



50 min



Nasi Biryani Ayam

DESKRIPSI

6336

BAHAN-BAHAN

Bahan Nasi Briyani

- 400 gr beras basmati/beras pera
- 600 ml air
- 1 bh bawang bombay iris tipis
- 6 bh cabe keriting hijau, potong 2 cm
- 2 btg daun kari
- 1 sdt garam masala
- 1 sdt [Sasa MSG](#)
- ½ sdt garam
- 1 sdm air jeruk nipis
- 50 ml air mawar (opsional)
- 2 sdm mentega

Bahan Ayam Masala:

- 1 ekor ayam
- 1 sdm garam masala
- 1 bks [Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial](#)



Melezatkan!

- 2 cm jahe parut
- 4 siung bawang putih parut
- 1 sdm cabai bubuk
- 50 gr kacang mede
- 3 bh bawang bombay iris tipis
- 3 btg daun kari
- 12 sdm minyak samin/ minyak goreng
- 1 lbr daun pisang/ aluminium foil

Bahan Adonan:

- 250 gr tepung terigu
- 150 ml air
- 2 sdm minyak

CARA MEMBUAT

1. Panaskan mentega di panci. Masukkan semua bahan Nasi Biryani termasuk beras, kecuali air dan daun salam. Tumis hingga harum semua bahan selama kurang lebih 5 menit. Kemudian tambahkan air dan daun salam, tutup panci dan masak dengan api sangat kecil selama 30 menit.
2. Lalu buat ayam masala. Potong 1 ekor ayam menjadi 8 bagian. Baluri ayam dengan garam masala, Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial, jahe parut dan bawang putih parut, cabai bubuk. Diamkan ayam selama 30 menit.
3. Siapkan teflon atau wajan. Tuang minyak samin dan panaskan minyak. Setelah minyak panas masukkan bawang bombay dan kacang mede kemudian tumis dengan api kecil hingga kecoklatan. Kemudian masukkan ayam dan daun kari. Tumis/ panfried ayam dengan api sedang lalu dikecilkan hingga matang dan berwarna kecokelatan, kurang lebih ayam dimasak sekitar 12-15 menit. Sisihkan.
4. Buat dough dengan campur semua bahan. Uleni hingga membentuk adonan. Sisihkan dan gunakan untuk merapatkan panci. Fungsinya untuk menjaga aroma nasi lebih harum serta ayam dan nasi tidak kering serta ayam menjadi lebih empuk.
5. Siapkan panci. Alasi bagian bawah panci dengan daun pisang/aluminium foil. Kemudian masukkan ayam yang sudah dimasak tadi berikut minyak, bawang bombay, kacang mede dan daun kari. Kemudian tuang nasi biryani di atas ayam. Tambahkan 100 ml air tuang di atas nasi. Pasang dough di sekeliling sisi atas panci. Tutup rapat panci dan masak selama 15 menit dengan api sangat kecil. Matikan api, diamkan selama 15-30 menit.
6. Sajikan Nasi Biryani dengan ayam, mede, dan potongan bawang bombay goreng.
7. Nasi Biryani ayam siap disajikan.