

FPP

June - November 2024

BizNewz

MANAGEMENT • INVESTMENT • ECONOMICS • ENTREPRENEURSHIP • TECHNOLOGY

Permingaan Produk

TEBALOI

work-life BALANCE

The Power of PHYSIOTHERAPY

wanita dan MOTOSIKAL

sustainable
SKINCARE

Mental Toughness in Athletic Performance

eISSN 2600-9811



9 772600 981003

Publication Date
25 October 2024

Resepi AYAM GORENG KARI

Kartini Mat Rashid

Fakulti Pengurusan dan Perniagaan, Universiti Teknologi

MARA Cawangan Terengganu, Malaysia

Emel koresponden: kartinimr@uitm.edu.my



Ayam boleh dimasak dengan pelbagai jenis resepi mengikut citarasa yang tersendiri. Akan tetapi ayam goreng kari sememangnya patut dicuba untuk dimasak oleh para-wanita ataupun ibu-ibu dirumah kerana ianya mempunyai keunikan rasa yang tersendiri. Walaupun ianya kari tetapi masakan ini tidak berkuah dan ianya kering malah mempunyai sambal yang sedap dan menarik. Ayam goreng kari ini juga sesuai untuk dimakan bersama nasi panas, dicicah dengan roti canai ataupun roti putih.

Bahan-bahan utama



- Seekor ayam bersaiz kecil/ sederhana dan potong ayam kecil-kecil serta gaulkan ayam tersebut dengan garam dan kunyit))
- 3 biji kentang dipotong secara dadu
- 3 ulas bawang putih dan 5 ulas bawang merah (dikisar)
- 8 biji cili padi
- ½ inci halia
- Segengam daun kari
- 2 batang serai (tumbuk pecah)
- 1 biji bawang holland/bawang besar
- 3 sudu besar rempah kari ayam/daging dicampur dengan 1 sudu besar kari ikan



Cara Penyediaan

- Goreng ayam yang diperap dengan garam kunyit sekadar masak dan jangan biarkan terlalu garing. Setelah selesai menggoreng ayam, goreng pula ubi kentang sehingga garing dan empuk. Ketepikan ayam goreng dan kentang terlebih dahulu.
- Kemudian tumiskan daun kari, bawang holland sehingga ia naik bau.
- Tumiskan juga bersama bawang putih, bawang merah, cili padi serta halia sehingga semua bahan layu dan berbau wangi.
- Selepas itu masukkan 3 sudu besar rempah kari ayam/daging beserta 1 sudu besar kari ikan dikacau sehingga naik minyak.
- Perasakan dengan garam dan gula secukup rasa.
- Boleh tambahkan sedikit air jika nampak ianya terlalu kering/garing.
- Akhir sekali boleh masukkan ayam dan kentang yang telah siap digoreng tadi, gaul sehingga semua bahan sebati, biarkan seketika agar semua bahan rempah meresap dengan ayam goreng dan kentang tadi.
- Boleh dihidangkan bersama nasi panas ataupun dimakan dengan roti putih/roti canai.
- Sekian, terima kasih



eISSN 2600-9811



9 772600 981003

BizNewz 2024
Faculty of Business and Management
Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu, Kampus Dungun
Sura Hujung, 23000 Dungun, Terengganu, MALAYSIA
Tel: +609-8400400
Fax: +609-8403777
Email: biznewzuitm@gmail.com