

# NASU LIKKU

## (Makasar)

### 1. BAHAN

- |                  |                |
|------------------|----------------|
| 1) Ayam          | 1 ekor         |
| 2) Kelapa        | 1 butir        |
| 3) Minyak goreng | 4 sendok makan |

### 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah        |
| 2) Sereh        | 1 batang       |
| 3) Kunyit halus | 1 sendok teh   |
| 4) Asam         | 2 mata         |
| 5) Lada         | 1 sendok teh   |
| 6) Garam        | 2 sendok makan |
| 7) Laos         | 1 potong       |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dibersihkan, dipotong-potong kecil.
- 2) Bawang merah, lada, kunyit, laos, sereh, ditumbuk halus.
- 3) Bumbu halus dicampur dengan potongan-potongan ayam lalu ditumis.
- 4) Kelapa diparut, dibagi dua. Separo disangan sampai kuning dan ditumbuk halus. Yang separo lagi dijadikan santan kental.
- 5) Jika ayamnya sudah setengah masak, kelapa tumbuk dimasukkan beserta air asam dan garam.
- 6) Santan kental dimasukkan dan dibiarkan sebentar sampai mendidih, lalu diangkat.

#### Keterangan :

- 1) Nasu dalam bahasa Bugis artinya masakan.
- 2) Likku artinya laos.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal