

SAYUR KACANG MERAH

(Bandung)

1. BAHAN

- | | |
|-------------------|-------|
| 1) Kacang merah | ¼ kg |
| 2) Daging tetelan | 2 ons |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Gula merah | ½ sendok makan |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Laos | 1 iris |
| 5) Lombok merah | 2 buah |
| 6) Daun salam | 2 lembar |
| 7) Tomat | 1 buah |
| 8) Daun bawang | 2 batang |
| 9) Garam | ½ sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kacang merah dan daging dicuci, direbus sampai lunak.
- 2) Tomat, daun bawang, bawang merah, bawang putih, lombok merah, dicuci dan diiris-iris.
- 3) Irisan dimasukkan kedalam rebusan kacang tanah, begitu pula salam dan laos.
- 4) Pada akhirnya, garam, gula dan air asam dimasukkan.

Jakarta, Maret 2001

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