

BELADO DENDENG

(Padang)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|---------------|
| 1) Daging | ½ kg |
| 2) Minyak goreng | Minyak goreng |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Lombok merah | 1 ons |
| 3) Tomat | 1 buah |
| 4) Garam | 2 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging dipotong seperti untuk dibikin dendeng, diberi garam dan diungkep.
- 2) Bawang merah dan lombok merah digiling kasar bersama tomat.
- 3) Bila daging telah kering, dimasukkan minyak goreng.
- 4) Daging digoreng sebentar, ditumbuk dan digoreng hingga warna kuning.
- 5) Bumbu ditumiskan dalam separo dari minyak, hingga matang.
- 6) Daging dicampurkan kedalam bumbu hingga rata, diangkat.

Keterangan :

- 1) Cara membuat seperti diatas menghasilkan dendeng yang basah. Dendeng kering didapat bila daging sebelumnya tidak diungkep tetapi dijemur.
- 2) Bumbu dapat pula sebelum digiling digoreng dahulu sebentar atau direbus. Dengan cara ini warna bumbu akan menjadi lebih merah.
- 3) Kecuali daging dapat digunakan ; ikan, udang, telur, kentang dsb.

Jakarta, Maret 2001

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