

# KURMA AYAM BERPADU AGROMAS

## Bahan-bahan:

- 1 ketul dada ayam dibelah 4
- 4 oz mentega
- ¼ gelas minyak masak atau minyak sapi
- 100 gm gajus digoreng
- ½ tin susu cair
- 2 cm halia dihiris halus
- 5 biji bawang merah
- 3 ulas bawang putih
- 2 cm lengkuas dihiris halus
- 3 biji buah pelaga
- 2 kuntum bunga lawang
- 2 camca besar serbuk kurma agromas
- 1 camca teh serbuk perasa
- 1 camca besar madu
- 2 camca teh tepung jagung yang telah dibancuh oleh air
- 1 camca the serbuk lada hitam
- 1 mangkuk pati santan
- Garam secukupnya

## Cara masakan:

Ayam diramas dengan serbuk perasa, sedikit halia, garam, madu dan serbuk lada hitam selama 20 minit. Panaskan minyak, masukkan rempah tumis dan bahan-bahan yang dihiris tadi. Goreng sehingga kekuningan kemudian masukkan mentega dan ayam kacau sehingga sebat. Kemudian masukkan pati santan dan masak sehingga mendidih barulah masukkan susu cair dan masaklah sampai empuk. Kemudian masukkan tepung jagung dan kacau sehingga pekat serta boleh dihidangkan.