



Tengkleng Kambing

Bilik » Dapur | Ahad, 8 Januari 2012 12:30

Penulis : Wahyudi

Bahan

- # 300 gram iga kambing, cuci bersih.
- # 4 siung bawang putih, haluskan.
- # 4 siung bawang merah, haluskan.
- # 3 cm kunyit, haluskan.
- # 3 biji kemiri, sangrai, haluskan.
- # 2 cm jahe, memarkan.
- # 2 cm lengkuas, memarkan.
- # 1 lembar daun salam.
- # 2 lembar daun jeruk.
- # 2 cm kayu manis.
- # 3 biji cengkeh.
- # 1/2 biji pala, parut.
- # 1 batang sereh, memarkan.
- # 75 ml santan.
- # 200 ml air.
- # Garam dan gula secukupnya.

Cara Membuat

- # Tumis semua bahan (kecuali iga kambing, air, dan santan) hingga harum.
- # Masukkan iga kambing, aduk. Biarkan kaldu kambing keluar.
- # Tambahkan air, biarkan hingga iga kambing empuk.
- # Masukkan santan, aduk hingga mendidih.
- # Sajikan bersama sambal dan lontong.

Dari Info Resep