

OPOR DAGING

(Palembang)

1. BAHAN

1) Daging sapi	1/2 kg
2) Kelapa	1½ butir
3) Nenas	1/2 butir
4) Kentang	1/2 kg
5) Minyak goreng	1 gelas

2. BUMBU

1) Bawang merah	10 buah
2) Cuka	1 sendok makan
3) Bawang putih	4 siung
4) Garam	1 sendok makan
5) Ketumbar	1 sendok teh
6) Terasi	1 sendok teh
7) Laos	1 potong

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kelapa diparut, diambil santannya 6 gelas.
- 2) Daging dipotong-potong seperti lapis.
- 3) Kentang dipotong-potong 2 cm², digoreng ½ masak.
- 4) Nenas dipotong-potong segitiga a 3½ cm.
- 5) Bumbu-bumbu dihaluskan kecuali laos dimemarkan.
- 6) Daging, bumbu, nenas, santan, direbus sampai masak.
- 7) Dimasukkan kentang goreng, air asam.
- 8) Dimasak sampai berminyak.

Jakarta, Maret 2001

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