

# GULE

## 1. BAHAN

1) Daging kambing/sapi	1 kg
2) Kentang kecil-kecil	½ kg
3) Kelapa	2 buah
4) Minyak	4 sendok makan

## 2. BUMBU

1) Bawang merah diiris	1 sendok makan
2) Pala	1/3 sendok teh
3) Bawang putih diiris	¼ sendok makan
4) Kayu manis	1 potong
5) Lombok giling	1 secukupnya
6) Laos	1 potong
7) Ketumbar	1 sendok makan
8) Jahe	1 potong
9) Jinten	½ sendok teh
10) Asam	4 mata
11) Adas	½ sendok teh
12) Daun salam	2 lembar
13) Gardamunggu	½ sendok teh
14) Garam	1 sendok makan
15) Sereh	1 potong

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Bawang ditumis dengan minyak sampai kuning.
- 2) Kelapa diparut dibuat santan.
- 3) Bumbu giling diadukkan pada daging.
- 4) Bumbu yang lain dan daging digoreng dalam periuk yang berisi bawang goreng tadi, lalu ditutup; sebentar-sebentar dibalik, dibiarkan sampai daging itu lunak sedikit.

- 5) Kemudian dituangkan santan kental, dimasukkan kentang bulat-bulat, supaya jangan hancur.
- 6) Sesaat akan diangkat, diberi asam.

---

Jakarta, Maret 2001

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