

NILOMANG

(Batak)

1. BAHAN

Tulang berdaging dari sapi, babi atau kerbau 1 kg

2. BUMBU

1) Jeruk nipis	2 biji
2) Kelapa	1 biji
3) Lada	1 sendok teh
4) Laos	2 rsj
5) Sereh	3 batang
6) pucuk kunyit	5 lembar diiris
7) Lombok rawit	10 biji
8) Garam	2 sendok makan
9) Bawang putih	2 biji
10) Bunga pisang kapok	1 biji
11) Daun murbei	2 lembar

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Tulang dicincang kecil-kecil.
- 2) Bumbu-bumbu dihaluskan dan dicampurkan.
- 3) Dimasukkan bumbu yang masih muda.
- 4) Dibakar diatas api ± 1 jam lamanya.

Keterangan :

Bambu yang muda membikin rasa menjadi enak.

Jakarta, Maret 2001

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