



## AYAM RENDANG DENGAN BERAS BASMATHI PUSACREAM

### Bahan-bahan

1/2 ekor ayam  
2 ulas bawang merah  
5 inci kunyit hidup  
2inci halia  
3 inci lengkuas  
6 biji cili padi

5 sudu besar cili kisar  
1 batang serai ( dititik)  
6 sudu besar kerisik  
300 ml santan segar  
daun kunyit dan daun limau purut (ikut selera)  
2 keping asam keping  
garam dan gula melaka

### Cara-Cara

1. Kisar bawang merah, kunyit hidup, halia, lengkuas dan cili padi.
2. Panaskan minyak, tumis cili kisar sehingga pecah minyak, dan masukkan bahan kisar. tumis sebentar.
3. Masukkan ayam yang telah dipotong kecil. perlahankan suhu api. kacau ayam dan bahan tumis dan biarkan jus ayam keluar.
4. Setelah jus keluar, tuang masuk santan dan kerisik. pastikan api perlahan. dan kacau sehati.
5. Tambah asam keping dan daun kunyit serta daun limau purut. Tutup dan biarkan merenih lebih kurang 20 minit.
6. Pastikan api perlahan ataupun selalu kacau untuk elakkan hangit. Jika khuatir hangit, masukkan sedikit air dan kacau.
7. Perasakan dengan garam dan gula melaka.