

## CAH HATI BABI

### 1. BAHAN

- |                |        |
|----------------|--------|
| 1) Hati babi   | ½ kg   |
| 2) Kucai       | 1 ikat |
| 3) Minyak babi | 1 cgk  |

### 2. BUMBU

- |                 |            |
|-----------------|------------|
| 1) Bawang merah | 6 bh       |
| 2) Garam        | 1 sdm      |
| 3) Bawang putih | 8 siung    |
| 4) Kecap        | secukupnya |
| 5) Lada         | ½ sdt      |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Hati babi yang muda dicuci bersih, lalu dipotong tipis.
- 2) Kucai dipoting-potong, sepanjang 3 cm.
- 3) Bawang merah dan bawang putih ditumbuk.
- 4) Minyak babi dipanaskan diwajan, jika sudah panas, bawang merah dan bawang putih digoreng sampai kering.
- 5) Dimasukkan hati babi, diaduk sebentar, lalu diberi kecap, lada, garam dan air.
- 6) Jika sudah mendidih dan hati sudah empuk baru dimasukkan kucai.
- 7) Diangkat, ditaroh dipiring, ditaburi lada halus dan bawang goreng.

---

Jakarta, Maret 2001

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