

# GULAI RIDIAK

## (Padang)

### 1. BAHAN

- |                         |         |
|-------------------------|---------|
| 1) Daging sup           | ¼ kg    |
| 2) Kacang buncis kering | ½ gelas |

### 2. BUMBU

- |                        |                |
|------------------------|----------------|
| 1) Bawang merah        | 5 biji         |
| 2) Jahe                | ½ rsj          |
| 3) Bawang putih        | 2 siung        |
| 4) Kunyit              | ½ rsj          |
| 5) Lombok merah giling | 2 sendok makan |
| 6) Daun kunyit         | ½ lembar       |
| 7) Kemiri              | 1 biji         |
| 8) Garam               | 1 sendok makan |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kacang kering direndam air mendidih selama 4 jam.
- 2) Daging dibersihkan, dipotong persegi, 3 cm.
- 3) Bumbu digiling halus kecuali daun kunyit.
- 4) Daging dimasak dengan 4 gelas air bersama bumbu, hingga ½ empuk.
- 5) Kacang kering dimasukkan dan dimasak bersama hingga empuk.

---

Jakarta, Maret 2001

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