

# Ayam Masak Merah

Hidangan: 4 hingga 5 orang

Masa Menyiapkan: 30 minit

Masa Memasak: 40 minit



## Bahan-bahan

500g	"drumstick" dan paha ayam beku, dinyahbekukan dalam petisejuk selama 8 jam
1 ½ cawan	air
10 ulas	bawang merah, dikupas kulit
10 ulas	bawang putih, dikupas kulit
2 cm	hirisan halia, dikupas kulit
3 sudu makan	minyak sayur
2 cm	kulit kayu manis
5 biji	bunga cengkih
200g	tomato segar, dipotong memanjang
400ml	tomato puri
2 sudu makan	tomato sos
½ – 1 cawan	susu cair
½ sudu teh	garam
1 sudu teh	gula

## Bahan Rempah

5 ulas	bawang putih, dikupas kulit
5 ulas	bawang merah, dikupas kulit
3 cm hirisan	halia, dikupas
5 biji	badam, dicelur
3 - 3 ½ sudu makan	serbuk kari
4 sudu makan	air



## Caranya

1. Untuk bahan rempah, tumbuk atau kisar bawang putih, bawang merah, halia dan badam sehingga halus. Campurkan serbuk kari dengan air dan masukkan ke dalam campuran.
2. Basuh daging ayam dan ditekap kering dan diletakkan dalam periuk dan tuang air ke atasnya. Hiris bawang merah, bawang putih dan halia dan masukkan kecampuran ayam dan biarkan ianya mendidih. Kecilkan api dan biarkannya mereneh selama 10 minit sehingga daging ayam hampir masak.
3. Sementara itu, panaskan minyak dalam kuali dan apabila sudah panas, campurkan kulit kayu manis dan bunga cengkih dan dikosek goreng selama 1 minit sebelum dimasukkan bahan rempah dan kacau pada api sederhana selama 3 hingga 4 minit sehingga rempahnya masak.
4. Kosek goreng potongan tomato selama 1 minit, masukkan tomato sos kedalam periuk campuran ayam dan masukkan tomato puri.
5. Biarkan ia mendidih selama 10 minit pada api tinggi sederhana sehinggalah daging ayam lembut dan tomato menjadi lumat. Campurkan susu, garam dan gula dan biarkan mereneh sehingga bahan-bahannya mendidih selama beberapa minit lagi dan menjadi pekat.