

LULA MAKASAR

(Makasar)

1. BAHAN

- | | |
|-------------------|----------|
| 1) Daging kambing | 1 kg |
| 2) Kelapa | 1½ butir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah |
| 2) Daun salam | 2 lembar |
| 3) Lada putih | 1 sendok teh |
| 4) Gula pasir | 1 sendok teh |
| 5) Terasi | 1 sendok teh |
| 6) Garam | 1 sendok teh |
| 7) Ketumbar | 1 sendok teh |
| 8) Mentega | 2 sendok makan |
| 9) Jinten | ½ sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging dipotong-potong persegi kecil.
- 2) Kelapa diparut, yang 1 butir dibuat santan, yang ½ butir ditinggalkan sebagai parutan.
- 3) Bumbu-bumbu ditumbuk halus, dicampur kelapa parut dan daging.
- 4) Kemudian digoreng dengan mentega.
- 5) Santan dan daun salam dimasukkan, dimasak hingga kental.

Jakarta, Maret 2001

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