

PALLU KONRO

(Makasar)

1. BAHAN

Daging bersama tulangnya 1 kg

2. BUMBU

1) Keluwak	5 biji
2) Asam jawa	secukupnya
3) Ketumbar	2 sendok teh
4) Minyak kelapa	secukupnya
5) Lada	10 biji
6) Kecap	secukupnya
7) Cengkeh	5 biji
8) Garam	secukupnya
9) Tepung kunyit	1 sendok teh

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging dibersihkan, juga tulangnya, dipotong-potong besar.
- 2) Keluwak dan rempah-rempah ditumbuk halus lalu ditumis sampai kering, dimasukkan daging dan tulang, dibubuhi garam, asam jawa, kecap dimasak sampai mendidih betul atau hingga dagingnya lembek betul. Kuahnya tetap banyak.

Jakarta, Maret 2001

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