

PALLU KALOA

(Makasar)

1. BAHAN

- | | |
|--------------|---------|
| 1) Daging | 1 kg |
| 2) Atau ayam | 1 ekor |
| 3) Kelapa | ½ butir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah |
| 2) Ketumbar | 1 sendok makan |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Jinten | 1 sendok teh |
| 5) Lada | 1 sendok teh |
| 6) Cengkeh | 5 biji |
| 7) Sereh | 2 batang |
| 8) Laos | 1 potong |
| 9) Asam | secukupnya |
| 10) Pala | ¼ biji |
| 11) Keluwak | 3 biji |
| 12) Daun salam | 3 helai |
| 13) Gula merah | 1 sendok makan |
| 14) Kayu manis | 1 potong |
| 15) Garam | secukupnya |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging dibersihkan, dipotong-potong.
- 2) Kelapa diparut, digoreng, dihaluskan sampai berminyak.
- 3) Ketumbar, jinten dan lada digoreng dalam minyak, dihaluskan, dicampur dengan daging.
- 4) Sereh, laos, bawang merah dan bawang putih diiris dan masing-masing 2/3 nya digoreng sendiri dalam minyak dihaluskan (bawang goreng ditinggal sedikit), dicampur dengan daging.
- 5) Kemudian sisa dari sereh, laos dan bawang putih dihaluskan dicampur dengan daging.

- 6) Keluwak dihaluskan dicampur dengan asam, diberi air 2 cangkir diatas.
- 7) Sisa bawang merah, ditumis dimasukkan air asam dan keluwak diberi garam, gula merah, pala, kayu manis, cengkeh, daun salam serta potongan daun sereh yang tak diiris.
- 8) Setelah mendidih dimasukkan daging, dibiarkan sampai masak, diberi kelapa tumbuk, akhirnya menjadi kental.
- 9) Dhidangkan dengan dibubuhi bawang goreng diatasnya.

Keterangan :

Masakn ini dapat juga dibikin dari ikan kakap atau ikan tengiri.

Jakarta, Maret 2001

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