

BETUTU **(Banlen)**

1. BAHAN

- | | |
|---------------------|---------|
| 1) Ayam | 1 ekor |
| 2) Telur ayam/bebek | 5 butir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Garam | 1 sendok makan |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Vetsin | 1 sendok teh |
| 5) Lada halus | 1 sendok teh |
| 6) Minyak goreng/Pala halus | ¼ sendok teh |
| 7) Mentega | 4 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dibersihkan, dikeluarkan isi perutnya, dijahit separo, diisi dengan pure kentang yang telah dibumbui.
- 2) Telur direbus, dikupas, dimasukkan dalam perut ayam kemudian dijahit yang rapat.
- 3) Ayam setelah dijahit, dikukus sampai masak.
- 4) Setelah masak dioven dengan api atas dan bawah, tiap kali dibuka, disiram dengan mentega yang telah dilelehkan.
- 5) Bila sudah kuning rata, betutu dikeluarkan dari oven.

Keterangan :

Dihidangkan dipiring lonjong, dihias daun slada, tomat, dan daun seledri.

Cara mengambil tulang dari tubuh ayam :

- 1) Ayam dipotong dan dibersihkan bulunya. Setelah dicuci ayam agak dikeringkan. Leher ayam boleh dihilangkan boleh tidak.
- 2) Dada ayam dibelah dengan pisau yang tajam sekali. Dibagian telih dipotong memanjang, bagian dada membujur dan bagian bawah memanjang.

- 3) Tulang dikeluarkan pela-pelan dipisahkan dari daging.
- 4) Antara daging dengan tulang harus dipotong dibagian paha separo, dibagian sayap separo dan bagian leher.
- 5) Setelah selesai, kulit ayam tidak perlu dicuci lagi, dijahit sebagian dulu, baru diisi dengan daging ayam yang sudah dicincang.

Jakarta, Maret 2001

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