

SAYUR LIKLIK

(Bali)

1. BAHAN

- | | |
|-----------------|------------|
| 1) Daun kelor | 15 tangkai |
| 2) Kacang merah | 1 ons |
| 3) Kelapa | 1/6 butir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 butir |
| 2) Terasi | 1 sendok teh |
| 3) Bawang putih | 1 siung |
| 4) Jahe | 1 rsj |
| 5) Lombok rawit | 5 biji |
| 6) Daun salam | 2 lembar |
| 7) Laos | 1 potong |
| 8) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daun kelor dilepas dari tangkainya lalu direbus sampai mendidih, diangkat.
- 2) Direndam air dingin, diperas, diremas hingga airnya habis.
- 3) Kacang dicuci, direbus hingga empuk.
- 4) Semua bumbu diparut, kecuali terasi dan daun salam.
- 5) Bumbu yang telah diparut, diaduk dengan terasi dan garam.
- 6) Dimasukkan bumbu beserta daun salam dalam kacang. Kemudian direbus sampai mendidih.
- 7) Baru dimasukkan daun kelor dan diangkat apabila sayur sudah mendidih.

Keterangan :

Waktu memasukkan daun kelor dalam kacang yang sudah berbumbu,
diaduk rata.

Jakarta, Maret 2001

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

Hal. 2/ 2