

DAGING BUMBU BALI

(Bali)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Daging | ½ kg |
| 2) Minyak goreng | 2 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 8 buah |
| 2) Laos | 1 potong |
| 3) Bawang putih | 4 siung |
| 4) Jahe | 1 rsj |
| 5) Lombok merah | 4 biji |
| 6) Daun salam | 2 lembar |
| 7) Sereh | 1 batang |
| 8) Asam | 2 mata |
| 9) Kemiri | 4 biji |
| 10) Gula merah | 1 sendok teh |
| 11) Terasi | 1 sendok teh |
| 12) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging dipotong agak lebar dan tipis.
- 2) Bumbu dihaluskan kecuali, sereh, laos dan salam.
- 3) Bumbu ditumis.
- 4) Daging dimasukkan air asam dan dimasak sampai empuk.
- 5) Setelah empuk dimasukkan santan.
- 6) Dimasak terus hingga agak kental.

Jakarta, Maret 2001

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