

# SAYUR ASAM OYONG

## 1. BAHAN

- |                |        |
|----------------|--------|
| 1) Oyong       | 6 buah |
| 2) Tomat       | 1 ons  |
| 3) Daging      | 1 ons  |
| 4) Daun bawang | 1 ikat |

## 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 6 buah         |
| 2) Selederi     | 2 tk           |
| 3) Bawang putih | 2 siung        |
| 4) Gula merah   | 1 sendok makan |
| 5) Lombok merah | 6 buah         |
| 6) Garam        | 1 sendok makan |
| 7) Lombok hijau | 6 buah         |
| 8) Vetsin       | 2 bungkus      |
| 9) Laos         | 1 potong       |
| 10) Kecap       | 2 sendok makan |
| 11) Daun salam  | 2 lembar       |
| 12) Minyak      | 3 sendok makan |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Oyong dicuci, dikupas, dipotong-potong.
- 2) Daun bawang, selederi, dicuci bersih, diiris halus.
- 3) Bawang merah, bawang putih, lombok merah dan lombok hijau diiris halus.
- 4) Bumbu-bumbu setelah diiris, ditumis.
- 5) Daun bawang, selederi dan oyong dimasukkan, ditutup.
- 6) Tomat, vetsin dan kecap dimasukkan.

---

---

Jakarta, Maret 2001

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