

# DAGING BELACANG

## (Timor)

### 1. **BAHAN**

Daging 2 kg

### 2. **BUMBU**

1) Bawang merah	10 buah
2) Lombok besar	10 buah
3) Bawang putih	1 buah
4) Garam	1½ sendok makan
5) Terasi	1½ lempeng
6) Kecap	sedikit
7) Gula merah	½ sendok makan

### 3. **CARA PEMBUATAN**

- 1) Daging direbus, dipotong kecil-kecil, lalu digoreng.
- 2) Daun bawang merah dicuci, dipotong-potong panjangnya kurang lebih 3 cm.
- 3) Bumbu dihaluskan, ditumis dan sedikit minyak.
- 4) Dimasukkan daun bawang, daging, kecap dan sedikit air asam.
- 5) Dibiarkan sampai mendidih.

Keterangan :

Air asam dapat diganti dengan tomat yang dipotong kecil-kecil. Masakan ini harus berkuah.

---

Jakarta, Maret 2001

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