

RESEPI AYAM MALAYSIA



Bahan-bahan

- 1 ekor ayam potong 16@18(lumur garam kunyit goreng separuh masak)
- 1 genggam cili kering (gunting, rebus dan kisar)
- 2 labu bawang besar (kisar)
- 3 ulas bawang putih (kisar)
- 2 inci halia (kisar)
- 2 inci lengkuas (kisar)
- 10 batang serai(dihiris dan dikisar halus)
- 2 helai daun pandan
- Kicap manis
- Garam
- Gula
- Minyak

Cara-caranya:

1. Ayam dibasuh bersih dan digoreng half cook..
2. Kisarkan serai je dulu...asingkan bekas..Kedua baru kisar cili kering, bawang merah/putih, halia dan lengkuas..

3. Amik minyak gorengan ayam, bila minyak dah panas masukkan daun pandan dulu pastu serai yg dikisar halus...Masak sampai agak garing..Bila kome tgg serai tu dah garing baru masukkan bahan kisar cabai segala bagai tad..Masak sampai pecah minyak, sesambil tu buh garam gula, campakkan 1 keping asam keping, kicap manis sikit je...Last sekali baru masukkan ayam yg dah digoreng td...Gaul rata..
4. Siap dah..Sedap dimakan dengan nasi, ketupat, nasi impit, lemang..huishhh hantukkan aje makan dg apa bende pun boleh...

P/s: kalau boleh jgn biokan sambalnya garing sangat..bio basah2 sikit melekat le dia kat ayam...

Selamat Mencuba kengkawan MAHN..

#airtanganNora

#resepiuntukNora

Cdt: norasidawati bt mohamed sidek