

BE GENJOL

(Bali)

1. BAHAN

Daging babi yang berkulit ½ kg

2. BUMBU

1) Bawang merah	8 buah
2) Kunyit	½ rsj
3) Bawang putih	3 siung
4) Jahe	½ rsj
5) Lombok merah	2 buah
6) Kencur	½ rsj
7) Kemiri	4 biji
8) Laos	1 potong
9) Lada hitam	5 biji
10) Daun salam	4 helai
11) Cengkeh	2 biji
12) Terasi	½ sendok teh
13) Cabe	1 buah
14) Garam	½ sendok teh

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Setelah daging dicuci, dipotong agak besar.
- 2) Semua bumbu dihaluskan kecuali daun salam.
- 3) Daging diremas-remas bersama bumbunya.
- 4) Direbus sampai lunak.
- 5) Masakan ini tak banyak kuahnya. Perbandingan kuah dan isi 1 : 3.

Jakarta, Maret 2001

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