

SAYUR USIK

(Rembang)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|-----------|
| 1) Tahu | 10 potong |
| 2) Daging | ¼ kg |
| 3) Kelapa | ¼ butir |
| 4) Minyak goreng | ½ gelas |

2. BUMBU

- | | |
|---------------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Lada putih | ½ sendok teh |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Jahe | 1 rsj |
| 5) Kemiri | 5 biji |
| 6) Daun jeruk purut | 3 lembar |
| 7) Jinten | ¼ sendok teh |
| 8) Garam | ½ sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging direbus sampai masak, diiris tipis 1 cm.
- 2) Tahu digoreng, dimasukkan kedalam panci daging.
- 3) Bumbu dihaluskan, kecuali daun jeruk, jahe dimemarkan, dimasukkan kedalam panci.
- 4) Kelapa diparut, diambil santannya 1 gelas.
- 5) Santan dimasukkan kedalam panci, diaduk-aduk sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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