

BELADO TERI

(Rembang)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|---------|
| 1) Teri segar | 1 ons |
| 2) Minyak goreng | ½ gelas |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|--------------|
| 1) Bawang merah | 3 buah |
| 2) Lombok merah | 5 buah |
| 3) Asam | 3 mata |
| 4) Gula merah | ½ sendok teh |
| 5) Garam | ½ sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Teri dicuci bersih, dikeringkan, digoreng.
- 2) Lombok, bawang merah, garam ditumbuk halus, kemudian dimasukkan garam. Digoreng sampai $\frac{3}{4}$ masak, baru teri dimasukkan dan dijerangkan sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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