

Resepi Ayam Goreng Berlemon



Bahan-bahannya:

*1½ kg ayam, dipotong keping sebesar 2½ cm
2 camcatedang kicap cair
2 camcateh minyak bijan
½ camcateh serbuk lada putih
3 camcateh garam (atau secukup rasa)
4 camcabelar tepung jagung
Minyak untuk menggoreng*

*2 camcabelar minyak
3 camcabelar kicap buah asam (plum sauce) } dicampurkan
2 camcabelar air }
4 camcatedang gula (atau secukup rasa) } dicampurkan
3 camcabelar jus lemon atau jus limau nipis }
3 pokok daun ketumbar*

Cara-caranya:

Perasakan ayam dengan kicap cair, minyak bijan, lada putih dan garam dan perap selama 30 minit. Sebelum menggoreng ayam, lumurkan dengan tepung jagung.

Pijarkan minyak dalam kualiti hingga panas. Kecilkan api, kemudian masukkan ayam yang telah diperasakan, dikacau selalu selama 10 minit sehingga berwarna perang muda. Angkat dengan senduk berlubang dan toskan.

Panaskan 2 camcabelar minyak dalam kualiti. Masukkan ayam goreng dan campurkan kicap buah asam dan air dan goreng selama 1 minit. Tuangkan pula campuran gula dan jus lemon dan goreng sebentar. Hidangkan panas-panas dengan hiasan daun ketumbar.