



Lontong Gulai Ayam

Bilik » Dapur | Ahad, 1 Desember 2013 20:00

Penulis : Yanti Afriyani

Bahan Utama

- # 6 buah lontong.
- # 1 ekor ayam.
- # 2 sdm minyak goreng, untuk menumis.
- # 2 lbr daun salam.
- # 4 lbr daun jeruk purut.
- # 1 ltr santan kental.
- # 1 sdt garam.

Bahan Bumbu Halus

- # 6 butir bawang merah.
- # 3 siung bawang putih.
- # 4 buah cabai merah.
- # 5 butir kemiri.
- # 1 cm kunyit.
- # 1 cm kencur.
- # 1 cm lengkuas.
- # 1 sdm ketumbar bubuk.

Cara Membuat:

- # Bersihkan ayam terlebih dahulu, lalu potong sesuai selera.
- # Tumis bumbu halus beserta daun salam dan daun jeruk purut.
- # Kemudian masukkan potongan ayam, masak hingga harum.
- # Lalu tuangkan santan dan tambahkan garam, didihkan sambil diaduk hingga matang.
- # Potong-potong lontong, lalu sajikan dalam piring.
- # Tuangkan gulai yang telah matang di atasnya.
- # Lontong gulai ayam siap untuk disajikan (lebih nikmat jika ditaburkan bawang goreng dan kerupuk).

Diambil dari masaksendiri.com