

# SAMBAL GORENG JEROAN BEBEK

## 1. BAHAN

1) Jeroan bebek(isi perut)	½ kg
2) Petai	2 papan
3) Kapri	1 ons
4) Kelapa	1½ butir
5) Minyak kelapa	10 sendok makan

## 2. BUMBU

1) Bawang merah	10 buah
2) Kemiri	10 biji
3) Bawang putih	5 siung
4) Daun salam	4 lembar
5) Lombok merah	10 buah
6) Gula merah	3 sendok teh
7) Laos	2 iris
8) Terasi	1 sendok teh
9) Asam	5 mata
10) Garam	2 sendok makan

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Jeroan diiris kecil-kecil seperlunya.
- 2) Kapri dipotong jadi dua.
- 3) Kelapa dikupas, diparut, dibikin santan kental 1 gelas dan 3 gelas santan tipis.
- 4) Petai dikupas dan dibelah dua tiap bijinya.
- 5) Bumbu dihaluskan, kecuali laos dan daun salam.
- 6) Jeroan digoreng sebentar dalam minyak sampai kuning lalu diangkat.
- 7) Bumbu ditumis dalam sisa minyak tersebut diatas.
- 8) Santan tipis dan jeroan dimasukkan dan dijerangkan terus sampai semuanya lunak.

- 9) Santan kental 1 gelas dicampurkan, dimasak terus sampai kuah tinggal sedikit, sambil diaduk-aduk supaya santan tidak pecah.
  - 10) Kapri kemudian dimasukkan, dimasak sampai layu.
- 
- 

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia  
Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal