

OPOR BEBEK

1. BAHAN

- | | |
|-----------|----------|
| 1) Bebek | 1 ekor |
| 2) Kelapa | 1½ butir |

2. BUMBU

- | | |
|---------------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah |
| 2) Ketumbar | 3 sendok teh |
| 3) Bawang putih | 5 siung |
| 4) Daun jeruk purut | 4 lembar |
| 5) Kemiri | 10 biji |
| 6) Gula merah | 3 sendok makan |
| 7) Sereh | 2 batang |
| 8) Terasi | 1 sendok teh |
| 9) Laos | 2 iris |
| 10) Garam | 2 sendok makan |
| 11) Asam | 6 mata |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Bebek yang sudah dipersiapkan dipotong-potong seperlunya.
- 2) Kelapa dikupas, diambil santannya 1 liter kental dan ½ liter cair.
- 3) Potongan-potongan daging bebek direbus bersama-sama bumbu, semuanya dalam santan cair sampai mendidih dan daging bebek menjadi empuk.
- 4) Bumbu dihaluskan kecuali laos, sereh dan daun jeruk purut.
- 5) Santan kental dan asam kemudian dimasukkan, dan terus dijerangkan sampai masak dan kuahnya tinggal separo sambil diaduk-aduk.

Jakarta, Maret 2001

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