

SAMBAL GORENG TAHU

(Jawa Barat)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Tahu | 2 buah |
| 2) Kelapa | ¼ butir |
| 3) Minyak goreng | 4 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 4 buah |
| 2) Salam | 1 lembar |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Asam | 2 mata |
| 5) Lombok merah | 2 buah |
| 6) Gula merah | 1 sendok teh |
| 7) Laos | 1 potong |
| 8) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kelapa diparut, dibuat santan.
- 2) Lombok merah, bawang merah, bawang putih, diiris tipis.
- 3) Bumbu lain dihaluskan bersama-sama.
- 4) Tahu diiris kecil-kecil digoreng setengah kering kemudian bumbu ditumis sampai layu.
- 5) Santan dimasukkan, tahu dimasukkan, dibiarkan sampai mendidih.

Jakarta, Maret 2001

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