

# SAMBAL GORENG PEPAYA MUDA

## 1. BAHAN

- |                |                |
|----------------|----------------|
| 1) Pepaya muda | 1 buah         |
| 2) Kikil       | ½ ons          |
| 3) Kelapa      | ½ butir        |
| 4) Minyak      | 3 sendok makan |
| 5) Petai       | 1 papan        |

## 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah         |
| 2) Asam         | 2 mata         |
| 3) Bawang putih | 2 siung        |
| 4) Gula merah   | 1 sendok teh   |
| 5) Lombok merah | 5 buah         |
| 6) Garam        | 1 sendok makan |
| 7) Salam        | 1 lembar       |
| 8) Terasi       | 1 sendok teh   |
| 9) Laos         | 1 potong       |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Pepaya muda dikupas, dicuci, dipotong-potong setebal ½ cm, selebar 1 cm.
- 2) Bumbu dihaluskan, kecuali salam dan laos.
- 3) Kikil dipotong-potong, petai diiris kecil-kecil.
- 4) Kelapa diparut, dibuat santan.
- 5) Bumbu ditumis, kikil dimasukkan, sesudah lunak baru pepaya muda, ditambah bumbu-bumbu dan bahan-bahan lainnya.
- 6) Dibiarkan sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia  
 Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal