

GADON TAHU

(Purwokerto)

1. BAHAN

- | | |
|---------------|-----------|
| 1) Tahu | 15 potong |
| 2) Daging | 1½ ons |
| 3) Telur ayam | 2 butir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 3 buah |
| 2) Ketumbar | 1 sendok teh |
| 3) Bawang putih | 1 siung |
| 4) Gula merah | 1 sendok makan |
| 5) Jeruk purut | 1 iris |
| 6) Garam | ½ sendok makan |
| 7) Daun salam | 10 lembar |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Tahu dihaluskan, daging dicincang yang lembut.
- 2) Kelapa diparut, diambil santannya ¾ gelas.
- 3) Bumbu-bumbu dihaluskan, tahu dan daging dicampurkan.
- 4) Telor dikocok dicampurkan ke adonan 2, diberi jeruk purut, ditambahkan santan, diaduk sampai rata.
- 5) Daun salam dipotong-potong 1 cm.
- 6) Dibungkus daun pisang, tiap bungkus 1 sendok makan diberi daun salam, disemat dengan biting terus dikukus sampai matang.

Keterangan :

Boleh juga tidak dipakai daging dan telur ayam.

Jakarta, Maret 2001

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