

KINTUK

(Banten)

1. BAHAN

1) Ayam	1 ekor
2) Kelapa	1 butir
3) Honje	1 buah

2. BUMBU

1) Bawang merah	15 buah
2) Belimbing wuluh	5 buah
3) Bawan putih	5 siung
4) Gula	1 sendok makan
5) Lombok merah	10 biji
6) Garam	1 sendok makan
7) Asam	4 mata
8) Minyak	4 sendok makan

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dipotong-potong.
- 2) Kelapa diparut dibuat santan yang kental dan cair.
- 3) Bumbu-bumbu diiris, potongan ayam dimasukkan dan ditambah santan cair.
- 4) Jika sudah empuk santan kental dimasukkan.

Jakarta, Maret 2001

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