sbb kita xnak ada darah yg keluar lepas ayam dipotong.

Selamat mencuba 😊

Cdt: Murni Rahmat