

Ayam opor kuning



Keperluan:

1 pitik wutuh ketok dadi 12 iji, kumbah resik
4 wungkul brambang cilik2 (½ brambang bombay gede)
4 siung bawang putih
5 wungkul kemiri
½ sendok teh tumber bubuk
300 ml santen encer
200 ml santen kentel
2 sendok teh banyu asem
1 sendok makan gula jowo
3 cm kunir, bakar / goreng disik
1 sendok teh uyah (*naar smaak*)
4 lembar godong jeruk purut
2 lenjer sere, jupuk ngisore wae, digepuk
250 ml lengo goreng

Corone Nggawe:

- Daging pitik digoreng disik setengah mateng. Angkat, atusno lengone.
- Brambang, bawang, kunir, kemiri, diuleg (blender), nganti alus.
- Panaske wajan isi lengo ± 2 sendok makan, tumis bumbu2 sing wis dialusno, nganti arum, lebokke tumber, sere, godong jeruk, aduk2 roto.
- Lebokke daging pitikke, godog nganggo santen encer disik, lebokne gula abang, uyah, karo di-wolak-walik roto, lagi banyu asem-e, godog terus (ungkep) nganti mateng daging-e.
- Banjur santen kentel lebokke pisan, cilikke genine, udeg2 sak wetoro, angkat.
- Sajekno panas-panas karo di wuwuri brambang goreng nduwure.