

KALIO AYAM

(Padang)

1. BAHAN

- | | |
|-----------|---------|
| 1) Ayam | ½ ekor |
| 2) Kelapa | 1 butir |

2. BUMBU

- | | |
|------------------------|-----------------|
| 1) Bawang merah | 5 butir |
| 2) Laos | 1 rsj |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Daun kunyit | ½ lembar |
| 5) Lombok merah giling | 3 sendok makan |
| 6) Daun jeruk purut | 2 lembar |
| 7) Kemiri | 2 biji |
| 8) Garam | 1½ sendok makan |
| 9) Kunyit | 1/3 rsj |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dibersihkan dan dipotong-potong.
- 2) Bumbu digiling halus kecuali laos, daun kunyit, daun jeruk purut dan sereh.
- 3) Kelapa diparut dan diambil santannya sebanyak 4 gelas.
- 4) Santan dan bumbu dimasak hingga mendidih dan berminyak.
- 5) Ayam dimasukkan dan dimasak hingga empuk dan santan kental dan berminyak.

Keterangan :

- 1) Selain ayam dapat juga dipakai; hati, limpa, daging, otak atau telur.
- 2) Dapat dicampur dengan kentang atau kacang.

Jakarta, Maret 2001

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