

AYAM PENYEK/PENYET

Pernah satu ketika dulu ada seorang pengunjung yg bertanyakan ttg resipi Ayam Penyek. Di sini saya ingin berkongsi satu resipi yg saya tukil dari Buku ALMAS. Diharap sesiapa yg berhajat bolehlah mencubanya. Pastu, bolehlah feedback ya!



AYAM PENYEK

(sumber resipi & foto : Pn Asmah Laili)

Bahan-Bahan

1½ kg peha ayam (kira-kira 6 keping, jangan buang kulitnya, cuci bersih dan toskan

2 - 3 liter air

3 batang serai, bahagian putihnya sahaja, dititik

3 hiris lengkuas, dititik

6 biji bawang putih, dihiris

1 sudu makan ketumbar, ditumbuk kasar

½ sudu makan jintan halus (jintan putih), ditumbuk kasar

1 ibu jari halia, dititik
4 helai daun salam
4 sudu makan rata, gula Tanjung
2 sudu makan rata garam

Cara

Masukkan semua bahan kedalam periuk, kecuali ayam. Gaul rata dan rasa. Jika kurang garam tambah sedikit lagi. Setelah puas dengan rasanya. barulah dimasukkan ayam. Tentukan airnya cukup setakat menutup ayam. Jerang periuk diatas dapur dengan api yang sederhana besarnya. Rebus ayam sehingga $\frac{3}{4}$ masak, selama 15 hingga 20 minit. Matikan api. Keluarkan kepingan ayam dan masukkan didalam tapisan. Biarkan sehingga ia benar-benar sejuk. Bersihkan ayam.

Sementara itu tapis air rebusan ayam. Air yang jernih diketepikan untuk membuat sup, tetapi bekas ketumbar dan jintan halus dilumurkan dengan kepingan ayam. Ayam yang sudah direbus, sebaik-baiknya disimpan semalaman didalam peti sejuk dengan sedikit air rebusan. Goreng ayam mi, pada keesokkan hari. Tetapi boleh juga digoreng bila kepingan ayam sudah betul-betul sejuk. Goreng dengan banyak minyak, sehingga masak dan garing.

Setelah masak, dihentak sedikit dengan anak lesung. Sajikan segera dengan sup asam, nasi panas, serta tempe dan tauhu goreng, kangkung rebus, Sambal Kicap Lada Padi serta Sambal Lonteh.

Ataupun anda nak mencuba satu lagi resipi yg saya petik dari Blog [Resipi Diana](#) (thanks D, saya panjangkan resipi yg ada kat blog awak yer!)

NASI AYAM PENYET PALEMBANG

Sumber: **Hajah Rohanna Abu** (Berita Harian 1 Sept 2006)

Bahan A (untuk merebus ayam)

1 ekor ayam (belah empat)

1 batang serai
2 ibu jari halia
5 ulas bawang putih
2 liter air
Garam secukup rasa

Cara-caranya

1. Ketuk halia, serai dan bawang putih kemudian masukkan ke dalam sebuah periuk yang besar, bersama air, garam dan ayam.
2. Rebus ayam selama 20 minit atau sampai ayam timbul.
3. Keluarkan ayam dari air rebusan dan segera pindahkan ke dalam bekas berisi air batu. Tujuannya ialah untuk menghentikan proses memasak supaya ayam tidak hancur apabila digoreng. Ketepikan air rebusan ayam untuk sup dan nasi.
4. Biarkan ayam dalam air batu selama beberapa minit kemudian toskan. TIP: Setelah anda keluarkan ayam daripada air rebusannya, segeralah masak nasi. Apabila nasi tanak, ayam pun sudah siap untuk digoreng dan dihidangkan bersama.

Bahan B (untuk goreng ayam)

2 biji telur
175 gram tepung beras
50 gram jintan biji (boleh ditambah jika suka) -cuci, toskan dan sangar jintan kemudian ditumbuk)
1 sudu teh serbuk kunyit
1 sudu teh rempah kari daging
1 sudu teh serbuk lada
Garam dan air secukupnya

Cara-caranya

1. Dalam sebuah bekas yang besar, satukan semua bahan yang kering.

2. Pecahkan telur ke dalam adunan bahan kering ini dan adun hingga rata.
3. Tuang air sedikit-sedikit ke dalam adunan sambil mengacaunya. Pastikan adunannya tidak terlalu pekat dan tidak cair.
4. Panaskan secukup minyak dalam kuali kemudian celup ayam ke dalam tepung dan gorenglah ayam hingga masak.

Nota:

Oleh kerana ayam sudah direbus, anda tidak perlu menggorengnya terlalu lama agar ayam tidak keras. Setelah masak, ayam hendaklah diketuk atau dipenyetkan sebelum dihidangkan.

Bahan C (Untuk nasi dan sup)

- 1 kilo beras (cuci dan toskan)
- 150 gram mentega
- 1 cawan minyak masak
- ½ cawan minyak bijan
- 6 – 8 helai daun pandan
- 1 batang serai
- 5 ulas bawang putih (ketuk)
- Garam secukup rasa
- Air rebusan (stok) ayam secukupnya

Cara-caranya

1. Tapiskan secukup air rebusan ayam dan tuang ke dalam periuk nasi. Masukkan mentega, minyak, beras, daun pandan, serai, bawang putih dan garam. Kacau sedikit supaya bahan rata dan masaklah nasi seperti biasa.
2. Untuk supnya, tapis baki air rebusan ayam tadi, tuangkan ke dalam periuk dan campurkan dengan sebuku kiub stok ayam. Masak hingga kiub larut. Masukkan secukup hirisan daun sup, daun bawang dan bawang goreng. Hidangkan bersama ayam dan nasi.

Bahan D (untuk sambal dan ulam)

3 batang lada merah

3 biji lada padi

10 ulas bawang kecil

3 labu tomato

100 gram ikan bilis goreng

100 gram belacan

Secukup ulam (kacang botol, ulam raja, timun, pengaga)

Cara-caranya

1. Goreng lada padi, lada merah, bawang kecil dan belacan selama lima minit. Angkat dan toskan minyaknya kemudian tumbuk bersama ikan bili goreng hingga lumat.
2. Sajikan bersama ulam, nasi dan ayam penyet.

Nota:

Jika suka anda boleh juga buat sambal belacan.

Anda boleh menggunakan 5 batang lada merah, 3 biji lada padi, ½ sudu teh gula melaka, 1 biji tomato dan 1 sentimeter belacan bakar. Satukan semua bahan ini dan tumbuk hingga lumat.

Bahan D (untuk sos hitam)

½ botol sos tiram

½ botol air

Segenggam gula pasir

Sedikit minyak bijan

Cara-caranya

1. Satukan semua bahan dalam periuk kecil dan masak hingga sos mendidih.