

# NASU CEMBA

## (Toraja)

### 1. BAHAN

- |                             |         |
|-----------------------------|---------|
| 1) Daging sapi atau kambing | 1 kg    |
| 2) Kelapa                   | 2 buah  |
| 3) Air                      | 2 liter |

### 2. BUMBU

- |                  |                |
|------------------|----------------|
| 1) Sereh         | 4 batang       |
| 2) Kunyit        | 1 sendok makan |
| 3) Laos          | 5 iris         |
| 4) Lada          | 10 gram        |
| 5) Bawang merah  | 12 buah        |
| 6) Bawang goreng | 30 gram        |
| 7) Bawang putih  | 2 buah         |
| 8) Jahe          | 5 iris         |
| 9) Daun asam     | 1 genggam      |
| 10) Garam        | secukupnya     |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging dibersihkan, dipotong-potong.
- 2) Kelapa diparut, digoreng, ditumbuk halus.
- 3) Bumbu-bumbu (kecuali daun asam) dihaluskan, dicampur dengan daging, diberi daun asam dan air.
- 4) Dijerangkan sampai masak, diberi bawang goreng kemudian diangkat.

---

Jakarta, Maret 2001

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