

TUM AYAM (Bali)

Bahan-bahan :

Ayam	½ ekor
Kelapa	½ btr
Daun pisang	secukupnya

Bumbu-bumbu :

Bawang merah	8 bh
Jahe	1 rsj
Bawang putih	3 siung
Sereh	1 btg
Lombok	2 bh
Salam	5 lbr
Lada	5 bj
Terasi	½ sdt
Kemiri	4 bj
Garam	½ sdm
Kencur	¼ rsj

Cara membuatnya :

Daging ayam dipotong-potong (tanpa tulang).
 Bumbu dihaluskan kecuali sereh, jahe, salam, kelapa dibuat santan.
 Bumbu-bumbu dicampur dengan daging ayam, ditambah air.
 Ditambah santan.
 Daging dibungkus daun pisang, berbentuk tum.
 Tiap bungkusan diisi ± 5 potong daging ayam dan kuah, lalu dikukus.
 Dihidangkan dengan daun pembungkus tak dibuka tetapi biting dilepaskan.

1. **BAHAN**
2. **BUMBU**
3. **CARA PEMBUATAN**

Jakarta, Maret 2001

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