

AYAM BEREMPAH

Bahan-bahan:

1.5 ayam kampung di buang kulit dan dipotong kecil

900 ml air

150 ml minyak

7 daun limau purut

30 cili kering (direndam)

25 bawang merah

5 bawang putih

9 buah keras

2¼ camca belacan

6 batang serai (diketuk)

¾ camca besar garam

2¼ camca teh serbuk ayam

7 camca teh gula



A (rempah tumbuk)

Cara memasak:

1. Panaskan minyak dan tumis rempah (A) sehingga wangi.
2. Masukkan ayam dan goreng selama 5 minit. Tuangkan air dan biarkan sehingga mendidih.
3. Masukkan limau purut, serai dan perasa.
4. Renihkan selama 25 minit hingga ayam empuk.