

Description:

Ingredients

- Ayam, dipotong - 1/2
- Serbuk kunyit - 1
- TUMIX® Perencah Pati Ayam (120g) - 1
- Minyak masak - Enough
- Cili padi - 16
- Cili hijau - 17
- Tomato hijau - 2
- Bawang merah - 2
- Bawang putih - 2
- Beras, direndam selama 20 minit dan tapis - 500
- Mentega - 2
- Bawang putih, dicincang - 5
- Halia, dihiris - 1
- Kulit kayu manis - 1
- Bunga lawang - 1
- Buah pelaga - 2
- Daun Pandan, ikat menjadi simpul - 1
- Air - 600
- TUMIX® Perencah Pati Ayam (120g) - 1

Nutritional Facts

- Calories: 87.00
- Carbohydrates: 17.20
- Protein: 5.60
- Fat: 0.90
- Fiber: 5.40

Instructions

1. Perap ayam bersama ½ sudu besar TUMIX® Perencah Pati Ayam dan serbuk kunyit selama 30 minit pada suhu bilik.
2. Goreng ayam didalam minyak yang panas sehingga masak sepenuhnya. Ketepikan.
3. Masukkan cili padi, cili hijau, tomato hijau, bawang merah dan bawang putih kedalam periuk dan rebus sehingga lembut. Angkat dan tos.
4. Kisar bahan yang direbus tadi menggunakan mesin pemproses makanan.
5. Panaskan minyak didalam kualiti dan tumis bahan yang dikisar sehingga pecah minyak dan naik bau.
6. Perasa dengan TUMIX® Perencah Pati Ayam. Gaul rata dan tuang ke atas ayam goreng.
7. Sedia untuk dihidang bersama nasi ayam.