

# KURMA AYAM

## Bahan-bahan:

500 gm ayam  
1 peket rempah kurma  
2 biji bawang besar – belah 4  
4 ulas bawang putih  
5 ulas bawang merah  
4 biji cili merah/hijau –belah 4  
2 biji ubi kentang-belah 4  
1 batang kayu manis  
2 kuntum bunga lawang  
2 biji buah pelaga  
½ mangkuk santan pekat  
minyak untuk menumis  
garam dan gula



## Cara-cara:

1. Kisar bawang merah, bawang putih dan 2 biji cili hijau
2. Campurkan bahan yg dikisar dgn rempah kurma yg telah dibancuh dgn air. Tumis hingga naik bau. Masukkan kayu manis, bunga lawang dan buah pelaga.
3. Masukkan ayam. Gaulkan sehati dan biar seketika hingga ayam mengeluarkan air. Masukkan bawang besar, ubi kentang dan cili yg telah dibelah 4 tadi.
4. Masukkan santan. Biarkan hingga mendidih dan ayam masak dan kentang empuk. Masukkan garam dan sedikit gula. Sesuaikan rasa.