

## AYAM BAKAR AIR FRYER



Harini sampai air fryer. Pertama kali guna AF. Rasmi dgn ayam bakar ni. Ya Allah sedap juicy lembut. Terus smngt nak guna af lps ni!

Dari dulu buat ayam bakar mmg guna resepi ni je.

### **Bahan-bahan**

- Ayam 6 ketul
- \*Bawang putih
- \*bawang besar
- \*halia
- Sos tiram
- Sos cili
- Madu
- Lada hitam tmbuk

- Lada sulah
- Garam
- Hilal
- Olive oil

**Cara-cara:**

1. Basuh ayam n kelar2 sikit (supaya bahan perap nnt meresap masuk)
2. Blender bahan-bahan bertanda \*
3. Gaulkan bahan-bahan blend td dgn semua bahan di atas. Rasa dulu bahan perapan tu kalau dah ngam ok boleh terus gaul pada ayam.
4. Perap ayam tu dalam 30 min atau lebih. Saya perap 3 jam.
5. Suhu 180 masa 15 minit pertama terbalikkan ayam, tambah masa 15 minit lagi.

Kredit : Azimah Abd Aziz