

GULAI TEMPE

(Rembang)

1. BAHAN

1) Daun singkong	1 ikat
2) Tempe	4 potong
3) Santan	2 gelas
4) Balungan	1 ons
5) Minyak goreng	3 sendok makan

2. BUMBU

1) Bawang merah	6 buah
2) Jahe	1rsj
3) Bawang putih	4 siung
4) Kunir	1 rsj
5) Lada putih	1 sendok teh
6) Gula merah	1 sendok makan
7) Cengkeh	2 biji
8) Garam	½ sendok makan

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Tempe diiris, daun singkong dipotong-potong agak besar.
- 2) Bawang merah diiris, digoreng jang kering.
- 3) Bumbu-bumbu lainnya dihaluskan kecuali cengkeh.
- 4) Santan dididihkan dengan bumbu-bumbu, dimasukkan cengkeh, tempe, daun singkong, dimasak sampai lunak.
- 5) Bawang goreng dicampurkan pada waktunya dihidangkan.

Jakarta, Maret 2001

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