

KARE TERONG

(Palembang)

1. BAHAN

1) Terong	4 buah
2) Kelapa	½ butir
3) Minyak goreng	3 sendok makan

2. BUMBU

1) Bawang merah	10 buah
2) Kunyit	1 rsj
3) Bawang putih	5 siung
4) Asam	6 mata
5) Kemiri	4 biji
6) Gula merah	¾ sendok makan
7) Terasi	½ sendok teh
8) Garam	1 sendok makan

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Terong dicuci, dibelah, diberi garam dan asam.
- 2) Bumbu-bumbu dihaluskan.
- 3) Terong digoreng sampai merah dan kuning.
- 4) Bumbu-bumbu yang telah halus dimasukkan.
- 5) Kelapa diparut, dibuat santan.
- 6) Setelah terong agak laju, santan dimasukkan dan terakhir air asam.

Jakarta, Maret 2001

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