

SAYUR LOMBOK HIJAU

(Solo)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Lombok hijau | ½ kg |
| 2) Gereh petek | ¼ kg |
| 3) Petai | 1 papan |
| 4) Minyak kelapa | 4 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|------------------|
| 1) Bawang merah | 8 buah |
| 2) Daun salam | 2 lembar |
| 3) Bawang putih | 4 siun |
| 4) Gula merah | 1 sendok makan |
| 5) Laos | 1 potong |
| 6) Garam | 1/2 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Lombok hijau diiris halus, ditaruh pada saringan kemudian disiram dengan air, supaya bijinya hilang ditiriskan.
- 2) Gereh Petek dicuci bersih, dijemur sampai kering setelah kering digoreng.
- 3) Petai dikuliti dan tiap mata dibelah dua.
- 4) Bawang merah dan bawang putih diiris, terus di tumis sebentar, salam, laos, gula garam dan lomboknya dimasukkan.
- 5) Ditutup sebentar, diberi air ¼ gelas. Bila lombok telah layu, gereh yang telah digoreng dimasukkan. Kecap dan asam dimasukkan juga.
- 6) Dibiarkan sampai bumbu meresap, kemudian diangkat dari api.

Keterangan :

Gereh Petek = ikan asin

Jakarta, Maret 2001

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