

AYAM MASAK BUGIS

(Bugis)

1. BAHAN

- | | |
|---------------|------------|
| 1) Ayam | 1 ekor |
| 2) Kelapa | 1 buah |
| 3) Kaldu ayam | secukupnya |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 1 piring |
| 2) Lada bulat | 2 biji |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Daun salam | 2 lembar |
| 5) Terasi | 1 sendok teh |
| 6) Daun kucai | 3 helai |
| 7) Asam | ½ sendok makan |
| 8) Cuka | 1 sendok makan |
| 9) Cengkeh | 4 biji |
| 10)Mentega | 2 sendok makan |
| 11)Bunga pala | 1 biji |
| 12)Gula merah | 1 sendok teh |
| 13)Kayu manis | 1 potong |
| 14)Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dan bawang merah dimasak.
 - 2) Jika daging telah lunak, diangkat.
 - 3) Terasi, asam, gula ditumbuk halus dicampur dengan kaldu.
 - 4) Semua dicampur dengan bumbu dan santan lainnya, disemur.
 - 5) Ayam harus diutuhkan.
-

Jakarta, Maret 2001

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