

# KALIO HATI

## (Padang)

### 1. BAHAN

- |           |         |
|-----------|---------|
| 1) Hati   | 1 kg    |
| 2) Kelapa | 2 butir |

### 2. BUMBU

- |                     |                |
|---------------------|----------------|
| 1) Bawang merah     | 10 buah        |
| 2) Sereh            | 1 batang       |
| 3) Bawang putih     | 4 siung        |
| 4) Daun jeruk purut | 2 lembar       |
| 5) Lombok merah     | 20 buah        |
| 6) Daun kunyit      | 2 lembar       |
| 7) Laos             | 1 potong       |
| 8) Garam            | 2 sendok makan |
| 9) Jahe             | 1 rsd          |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Hati dibersihkan, dipotong-potong persegi.
- 2) Kelapa diparut dibuat santan 3 gelas.
- 3) Bumbu-bumbu dihaluskan kecuali sereh, daun jeruk dan daun kunyit.
- 4) Daging, santan, bumbu-bumbu disatukan dalam wajan, dimasak sampai kental sambil diaduk-aduk terus.

---

Jakarta, Maret 2001

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