

CAH DAGING (Bali)

1. BAHAN

Daging sapi ¼ kg

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|---------|
| 1. Bawang merah | 5 bh |
| 2. Terasi | 1 sdt |
| 3. Bawang putih | 2 siung |
| 4. Garam | 1 sdm |
| 5. Lombok merah | 3 bj |
| 6. Minyak | 2 sdm |
| 7. Lada | ½ sdt |

3. CARA PEMBUATAN

1. Daging dicincang sampai halus.
2. Lombok terasi, lada dan garam dihaluskan lalu dicampur dengan daging yang telah dicincang.
3. Dibulatkan sebesar kemiri lalu direbus dengan air secukupnya (kalau ingin kuah banyak, airnya ditambah sampai masak).
4. Bawang merah dan bawang putih diiris tipis, digoreng.
5. Setelah daging masak, ditaruh piring cekung dan bulatan ditaburi bawang goreng.

Jakarta, Maret 2001

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