

# OPOR BENGALA

## 1. BAHAN

- |                  |                |
|------------------|----------------|
| 1) Ayam          | 1 ekor         |
| 2) Minyak goreng | 4 sendok makan |
| 3) Susu sapi     | 2 gelas        |

## 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah        |
| 2) Air jeruk    | 2 sendok makan |
| 3) Lada halus   | 1 sendok teh   |
| 4) Garam        | 1 sendok makan |
| 5) Pala halus   | 1/2 sendok teh |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging ayam dicuci, dipotong-potong.
- 2) Bawang merah diiris halus, digoreng setengah masak, bumbu-bumbu dimasukkan, ditumis.
- 3) Daging ayam dimasukkan, ditambahkan susu, dibiarkan diatas api sampai lunak dan kuahnya kental.

---

Jakarta, Maret 2001

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