

# LAWAR MERAH

## (Bali)

### 1. BAHAN

- |                         |           |
|-------------------------|-----------|
| 1) Sapi/babi + kulitnya |           |
| 2) Daging ayam/babi     | ¼ kg      |
| 3) Kelapa               | ¼ butir   |
| 4) Darah ayam           | 1 mangkok |

### 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 1 ons          |
| 2) Terasi       | 1 sendok teh   |
| 3) Bawang putih | 5 siung        |
| 4) Kencur       | ½ rsj          |
| 5) Lombok rawit | 6 biji         |
| 6) Jeruk sambal | 1 buah         |
| 7) Lada hitam   | ½ sendok teh   |
| 8) Garam        | 1 sendok makan |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kelapa diparut.
- 2) Kuli babi dihilangkan bulunya lalu direbus.
- 3) Daging dicincang halus.
- 4) Bawang merah digoreng.
- 5) Garam, terasi, lada halus dicampur menjadi satu, ditambah lombok rawit yang dipotong-potong lalu ditumis. Bawang putih, kencur, lombok + sedikit terasi diuleg halus lalu ditumis.
- 6) Kulit yang telah direbus diiris tipis.
- 7) Kelapa dicampur darah, diaduk sampai rata hingga warnanya merah, baru dicampur dengan daging cincang, bawang goreng dan bumbu-bumbu yang telah digoreng (diremasa dijadikan satu).
- 8) Air jeruk sambal diteteskan sedikit demi sedikit kedalam adonan dan daging tadi.

---

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal