

OPOR AYAM KUAH KUNING

Resep Opor Ayam Kuning

- 1/2 kg daging ayam dipotong-potong dan cuci bersih, lumuri dengan 1 buah air jeruk nipis sekira 15 menit
- 2 buah kentang dikupas dan belah 4 lalu cuci bersih
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai digeprek
- 700 ml santan dari 250 gram kelapa parut
- 1 sdt merica/ lada bubuk
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 1/2 sdt kaldu bubuk atau sesuai selera
- 5 sdm minyak untuk menumis
- bawang goreng untuk taburan

Haluskan :

- 4 butir kemiri
- 6 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar
- 20 cm kunyit
- 4 cm lengkuas

Cara Membuat Opor Ayam Kuning

1. Panaskan minyak lalu tumis bumbu halus, daun salam dan serai serta aduk-aduk hingga wangi. Masukkan potongan ayam lalu aduk-aduk dan masak hingga berubah warna.
2. Tuangkan santan, aduk-aduk agar santan tidak pecah lalu masukkan kentang serta beri garam, merica, kaldu bubuk dan gula pasir. Masak hingga matang dan daging ayam empuk sambil sesekali diaduk, angkat dan sajikan dengan taburan bawang g