

BEBEK BUMBU MANGUT

1. BAHAN

- | | |
|-----------|---------|
| 1) Bebek | 1 ekor |
| 2) Kelapa | ½ butir |

2. BUMBU

- | | |
|---------------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah |
| 2) Kemiri | 10 biji |
| 3) Bawang putih | 5 siung |
| 4) Kencur | ½ rsj |
| 5) Lombok rawit | 10 buah |
| 6) Terasi | 1 sendok teh |
| 7) Laos | 1 potong |
| 8) Daun salam | 4 lembar |
| 9) Daun jeruk purut | 4 lembar |
| 10) Garam | 2 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Bebek yang sudah dipersiapkan dipotong-potong seperlunya.
- 2) Kelapa dikupas dan diparut, diambil santannya ½ liter (2 gelas).
- 3) Bumbu dihaluskan kecuali daun salam, laos dan daun jeruk purut.
- 4) Bumbu yang sudah halus ditumis dengan minyak sampai kuning, bebek, salam, laos dan daun jeruk purut ditumis sebentar.
- 5) Kemudian secangkir air ditambahkan, bebek diungkep sampai empuk.
- 6) Santan dimasukkan, masakn dijerangkan sambil diaduk-aduk (supaya santan tidak pecah) sampai masak (kental dan berminyak).

Jakarta, Maret 2001

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