

KARI AYAM AGROMAS

Bahan-bahan:

4 ketul ayam peha

1 biji kelapa (santan)

3 sudu serbuk kari agromas

½ paket kerisik agromas

1 paket kecil bahan penumis

1 inci halia

2 biji bawang merah

2 biji bawang putih

4 potong isi betik

4 biji cili hijau

2 biji tomato

1 kiub pati ayam manggi

Sedikit minyak untuk menumis

Cara masakan:

1. Tumbuk bawang dan halia.
2. Panaskan minyak dan tumiskan bahan tumbuk.
3. Masukkan bahan penumis.
4. Apabila naik bau masukkan rempah, kacau sehingga agak garing.
5. Masukkan sedikit santan dan ayam.kaup dan balikkkkan.
6. Apabila ayam sudah digaul dengan kari, masukkan semua santan dan pati ayam.
7. Kacau sekalisekala sehingga menggelegak. Apabila menggelegak masukkan betik.
8. Apabila betik agak lembut, masukkan cili, tomato dan kerisik.
9. Kacau sehingga betul-betul masak.
10. Angkat dan hidang.