

# AYAM ISI DIBULU

## (Menado)

### 1. BAHAN

- |                |         |
|----------------|---------|
| 1) Ayam        | 1 ekor  |
| 2) Telur rebus | 4 butir |

### 2. BUMBU

- |                     |           |
|---------------------|-----------|
| 1) Lombok besar     | 10 buah   |
| 2) Daun pandan      | 1 helai   |
| 3) Lombok kecil     | 10 buah   |
| 4) Daun jeruk purut | 3 helai   |
| 5) Bawang merah     | 10 buah   |
| 6) Daun bawang      | 3 helai   |
| 7) Jahe             | 1 potong  |
| 8) Kemangi          | 3 tangkai |
| 9) Tomat hijau      | 3 biji    |
| 10) Selasih         | 3 helai   |
| 11) Bawang putih    | 2 siung   |
| 12) Sereh           | 1 batang  |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dibersihkan, dipotong kecil-kecil direndam dengan garam dan air jeruk.
- 2) Dimasukkan dalam belangga.
- 3) Lombok merah, bawang merah, bawang putih ditumbuk dimasukkan kebelangga.
- 4) Tomat diiris dimasukkan.
- 5) Bumbu dicampur ditambah sedikit air.
- 6) Daun pandan, daun jeruk, kemangi, selasih dan sereh dicuci, dipotong-potong.
- 7) Daun tersebut dimasukkan, jika daging ayam sudah mendidih.

8) Lombok kecil dicuci, dimasukkan sebutir demi sebutir.

---

---

Jakarta, Maret 2001

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