

# Uta Janga Puru (Ayam bakar)

Monday, 11 February 2008

## Bahan-bahan yang dibutuhkan

- 1 ekor ayam kapung yang sedang besarnya.
- Alat pembakaran beserta arang
- 

## Bumbu yang dihaluskan

- 15 butir lada
- 4 siung bawang putih
- 3 butir bawang merah
- ½ sendok makan garam
- 1 sendok makan minyak goreng (campurkan pada bumbu yang dihaluskan)
- 

## Cara Membuatnya

- Ayam dibersihkan, dibelah dada (bekakak), potong kakinya hingga 5 senti dibawah ruas paha.
- Lumuri ayam dengan bumbu yang sudah dihaluskan diamkan selama 30 menit.
- Sementara menunggu ayam didiamkan, buatlah bara diatas pemanggang.
- Setelah siap, panggang ayam sambil di bolak balik agar tidak hangus.
- Setelah matang siap dihidangkan panas-panas dengan sambal dhoco sia dungga (sambal bawang)

\*Kalau suka yang agak manis bisa ditambah dengan olesan madu sebelum ayamnya dipanggang\*