Tahun baru 2022 segera dating. Berapa hari sebelum tibanya tanggal 31 desember tahun 2021 saya Bersama keluarga sudah menyiapkan rencana kegiatan yang kebetulan ayah dan ibu sedang cuti kerja sehingga saya, adik, kakak, ayah, ibu, nenek dan kakek bisa berkumpul Bersama-sama di malam tahun baru.

Ayah pun sudah membelikan beberapa kg ayam,berapa minggu lalu , sedangkan saya dan adik, diminta untuk menyiapkan tempat duduk di halaman depan rumah.

Tepat pada malam 31 desember kami akhirnya menggela dapur mini tepat didepan rumah sembari melihat kembang api yang bisa muncul diatas langit malam



Bahan:

* 1Kg Ayam
* 1 Buah jeruk nipis
* 1/4 sendok garam
* 100g lengkuas
* 2 batang sereh
* 5 helai daun salam
* 5 helai daun jeruk
* 5 sendok (75ml) omela
* 250ml air

Bumbu:

* 10 siung bawang merah
* 8 siung bawang putih
* 2 ruas kunyit
* 1 sendok ketumbar
* 5 butir kemiri
* 4 sendok garam

Cara memasak:

* Siapkan ayam yang sudah dipotong beberapa bagian sesuao selera, cuci bersih, tiriskan.
* Beri jeruk nipis dan garam, biarkan proses marinasi selama 15 menit atau lebih, simpan dikulkas
* Blender lengkuas hingga halus, setelahnya masukan semua bumbu halus hingga benar-benar teercampur rata.
* Tumis bumbu yang telah dihaluskan dengan sedikit minyak hingga harum, masukkan air omela krimmer kental manis, ayam, sereh,daun salam dan daun jeruk
* Masak dengan api sedang cenderung kecil, hingga air menyusut sambil sekali diaduk
* Setelah matang dan air menyusut, goreng dengan minyak panas dan ayam terendam dan angkat apabila warna ayam sudah kuning kemasan
* Goreng juga sisa bumbu ungkepan untuk teburan
* Ayam goreng gurih siap disajikan