

LOMPONG SAGU

1. BAHAN

- | | |
|------------------|-----------|
| 1) Lombok merah | ½ kg |
| 2) Tahu | 5 potong |
| 3) Tempe | 5 bungkus |
| 4) Daging lulur | ¼ kg |
| 5) Santan kental | 2½ gelas |
| 6) Minyak goreng | ¼ gelas |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 1 buah |
| 2) Terasi | 1 sendok teh |
| 3) Bawang putih | 5 siung |
| 4) Gula merah | 1 sendok makan |
| 5) Lombok merah | 5 biji |
| 6) Garam | 1 sendok makan |
| 7) Lombok rawit | 5 biji |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Lombok dihilangkan bijinya, dicuci, lalu diiris.
- 2) Tempe diiris, dan tahu digoreng ½ masak.
- 3) Daging dicincang atau digiling.
- 4) Bumbu dihaluskan lalu ditumis, kemudian dicampurkan.
- 5) Setelah dagingnya empuk, tahu dan tempe dimasukkan dan diberi santan sebagian.
- 6) Ditambahkan sisa santan dan dimasak hingga kemerah-merahan dan kental.

Jakarta, Maret 2001

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