

GULAI TELUR TAPAK LIMAN

(Padang)

1. BAHAN

- | | |
|---------------------|-----------|
| 1) Telur bebek | 6 butir |
| 2) Daun tapak liman | 10 lembar |
| 3) Kelapa | ½ butir |

2. BUMBU

- | | |
|-------------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 8 buah |
| 2) Kunyit | ½ rsj |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Daun kunyit | 2 lembar |
| 5) Lombok merah | 15 buah |
| 6) Daun ruku-ruku | 5 lembar |
| 7) Laos | 1 potong |
| 8) Sereh | 1 batang |
| 9) Jahe | 1 rsj |
| 10) Garam | 2 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daun tapak liman, daun kunyit, sereh, diiris-iris halus.
- 2) Bumbu lainnya ditumbuk halus.
- 3) Kelapa diparut, diambil santannya 5 gelas.
- 4) Santan, bumbu-bumbu dimasak sampai kental.
- 5) Dimasukkan telurnya satu persatu dalam daun tapak liman.
- 6) Kalau sudah mendidih diangkat.

Jakarta, Maret 2001

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