

SAYUR KECAMBAB KEDELE

(Madura)

1. BAHAN

- | | |
|--------------------|----------------|
| 1) Kecambah kedele | 2 ons |
| 2) Kelapa | ¼ butir |
| 3) Minyak goreng | 2 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah |
| 2) Kencur | 1/2 rsj |
| 3) Bawang putih | 1 siung |
| 4) Jeruk limo | ½ butir |
| 5) Lombok merah | 5 buah |
| 6) Garam | 1 sendok makan |
| 7) Kunyit | 1/3 rsj |
| 8) Terasi | 1/2 sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kelapa dikupas, diparut.
- 2) Bawang merah, lombok, diiris tipis, digoreng.
- 3) Bumbu-bumbu lain ditumbuk halus, dicampur dengan kelapa parut.
- 4) Kecambah direbus, dicampur dengan bumbu hingga rata, diberi air jeruk limo.
- 5) Diatasnya ditaburi bawang merah yang telah digoreng.

Jakarta, Maret 2001

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