

# NASU KADONTENG

## (Palopo)

### 1. BAHAN

- |                  |         |
|------------------|---------|
| 1) Daging sapi   | 1 kg    |
| 2) Kelapa        | ½ butir |
| 3) Minyak goreng | ½ gelas |
| 4) Air           | 4 gelas |

### 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 6 buah         |
| 2) Sereh        | 1 batang       |
| 3) Bawang putih | 2 siung        |
| 4) Asam         | 4 mata         |
| 5) Lada         | 1 sendok teh   |
| 6) Garam        | 2 sendok makan |
| 7) Laos         | 1 potong       |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging dicuci dan dipotong-potong, sebesar telur ayam, direbus sampai lunak.
- 2) Bawang merah diiris, digoreng.
- 3) Laos diiris kecil-kecil dan dihaluskan bersama bumbu lainnya, kecuali sereh.
- 4) Kelapa diparut dan disangrai sampai merah, dihaluskan.
- 5) Bumbu yang dihaluskan diaduk dengan kelapa sangria, terus dimasukkan dalam rebusan daging yang telah empuk.
- 6) Dijerangkan dan diaduk sampai agak kental.
- 7) Dihidangkan dengan ditaburi bawang merah goreng.

Keterangan :

Jika yang dipakai daging ayam, kuahnya lebih kental dan namanya : *Bette puli*

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal