

BUNDU AYAM

(Makasar)

1. BAHAN

- | | |
|-----------|---------|
| 1) Ayam | 1 ekor |
| 2) Kelapa | 2 butir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah |
| 2) Lada | 5 gram |
| 3) Bawang putih | 1 siung |
| 4) Sereh | 1 batang |
| 5) Laos | 5 iris |
| 6) Kemiri | 5 biji |
| 7) Jahe | 4 iris |
| 8) Kunyit | 1 sendok makan |
| 9) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dibersihkan, dipotong-potong.
- 2) Kelapa diparut, dibuat santan kental $\frac{3}{4}$ liter.
- 3) Bumbu-bumbu dihaluskan.
- 4) Semuanya dicampurkan, diberi santan.
- 5) Dijerangkan sampai masak (airnya harus habis).

Jakarta, Maret 2001

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