

AYAM MASAK AMBON

(Ambon)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Ayam | 1 ekor |
| 2) Tepung jagung | 1 sendok makan |
| 3) Anggur | 1 gelas |
| 4) Air jeruk | 1 cangkir |
| 5) Kismis | ½ cangkir |

2. BUMBU

- | | |
|---------------|----------------|
| 1) Cengkeh | 4 biji |
| 2) Kayu manis | 1 potong |
| 3) Garam | ½ sendok makan |
| 4) Mentega | 4 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dipotong-potong, direbus.
- 2) Kaldunya diambil.
- 3) Tepung digoreng dengan mentega.
- 4) Anggur dan kaldu dimasukkan.
- 5) Bumbu-bumbu yang telah ditumbuk halus dimasukkan pula.
- 6) Air jeruk dan kismis, kemudian ayam ditambahkan, direbus hingga kental.

Jakarta, Maret 2001

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