

# SAYUR LEMENG (Solo)

## 1. BAHAN

- |               |        |
|---------------|--------|
| 1) Ayam       | 1 ekor |
| 2) Gula merah | ¼ kg   |

## 2. BUMBU

- |                           |                |
|---------------------------|----------------|
| 1) Bawang merah           | 1 ons          |
| 2) Asam                   | 1 ons          |
| 3) Lombok rawit           | ½ ons          |
| 4) Garam                  | 2 sendok makan |
| 5) Daun salam             | 2 lembar       |
| 6) Air                    | 2 liter        |
| 7) Laos                   | 1 potong       |
| 8) Bambu (potongan bambu) | 6 batang       |
| 9) Terasi                 | 1 ons          |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dibuang tulang dan selaput-selaputnya.
- 2) Dipotong-potong dan dicuci bersih, dimasukkan dalam potongan-potongan bambu, diberi salam, laos dan lombok rawit.
- 3) Bumbu dihaluskan, dicampur air dan ditapis dengan kain.
- 4) Tapisan digantungkan, supaya air dapat menetes jadi tidak diperas.
- 5) Bila telah habis air yang ada dalam kain, kuah dibagikan dalam bumbung ± ¾ tinggi bumbungnya ; disumbat rapat, dimasukkan dalam kaleng minyak tanah yang diberi air, dan dimasak selama 1 malam.

---

---

Jakarta, Maret 2001

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