

RESEPI SAMBAL CILI API AYAM KG + PETAI



Banyak² air tgn ai, yg ini lah yg paling abam roy suka. And ai kalau nak ambik hati dia , masakan ini lah yg ai hidang utk diri nyaaaa... ahaks

Bahan-bahan

- Seekor ayam kg
- 25btg cili api hijau
- Sebiji bwg besar
- 6ulas bwg putih
- Air
- Garam
- Serbuk kunyit utk goreng ayam

Cara - cara

1. Perap ayam dengan garam kunyit. Goreng.
2. Blend kering bwg besar, bwg putih, cili api. Tumis dlm minyak bekas goreng ayam yg dah dikurangkan. Tumis sampai keperangan.
3. Masukkan secawan air.
4. Masukkan garam.
5. Bila dah otw nak kering, masukkan ayam goreng.
6. Masak sampai kering. Siap 😊

Credit : Ig @madam_musfirah