

EMBES-EMBES DAGES (Banyumas)

1. **BAHAN**

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Dages | 10 potong |
| 2) Minyak kelapa | 1 sendok makan |
| 3) Air | 1 cangkir |

2. **BUMBU**

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 4 buah |
| 2) Laos | 1 potong |
| 3) Bawang putih | 1 siung |
| 4) Gula merah | 1 sendok teh |
| 5) Ketumbar | 1 sendok teh |
| 6) Salam | 2 lembar |
| 7) Jinten | ½ sendok teh |
| 8) Garam | 1 sendok makan |

3. **CARA PEMBUATAN**

- 1) Dages dipotong-potong sepanjang 1 jari.
- 2) Bumbu-bumbu dihaluskan kecuali daun salam, laos ditumis dengan minyak goreng sampai setengah matang.
- 3) Dages dimasukkan, diaduk rata, diberi air 1 cangkir, salam, laos, gula merah dimasukkan.
- 4) Dimasak sampai kuahnya habis akan tetapi tidak kering.

Keterangan :

Dages adalah tempe bungkrek.

Jakarta, Maret 2001

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