

Mmm...Syioknya!

Episode 4

Ayam Maharani (Chicken Maharani)

Bahan-Bahan (Ingredients)

In Malay

1 ekor ayam – potong kecil, cuci dan toskan hingga kering
1 sudu teh kunyit serbuk
1 sudu teh lada hitam serbuk
Garam

Bahan Kisar A

5 biji bawang besar
10 biji lada hijau
5 biji lada merah
1 biji tomato
1 sudu makan tomato puree
1 sudu makan pes halia bawang putih
1 sudu makan rata rempah kari daging
1 sudu makan rata rempah beriyani

Bahan Kisar B

¼ cawan tairu
¼ cawan santan kotak
1 cawan air
10 biji kacang gajus

Bahan – C

2 daun bay
5cm kayu manis
5 biji pelaga
½ cawan daun pudina
½ cawan daun ketumbar
½ cawan daun ketumbar – untuk tabur
1 genggam bawang goreng – untuk tabur
Garam
Minyak

In English

1 whole chicken – cut into smaller pieces, washed and drained
1 tsp tumeric powder
1 tsp black pepper powder
Salt

Grinded Ingredients A

5 onions
10 green chillies
5 red chillies
1 whole tomato
1 tbsp tomato puree
1 tbsp garlic/ginger paste
1 tbsp curry paste
1 tbsp bryani paste



Grinded Ingredients B

¼ cup yoghurt

¼ cup coconut milk

1 cup water

10 cashew nuts

Ingredients C

2 bay leaves

5cm cinnamon stick

5 cardamon

½ cup mint leaves

½ cup coriander leaves

½ cup coriander leaves - for garnishing

Fried Shallots – for garnishing

Salt

Oil

2 tbsp garlic/ginger paste

3 tbsp curry powder

3 tbsp tomato paste

Some mint leaves

2 cups water

¼ cup coconut oil (in box)

Salt

Oil

Cara Cara (Method)

In Malay

Ayam digaul dengan kunyit, lada hitam dan garam dan digoreng. Angkat dan ketepikan.

Panaskan minyak dan tumis daun bay, kayu manis dan pelaga hingga wangi.

Masukkan bahan kisar A dan tumis hingga hampir garing.

Tuangkan campuran bahan kisar B dan bubuk garam. Kacau rata dan biarkan mendidih. Tambah air jika terlalu kering.

Masukkan ayam, gaul rata dan masak dengan api yang perlahan hingga ayam empok dan naik minyak.

Padam api dan tabur daun ketumbar dan bawang goreng (ramas sebelum ditabur). Jangan digaul. Kacau rata sebelum dihidang.

In English

Marinate chicken with tumeric powder, black pepper powder and salt. Fry marinated chicken and set aside.

Heat oil in pan, saute bay leaves, cinnamon stick and cardamon till fragrant.

Add ingredients A and fry till fragrant.

Add in mint and coriander leaves, fry till fragrant.

Add ingredients B. Add salt to taste. Mix well and let it simmer. Add more water if necessary.

Add chicken and mix till even. Reduce heat and cook till chicken tender.

Turn heat off. Add garnishes before serving.

