

BUMBU RUJAK CAMPUR

(Banyumas)

1. BAHAN

1) Tempe	6 potong
2) Tahu	5 potong
3) Daging	2 ons
4) Kelapa	½ butir
5) Minyak Goreng	1 gelas

2. BUMBU

1) Bawang merah	4 buah
2) Kunir	1 rsj
3) Bawang putih	3 siung
4) Salam	1 lembar
5) Lombok merah	5 biji
6) Sereh	1 batang
7) Kemiri	4 butir
8) Gula merah	1½ sendok makan
9) Laos	1 potong
10) Garam	1 sendok makan

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging, tempe, tahu dipotong-potong.
- 2) Bumbu-bumbu dihaluskan, kecuali laos dan sereh.
- 3) Kelapa diparut diambil santannya 2 gelas.
- 4) Daging diaduk dalam bumbu, ditumis, dimasukkan laos, gula, sereh, ditambah air 1 gelas, terus diungkep.
- 5) Jika daging sudah lunak, tempe dan tahu dimasukkan, santan dituangkan, dimasak sampai berminyak.

Jakarta, Maret 2001

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