Ayam Betutu

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ayam kampung muda
- 1 buah jeruk nipis
- Merica & garam secukupnya
- 4 sdm minyak goreng
- 4 batang serai, memarkan
- 2 ruas jari lengkuas, memarkan
- 4 lembar daun jeruk purut
- 500 ml air
- 2 bungkus Sasa Bumbu Ungkep Ayam Goreng Kuning
- 100 gr daun singkong rebus

Bumbu Ulek:

- 10 buah cabe merah keriting
- 6 buah cabe rawit merah
- 6 buah cabe rawit hijau
- 1 sdt terasi bakar
- 2 ruas kencur
- 1 sdm irisan gula merah

CARA MEMBUAT

1. Campurkan daun singkong dengan bumbu ulek kasar, minyak kelapa dan Sasa Bumbu Ungkep Ayam Goreng Kuning aduk hingga rata.

3. Letakan ayam ke dalam panci, ungkep ayam dengan daun jeruk, lengkuas, serai dan air. Masak dengan api besar hingga bumbu mendidih lalu kecilkan api.
4. Masak ayam hingga matang dan bumbu meresap, biarkan airnya menyusut. Angkat ayam dan sajikan selagi hangat.