

BELADO TELUR

(Padang)

1. BAHAN

- | | |
|----------------|---------|
| 1) Telur bebek | 5 butir |
| 2) Minyak | ½ gelas |

2. BUMBU

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

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Telur direbus hingga masak dan dikupas.
- 2) Bumbu digiling dipecah-pecah, begitupun tomat.
- 3) Telur digoreng sebentar hingga kekuning-kuningan dan diangkat.
- 4) Bumbu ditumis.
- 5) Telur dicampurkan kedalam bumbu dan diangkat.

Keterangan :

- 1) Tomat dapat diganti dengan asam.
- 2) Waktu menghidangkan telur dapat dibelah dua.

Jakarta, Maret 2001

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