

OPOR AYAM

(Bogor)

1. BAHAN

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

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|------------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah |
| 2) Laos | 1 potong |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Salam | 2 lembar |
| 5) Kemiri | 5 butir |
| 6) Sereh | 1 batang |
| 7) Ketumbar | 1½ sendok makan |
| 8) Gula merah | 1/2 sendok makan |
| 9) Jinten | 1/2 sendok teh |
| 10) Garam | 1/2 sendok makan |
| 11) Lada | 1 sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dibersihkan, dikeluarkan isinya, dipotong-potong.
- 2) Kelapa diparut, dibuat santan kental dan cair.
- 3) Bumbu-bumbu dihaluskan, dimasukkan dalam santan kental, direbus sampai mendidih.
- 4) Dimasukkan daging ayam, dituangkan santan cair, direbus terus sampai empuk dagingnya.

Jakarta, Maret 2001

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