

# RESEPI AYAM TANDORI



**Bahan bahan : (untuk 2 ekor ayam dipotong 4)**

***Campuran rempah ratus:***

- 1 sudu besar serbuk cili
- 1 sudu besar serbuk kunyit
- 1 sudu besar serbuk lada sulah
- 1 sudu besar serbuk ketumbar
- 1 sudu besar serbuk jintan manis
- 1 sudu besar serbuk jintan putih
- 3 biji bawang besar
- 15 ulas bawang putih
- 2 inci hirisan halia
- 2 sudu kecil garam
- 3 biji buah pelaga
- 2 sudu besar sos tiram
- 2 sudu besar marjerin
- 2 ikat daun pudina
- 2 biji buah lemon
- 1 cawan susu cair
- 2 ikat daun ketumbar
- 2 sudu besar sos tiram
- sedikit pewarna merah

### **Cara membuat tairu:**

Potong lemon dan gunakan 1/2 sahaja. Kemudian perahkan ke dalam satu cawan susu cair. Kacau sehingga sebati. Susu cair akan berubah tekstur. Kalau malas nak buat, cuma beli plain yogurt sahaja.

### **Cara Memasak:**

1. Campurkan kesemua bahan-bahan rempah ratus ke dalam mesin pengisar. Perah satu biji lemon ke dalamnya. Kemudian masukkan tairu atau plain yogurt. Kisar bahan-bahan tersebut sehingga sebati.
2. Kemudian sediakan ayam dan lumurkan bahan perapan kesemua tempat.
3. Perapkan ayam di dalam beg kedap udara. Hal ini bertujuan untuk mendapatkan rasa dan aroma yang lebih kuat ke dalam ayam. Perap ayam selama 5 jam.
4. Kemudian bakar di dalam oven bersuhu 170C selama 1 jam. Kalau nak cepat, boleh goreng seperti biasa.

Selamat Mencuba..