

PENCOK AYAM

(Banten)

1. BAHAN

- | | |
|-----------|---------|
| 1) Ayam | 1 ekor |
| 2) Kelapa | ½ butir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 15 buah |
| 2) Kencur | 2 rsj |
| 3) Bawang putih | 5 siung |
| 4) Asam | 4 mata |
| 5) Lombok merah | 5 biji |
| 6) Garam | 1 sendok makan |
| 7) Lada | 1 sendok teh |
| 8) Daun kemangi | sedikit |
| 9) Kemiri | 5 biji |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dibersihkan, diberi garam dan lada, dibakar sampai kuning.
- 2) Kelapa diparut, dibuat santan.
- 3) Bumbu-bumbu dihaluskan, diberi santan, dimasak sampai mendidih sambil diaduk.
- 4) Kuah dituangkan diatas ayam, diberi daun kemangi.

Jakarta, Maret 2001

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