

Ayam Kari Masala



Bahan utama: 1 ekor ayam kampung, potong menjadi 8 bagian. 500 ml air matang

Bahan bumbu masala: 3 butir bawang putih, haluskan 6 butir bawang merah, haluskan 1 sdt Kemiri Bubuk KOEPOE KOEPOE 7-8 buah cabai merah (sesuai selera), haluskan 1 sdt Jahe Bubuk KOEPOE KOEPOE 1 sdt Jintan Bubuk KOEPOE KOEPOE 1 sdt Bubuk Kari KOEPOE KOEPOE 1 sdt Cabai Bubuk KOEPOE KOEPOE Garam secukupnya

Gula pasir secukupnya 2 sendok makan yoghurt 10 lembar daun kari (daun temurui) Minyak secukupnya untuk menumis

Cara membuat:

1. Tumis bawang putih, bawang merah, cabai merah, kemiri, hingga berwarna merah tua, dan keluar minyak yang berwarna merah.
2. Masukkan bumbu-bumbu lainnya, tumis hingga matang, masukkan ayam, tumis hingga bumbu menempel, lalu masukkan air, masak hingga ayam empuk.
3. Masukkan yoghurt dan daun kari, sesaat sebelum matang, masak hingga kuahnya mengental.
4. Angkat dan sajikan.

Untuk 8 porsi