

LAPIS PORTEGIS

1. BAHAN

1) Daging kambing	1 kg
2) Mentega	4 sendok makan
3) Tepung biskuit	1 ons

2. BUMBU

1) Bawang merah halus	2 sendok makan
2) Bawang putih	4 siung
3) Terasi	1 sendok teh
4) Laos	5 potong
5) Ketumbar	1 sendok teh
6) Jinten	½ sendok teh
7) Lada halus	½ sendok teh
8) Pala halus	¼ sendok teh
9) Cengkeh	4 biji
10) Air/kaldu	secukupnya
11) Air jeruk	1 sendok makan
12) Garam	1 sendok makan

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Lada, pala dan cengkeh ditumbuk halus.
 - 2) Daging dipotong-potong, lalu diremas-remas dengan rempah-rempah.
 - 3) Bawang merah, sisa bumbu dan terasi ditumbuk halus, digoreng dengan mentega, daging dimasukkan dan ditambah air.
 - 4) Dimasak terus hingga keluar minyaknya.
-

Jakarta, Maret 2001

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