

DAGING MASAK ACEH

(Aceh)

1. BAHAN

- | | |
|-----------|----------------|
| 1) Daging | ½ kg |
| 2) Minyak | 4 sendok makan |
| 3) Kelapa | ¼ butir |

2. BUMBU

- | | |
|------------------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Lada | 3 biji |
| 3) Bawang putih | 5 siung |
| 4) Kunyit bubuk | 1 sendok teh |
| 5) Lombok merah segar | 8 buah |
| 6) Sereh | 1 batang |
| 7) Lombok merah kering | 8 buah |
| 8) Daun turi | ½ tangkai |
| 9) Lombok rawit | 5 buah |
| 10) Asam | 4 mata |
| 11) Ketumbar | ½ sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging dibersihkan dan dipotong-potong.
- 2) Kelapa diparut, disangan dan digiling.
- 3) Bumbu digiling, kecuali sereh, daun turi dan asam.
- 4) Bumbu ditumis, dimasukkan daging dan diberi sedikit air.
- 5) Kelapa sangan, dimasukkan dan dimasak hingga dagingnya empuk.

Keterangan :

Masakan ini dapat pula diberi santan kental dari ½ butir kelapa.

Jakarta, Maret 2001

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