



## Opor Bebek

Bilik » Dapur | Ahad, 19 Agustus 2012 12:30

**Penulis : Wahyudi**

### Bahan Utama

- # 1 ekor bebek, potong 10 bagian, cuci bersih.
- # 2 liter air.
- # 500 ml santan dari 1 butir kelapa.
- # 2 batang serai, memarkan.
- # 3 lembar daun salam.
- # 2 sendok makan minyak goreng.

### Bahan Bumbu Halus

- # 6 butir bawang merah.
- # 4 siung bawang putih.
- # 1 sendok makan ketumbar.
- # 2 butir kemiri.
- # 1 1/2 cm jahe.
- # 3 cm lengkuas.
- # 1 sendok makan garam.
- # 1 sendok makan gula merah.
- # 1 sendok makan air asam jawa.

### Cara Membuat

- # Didihkan air, masukkan bebek, masak hingga bebek empuk, angkat, sisihkan.
- # Tumis bumbu halus sampai harum, tambahkan serai dan daun salam. Masukkan tumisan bumbu ke dalam rebusan bebek, tambahkan santan, aduk. Masak sampai mendidih dan matang. Angkat dan sajikan.

Untuk 10 porsi.

*Dari Tabloid Bintang*