

# KARI MAKASAR

## (Makasar)

### 1. BAHAN

1) Ayam	1 ekor
2) Kelapa	1 butir
3) Tepung jagung	4 sendok makan

### 2. BUMBU

1) Daun sereh	2 lembar
2) Daun jeruk purut	2 lembar
3) Ketumbar	1 sendok teh
4) Garam	1 sendok makan
5) Jinten	½ sendok teh
6) Minyak goreng	3 sendok makan

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging ayam dicincang.
- 2) Bumbu direndang dulu, kemudian ditumbuk halus.
- 3) Kelapa diparut, dibuat santan.
- 4) Bumbu-bumbu yang telah halus ditumis dengan minyak, kemudian ayam dicincang dibulat-bulatkan, dimasukkan.
- 5) Kemudian disusulkan santan dan daun jeruk purut.
- 6) Apabila akan diangkat tepung dimasukkan.

---

Jakarta, Maret 2001

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