

AYAM MAKARONI

1. BAHAN

- | | |
|-----------------------|-------------|
| 1) Ayam | 1 ekor |
| 2) Tepung roti kering | secukupnya |
| 3) Makaroni | 1 pak kecil |

2. BUMBU

- | | |
|---------------|----------------|
| 1) Lada halus | 1 sendok teh |
| 2) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dibersihkan, dipotong kecil-kecil dan direbus.
- 2) Makaroni dipatah-patahkan dan direbus dengan garam sedikit sampai empuk, lalu dikeringkan.
- 3) Bersama-sama, didalam sebuah panci diaduk macaroni, mentega, daging ayam beserta air perebusnya lada dan garam.
- 4) Adonan ini dituangkan kedalam piring kaleng yang sudah disemir dengan mentega dan diatasnya ditaburi tepung roti kering.
- 5) Dibakar didalam pembakaran dengan memasang api diatas dan bawah.

Sausnya :

- | | |
|----------------------|-------|
| 1) Tomat yang besar | 3 bh |
| 2) Mentega | 2 sdm |
| 3) Bawang merah iris | 2 sdm |

Cara membuatnya :

- 1) Bawang digoreng sampai kuning dengan mentega kemudian dimasukkan tomat yang sudah dipotong-potong kedalamnya dengan memberi garam dan lada.

- 2) Apabila tomatnya sudah layu, dituangkan air sedikit-sedikit, kira-kira $\frac{1}{2}$ mangkok lagi dan dimasak terus sampai mendidih sehingga tomatnya hancur semua.
- 3) Akhirnya disaring dengan tapisan.

Jakarta, Maret 2001

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