

AYAM SAOS (Banten)

1. BAHAN

1) Ayam	1 ekor
2) Telur	1 buah
3) Mentega	2 sendok makan
4) Tepung	2 sendok makan

2. BUMBU

1) Bawang putih	4 siung
2) Lada halus	1 sendok teh
3) Pala halus	$\frac{1}{4}$ sendok teh
4) Garam	1 sendok makan

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dibersihkan dan dipotong-potong.
- 2) Direbus dengan bawang putih dan garam sedikit, sampai setengah empuk.
- 3) Air perebus diambil sedikit, diberi tepung dan mentega, diaduk dan kemudian dituangkan kembali kedalam ayam itu.
- 4) Dimasak lagi dengan diaduk sampai daging ayam empuk.
- 5) Untuk mengentalkan, sausnya diputar sebentar dengan kuning telur yang dimasukkan setelah ayam diangkat keluar.
- 6) Ditambahkan sedikit air jeruk nipis, lada, sepotong pala dan garam secukupnya.

Jakarta, Maret 2001

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