

BUMBU LAWAR

(Bali)

1. BAHAN

1) Daging sapi	1 kg
2) Kulit sapi	1 kg
3) Darah sapi	1 cangkir
4) Kelapa	1½ butir

2. BUMBU

1) Bawang merah	20 buah
2) Terasi	1½ sendok teh
3) Bawang putih	10 siung
4) Jahe	1 rsj
5) Lombok rawit	75 biji
6) Kencur	8 rsj
7) Kemiri	1 biji
8) Garam	2 sendok makan
9) Lada hitam	¼ sendok teh

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging yang sudah disiapkan dicincang halus.
- 2) Kulitnya direbus sampai matang dan dipotong sebesar ½ cm.
- 3) Kelapa dikupas, diparut, dibuat santan dan direbus sampai kental.
- 4) Bawang merah, bawang putih, lombok, kencur, jahe dan kemiri diiris tipis. Sebagian dari bawang merah dan bawang putih diiris tipis lalu digoreng sampai kuning.
- 5) Lada ditumbuk.
- 6) Daging yang sudah hancur dicampur dengan kulit yang sudah dipotong-potong disiram dengan darah, diaduk-aduk hingga rata merahnya.

- 7) Bumbu dicampur dengan daging dan terasi, santan diaduk-aduk dibubuhi lada dan garam, bawang goreng yang diremas sebelumnya.

Jakarta, Maret 2001

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