

KARE PENYU

(Surabaya)

1. BAHAN

1) Daging penyu	¼ kg
2) Kaldu penyu	1 liter
3) Santan	1 gelas
4) Minyak goreng	3 sdm

2. BUMBU

1) Bawang merah	5 buah
2) Sereh	1 butir
3) Lombok merah	2 siung
4) Daun seledri	3 tangkai
5) Ketumbar	1 sendok teh
6) Peterseli	3 tangkai
7) Jinten	1 sendok teh
8) Daun bawang	3 ikat
9) Kemiri	5 biji
10) Kemangi	1 ikat
11) Jahe	1 rsj
12) Asam	2 mata
13) Kunyit	1 rsj
14) Garam	2 sendok makan
15) Laos	1 potong

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging penyu direbus sampai lunak, lalu dicabik-cabik.
- 2) Bawang merah, lombok, ketumbar, jinten, kemiri, kunyit, asam dan garam dihaluskan. Jahe, laos, sereh dimemarkan.
- 3) Bumbu ditumis dengan minyak.
- 4) Seledri, peterseli, daun bawang dan kemangi dibersihkan, dipotong-potong lalu dimasukkan ke dalam kaldu penyu.
- 5) Santan dimasukkan, dimasak sampai mendidih.

Keterangan :

Kerang dapat pula dimasak seperti ini.

Jakarta, Maret 2001

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