

DENDENG KELEM DAGING

1. **BAHAN**

Daging 1 kg

2. **BUMBU**

1) Bawang merah	10 buah
2) Asam	5 mata
3) Bawang putih	2 siung
4) Ketumbar	1 sendok makan
5) Laos	2 potong
6) Gula merah	½ ons
7) Daun salam	3 lembar
8) Garam	1 sendok makan

3. **CARA PEMBUATAN**

- 1) Daging dan bumbu dicampurkan jadi satu dalam penggorengan dan diletakkan diatas api.
- 2) Bila sudah hampir kering, dituangkan minyak dan digoreng sampai kering.

Jakarta, Maret 2001

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