

BUNDU MAKASAR

(Makasar)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Ayam | 1 ekor |
| 2) Tepung jagung | 4 sendok makan |
| 3) Kelapa | 1 butir |

2. BUMBU

- | | |
|---------------------|----------------|
| 1) Sereh | 1 batang |
| 2) Ketumbar | ½ sendok teh |
| 3) Jinten | ½ sendok teh |
| 4) Daun jeruk purut | 2 lembar |
| 5) Garam | 1 sendok makan |
| 6) Minyak | 3 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dicincang sampai halus.
- 2) Bumbu-bumbu direndang dulu, lalu diuleg, ditumis dengan minyak.
- 3) Kelap diparut dibuat santan.
- 4) Ayam dimasukkan, kemudian tepung jagung dimasukkan, dimasak sampai tepung masak.

Jakarta, Maret 2001

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