

ORAK ARIK PEDHA

(Jawa Tengah)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|---------|
| 1) Pedha | ¼ kg |
| 2) Minyak goreng | ¼ botol |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------|
| 1) Bawang merah | 6 buah |
| 2) Sereh | 1 batang |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Laos | 1 potong |
| 5) Lombok merah | 6 buah |
| 6) Salam | 2 helai |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Bawang merah, bawang putih dan sereh diiris halus.
- 2) Digoreng terpisah sampai kuning dan kering.
- 3) Laos diparut halus.
- 4) Pedha diambil dagingnya saja dan digoreng bersama laos parut dan daun salam sampai kuning dan kering.
- 5) Bawang merah, bawang putih goreng dan daun sereh iris dicampurkan dan diaduk sampai semua kering benar.
- 6) Diangkat dan didinginkan.
- 7) Disimpan dalam stoples agar tetap kering.

Jakarta, Maret 2001

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