

Resepi Ayam Buttermilk Mudah Cepat dan Sedap



Bahan-bahan

2 ketul besar ayam bahagian dada,
4 sudu besar mentega
1/2 tin susu cair
Sekeping cheesedale.
3 ulas bawang putih
1/2 biji bawang besar potong dadu
2 tangkai daun kari
4 biji cili padi

Bahan salutan ayam

Tepung bistari
Sedikit garam

Cara buat ayam buttermilk

Potong dadu isi ayam, bersihkan dan toskan airnya.
Masukkan sedikit garam ke atas ayam dan gaulkan sebati.
Gaul ayam dengan tepung. Basahkan ayam sedikit, gaul lagi dengan tepung.
Goreng ayam di dalam minyak panas sehingga garing. Angkat dan ketepikan.

Cara masak ayam buttermilk

Dalam kuali, panaskan butter sehingga cair dan tumis bawang besar, bawang putih, cili dan daun kari sehingga naik bau.
Masukkan susu cair dan cheesedale.
Masak sehingga kuah pekat. Kemudian masukkan ayam yang digoreng tadi.
Perasakan dengan garam dan perasa secukupnya. Siap.