

## TUM DAGING (Bali)

### Bahan-bahan :

Daging sapi/babi	¼ kg
Daun pisang	1 plp

### Bumbu-bumbu :

Bawang merah	5 bh
Kencur	2 rsj
Bawang putih	5 siung
Garam	1 sdm
Lombok merah	6 bj
Minyak kelapa	4 sdm
Terasi	1 sdt

### Cara membuatnya :

Daging dicincang halus.

Bawang merah dan 2 siung bawang putih diiris tipis, digoreng ½ matang.  
Bawang putih sisanya tadi, kencur, cabe giling, garam dihaluskan, digoreng sebentar.

Sisa lombok diiris dan terasi digoreng sebentar.

Cincangan daging dicampur dengan semua bumbu yang telah digoreng berikut bawang goreng.

Dibungkus dengan daun pisang kira-kira besarnya seperti ½ telur bebek.

Dikukus hingga masak.

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

---

Jakarta, Maret 2001

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

