

# AYAM JERUK NIPIS

## (Banlen)

### 1. BAHAN

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

### 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 20 buah        |
| 2) Lada halus   | 1 sendok teh   |
| 3) Jeruk nipis  | 2 buah         |
| 4) Mentega      | 4 sendok makan |
| 5) Garam        | 1 sendok makan |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam yang telah bersih dipotong-potong, digoreng dengan mentega.
- 2) Bawang iris dan bumbu-bumbu yang halus digoreng pula dan diberi air.
- 3) Ayam goreng dimasukkan terus dimasak sampai matang.
- 4) Telur rebus ditusuk-tusuk dengan lidi dan dimasak sebentar didalam kuah ayam tadi.

#### Cara menghidangkan :

Ayam disenduk dipinggian dan dihiasi irisan kentang goreng disekeliling pinggan dan irisan jeruk nipis. Telur rebus dihias disudut pinggan.

---

Jakarta, Maret 2001

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