

GULAI AYAM



Hidangan Khas Indonesia



Santan Kelapa Rose Brand



500 gr Ayam

500 ml Santan ROSE BRAND

1 lbr Daun jeruk

1 btg Daun bawang, rajang

2 buah Asam patikala, keprek (optional)

2 siung Bawang putih

5 siung Bawang merah

20 buah Cabai rawit merah

1 sdt Lada

1 cm Jahe

1 cm Lengkuas

2 cm Kunyit

1 batang Sereh

CARA MEMASAK

1. Cuci bersih ayam & terong, potong sesuai selera.
2. Haluskan bumbu halus, balurkan ke ayam & terong, tambahkan daun jeruk & asam patikala, masak hingga ayam setengah matang. Kemudian masukkan santan, aduk aduk jangan sampai pecah santan.
3. Masukkan rajangan daun bawang, tambahkan garam, sejumput gula. Koreksi rasa. Masak sekitar 5 menit lagi, makin lama dimasak semakin enak.
4. PS : gulai ini memang pedas, jika tidak suka pedas bisa tambahkan gula pasir lagi sampai sesuai rasa yang diinginkan