

## Bahan-bahan

2 ketul isi dada ayam - potong panjang kecil dan tos kering (anggaran sebesar jari manis)

1/2 sdt minyak bijan

Sedikit lada sulah

Sedikit garam dan gula

Tepung jagung untuk membalut ayam

Minyak secukupnya untuk menggoreng

400ml air masak

1 sdm sos plum

4-5 keping hirisan lemon

2 sdm madu

Sedikit garam

1 - 1 1/2 sdm gula (lebihkan sedikit manis)

sdt tepung jagung + 2 sdm air untuk memekat kuah

1 sdt parutan kulit lemon

1 1/2 sdt pati sunquick (mandarin)

## Cara-cara

Satukan isi ayam, minyak bijan, lada sulah, sedikit garam dan gula.

Kemudian panaskan minyak, golek ayam kedalam tepung jagung dan goreng sehingga ayam timbul dan garing.

Goreng sehingga habis dan letak kedalam bekas sederhana besar untuk di gaul bersama kuah kemudian.

Sediakan periuk kemudian masukkan air, sos plum, gula, sedikit garam, hirisan lemon dan madu.

Masak sehingga mendidih menggunakan api sederhana dan rasa kan kuahnya. Ianya sedikit manis.

Kemudian masukkan bancuhan tepung jagung, kacau sebati dan diikuti parutan kulit lemon dan pati sunquick.

Kacau sebati dan tutup api.