

SAYUR GURIH

(Riau)

1. BAHAN

- | | |
|----------------|-----------|
| 1) Jagung muda | 3 buah |
| 2) Daun katuk | 1 ons |
| 3) Udang segar | ½ ons |
| 4) Santan | 2 cangkir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|------------|
| 1) Bawang merah | secukupnya |
| 2) Bawang putih | secukupnya |
| 3) Garam | secukupnya |
| 4) Jahe | secukupnya |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Jagung muda diiris-iris, udang dikuliti, daun katuk dibersihkan, lombok diiris.
- 2) Lombok, bawang merah, bawang putih, garam, kaki udang dan kepala udang digiling halus.
- 3) Jagung, udang, dan bumbu-bumbu dimasak dengan sedikit air sampai masak.
- 4) Kemudian dimasukkan santan serta daun katuk dan dimasak sampai masak.
- 5) Jangan lupa mengaduk, supaya santan jangan pecah.

Jakarta, Maret 2001

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