

NASU WOLIO

(Button)

1. BAHAN

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

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|------------|
| 1) Sereh | 1 batang |
| 2) Garam | secukupnya |
| 3) Bawang merah | secukupnya |
| 4) Asam | secukupnya |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dibersihkan, dibakar, dipotong-potong dicuci bersih.
- 2) Santan kental direbus.
- 3) Kelapa diparut, digoreng, ditumbuk, dimasukkan dalam rebusan ayam.
- 4) Bawang merah diiris dimasukkan dalam rebusan tadi.
- 5) Daun sereh dimasukkan.
- 6) Garam dimasukkan.
- 7) Bila sudah masak, asam dimasukkan, dibiarkan sebentar, kemudian diangkat.

Jakarta, Maret 2001

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