

GANTALAN

(Batak)

1. BAHAN

- | | |
|---------------------------------|---------|
| 1) Kulit kerbau atau kulit sapi | 1 kg |
| 2) Rebung diiris-iris | 2 liter |

2. BUMBU

- | | |
|---------------------------|----------------|
| 1) Bawang putih | 2 siung |
| 2) Jahe | 1 rsj |
| 3) Sereh | 3 batang |
| 4) Kencur | secukupnya |
| 5) Kunyit | 2 rsj |
| 6) Lombok rawit | secukupnya |
| 7) Laos | 2 iris |
| 8) Lada | ½ sendok makan |
| 9) Kemiri | 20 biji |
| 10) Asam | 1 biji |
| 11) Kelapa | 1 biji |
| 12) Jeruk sundai (citrin) | 3 biji |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kulit dipotong-potong kecil, direbus dengan rebung dan air ± 4 liter sampai menjadi lembek.
- 2) Bila sudah keras, ditambah lagi dengan air, malam direbus, paginya dimasak lagi dengan 1 liter air.
- 3) Sesudah lunak dicampuri bumbu.
- 4) Didinginkan sampai baunya harum, lalu dipanaskan diatas api.

Keterangan :

Kulit kerbau atau kulit sapi yang sudah tersimpan lamapun dapat dipakai.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal