

# SAYUR ASEM BATANG KELADI

## (Purwokerlo)

### 1. BAHAN

- |                  |        |
|------------------|--------|
| 1) Batang keladi | 1 ikat |
| 2) Kedele        | 1 ons  |

### 2. BUMBU

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

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Batang keladi yang telah dijemur dikupas, dicuci dengan air kapur, dipotong.
- 2) Kedele direbus sampai masak, batang keladi dimasukkan.
- 3) Bumbu-bumbu dihaluskan kecuali salam dan laos.
- 4) Kalau sudah mendidih bumbu dimasukkan.

---

Jakarta, Maret 2001

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