

# **SAMBAL GORENG PERENTIL**

## **(Pasarminggu)**

### **1. BAHAN**

1) Daging	½ kg
2) Kentang	1 ons
3) Kapri	½ ons
4) Kelapa	½ butir
5) Minyak	1 sendok makan

### **2. BUMBU**

1) Bawang merah	5 buah
2) Asam	2 mata
3) Bawang putih	2 siung
4) Gula merah	1 sendok teh
5) Lombok merah	5 buah
6) Garam	1 sendok makan
7) Salam	1 lembar
8) Laos	1 potong

### **3. CARA PEMBUATAN**

- 1) Daging dicincang, diberi garam kemudian dibentuk bulat-bulat seperti kelereng.
  - 2) Kentang dibersihkan dan dipotong seperti dadu, kapri dibersihkan, diiris-iris.
  - 3) Kelapa diparut, dibuat santan kental.
  - 4) Bumbu-bumbu dihaluskan, kecuali laos, salam; asam diberi air dan diambil sarinya.
  - 5) Bumbu-bumbu ditumis, daging cincang dimasukkan. Kalau sudah setengah masak, kentang dan kapri dimasukkan.
  - 6) Setelah sayuran layu, santan dimasukkan ditambah air asam.
- 

Jakarta, Maret 2001

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