

AYAM MASAK KURMA

Chicken Kurma

BAHAN-BAHAN

- 1 kg ayam
- 50 gm rempah kurma ayam / daging (dibancuh dengan sedikit air)
- 4 cawan santan
- 2 keping asam gelugur
- 4 biji kentang (dibelah empat)
- 2 labu bawang besar (dibelah empat)
- Garam dan gula secukup rasa
- Sedikit minyak untuk menumis

Bahan tumis

- 4 ulas bawang putih
 - 6 ulas bawang merah
 - 2 inci halia
 - 2 batang kayu manis
 - 4 kuntum bunga lawang
 - 6 biji buah pelaga
- } dimayang

Bahan untuk dikisar

- 5 ulas bawang merah
- 1 labu bawang besar

CARA-CARA

- Panaskan minyak. Kemudian tumiskan kayu manis, bunga lawang dan buah pelaga sehingga kekuningan.
- Selepas itu masukkan bawang putih, bawang merah dan halia.
- Masukkan rempah kurma, kacau sehingga naik baunya.
- Masukkan ayam, kacau dan biarkan sehati dengan bahan tumisan tadi.
- Kemudian, tambahkan asam gelugur dan masak hingga air daging agak kering dengan api yang sederhana. Tambahkan garam dan gula secukup rasa.
- Biarkan sehingga ayam empuk. Kemudian masukkan bahan kisar dan santan, kacau sehingga sehati.
- Tunggu sehingga mendidih, kemudian masukkan bawang besar dan kentang. Masak sehingga empuk.
- Boleh dihidangkan.

INGREDIENTS

- 1 kg chicken
- 50 gm chicken or beef kurma powder (mixed with a bit of water)
- 4 cups coconut milk
- 2 pieces dried gelugur
- 4 potatoes (cut into four)
- 2 onions (cut into four)
- Salt and sugar (to taste)
- A bit of oil (for frying)

Ingredients for frying

- 4 cloves garlic
 - 6 shallots
 - 2 inches ginger
 - 2 cinnamon
 - 4 star anise
 - 6 cardamon seeds
- } sliced thinly

Ingredients to be ground

- 5 shallots
- 1 onion

METHOD

- Heat the oil. Fry the cinnamon, star anise and cardamom seeds until fragrant.
- Stir fry the garlic, shallots and ginger.
- Then, add in kurma powder and fry until fragrant.
- Add in the chicken and mix well.
- Cook over medium heat and add in the dried gelugur and leave it to simmer until it thickens. Add salt and sugar.
- Once the chicken is tender, add in the ground ingredients and coconut milk then mix well.
- Wait for it to boil and add in the onion and potatoes.
- The dish is ready to serve when the onion and potatoes are tender.