

# Ayam Betutu



## Bahan utama:

- 1 ekor ayam kampung ukuran sedang (1-1,5 kg)
- sejumput garam atau sesuai selera
- sejumput merica hitam KOEPOE KOEPOE
- 50 gr bawang merah
- 25 gr bawang putih
- 1 sdt bubuk kunyit KOEPOE KOEPOE
- ½ sdt bubuk kencur KOEPOE KOEPOE
- ½ sdt bubuk lengkuas KOEPOE KOEPOE
- ½ sdt bubuk kemiri KOEPOE KOEPOE
- 5 buah cabe rawit

2 buah cabe merah besar, buang bijinya dan iris

4 tangkai daun jeruk, cincang halus

25 gr gula merah, potong

200 gr daun singkong

2 lembar daun salam

daun pisang untuk pembungkus

tusuk sate

## Cara membuat:

1. Bersihkan ayam, kemudian bumbu bagian dalam dan luar dengan garam dan merica
2. Campurkan seluruh bahan-bahan, kecuali daun singkong, salam, dan daun pisang, juga tusuk sate ke dalam sebuah mangkuk besar. Aduk rata. Diamkan dan pisahkan seperempat campuran
3. Tambahkan daun singkong dan daun salam ke tiga perempat sisa campuran, aduk rata
4. Masukkan campuran bumbu ke dalam ayam, dan tutup bagian ujung ayam yang terbuka dengan tusuk sate
5. Masukkan sisa seperempat campuran bumbu ke bagian bawah kulit ayam, kemudian bungkus ayam dengan beberapa lembar daun pisang dan kunci ujung daun pisang dengan tusuk gigi atau tusuk sate
6. Kukus selama 35 menit, kemudian sobek atau buka bagian atas daun pisang
7. Pindahkan ayam ke oven yang sudah dipanaskan dengan suhu 180°C/350°F dan panggang selama 30-40 menit
8. Buka semua lapisan daun pisang, sajikan