

SEMUR LIDAH

(Cianjur)

1. **BAHAN**

Lidah
Minyak goreng 4 sendok makan

2. **BUMBU**

1. Bawang merah	10 buah
2. Tomat	3 butir
3. Bawang putih	3 siung
4. Selederi	1 ikat
5. Garam	1 sendok makan
6. Kecap manis	1 sendok makan
7. Lada	½ sendok teh
8. Lombok rawit	5 buah

3. **CARA PEMBUATAN**

1. Lidah direbus sampai empuk, dikuliti.
2. Bawang merah, bawang putih, diiris tipis digoreng dengan minyak goreng sampai kuning.
3. Selederi diiris tipis, lombok rawit diutuhkan.
4. Lidah diiris tipis, digoreng dengan margarine sampai masak, ditambah air kaldu.
5. Bumbu-bumbu dimasukkan, ditambah kecap dan daun selederi.

Jakarta, Maret 2001

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