

PALLU SANROH

(Sulawesi Selatan)

1. BAHAN

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

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah |
| 2) Sereh | 1 batang |
| 3) Bawang putih | 5 siung |
| 4) Jahe | 1 rsj |
| 5) Lada halus | 1 sendok teh |
| 6) Jeruk nipis | 1 butir |
| 7) Laos | 1 potong |
| 8) Garam | 2 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dibersihkan, dipotong-potong.
- 2) Kelapa diparut dibuat santan, lalu dimasak hingga mendidih.
- 3) Potongan ayam dimasukkan.
- 4) Bawang merah, bawang putih dan laos diiris-iris, batang sereh dimemarkan, bumbu ini bersama lada dimasukkan dalam santan mendidih.
- 5) Ditambah dengan air jeruk nipis dan garam.
- 6) Dijerangkan sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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