

BISTIK JERMAN

1. BAHAN

- | | |
|------------|----------------|
| 1) Daging | 1 ons |
| 2) Susu | 1 sendok makan |
| 3) Mentega | 3 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|------------------|--------------|
| 1) Bawang Bombay | 1 buah |
| 2) Lada | ½ sendok teh |
| 3) Pala | ¼ sendok teh |
| 4) Garam | 1 sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging dicincang, diberi bumbu-bumbu dan susu dicampur sampai rata.
- 2) Daging dibentuk bulat pipih dan diberi garis-garis.
- 3) Daging yang telah berbentuk, digoreng dalam mentega sampai coklat.
- 4) Bawang Bombay dikupas, diiris tipis dan digoreng.
- 5) Dihadangkan dipiring lonjong, ditaburi bawang Bombay dan diberi saos.

Keterangan :

Dapat dimakan bersama kentang goreng dan selada ketimun.

Jakarta, Maret 2001

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