

SEMUR GORENG

(Samarinda)

1. BAHAN

Ayam ekor

2. BUMBU

1) Bawang merah	6 buah
2) Garam	1 sendok makan
3) Bawang putih	2 siung
4) Kecap	4 sendok makan
5) Daun salam	2 lembar
6) Minyak	4 sendok makan
7) Cuka	2 sendok makan

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dipotong-potong, diremas-remas dengan cuka, kecap dan daun salam.
- 2) Direbus sampai masak.
- 3) Bawang merah dan bawang putih diiris terus digoreng.
- 4) Dicampurkan kedalam rebusan, ditambah garam direbus sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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