

AYAM MASAK SAPIT (Hidangan untuk 5-7 orang)

Dari dapur Asmah Laili

Bahan-bahan:

- 1 ekor ayam, buang semua kulit dan lemak dan potong 12-14 keping
- 10 batang lada kering
- 1 sudu makan ketumbar biji
- 1 sudu makan jintan putih
- 1 biji bawang besar
- 4 ulas bawang putih
- 2 batang serai
- 2 cm kunyit hidup
- 2 cm halia
- Sedikit air asam Jawa
- Sedikit cekur, lengkuas dan kulit limau purut
- 2 sudu makan minyak untuk menumis
- 1 sudu teh garam
- 1 sudu teh gula



Cara-caranya:

1. Ayam dibakar/dipanggang atau digoreng tawar dengan sedikit minyak, untuk mematikan darahnya. Ketepikan.
2. Kisar lada kering, serai, kunyit, halia, bawang besar, bawang putih, cekur, lengkuas, ketumbar, jintan dan kulit limau purut hingga halus.
3. Panaskan minyak dalam kualiti dan tumis rempah kisar, sehingga naik baunya. Kemudian masukkan air asam, garam dan gula secukup rasa. Tuangkan $\frac{1}{2}$ cawan air dan biarkan sehingga mendidih, baru lah dimasukkan ayam yang telah digoreng/panggang tadi. Gaul sehingga rata dan bila kuahnya bersalut pada ayam, matikan api.
4. Hidangkan lauk dengan nasi atau roti Perancis.

Panduan:

Ayam boleh juga digantikan dengan ikan. Gunakan ikan tongkol putih, ikan bawal, ikan kembung atau ikan kegemaran anda. Potong ikan berkeping-keping. Goreng tawar dengan sedikit minyak untuk mematikan darahnya. Seterusnya ikut peraturan diatas.