

TIMBUNGAN (Bali)

Bahan-bahan :

Tetelan daging babi dan
Tulang-tulang muda ½ kg
Minyak goreng 4 sdm

Bumbu-bumbu :

Bawang merah	8 bh	Kencur	½ rsj
Bawang putih	4 siung	Laos	¼ rsj
Lombok merah	4 bh	Daun salam	4 lbr
Lombok rawit	2 bh	Sereh	3 btg
Lada	½ sdt	Terasi	1 sdt
Kunyit	1 rsj	Garam	1 sdm
Jahe	½ rsj		

Cara membuatnya :

Tetelan daging babi direbus bersama tulang-tulang muda.
Bumbu-bumbu dihaluskan, ditumis dan ditambah daun salam.
Setelah daging agak lunak, dimasukkan bumbu dan direbus sampai lunak.

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

Jakarta, Maret 2001

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