

Empal Gapit

BAHAN - 1 sachet BAMBOE RAWON - 400 g daging utuh (pilih sengkel/samcan), potong menjadi 5 bagian, tebal 1 1/2 - 2 cm, daging di gulung rapat, gunakan gapitan - 500 ml air kelapa - 2 lembar daun jeruk purut - 1 batang sereh, memarkan - 100 ml santan kental - 1 sdm gula merah yang sudah diserut - Minyak Goreng untuk menggoreng **CARA MEMBUAT** 1.campur jadi satu:**BAMBOE RAWON**, daging yang telah digapit, air kelapa, daun jeruk, dan sereh. Rebus dengan api kecil hingga daging empuk. 2.Tuang santan kental dan gula merah, Didihkan hingga tercium aromanya dan bumbu habis terserap. Angkat dan sisihkan 3.Panaskan minyak, goreng EMPAL GAPIT ala Bamboe sebentar. sajikan bersama nasi putih hangat dan sambal terasi

