

TUTURUGA

(Menado)

1. BAHAN

- | | |
|----------------|---------|
| 1) Daging sapi | ½ kg |
| 2) Kentang | 3 butir |
| 3) Kelapa | ½ butir |

2. BUMBU

- | | |
|---------------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 8 buah |
| 2) Sereh | 3 batang |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Prei | 3 batang |
| 5) Lombok merah | 4 biji |
| 6) Daun selasih | ½ ikat |
| 7) Kemiri | 3 biji |
| 8) Daun jeruk purut | 2 helai |
| 9) Kunyit | ½ rsj |
| 10) Daun kemangi | ½ ikat |
| 11) Jahe | ½ rsj |
| 12) Air jeruk nipis | 1 sendok teh |
| 13) Daun pandan | 2 helai |
| 14) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging dipotong kecil-kecil.
- 2) Kentang dikupas dipotong seperti daging.
- 3) Kelapa diparut, dibuat santan.
- 4) Semua bumbu dihaluskan, kecuali daun-daun, ditumis, daging dimasukkan berikut santan.
- 5) Bila daging sudah lunak, kentang dimasukkan.
- 6) Air jeruk dimasukkan.

7) Menghidangkannya : bumbu-bumbu yang kasar dibuangi.

Jakarta, Maret 2001

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