

BESENGEK AYAM

1. BAHAN

- | | |
|------------------|---------------------|
| 1) Ayam | 1 ekor |
| 2) Minyak goreng | $\frac{1}{4}$ botol |
| 3) Kelapa | 1 butir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah |
| 2) Jinten | 1 sendok teh |
| 3) Bawang putih | 1 siung |
| 4) Terasi | 1 sendok teh |
| 5) Lombok merah | 2 buah |
| 6) Jeruk nipis | 6 biji |
| 7) Laos | 1 potong |
| 8) Garam | 1 sendok makan |
| 9) Kemiri | 10 biji |
| 10) Gula pasir | 1 sendok makan |
| 11) Ketumbar | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dibersihkan, terus digoreng sampai kuning.
- 2) Bumbu-bumbu dihaluskan, kemudian ditumis.
- 3) Daging ayam, santan, garam dan gula dicampurkan dengan bumbu, digelimangkan supaya menjadi satu, terus dimasak sampai empuk.
- 4) Kalau sudah berminyak dimasukkan kelapa parut beserta air jeruk nipis atau air asam.
- 5) Dibiarkan begitu sebentar, baru diangkat.
- 6) Besengek ini rasanya kemanis-manisan seperti kare.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal