

G A D O N

(Pacitan)

1. BAHAN

1) Daging	¼ butir
2) Telur	2 butir
3) Kelapa	½ butir
4) Daun pisang	1 pelepah
5) Biting	secukupnya

2. BUMBU

1) Bawang merah	5 buah
2) Lada	1 sendok teh
3) Bawang putih	3 siung
4) Gula merah	1 sendok makan
5) Ketumbar	2 sendok teh
6) Salam	5 lembar
7) Jinten	¼ sendok teh
8) Garam	2 sendok makan

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging dicuci, dicincang halus.
- 2) Kelapa diparut dibikin santan kental.
- 3) Bumbu-bumbu dihaluskan, kecuali salam.
- 4) Daging, bumbu-bumbu, kecuali salam telur yang telah dikocok, dicampur rata.
- 5) Kemudian campuran dibungkus dengan daun pisang, dialas dengan daun salam.
- 6) Sesudah dibungkus, dikukus sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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