

M A H B U B

(Banten)

1. BAHAN

- | | |
|---------------------------|---------|
| 1) Lembaran gemuk kambing | ½ kg |
| 2) Daging kambing | ½ kg |
| 3) Hati kambing | ½ kg |
| 4) Kelapa | 1 butir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 20 buah |
| 2) Minyak | 4 sendok makan |
| 3) Bawang putih | 5 siung |
| 4) Gula merah | 1 sendok makan |
| 5) Sereh | 2 batang |
| 6) Ketumbar | 1 sendok teh |
| 7) Asam | 6 mata |
| 8) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Hati, daging, gemuk dicincang.
- 2) Bawang merah diiris, digoreng.
- 3) Kelapa diparut dibuat santan kental.
- 4) Ketumbar digoreng.
- 5) Sereh diiris digoreng.
- 6) Bumbu-bumbu diuleg sampai halus, dicampur dengan cincangan hati, daging dan gemuk, diberi santan yang kental.
- 7) Diaduk sampai bumbu dan santan meresap betul, lalu adonan diambil sesendok demi sesendok dan dibungkus lembaran gajih yang sudah dipotong sebelumnya.
- 8) Tiap tiga bungkus, ditusuk dengan sujen dan dibungkus lagi dengan daun pisang, ujungnya disemat dengan biring.
- 9) Dibakar sampai matang.

10) Disajikan panas-panas bungkus daun dibuang.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal