

# SAYUR ASEM (Purwokerlo)

## 1. BAHAN

- |                   |                |
|-------------------|----------------|
| 1) Kacang panjang | 2 ikat         |
| 2) Kacang tanah   | 1/2 ons        |
| 3) Labu siam      | 1 buah         |
| 4) Daun melinjo   | ½ ons          |
| 5) Minyak goreng  | 1 sendok makan |

## 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 3 buah         |
| 2) Salam        | 2 lembar       |
| 3) Bawang putih | 1 siung        |
| 4) Asam         | 5 mata         |
| 5) Lombok merah | 3 biji         |
| 6) Gula merah   | 2 sendok teh   |
| 7) Kemiri       | 6 buah         |
| 8) Garam        | 1 sendok makan |
| 9) Laos         | 2 iris         |
| 10) Terasi      | 1/2 sendok teh |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Air 6 gelas dididihkan.
- 2) Bumbu dihaluskan, ditumis, kemudian dimasukkan kedalam air yang telah mendidih.
- 3) Sayuran dibersihkan, dipotong-potong kemudian dimasukkan.
- 4) Sesudah masak, baru diangkat dari api.

---

---

Jakarta, Maret 2001

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