

RESIPI AYAM MASAK BAWANG



Bahan-bahan & Cara-cara

1. 2 bj bwg besar..hiris nipis..goreng jd bwg goreng...
2. 6 ketul ayam..garam kunyit..goreng separuh masak (guna minyak goreng bwg td)..ketepikn
3. Tumis (guna minyak ayam)..3 sekwn + daun pandan + 2 s/b pes bwg putih halia..smpai wangi..pastu msuk pes bwg besr (blend 1 bj)
4. Msuk 2 s/b setiap satu..sos tomato + sos cili + sos tiram + serbuk cili (blh kurang @ tmbh) + 1 s/k Garam Masala & 1 s/k Jintan Putih..*blh juga tmbh sikit rempah daging(opt)..msak smpai pekat & pecah minyak...
5. Msuk garam (sikit dulu) + 1s/b gula (adjust sndiri)..msuk ayam goreng td..kacau sehati smpai kuah berpalut pd ayam...perasa bg cukup rasa masam manis masin...
6. Msuk bwg goreng (lg byk lg sedp)..kacau sehati...SIAP...

****Selamat Mencuba***