

## PECEL PITIK ( PECEL AYAM KAMPUNG )



Pecel Pitik biasanya hanya dibuat untuk upacara adat, sebagai sesajen. Bentuknya lebih mirip urapan. Hanya saja bila urapan si kelapa dicampurkan dengan sayur kuluban, maka Pecel Pitik ini yang diurap adalah ayam kampung yang terlebih dahulu dipanggang dan disuwir-suwir. Kelapa yang digunakan pun tidak dikukus terlebih dahulu, melainkan kelapa setengah tua yang diparut dan diurapkan mentah. Rasanya? Jangan tanya. Untukku, adduhai banget. Sedap sangat.

Sekedar info, suku Osing menyebut cabai rawit dengan nama Lobok Lithik (lombok riwit), sedangkan cabai merah disebut Lobok Jowo (lombok jawa).

Pitik panggang slow cooking

### BAHAN:

- 1 ekor ayam kampung
- 1 bh kelapa muda, diparut kasar

### BUMBU, dihaluskan:

- 5 bh lobok lithik
- 5 bh lobok jowo
- 10 Kemiri
- 2 sdm kacang tanah, goreng
- 1 sdt terasi, bakar
- 1 sdm gula aren
- 1 bh jeruk limo
- garam
- 10 sdm air kelapa



### CARA MEMBUAT:

1. Panggang ayam dengan cara agak jauh dari bara, agar matangnya perlahan dan lebih garing. Suwir kasar
2. Campurkan kelapa muda parut dengan bumbu halus.
3. Tambahkan suwiran ayam ke kelapa prut. Sajikan segera.

## UYAH ASEM ( SAYUR ASEM AYAM KAMPUNG )



Uyah Asem adalah masakan khas Suku Osing.. Bahan utamanya ayam kampung yang dimasak berkuah dengan rasa khas bongkot kecombrang. Kecombrang disebut orang Osing dengan nama: Lucu. Bumbu lainnya minimalis.

Untuk memasak 1 ekor ayam, penggunaan bawang merah dan bawang putih cuma 1 siung saja. Sisanya adalah cabai rawit dan cabai merah. Urusan penyebutan cabai ini juga seru. Suku Osing menyebut cabai rawit dengan nama Lobok Lithik (lombok riwit), sedangkan cabai merah disebut Lobok Jowo (lombok jawa). Sesuai namanya: Uyah Asem, rasa dari masakan yang satu ini segar asam. Asam diperoleh dari belimbing wuluh dan bongkot lucu tadi.

Uyah Asem

### BAHAN:

- 1 ekor ayam kampung, potong serasi
- 5 lbr kacang panjang, potong serasi
- 1 bh bongkot lucu (bongkot kecombrang)
- 2 lbr daun salam
- 1 potong lengkuas
- 1 jari kunyit
- 3 bh belimbing wuluh, potong serasi
- 1 lt air

### BUMBU dihaluskan:

- 5 bh lobok lithik
- 5 bh lobok jowo
- 1 siung bawang merah
- 1 siung bawang putih 1
- 1,5 – 2 sdt garam



CARA MEMBUAT:

1. Tumis bumbu halus hingga harum. Sisihkan
2. Rebus ayam dengan air hingga mendidih, masukkan bumbu halus, salam, lengkuas dan rebus hingga empuk.
3. Masukkan kacang panjang, beimbing wuluh dan bongkot lucu yang diiris serasi. Didihkan sekali lagi. Sajikan