

# BESENGEK

## 1. BAHAN

- |                  |                |
|------------------|----------------|
| 1) Daging ayam   | ½ kg           |
| 2) Minyak goreng | 2 sendok makan |
| 3) Kelapa        | ½ butir        |

## 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 8 buah         |
| 2) Salam        | 2 lembar       |
| 3) Bawang putih | 4 siung        |
| 4) Sereh        | ½ batang       |
| 5) Lombok       | 4 buah         |
| 6) Asam         | 2 mata         |
| 7) Kemiri       | 4 biji         |
| 8) Garam        | ½ sendok makan |
| 9) Ketumbar     | 1 sendok teh   |
| 10) Gula merah  | ½ sendok makan |
| 11) Kunyit      | 1 rsj          |
| 12) Terasi      | ½ sendok teh   |
| 13) Laos        | 2 iris         |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging dicuci, diiris berbentuk dadu kecil.
- 2) Kelapa diambil santannya (santan cair dan santan kental dipisahkan).
- 3) Bumbu-bumbu dihaluskan, salam laos, sereh dan asam.
- 4) Bumbu-bumbu ditumis, daging dimasukkan, ditambah santan cair, lalu ditutup (diungkep).
- 5) Setelah daging lunak santan kental dimasukkan dan ditambah air asam.
- 6) Ditunggu sampai santan mendidih dan berminyak.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal