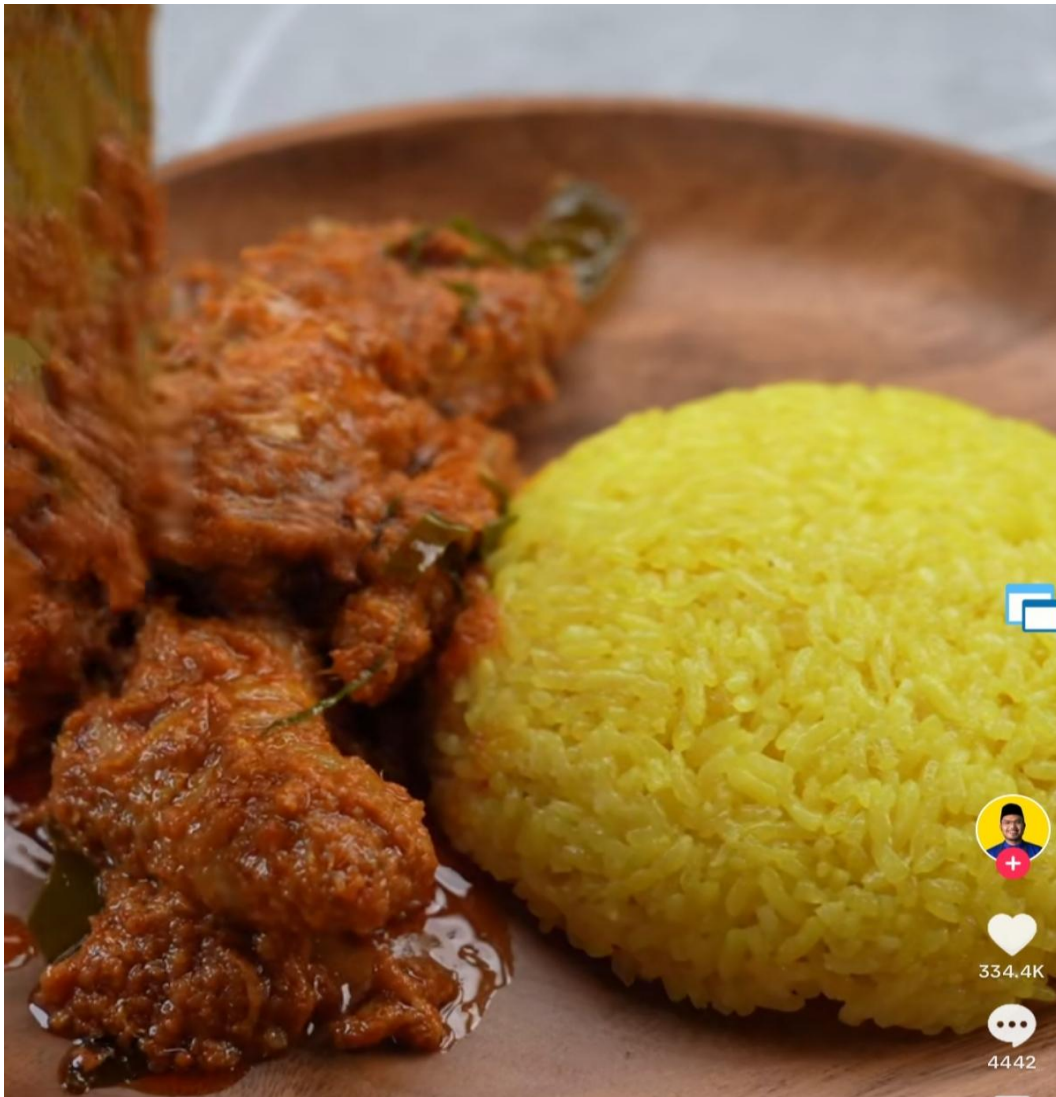


RESEPI KHAIRUL AMING: RENDANG 1 AYAM EKOR



Rendang 1 Ekor Ayam yang sedap dan best nak makan dengan leman, ketupat dan sebagainya. Resepi simple jom kita cuba masak !

Bahan-bahan:

- 1 ekor ayam
- Halia

- Lengkuas
- Kunyit hidup
- 4 biji bawang merah
- 4 ulas bawang putih
- 4 batang serai
- Segenggam cili kering
- 1 kotak kecil santan
- 2 keping asam keping
- Gula melaka
- Garam
- Serbuk perasa
- 2 sudu kerisik
- 4 helai daun limau purut
- 1 helai daun kunyit

Cara-cara:

1. Mula-mula ambil 4 biji bawang merah saiz sederhana besar, 4 batang serai potong kecil, halia sebesar ibu jari, lengkuas sebesar ibu jari, 4 ulas bawang putih, dan seketul kecil kunyit hidup.
2. Sediakan blender masukkan bahan yang dipotong tadi dan masukkan juga cili kering yang sudah direbus. Blend sehingga betul-betul hancur.
3. Kemudian, tumiskan bahan yang kita blend tadi dan masukkan sedikit air.
4. Kacaukan sampai sebati. Kita tunggu sampai sambal kita tumis tu pecah minyak.

5. Bila dah pecah minyak kita masukkan 1 ekor ayam yang sudah dipotong dan sudah dibersihkan.
6. Tuangkan sekali 1 kotak kecil santan dan 2 keping asam keping. Kacaukan sampai rata.
7. Bila dah kacau tambahkan pula perasa seperti gula melaka, garam dan serbuk perasa. Kacaukan sampai gula melaka cair dan boleh juga korang tambahkan air masak lagi ayam tu dalam 30 ke 40 minit. Api jangan besar tau.
8. Ingat sentiasa kacau rendang tu sebab kita tak nak rendang kita hangit dan bila air pun dah kering tambahkan 2 sudu kerisik dan 4 helai daun limau purut yang sudah dicarik.
9. Masukkan juga daun kunyit yang sudah dihiris nipis dan gaulkan sampai rata.
10. Kita tunggu lagi sampai minyak rendang tu naik dan tambahkan lagi sikit daun kunyit kalau korang nak tambah lagi kalau tak nak pun tak apa sebab dah letak. Kita tunggu sampai ayam tu masak sambil gaulkan rendang.
11. Bila ayam dah empuk rendang pun siaplah dan boleh matikan api. Tapi hati-hati dengan garam sebab rendang ni kalau korang masak malam esoknya dia boleh jadi masin terlebih sikit jadi korang adjust lah garam dan perasa tu baik-baik.