



## Sambal Goreng Ati

Bilik » Dapur | Ahad, 5 Juni 2011 12:45

**Penulis : Wahyudi**

/\* Style Definitions \*/table.MsoNormalTable{mso-style-name:"Table Normal";mso-tstyle-rowband-size:0;mso-tstyle-colband-size:0;mso-style-noshow:yes;mso-style-priority:99;mso-style-qformat:yes;mso-style-parent:"";mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt;mso-para-margin:0cm;mso-para-margin-bottom:.0001pt;text-indent:36.0pt;mso-pagination:widow-orphan;font-size:11.0pt;font-family:"Calibri","sans-serif";mso-ascii-font-family:Calibri;mso-ascii-theme-font:minor-latin;mso-fareast-font-family:"Times New Roman";mso-fareast-theme-font:minor-fareast;mso-hansi-font-family:Calibri;mso-hansi-theme-font:minor-latin;}**Bahan Utama**

# 250 gram hati sapi, rebus sampai matang, kemudian potong kotak dadu ukuran 1x1 cm.

# 150 gram kentang, kupas dan bersihkan, kemudian potong dadu 1x1 cm.

# 150 ml santan cair.

# 1 sdm gula merah serut.

# 4 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris tipis-tipis, kemudian goreng.

# 1 batang sereh.

# 1 lembar daun salam.

# 1 ruas lengkuas, memarkan.

# Bawang merah goreng sebagai taburan.

### **Bahan Bumbu Halus**

# 2 siung bawang putih.

# 3 buah bawang merah.

# 7 buah cabe merah besar.

# 1/2 sendok teh merica putih bubuk.

# 1/2 sendok teh ketumbar.

# Garam dan gula secukupnya.

### **Cara Membuat**

# Panaskan minyak, kemudian goreng kentang yang telah dipotong ukuran dadu hingga matang. Angkat, kemudian tiriskan.

# Panaskan 2 sendok makan minyak, tumis bumbu halus, serai, daun salam, dan lengkuas hingga aromanya harum telah tercium.

# Tambahkan gula merah serut, kemudian aduk hingga rata. Masukkan hati sapi dan kentang goreng, aduk perlahan hingga rata.

# Tuangkan santan cair dan masak sampai santan menyusut.

# Masukkan cabe merah goreng, aduk rata, kemudian angkat dan sajikan.

# Sebagai pelengkap, taburkan bawang merah goreng di atasnya.

**KotaSantri.com © 2002-2026**