

BUNDU DAGING

(Makasar)

1. **BAHAN**

- | | |
|-----------|---------|
| 1) Daging | 1 kg |
| 2) Kelapa | 2 butir |

2. **BUMBU**

- | | |
|-----------------|------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah |
| 2) Laos | 5 iris |
| 3) Bawang putih | 1 siung |
| 4) Sereh | 2 batang |
| 5) Daun salam | 3 lembar |
| 6) Garam | secukupnya |

3. **CARA PEMBUATAN**

- 1) Daging dipotong kecil-kecil.
- 2) Kelapa diparut, dibuat santan ± 3 cangkir.
- 3) Bawang merah, bawang putih, laos dan sereh diiris-iris.
- 4) Daging dicampur dengan bumbu-bumbu, diberi santan, garam dan daun salam.
- 5) Dijerangkan sampai masak (kental).

Jakarta, Maret 2001

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