

# TUTURUGA PENYU

## (Menado)

### 1. BAHAN

1) Daging penyu	½ kg
2) Daun bawang	1 ikat
3) Daun kucai	1 ikat
4) Jeruk nipis	1 buah

### 2. BUMBU

1) Bawang merah	5 buah
2) Sereh	1 ph
3) Bawang putih	2 siung
4) Daun jinten	6 lembar
5) Lombok merah	3 biji
6) Daun pandan	2 lembar
7) Kemiri	3 biji
8) Garam	1 sendok makan
9) Kunyit	2 rsj
10) Minyak	2 sendok makan
11) Jahe	2 rsj

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging penyu dipotong kecil-kecil.
- 2) Bumbu-bumbu selain daun dihaluskan.
- 3) Bumbu ditumis dan ditambah dengan 2 gelas air, daging penyu, sereh, daun pandan, irisan daun-daun dan air jeruk.
- 4) Dibiarkan sampai mendidih, dengan tempo-tempo ditambah air.

Keterangan :

Masakan ini punya kuah banyak seperti sayur asam.

Jakarta, Maret 2001

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