

DAGING BUMBU SERAPAH

(Bali)

1. BAHAN

- | | |
|---------------------|---------|
| 1) Daging sapi/babi | ½ kg |
| 2) Santan | ½ gelas |

2. BUMBU

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 8 buah |
| 2) Kencur | ¼ rsj |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Laos | ¼ rsj |
| 5) Lombok | 2 buah |
| 6) Daun salam | 3 helai |
| 7) Lada | 5 butir |
| 8) Gula merah | 1 sendok makan |
| 9) Pala | 1/5 sendok teh |
| 10) Garam | ½ sendok makan |
| 11) Cengkeh | 2 biji |
| 12) Terasi | 1 sendok makan |
| 13) Kunyit | 1 rsj |
| 14) Tepung beras | 3 sendok makan |
| 15) Jahe | ½ rsj |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging dibersihkan lalu direbus sampai lunak.
- 2) Semua bumbu dihaluskan, selain daun salam.
- 3) Santan dididihkan.
- 4) Bumbu dimasukkan dalam santan beserta tepung beras yang lalu diaduk menjadi seental bubur sumsum.
- 5) Daging dipotong-potong persegi kecil, lalu
- 6) Dihadangkan dalam piring ceper, diatasnya disiram bumbu no.4

Keterangan :

Selain daging dapat juga dipakai darah yang direbus atau kerupuk kulit.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal