

# NONA Ayam Palembang



## Bahan-bahan Istimewa NONA

8 sudu besar Kicap Lemak Manis NONA  
Air Asam Jawa Xxtra NONA

## Bahan- bahan:

1 ekor ayam, dipotong 12 (lumur dengan garam dan serbuk kunyit)  
4 biji kentang - potong wedges & goreng  
1 biji bawang besar – potong bulat  
2 biji cili hijau – belah 2  
2 biji tomato – potong 4  
3 tangkai daun kari  
2 batang serai – dititik

## Bahan kisar:

9 biji bawang merah  
6 ulas bawang putih  
1 inci halia

## Bahan- bahan perasa:

6 sudu besar cili giling/kisar  
4 cili merah, ditumbuk kasar  
6 cili padi, ditumbuk kasar  
2 sudu besar madu  
Garam

## Cara-cara memasak:

1. Goreng ayam dan kentang, lalu ketepikan.
2. Panaskan minyak dalam kuali dan tumis bahan kisar sehingga naik bau.
3. Kemudian masukkan serai, daun kari, cili giling/kisar, cili merah, cili padi dan masak hingga cili agak garing.
4. Masukkan Kicap Lemak Manis NONA dan gaul sehati.
5. Selepas itu masukkan sedikit Asam Jawa Xxtra NONA dan kacau lagi.
6. Masukkan bawang besar yang dipotong bulat, lada hijau & tomato.
7. Akhir sekali masukkan ayam dan kentang yang sudah digoreng. Gaul sehati dan siap.