

KARE BRAWIJAYA

1. BAHAN

1) Ayam 1 ekor

2. BUMBU

1) Bawang merah 6 buah
2) Kulit jeruk purut 1 iris
3) Bawang putih 3 siung
4) Terasi 1 sendok teh
5) Lombok merah 10 buah
6) Garam 1½ sendok makan
7) Kemiri 10 buah
8) Vetsin 1 bungkus
9) Ketumbar 1 sendok teh
10) Sereh 1 butir

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dibersihkan, dicuci, dipotong-potong, direbus.
- 2) Bumbu dihaluskan kecuali laos, sereh dan jeruk purut.
- 3) Ayam yang telah masak diberi bumbu, diaduk-aduk ditambah vetsin.

Jakarta, Maret 2001

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