

## TAMBUSAN (Bali)

### Bahan-bahan :

Daging sapi/babi/ayam	½ kg
Minyak goreng	2 sdm
Air	½ gls
Daun pisang	1 plh

### Bumbu-bumbu :

Bawang merah	6 bh	Kemiri	4 bj
Bawang putih	3 siung	Kunyit	½ rsj
Lombok besar	1 bh	Jahe	½ rsj
Lombok kecil	3 bh	Salam	4 hl
Lada	½ sdt	Kencur	½ rsj
Terasi	½ sdt	Laos	1 ptg
Garam	1 sdm		

### Cara membuatnya :

Daging dibersihkan, lalu dipotong-potong seperti membuat empal, bila dipakai daging babi, lemak dan kulit disertakan.

Semua bumbu dihaluskan kecuali salam, sebagian bawang merah diiris halus.

Daging, garam, bawang merah yang telah diiris, diremas sampai dagingnya lemas.

Ditambahkan bumbu yang telah halus, air dan minyak dicampur jadi satu.

Dibungkus daun pisang, dialas dengan daun salam.

Daging babi dapat dialas dengan daun singkong, yang telah diremas dengan garam kemudian dicuci.

Dikukus sampai masak, lalu dibakar.

### Keterangan :

Daging babi, lemak dan kulit, bungkusannya seperti gadon memanjang. Bungkusannya terdiri dari berlapis-lapis daun.

- 1. BAHAN**
  - 2. BUMBU**
  - 3. CARA PEMBUATAN**
- 
- 

Jakarta, Maret 2001

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