

GUDEG PISANG BATU

(Sukabumi)

1. BAHAN

- | | |
|----------------------|---------|
| 1) Pisang batu muda | 1 sisir |
| 2) Kelapa | ½ butir |
| 3) Ikan gabus kering | 1 ons |

2. BUMBU

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 6 buah |
| 2) Gula pasir | 1 sendok teh |
| 3) Bawang putih | 8 siung |
| 4) Minyak babi | 4 sendok makan |
| 5) Lada halus | 1 sendok teh |
| 6) Minyak goreng | 1/3 botol |
| 7) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Udang dikupas kulitnya, jangan dibuang ekornya, dibelah dua (jangan sampai putus), diberi lada dan garam.
- 2) Tepung terigu dan telur dicampur jadi satu dengan air.
- 3) Daun bawang dipotong-potong.
- 4) Bawang merah diiris halus.
- 5) Bawang putih ditumbuk.
- 6) Rebung dipotong persegi, pinggirnya dikembang dan dipotong tipis-tipis.
- 7) Minyak dipanaskan, udang yang direndam dahulu didalam adonan tepung dimasukkan dan digoreng sampai kuning.
- 8) Bawang merah, bawang putih ditumis dengan minyak babi, diberi sedikit kaldu atau air, saus tomat, lada, garam dan gula pasir.
- 9) Jika sudah mendidih, dimasukkan rebung, daun bawang dan udang goreng.

10) Untuk dikentalkan, sausnya diberi sedikit tepung sagu, yang sudah diencerkan lebih dahulu.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal