

GADON DAGING

(Solo)

1. BAHAN

- | | |
|--------------------------|---------|
| 1) Daging yang berlemak | ½ kg |
| 2) Telur ayam atau bebek | 2 butir |
| 3) Santan kental | 1 gelas |

2. BUMBU

- | | |
|---------------------|--------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Ketumbar | 2 sendok teh |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Jinten | ½ sendok teh |
| 5) Kemiri | 4 biji |
| 6) Daun jeruk purut | 2 lembar |
| 7) Lada | 4 sendok teh |
| 8) Daun salam | 3 lembar |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging dicuci, dicincang halus.
- 2) Telur dipecah dan dikocok.
- 3) Daging dan telur dicampur.
- 4) Bumbu dihaluskan kecuali daun salam.
- 5) Santan kental dicampur dengan bumbu dan daging cincang.
- 6) Daun salam dimasukkan kedalam adonan ini dan dituangkan dalam mangkok, piring atau panci.
- 7) Dikukus sampai masak.

Keterangan :

Adonan ini dapat juga dibungkus kecil-kecil dengan daun pisang dan tiap bungkus diberi daun salam sedikit kemudian dikukus sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal