

# BAWANG SEBUNGKUL

## 1. BAHAN

- |          |         |
|----------|---------|
| 1) Ayam  | 1 ekor  |
| 2) Telur | 1 butir |

## 2. BUMBU

- |                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| 1) Bawang merah             | 10 buah        |
| 2) Gula pasir               | 1 sendok makan |
| 3) Bawang putih             | 5 siung        |
| 4) Garam                    | 1 sendok makan |
| 5) Lada halus               | 1 sendok teh   |
| 6) Kecap putih (kecap Cina) | 2 sendok makan |
| 7) Pala                     | ½ sendok teh   |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Bumbu-bumbu dihaluskan, bawang merah dan bawang putih diiris, masing-masing digoreng kering.
- 2) Daging ayam dilepaskan dari tulangnya, direbus.
- 3) Daging ayam dicincang, diberi bumbu yang telah dihaluskan, ditambah kocokan telur jangan sampai lembek.
- 4) Adonan berbentuk seperti bawang, tulang ayam dipotong-potong ± 3 ½ cm, dibungkus dengan daging cincang sehingga menyerupai tangkai bawang.
- 5) Kaldu diberi bumbu ; lada, kecap, pala dan garam, direbus sampai mendidih.
- 6) Bawang sebungkus dimasukkan satu persatu kedalam kaldu.

---

Jakarta, Maret 2001

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