

G E C O K

(Sumbawa)

1. BAHAN

1) Hati sapi	½ kg
2) Daging	½ kg
3) Jeroan	½ kg
4) Minyak goreng	¼ botol
5) Kelapa	½ butir

2. BUMBU

1) Bawang merah	1 ons
2) Sereh	4 batang
3) Bawang putih	5 siung
4) Jeruk nipis	½ butir
5) Lombok merah	5 buah
6) Asam	4 mata
7) Lombok rawit	3 buah
8) Daun jeruk purut	1 lembar
9) Kemiri	5 biji
10) Belimbing wuluh	5 buah
11) Lada	5 biji
12) wijen	10 sendok makan
13) Laos	1 potong

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Hati, daging, jeroan direbus lalu diiris-iris.
- 2) Kelapa diparut, sebagian dibuat santan, sebagian disangan dan dihaluskan.
- 3) Wijen disangan dan dihaluskan.
- 4) Lada, garam, bawang merah, bawang putih, lombok rawit, kemiri dihaluskan, ditumis, dimasukkan laos dan sereh.
- 5) Santan dan kelapa sangan dimasukkan, dibiarkan sampai kental lalu diangkat, dibiarkan sampai dingin dan wijen dimasukkan.
- 6) Bawang merah, lombok merah, daun jeruk purut diiris-iris, lalu digoreng. Belimbing diiris bulat-bulat.

- 7) Daging, hati, jeroan dan sebagian bumbu yang digoreng dan bumbu yang ditumis dicampur.
- 8) Masakan ini dihiasi dengan bumbu yang digoreng (no.6).

Jakarta, Maret 2001

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