

LAPIS TELUR (Sukabumi)

1. BAHAN

- | | |
|----------------------|----------------|
| 1) Daging sapi | ½ kg |
| 2) Telur bebek | 5 butir |
| 3) Minyak goreng | 1 sendok makan |
| 4) Mentega/margarine | 1 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Cuka | 1 sendok teh |
| 3) Lada halus | ¼ sendok teh |
| 4) Garam | ½ sendok makan |
| 5) Pala halus | 1/8 sendok teh |
| 6) Kecap | 3 sendok makan |
| 7) Seledri | 1 ikat |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daun seledri, bawang merah diiris halus.
- 2) Telur dipisahkan kuningnya, dikocok dengan irisan bawang merah dan seledri.
- 3) Daging dicincang, dimasukkan dalam adonan telur bersama pala, lada dan margarine sambil diaduk.
- 4) Ditumis dengan minyak goreng sampai kuning.
- 5) Dituangkan air kaldu 1 gelas, kalau airnya tinggal sedikit, diberi kecap dan cuka.
- 6) Sesudah berlemak diangkat.

Keterangan :

Daging sapi boleh diganti dengan daging ayam.

Jakarta, Maret 2001

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