

AYAM SAPIT (Palembang)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|---------|
| 1) Ayam muda | 1 ekor |
| 2) Kelapa | 1 butir |
| 3) Santan kental | 4 galas |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Asam | 5 mata |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Gula merah | ½ sendok makan |
| 5) Lombok merah | 5 buah |
| 6) Garam | 2 sendok makan |
| 7) Ketumbar | ½ sendok teh |
| 8) Terasi | ½ sendok teh |
| 9) Jinten | ½ sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dibersihkan, dipotong-potong.
- 2) Diberi garam direbus sampai empuk.
- 3) Kelapa diparut, disangan, dihaluskan.
- 4) Bumbu-bumbu dihaluskan.
- 5) Ayam, santan, bumbu-bumbu dan kelapa giling direbus hingga kering.
- 6) Ayam dijepi dengan 2 tangkai bamboo dipanggang dengan arang.

Jakarta, Maret 2001

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