

Ayam Besengek



Keperluan:

1 daging pitik wutuhan (*1 hele kip*)
4 wungkul brambang cilik ($\frac{1}{2}$ iji brambang bombay gede)
4 siung bawang putih
3 iji lombok abang gede
10 lombok rawit
1 sendok teh tumber
1 sendok teh jinten (*komijn*)
5 wungkul kemiri
4 cm kunir
1 liter santen
2 lenjer sere, jupuk ngisore, digepuk
2 sendok makan banyu asem
4 lembar godong jeruk purut
20 gr gulo abang
1 sendok teh uyah
2 sendok makan lengo goreng (*sla olie*)

Corone Nggawe:

- Daging pitik, diketok dadi 8, kumbah resik.
- Panggang ning oven (*grillen*) nganti ke-soklat2-an (*halfgaar, kleur lichtbruinachtig*), lagi ditok-ke soko oven .
- Kemiri, kunir, brambang, bawang lombok abang, tumber, jinten, trasi, uleg alus (di blender)
- Panaske wajan sing wis di-kek-i lengo goreng, tumis bumbu2 nganti arum, godong jeruk purut, sere, lombok rawit utuhan, udek roto, lebokke daging pitik-e.
- Lagi santen , uyah, banyu asem cemplungno, wolak-walik nganti roto, kurang uyah iso ditambah dewe (*zout naar smaak*). Masak nganti santen sat (kentel).
- Angkat lan sajekno.

N.B. Deze besengek heeft een zoete kerrieachtige smaak.