

# SAMBAL GORENG KRECEK

## 1. BAHAN

- |                  |                  |
|------------------|------------------|
| 1) Krecek        | $\frac{1}{4}$ kg |
| 2) Minyak goreng | 2 sendok makan   |
| 3) Kelapa        | 1 butir          |

## 2. BUMBU

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

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Krecek dijemur, digoreng dalam minyak panas.
- 2) Bumbu dihaluskan, kecuali salam dan laos.
- 3) Kelapa diparut, diambil santannya.
- 4) Bumbu halus ditumis, ditambah santan.
- 5) Setelah santan mendidih, krecek yang telah digoreng dimasukkan, dididihkan, diangkat.

Keterangan :

- 1) Krecek adalah krupuk kulit.
- 2) Krecek harus dimasukkan santan mendidih.

Jakarta, Maret 2001

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