

GULAI REBUNG TERI BASAH

(Padang)

1. BAHAN

- | | |
|---------------|---------|
| 1) Rebung | ½ kg |
| 2) Teri basah | ½ ons |
| 3) Kelapa | 1 butir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah |
| 2) Sereh | 1 batang |
| 3) Lombok merah | 15 buah |
| 4) Daun kunyit | 1 lembar |
| 5) Laos | 1 potong |
| 6) Garam | 3 sendok makan |
| 7) Kunyit | ½ rsj |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Rebung diiris tipis-tipis, direbus sampai empuk.
- 2) Kelapa diparut diambil santannya ± 5 gelas.
- 3) Bumbu dihaluskan kecuali sereh, daun kunyit.
- 4) Santan, bumbu dididihkan.
- 5) Dimasukkan rebungnya bersama ikan teri.
- 6) Kalau sudah berminyak diangkat.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal Prihatman