

KARE AYAM

1. BAHAN

1) Ayam 1 ekor

2. BUMBU

1) Bawang merah	5 buah
2) Jahe	1 potong
3) Bawang putih	5 siung
4) Laos	1 potong
5) Lombok merah	5 biji
6) Kencur	1 rsj
7) Kemiri	4 buah
8) Terasi	1 sendo teh
9) Ketumbar	1 sendok teh
10) Garam	1 sendok makan
11) Jinten	1 sendok teh
12) Minyak goreng	2 sendok makan
13) Kunyit	1 rsj
14) Kelapa/santan	3 gelas

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dipotong-potong, bumbu-bumbu, dihaluskan, ditumis dalam minyak goreng 3 menit.
- 2) Daging ayam dimasukkan, dibalik-balik sampai layu, ditambah santan.
- 3) Dibiarkan diatas api sampai dagingnya lunak, kuahnya tinggal separoh (nyemek-nyemek).

Jakarta, Maret 2001

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