

# GAGAPE AYAM

## (Makasar)

### 1. BAHAN

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

### 2. BUMBU

- |                 |              |
|-----------------|--------------|
| 1) Laos         | 5 iris       |
| 2) Lada         | 1 sendok teh |
| 3) Sereh        | 3 batang     |
| 4) Jeruk nipis  | 1 buah       |
| 5) Bawang merah | 10 buah      |
| 6) Kunyit       | 1 sendok teh |
| 7) Bawang putih | 2 siung      |
| 8) Garam        | secukupnya   |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dibersihkan, dipotong-potong, direbus dengan garam dan kunyit.
- 2) Bumbu-bumbu dihaluskan.
- 3) Kelapa diparut,  $\frac{1}{2}$  bagian digoreng dan  $\frac{1}{2}$  bagian lagi dibuat santan 3 cangkir.
- 4) Apabila daging ayam sudah agak lembek, bumbu-bumbu dimasukkan, setelah masak dimasukkan santan kelapa, diberi air jeruk nipis, kemudian kelapa goreng dimasukkan, diaduk. Jika sudah mendidih diangkat (masakan menjadi kental).

---

Jakarta, Maret 2001

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