



DAPUR KITA



EMPAL GENTONG

BAHAN :

- ① 250 gram daging sandung lamur sapi
- ② 250 gram hati sapi
- ③ 250 gram limpa sapi
- ④ 2 sdm minyak sayur
- ⑤ 2 lembar daun salam
- ⑥ 1 batang serai, memarkan
- ⑦ 1 liter santan encer dari 1 butir kelapa parut
- ⑧ 250 ml santan kental dari ½ butir kelapa parut

BUMBU, HALUSKAN :

- ① 8 butir bawang merah
- ② 4 siung bawang putih
- ③ 4 butir kemiri
- ④ 3 cm kunyit
- ⑤ Sdt merica butiran
- ⑥ Sdt garam

TABURAN :

- ① 3 sdm bawang merah goreng
- ② 2 sdm daun bawang iris halus

Cara Membuat Empal Gentong Khas Cirebon :

- ※ Rebus daging sapi dan jeroan secara terpisah dalam air secukupnya hingga empuk.
 - ※ Angkat daging dan jeroan, potong-potong. Sisihkan kaldu daging sebanyak 500 ml.
 - ※ Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Tambahkan salam dan serai, aduk hingga layu.
 - ※ Taruh dalam panci, tuangi kaldu dan santan encer. Masak hingga mendidih dan bumbu meresap.
 - ※ Tuangi santan kental. Masak dengan api kecil hingga kuah kental dan berminyak.
 - ※ Angkat. Taburi Bahan Taburan. Sajikan Panas-Panas.
- Untuk 4 porsi.

喪訊

耀彩雷女士逝世

本會會計周麗雲之母親耀彩雷女士不幸於民國一〇一年元月十六日辭世，享年七十有八歲，家屬擇於民國一〇一年二月七日星期二上午十一假台北市立第一殯儀館大覺廳設奠舉行家祭與公祭隨即發引火化。

李鑑勳先生逝世

本會會員李生元之父親李鑑勳先生不幸於民國一〇一年元月二十三日辭世，享年九十有三，家屬擇於民國一〇一年二月十六日星期四下午二時四十分假台北市立第二殯儀館懷親廳設奠舉行家祭與公祭隨即發引火化。