

# GULAI TELUR

## (Padang)

### 1. BAHAN

- |                   |            |
|-------------------|------------|
| 1) Telur bebek    | 5 butir    |
| 2) Kelapa         | ½ butir    |
| 3) Daun mangkogan | 10 lembar. |

### 2. BUMBU

- |                        |                |
|------------------------|----------------|
| 1) Bawang merah        | 5 buah         |
| 2) Kunyit              | ½ rsd          |
| 3) Bawang putih        | 3 siung        |
| 4) Daun kunyit         | ½ lembar       |
| 5) Lombok merah giling | ½ sendok makan |
| 6) Asam kandis         | 1 buah         |
| 7) Jahe                | 1 rsj          |
| 8) Garam               | ½ sendok makan |
| 9) Laos                | 1 iris         |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kelapa diparut dan dikeluarkan santan sebanyak 2 gelas.
- 2) Telur direbus matang dan dikupas.
- 3) Bumbu digiling halus kecuali daun kunyit dan asam kandis (selanjutnya lihat cara membuat gulai otak ).

---

Jakarta, Maret 2001

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