

SAMBAL GORENG PETIS

(Purwokerto)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Petis udang | 2 sendok makan |
| 2) Minyak kelapa | 3 sendok makan |
| 3) Kelapa | ½ butir. |

2. BUMBU

- | | |
|---------------------|----------------|
| 1) Bawang putih | 3 siung |
| 2) Sereh | 1 batang |
| 3) Lombok hijau | 2 buah |
| 4) Daun jeruk purut | 1 lembar |
| 5) Lombok merah | 2 buah |
| 6) Gula kelapa | 2 sendok makan |
| 7) Lombok kecil | 10 biji |
| 8) Daun bawang | 2 ikat |
| 9) Kunyit | ½ rsj |
| 10) Garam | 2 sendok teh |
| 11) Jahe | 2 ikat |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kelapa dibuat santan 1½ gelas, dimasukkan dalam bumbu dan petis.
- 2) Lombok merah, lombok hijau diiris halus.
- 3) Daun bawang diiris-iris halus.
- 4) bawang, kunyit, jahe dihaluskan.
- 5) Bumbu ditumis, dimasukkan irisan lombok dan daun bawang.
- 6) Dimasak sambil diaduk-aduk sampai kental dan berminyak.

Jakarta, Maret 2001

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