

SAYUR BOBOR DAUN KELOR

1. BAHAN

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 1) Daun kelor | 1 ikat |
| 2) Kelapa | $\frac{1}{4}$ butir |
| 3) Air kapur sirih | $\frac{1}{2}$ gelas |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Kencur | 1 rsj |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Daun salam | $\frac{1}{4}$ lembar |
| 5) Kunci | 1rsj |
| 6) Gula merah | 1 sendok makan |
| 7) Laos | 1potong |
| 8) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daun diambil dari tangkainya.
- 2) Disiram air kapur, tak usah dicuci, karena rasa lalu akan menjadi pahit.
- 3) Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
- 4) Bumbu dihaluskan, dimasukkan dalam santan, dimasak sampai mendidih.
- 5) Daun kelor dimasukkan, sambil diaduk-aduk, lalu diangkat.

Jakarta, Maret 2001

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