

TERIK GARING (Jawa Timur)

Bahan-bahan :

Daging sapi ½ kg
Kelapa ½ btr

Bumbu-bumbu :

Bawang merah	6 bh	Daun salam	2 lbr
Bawang putih	3 siung	Gula merah	½ sdm
Kemiri	3 bj	Garam	½ sdm
Ketumbar	1 sdt	Air kelapa	1 gls
Laos	2 iris		

Cara membuatnya :

Daging dicuci, diiris seperti lapis.

Bumbu dihaluskan, kecuali salam dan laos.

Kelapa diambil santannya.

Daging dan bumbu-bumbu direbus dalam air kelapa, hingga daging menjadi lunak dan kuahnya menjadi halus.

Kemudian santan kental dimasukkan. Dimasak sampai keluar minyaknya.

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

Jakarta, Maret 2001

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