

LINGGARJATI

1. BAHAN

1) Ayam	1 ekor
2) Telur ayam	5 butir
3) Minyak kelapa	1/ gelas
4) Bubuk biskuit	3 sendok makan
5) Tepung terigu	1 sendok makan
6) Margarine/mentega	2 sendok makan
7) Kertas minyak	secukupnya

2. BUMBU

1) Bawang merah	10 buah
2) Cuka	1 sendok teh
3) Bawang putih	5 siung
4) Gula merah	1 sendok makan
5) Lada	½ sendok teh
6) Garam	1 sendok makan
7) Pala	½ sendok teh
8) Kecap	4 sendok makan

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dipotong-potong, direbus sampai lunak.
- 2) Kuning telur dipisahkan dari putihnya lalu dikocok.
- 3) Lada, pala, garam dihaluskan, dicampur dengan telur dan tepung biscuit sampai rata.
- 4) Daging dicampur dengan bumbu-bumbu, dibungkus kertas minyak yang terlebih dahulu disemir dengan margarine.
- 5) Bungkus digoreng dalam minyak kelapa.
- 6) Bawang merah, bawang putih diiris-iris, dibuat saos dengan kecap dan cuka.
- 7) Bungkus dibuka, ditaruh dipiring lalu diberi saos.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal