

# CONRIVILET

## 1. **BAHAN**

- |                |            |
|----------------|------------|
| 1) Daging      | ½ kg       |
| 2) Tepung roti | secukupnya |
| 3) Telur ayam  | 2 butir    |

## 2. **BUMBU**

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang timur | 1 biji         |
| 2) Garam        | 1/3 sendok teh |
| 3) Lada halus   | 1 sendok teh   |
| 4) Jeruk nipis  | 1 buah         |
| 5) Pala         | 1 sendok teh   |

## 3. **CARA PEMBUATAN**

- 1) Daging dibersihkan dari lemak-lemaknya, kemudian dipotong tipis-tipis, dibubuhi lada, pala, garam dan sesudah itu telur, jeruk nipis dan tepung roti.
- 2) Dibiarkan sebentar supaya bumbu meresap.
- 3) Bawang digoreng dengan mentega, lalu daging dimasukkan.
- 4) Supaya daging bertambah empuk, ditambahi air kaldu.
- 5) Dimasak dengan api kecil.

---

Jakarta, Maret 2001

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