



## Ayam Lemak Cili Berapi

### Bahan-bahan

- 1 Bawang Merah
- 10 Cili Padi
- 4 ulas Bawang Putih
- 2 in Kunyit Hidup
- 5 cawan Air
- 2 Stalks Serai
- 1 kg Ayam
- 3 Kentang
- 1 cawan Santan
- 2 pcs Daun Kunyit
- 2 cubes Kiub Pati Ayam MAGGI®

### Langkah Penyediaan

1. Tumbukkan bawang merah, cili padi, bawang putih dan kunyit hidup sehingga lumat.
2. Masukkan kedalam periuk bersama air dan serai yang diketuk.
3. Masukkan ayam dan kentang, renehkan sehingga ayam agak masak dan kentang lembut.
4. Masukkan santan. Gaul sebati.
5. Setelah mereneh, masukkan santan, daun kunyit dan Kiub Pati Ayam MAGGI®. Gaul sebati. Sedia untuk dihidang.

### Nutrisi

Karbohidrat	6.99 g
Tenaga	340.49 kcal
Lemak	24.41 g
Protein	24.67 g

33 Min

8 hidangan