

MALBI HATI (Lampung)

1. BAHAN

1) Hati	½ kg
2) Santan kental	½ gelas
3) Minyak goreng	2 sendok makan

2. BUMBU

1) Bawang merah	5 buah
2) Jahe	½ rsj
3) Bawang putih	2 siung
4) Garam	½ sendok makan
5) Lada	10 biji
6) Kecap	2 sendok makan

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Hati dicuci dan dipotong-potong.
- 2) Sebagian dari bawang merah diiris halus dan digoreng. Yang lain digiling halus bersama bumbu-bumbu lainnya.
- 3) Bumbu yang digiling, ditumis, begitupun hati, dimasukkan 1 gelas air.
- 4) Bila sudah setengah masak, dimasukkan santan. Dimasak hingga empuk dan saosnya kental.
- 5) Dihidangkan dengan ditaburi bawang merah goreng.

Jakarta, Maret 2001

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