

## 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.*