

AYAM SERAKI PEDAS

(Banlen)

1. BAHAN

Ayam 1 ekor

2. BUMBU

1) Bawang merah	15 buah
2) Lengkuas	2 potong
3) Bawang putih	10 siung
4) Asam	6 mata
5) Lombok merah	15 buah
6) Mentega	2 sendok makan
7) Kemiri	10 biji
8) Garam	1 sendok makan

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dipotong-potong, direbus dengan air sedikit.
- 2) Bumbu-bumbu dihaluskan dan direbus dengan kaldu ayam dan dibubuhi daun sereh.
- 3) Kemudian direbus, sehingga kering kuahnya.
- 4) Bila hendak diangkat dari api dimasukkan mentega.

Jakarta, Maret 2001

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