

# GULAI WELIE

## (Makasar)

### 1. BAHAN

- |               |          |
|---------------|----------|
| 1) Ayam gemuk | 1 ekor   |
| 2) Kelapa     | 1½ butir |

### 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | ½ ons          |
| 2) Bawang putih | 6 siung        |
| 3) Sereh        | 2 batang       |
| 4) Asam         | 5 mata         |
| 5) Garam        | 2 sendok makan |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dibersihkan lalu dibakar diatas api tempurung sampai warna ke-merah-merahan.
- 2) Kelapa yang sebutir diparut dibuat santan kental ¼ liter, dan santan cair 2 liter. Kelapa yang separuh diparut, disangan lalu ditumbuk halus hingga keluar minyaknya.
- 3) Ayam yang telah dibakar dipotong-potong, dimasukkan ke dalam panci dengan kelapa halus serta diberi santan cair.
- 4) Bawang putih dan bawang merah diiris-iris, dimasukkan, sereh dimemarkan dan dimasukkan.
- 5) Direbus sampai lunak, kalau sudah hampir masak diberi asam dan garam, setelah itu santan kental. Diaduk sebentar lalu diangkat.

### 4. KETERANGAN

Masakan ini agak kental.

---

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia  
Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal Prihatman