

NILABAR

(Batak)

1. BAHAN

Daging sapi atau kambing 1 kg

2. BUMBU

1) Jeruk nipis	2 biji
2) Kelapa dikukus, digoreng	1 biji
3) Laos	2 ibu jari
4) Jahe	1 ibu jari
5) Sereh	3 batang
6) Lada	1 sendok teh
7) Kunyit	2 iris
8) Lombok rawit	10 biji
9) Garam	2 sendok makan
10) Bawang putih	2 biji
11) Darah sapi atau kambing	1 cangkir
12) Kulit kayu siken Diperas airnya	½ cangkir

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Bumbu ditumbuk halus, dicampur dengan daging.
- 2) Dituangi air kulit siken dan diaduk.
- 3) Didiamkan beberapa jam lamanya.

Jakarta, Maret 2001

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