

# KARI AYAM KERING

## Bahan-bahan:

1.5 kg ayam kampung ( dibuang kulit dan dipotong ketulan )

8 camca besar minyak

5 tangkai daun kari

3 cm kayu manis

5 buah pelaga

2 biji bawang besar

1½ cm halia

8 ulas bawang putih

Di Mayang

5 camca besar serbuk kari daging

1½ camca teh serbuk jintan manis

1½ camca teh serbuk jintan putih

1½ camca besar serbuk cili

10 camca besar air

A

750 ml air

1 kiub ayam

1 camca teh garam

1 camca besar kicap air

## Cara masak:

1. Panaskan minyak dan masukkan daun kari, kayu manis dan buah pelaga dan masak selama 2 minit.
2. Bancuh (A) menjadi pes dan biarkan selama 4jam (bancuh pes dahulu)
3. Tumiskan rempah sehingga wangi, masukkan (A) dan gorengkan selama 5 minit.
4. Masukkan ayam dan masak selama 5 minit. Tuangkan air dan masukkan perasa.
5. Masak sehingga ayam empuk.