

KALIO JARING (JENGKOL)

(Padang)

1. BAHAN

1) Jengkol	30 biji
2) Ikan teri	½ ons
3) Kelapa	1 butir

2. BUMBU

1) Bawang merah	10 buah
2) Kunyit	½ rsj
3) Lombok merah	20 biji
4) Daun kunyit	2 lembar
5) Laos	1 potong
6) Sereh	potong
7) Jahe	1 rsj
8) Garam	2 sendok makan

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Jengkol direbus sampai masak.
- 2) Kelapa diparut, diambil santannya 6 gelas.
- 3) Bumbu-bumbu dihaluskan kecuali sereh, daun kunyit.
- 4) Santan, bumbu-bumbu dimasak, dimasukkan ikan teri, dibiarkan sampai mendidih.
- 5) Dimasukkan jengkolnya, dimasak sampai berminyak.

Jakarta, Maret 2001

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