

BAWANG AYAM

1. BAHAN

- | | |
|-----------|-----------|
| 1) Ayam | 1 ekor |
| 2) Air | 1 cangkir |
| 3) Minyak | 1 cangkir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 20 buah |
| 2) Bawang putih | 4 siung |
| 3) Lombok merah | 4 biji |
| 4) Lada halus | ½ sendok teh |
| 5) Laos | 6 potong |
| 6) Cuka | 3 sendok makan |
| 7) Garam | 1 sendok makan |
| 8) Kecap | 2 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dipotong-potong, dicuci bersih lalu digoreng.
- 2) Bawang merah diirisi, lombok merah dibelah dua.
- 3) Kecuali bawang merah dan lombok, bumbu yang lain digiling sampai halus.
- 4) Kemudian ayam goreng beserta bumbu-bumbu tersebut dimasukkan kedalam sebuah panci tempat penggoreng, dibubuhi cuka dan kecap serta garam terus ditutup sampai rapat.
- 5) Direbus sampai ayam itu empuk.

Jakarta, Maret 2001

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