

BELADO BELUT **(Padang)**

1. BAHAN

- | | |
|------------------|---------|
| 1) Belut | 5 ekor |
| 2) Minyak goreng | ½ gelas |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Lombok merah | ½ ons |
| 3) Tomat | 1 buah |
| 4) Garam | 2 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Belut dibersihkan dibelah, digarami dan dijemur.
- 2) Bumbu digiling kasar.
- 3) Belut digoreng (boleh dipotong atau tidak) hingga kering, diangkat.
- 4) Kemudian bumbu ditumis sampai kuning dan dicampur dengan belut.

Jakarta, Maret 2001

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