

SEMUR TERONG

(Jawa Barat)

1. BAHAN

1) Terong ungu	3 buah
2) Soun	1 ikat (1/2 ons)
3) Daging	1 ons
4) Margarine	½ sendok makan
5) Minyak goreng	5 sendok makan

2. BUMBU

1) Bawang merah	5 buah
2) Cuka	1 sendok teh
3) Lombok merah	3 buah
4) Garam	1 sendok makan
5) Pala	¼ sendok teh
6) Kecap	1 sendok makan
7) Lada	¼ sendok teh

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging direbus dibuat kaldu.
- 2) Terong dikupas, dicuci, dipotong-potong membulat dengan tebal 1 ruas jari, lalu digoreng sampai masak.
- 3) Soun dipotong-potong.
- 4) Bawang merah, lombok diiris.
- 5) Lada, pala, dan garam dihaluskan.
- 6) Bumbu-bumbu ditumis dengan margarine, kemudian ditambah kaldu.
- 7) Terong, soun, dimasukkan, ditambah kecap dan cuka, setelah mendidih diangkat.

Jakarta, Maret 2001

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