

SAMBAL GORENG TERASI

1. BAHAN

- | | |
|-----------|----------|
| 1) Tempe | 4 potong |
| 2) Terasi | 2 potong |
| 3) Kelapa | 1½ butir |
| 4) Minyak | 1 ckr |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 40 buah |
| 2) Sereh | 2 potong |
| 3) Lombok merah | 16 buah |
| 4) Salam | 4 lembar |
| 5) Lombok hijau | 20 buah |
| 6) Garam | 1 sendok makan |
| 7) Laos | 2 potong |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kelapa diparut, diambil santannya.
- 2) Bawang merah, sereh dan laos diiris halus.
- 3) Lombok hijau diiris panjang; lombok merah dikukus dihaluskan.
- 4) Semua bumbu-bumbu ditumis, dimasukkan asam, salam.
- 5) Tempe dikukus, dihaluskan bersama terasi dimasukkan dalam bumbu; terakhir dimasukkan santan diaduk-aduk supaya santan jangan pecah.
- 6) Dimasak sampai kental.

Jakarta, Maret 2001

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