

ENTEK-ENTEK DAGES (Banyumas)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Dages | 5 potong |
| 2) Minyak goreng | 2 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Jahe | 2 potong |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Gula merah | ¼ ons |
| 5) Ketumbar | 1 sendok teh |
| 6) Salam | 3 lembar |
| 7) Laos | 2 potong |
| 8) Garam | 1 sendok makan |
| 9) Sereh | 1 potong |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Dages dipotong-potong sebesar jari.
- 2) Bumbu-bumbu dihaluskan kecuali daun salam, laos.
- 3) Bumbu-bumbu ditumis sampai masak, dages, salam, laos dimasukkan.
- 4) Dalam keadaan setengah masak diberi air 1 cangkir.

Jakarta, Maret 2001

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