

K A R S I G U

1. BAHAN

- | | |
|-------------------|---------|
| 1) Daging kambing | 1 kg |
| 2) Kelapa | 2 butir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Kemiri | 5 butir |
| 2) Laos | 1 potong |
| 3) Ketumbar | 2 sendok teh |
| 4) Sereh | 1 batang |
| 5) Jinten | ½ sendok teh |
| 6) Salam | 1 lembar |
| 7) Lada | 1 sendok teh |
| 8) Manis jangan | 1 rsj |
| 9) Cengkeh | 3 biji |
| 10) Terasi | 1 sendok teh |
| 11) Jahe | 1 rsj |
| 12) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging dipotong-potong.
- 2) Kelapa dibuat santan 5 gelas.
- 3) Ketumbar, jinten, lada, manis jangan, cengkeh disangga.
- 4) Bumbu-bumbu ini dihaluskan bersama semua bumbu lainnya, kecuali cengkeh, manis jangan, sereh, salam, dibiarkan utuh.
- 5) Bumbu ditumis sampai keluar minyak, daging dimasukkan berikut santan kental.
- 6) Sereh, manis jangan dan cengkeh dimasukkan pula.
- 7) Dimasak sampai dagingnya empuk. Kuahnya agak kental, warnanya kekuning-kuningan.

Jakarta, Maret 2001

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