

# BABI CIEN

## 1. BAHAN

- |                        |        |
|------------------------|--------|
| 1) Daging babi         | ¼ kg   |
| 2) Daun bawang         | 1 ikat |
| 3) Kentang kecil-kecil | ½ kg   |

## 2. BUMBU

- |                     |                |
|---------------------|----------------|
| 1) Bawang merah     | 5 buah         |
| 2) Kecap            | 2 sendok makan |
| 3) Bawang putih     | 3 siung        |
| 4) Tauco            | 1 sendok makan |
| 5) Ketumbar         | ½ sendok teh   |
| 6) Minyak babi/Jahe | 1 rsj          |
| 7) gajih            | ¼ botol        |
| 8) Garam            | 1 sendok makan |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kentang dikuliti dengan diberi garam sedikit.
- 2) Digoreng dengan gajih sampai kuning.
- 3) Bumbu dan tauco dihaluskan dan ditumis dengan 2 sdm gajih babi.
- 4) Dimasukkan daging babi yang sudah dipotong-potong kecil, daun bawang, kecap dan kaldu.
- 5) Dibiarkan sampai dagingnya lunak.
- 6) Setelah itu gorengan kentang dimasukkan.

---

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia  
 Disadur oleh : Ika Budiawati