

ORAK ARIK

1. BAHAN

- | | |
|--------------------|-----------------|
| 1) Kol atau buncis | ¼ kg |
| 2) Telur | 2 butir |
| 3) Daging | ½ ons |
| 4) Minyak goreng | 1½ sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 3 buah |
| 2) Lada | ¼ sendok teh |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Garam | ½ sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging dicincang halus.
- 2) Kol atau buncis diiris halus.
- 3) Bawang merah, bawang putih diiris halus.
- 4) Lada dan garam dihaluskan.
- 5) Bawang merah dan bawang putih ditumis, daging dimasukkan, sesudah itu kol/buncis dimasukkan juga, ditambah lada, garam yang dihaluskan.
- 6) Telur dikacau, dimasukkan dalam tumisan.
- 7) Diaduk sampai rata dan direbus sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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