

## **Lemper Ayam (Versi III)**

**Sumber:** Mbak Atiek

### **Bahan:**

500 gr beras ketan, rendam 3 jam, tiriskan.

350 cc santan kental

1/2 sdt garam

1 sdm gula pasir

1 lbr daun pandan

### **Bahan Isi :**

1/4 kg daging dada ayam tanpa kulit, rebus, iris halus

1 lbr daun salam

1 btg sereh, memarkan

3 lbr daun jeruk

100 cc santan kental

### **Bumbu Halus :**

3 siung bawang putih

2 butir kemiri, sangrai

1 sdt ketumbar, sangrai

1/2 sdt merica

1/4 sdt pala

1/4 sdt jintan (kalau suka)

gula pasir

garam

### **Cara Membuat:**

1. Beras ketan yang sudah ditiriskan dikukus selama 30 menit.
2. Sementara itu, didihkan santan, garam, gula & daun pandan.
3. Campur santan mendidih dan beras ketan sambil diaroni sampai tercampur rata. Tutup sebentar. Lalu kukus lagi sampai matang (30 menit).
4. Isi: tumis bumbu halus, tambahkan daun salam, sereh & daun jeruk sampai harum. Masukkan santan. Aduk-aduk sebentar. Lalu masukkan ayam. Tambahkan garam & gula. Masak terus sambil diaduk sampai santan mengering.
5. Penyelesaian :ambil daun pisang, letakkan sekepal ketan, ratakan, beri isinya, gulung, lalu sematkan dengan lidi.
6. Kukus lagi kira-kira 30 menit.
7. Untuk lempeng bakar, olesi permukaannya dengan minyak. Lalu bakar.

(20 – 25 buah)