

## 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.