

KARI AYAM PUTERI BONGSU

Bahan-bahan:

1 kg ayam
2 biji ubi kentang
1 mangkuk santan
4 sudu besar rempah kari agromas
4 ulas bawang merah
2 ulas bawang putih
1 inci lengkuas
2 batang serai
1 sudu teh halba campur
1 kuntum bunga lawang
½ inci kulit kayu manis
1 tangkai daun kari
Minyak untuk menumis
Sedikit air asam jawa
Gula dan garam secukupnya

Cara masakan:

Bersihkan ayam kemudian ketepikan. Panaskan minyak, masukkan halba campur dan rempah kasar serta daun kari. Tumis hingga naik bau. Masukkan bahan serta rempah kari agromas. Tumis hingga pecah minyak. Kemudian masukkan ayam kacau sebentar. Masukkan ayam, masak hingga mendidih. Akhir sekali masukkan ubi kentang masak hingga empuk. Masukkan garam dan gula secukup rasa.