

SAYUR BENING KACANG PANJANG

(Banyumas)

1. BAHAN

- | | |
|-------------------|--------|
| 1) Kacang panjang | 2 ikat |
| 2) Jagung muda | 6 buah |
| 3) Taoge | 1 ons |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang putih | 2 siung |
| 2) Kencur | 1 rsj |
| 3) Gula merah | 1 sendok teh |
| 4) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kacang panjang dan jagung muda dipotong-potong.
- 2) Bawang putih, kencur, dikupas, diiris-iris.
- 3) Air direbus ± 6 gelas, kacang panjang, jagung muda, taoge dan bumbu dimasukkan. Setelah masak diangkat.

Keterangan :

Temu kunci sering dipergunakan sebagai pengganti kencur ; bawang putih sering diganti dengan bawang merah.

Jakarta, Maret 2001

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