

# SEMUR AYAM

## 1. BAHAN

Ayam 1 ekor

## 2. BUMBU

1) Bawang merah	10 buah
2) Pala	½ sendok teh
3) Bawang putih	5 siung
4) Gula merah	¼ sendok teh
5) Tomat	2 buah
6) Kecap	5 sendok makan
7) Lada halus	1 sendok teh
8) Garam	1 sendok makan

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dibersihkan, dipotong-potong, bawang merah diiris, bawang putih, lada, pala dan garam dihaluskan, tomat dibelah 4.
- 2) Bawang merah digoreng kering.
- 3) Daging ayam diaduk dengan bumbu yang telah dihaluskan ditambah air 3 gelas, direbus; gula merah, tomat dimasukkan.
- 4) Kecap dimasukkan, diaduk-aduk, dibiarkan sampai masak, bawang merah yang telah digoreng ditaburkan diatas hidangan.

---

Jakarta, Maret 2001

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