

**Bahan-Bahan:**

1/2 ekor ayam (buangkan kulit dan potong kecil)  
5 biji kentang (potong kecil dan gorengkan)  
1 batang carrot (potong kecil)  
20 tangkai kacang sepat/buncis  
1 bij capsicum merah  
2 biji tomato (belah 6)  
1 labu bawang besar (potong bulat)  
3 biji cili merah (hiriskan kasar)  
10 biji cili api (hiriskan kasar)  
garam  
kunyit serbuk  
minyak

**Bahan Tumis –**

3 ulas bawang putih  
3 ulas bawang merah  
3 cm halia

**Cara Memasak:**

1. Gaulkan garam dan kunyit pada ayam dan gorengkan sampai masak (gunakan minyak bekas goreng kentang). Jangan goreng terlalu garing.
2. Keluarkan minyak dan tinggalkan sedikit untuk menumis. Tumiskan bahan tumis sehingga wangi dan masukkan ayam semula. Gaulkan rata.
3. Masukkan sayuran kacang, carrot, cili dan semua bahan lain. Gaulkan rata.
4. Jangan lupa masukkan kentang yang telah digoreng dan kacau rata. Perasakan dengan garam. Angkat dan hidangkan.