

# SAYUR BOBOR BAYAM

## 1. BAHAN

- |           |         |
|-----------|---------|
| 1) Bayam  | 1kg     |
| 2) Kelapa | ½ butir |

## 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 4 buah         |
| 2) Kencur       | ¼ rsj          |
| 3) Bawang putih | 1 siung        |
| 4) Ketumbar     | 1 sendok teh   |
| 5) Laos         | 1 iris         |
| 6) Daun salam   | 2 lembar       |
| 7) Gula pasir   | 1 sendok makan |
| 8) Garam        | 1 sendok makan |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Bayam dicuci dan dipetik dari tangkainya.
- 2) Kelapa diparut dan diambil santannya.
- 3) Bumbu dihaluskan, kecuali laos dan daun salam.
- 4) Santan dijerangkan, bumbu-bumbu dimasukkan bersama-sama daun salam dan laos, terus diaduk-aduk, agar santan jangan sampai pecah.
- 5) Setelah mendidih, bayam dimasukkan.
- 6) Dibiarkan masak.

---

---

Jakarta, Maret 2001

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