

# KARI AYAM BERKENTANG

## Bahan-bahan:

500 gm ayam (potong 6)

3 biji ubi kentang (potong 4)

2 biji tomato (potong 4)

3 ulas bawang putih

4 ulas bawang merah

½ inci halia

1 batang serai

} Ditumbuk

1 ketul kiub

2 gelas santan kelapa

0.20 rempah campak

4 sudu besar rempah kari ayam agromas

3 tangkai cili kering (ditumbuk)

3 helai daun kari (dimayang)

3 sudu besar minyak kelapa

## Cara masakan:

Panaskan minyak dalam periuk, kemudian tumis bahan yang ditumbuk beserta dengan daun kari dan rempah campak. Setelah agak kuning, masukkan serbuk kari agromas, tumis hingga naik minyak kemudian bubuh santan beserta dengan ayam dan kentang. Setelah hampir masak, masukkan kiub dan garam secukup rasa dan masukkan tomato, setelah masak angkat dan hidangkan.