

RESEPI AYAM MASAK UJANG



Bahan tumbuk

- Cili padi
- Bawang besar sebelah
- Halia
- Bawang putih
- Belacan skit (sy x letak)

Bahan lain

- Ayam bhgian isi potong kecik2..goreng sekejap ye..bg masak ayamnye
- Hiris bawang besar sebelah lagi,
- Hiris cili padi
- Ketok bawang putih seulas
- Sos tiram
- Sayur kacang panjang agak2 jew (sy ltk carrot sekali)
- Air sikit bagi ada kuah

cara-cara

1. tumis bahan tumbuk hingga pecah myk..
2. masukkan bawang hiris,bawang putih..
3. dh layu masukkn ayam,sos tiram,kacau letak air sikit kacau
4. dh pekat masukkn kacang pnjg & cili hijo..masak kechap tutup api..siap

Resepi asal dr Alyn Yuslyn