

# AYAM PANGEK

## (Banlen)

### 1. BAHAN

1) Ayam	1 ekor
2) Kelapa	1 butir
3) Daun kemangi	secukupnya

### 2. BUMBU

1) Bawang merah	25 buah
2) Bawang putih	10 siung
3) Lombok merah	15 biji
4) Lengkuas	2 potong
5) Kemiri	10 biji
6) Jahe	2 rsj
7) Kunyit	2 rsj
8) Belimbing wuluh	6 biji
9) Daun salam	2 lembar
10) Jeruk nipis	1 sendok makan
11) Minyak	3 sendok makan
12) Garam	secukupnya

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Bawang merah/putih sebagian diiris-iris halus, sebagian digilas bersama bumbu-bumbu lainnya.
- 2) Belimbing dibelah dua.
- 3) Bumbu-bumbu bersama bawang iris ditumis dengan minyak sebentar, kemudian diberi kaldu ayam sedikit.
- 4) Setelah mendidih dimasukkan daging ayam yang telah lunak dan dipotong kecil-kecil.
- 5) Terakhir dimasukkan santan kental, daun salam, daun kemangi dan air jeruk nipis sedikit.

6) Dimasak sampai kental.

---

---

Jakarta, Maret 2001

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