

NANI GOTAAN

(Batak)

1. BAHAN

- | | |
|-----------|----------------|
| 1) Ayam | 1 ekor |
| 2) Minyak | 3 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|--------------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 3 buah |
| 2) Laos | seiris |
| 3) Bawang putih | 1 siung |
| 4) Sereh | 1 batang |
| 5) Lombok rawit | 5 buah |
| 6) Jeruk nipis | 2 buah |
| 7) Lombok merah | 2 buah |
| 8) Garam | 2 sendok makan |
| 9) Ketumbar | ½ sendok teh |
| 10) Kelapa sangan | |
| 11) Kunyit | 1 rsj |
| 12) digiling halus | 2 sendok makan |
| 13) Jahe | 1 rsj |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dipotong dan darahnya ditampung dalam piring yang diberi garam dan air jeruk nipis supaya jangan membeku.
- 2) Ayam dibersihkan dan dipotong-potong.
- 3) Bumbu dihaluskan, kecuali sereh.
- 4) Bumbu ditumis, ayam dimasukkan, dimasak dengan api kecil.
- 5) Darah dimasukkan, begitu pula kelapa sangan dan sisa air jeruk.
- 6) Dimasak hingga empuk.

Jakarta, Maret 2001

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