

# PELEcing AYAM

## (Lombok)

### 1. BAHAN

Ayam sedang 1 ekor

### 2. BUMBU

1) Bawang putih	3 siung
2) Terasi	¼ sendok teh
3) Lombok merah	1 buah
4) Minyak kelapa	2 sendok makan
5) Lombok rawit	5 buah
6) Garam	secukupnya
7) Jeruk limau	2 buah

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam setelah dibersihkan dibelah pada bagian dadanya, semua isi perut dipisahkan dan ayam dibersihkan lagi. Ditusuk dengan bambu (katik), kemudian dipanggang diatas bara yang sedang, sampai matang.
- 2) Bumbu-bumbu diuleg semua, setelah halus diberi minyak kelapa dan perasan jeruk limau. Jika bumbu ini terlalu kental, diberi air kira-kira satu sendok makan.
- 3) Bumbu-bumbu tersebut diulaskan pada ayam yang telah dipanggang, kemudian dipanggang lagi diatas bara yang sedang panasnya sampai bumbunya masak.
- 4) Kalau ingin lebih sedap lagi, diberi perasan jeruk limau lagi.

---

Jakarta, Maret 2001

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