

KARI AYAM AGROMAS

Bahan-bahan:

- 2 sudu makan serbuk kari agromas
- 400 gm ayam
- 1 biji kelapa (sebahagian dijadikan kerisik)
- Asam jawa
- Garam secukup rasa
- 3 sudu minyak untuk menumis

Bahan tumis:

- 7 ulas bawang merah
- 4 ulas bawang putih
- 2 cm halia
- Sekuntum bunga lawang
- 2 cm kulit kayu manis
- 4 biji bunga cengkih
- 2 biji buah pelaga
- Sedikit daun kari

Cara masakan :

Serbuk kari dicampur dengan sedikit air. Bawang merah, bawang putih dan halia ditubuk halus, sebahagian dicampur dengan rempah dan sebahagian lagi untuk menumis bersama rempah kasar dan daun kari. Panaskan minyak, tumiskan bahan tersebut dan tumis sehingga kekuningan. Masukkan rempah yang telah dicampurkan air, ayam, kerisik dan kacau hingga sehati, kemudian masukkan santan, air asam jawa dan biarkan mendidih dengan api sederhana sampai naik minyak. Sedia untuk dihidang.