

PINDANG SERANI

1. BAHAN

- | | |
|---------------------|----------------|
| 1) Daging ayam/sapi | 1 kg |
| 2) Minyak goreng | 4 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Seledri | 1 tk |
| 3) Tomat | 1 buah |
| 4) Sereh | 1 batang |
| 5) Kemiri | 3 buah |
| 6) Garam | 1 sendok makan |
| 7) Jahe | 1 potong |
| 8) Vetsin | 1 sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging direbus sampai masak dipotong-potong sebesar dadu.
- 2) Bawang merah diiris, tomat dipotong-potong, bumbu-bumbu dihaluskan, kecuali sereh.
- 3) Bumbu ditumis, daging dimasukkan, ditambah air.
- 4) Seledri dicincang.
- 5) Sesudah masak, diangkat dari api, ditaburi dengan bawang merah goreng dan seledri cincang.

Jakarta, Maret 2001

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