

SAYUR BENING TERONG (Banyumas)

1. BAHAN

- | | |
|-----------------|--------|
| 1) Terong besar | 2 biji |
| 2) Bayam | 1 ikat |
| 3) Jagung muda | 6 biji |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 3 buah |
| 2) Gula merah | 1 sendok makan |
| 3) Lada putih | ½ sendok teh |
| 4) Garam | 1 sendok makan |
| 5) Pala | 1 iris |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Terong dikupas dipotong-potong agak besar.
- 2) Bawang merah diiris, digoreng.
- 3) Bayam, jagung dipotong-potong.
- 4) Bumbu-bumbu dihaluskan kecuali gula merah.
- 5) Jagung direbus dengan air 5 gelas, setelah mendidih dimasukkan terong.
- 6) Jika telah masak, dimasukkan bumbu-bumbu, gula jawa, bayam.
- 7) Kalau mau diangkat dimasukkan bawang goreng, diaduk-aduk sebentar.

Jakarta, Maret 2001

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