

G A G A P E

(Makasar)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Daging | 1 kg |
| 2) Minyak goreng | 4 sendok makan |
| 3) Kelapa | 1 butir |

2. BUMBU

- | | |
|---------------|----------------|
| 1) Lada halus | 1 sendok teh |
| 2) Jinten | ½ sendok teh |
| 3) Sereh | 1 batang |
| 4) Kunyit | 2 rsj |
| 5) Laos | 2 potong |
| 6) Jahe | 2 rsj |
| 7) Kemiri | 6 biji |
| 8) Garam | 1 sendok makan |
| 9) Ketumbar | ½ sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kelapa diparut, separuhnya dibuat santan kental.
- 2) Yang lain digoreng sangan sampai kuning, dan ditumbuk halus.
- 3) Daging dibersihkan dan dipotong-potong.
- 4) Bumbu-bumbu dihaluskan dan ditumis sampai kuning, kelapa gorengan dimasukkan.
- 5) Setelah bumbu kelihatan menguning baik, baru diangkat.
- 6) Daging yang dipotong-potong dimasak dengan santan.
- 7) Bila santan telah mendidih, dimasukkan bumbu-bumbu tumis bersama daging, sampai daging lunak dan masak.

Jakarta, Maret 2001

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