

# GULAI RAMPON

## (Aceh)

### 1. BAHAN

1) Daun ubi kaju	½ ikat
2) Daun ubi djalar	½ ikat
3) Bajam	½ ikat
4) Daun melinjo	1 genggam
5) Buah melinjo	1 genggam
6) Jagung muda	1 buah
7) Udang	4 sendok makan
8) Kacang panjang	5 buah

### 2. BUMBU

1) Bawang merah	5 buah
2) Asam sunti/	
3) Lombok hijau	8 buah
4) Belimbing wuluh	5 buah
5) Lombok rawit	10 buah
6) Tomat muda	1 buah
7) Asam gelugur	5 biji
8) Garam	2 sendok makan

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Sayuran dibersihkan dan dipotong-potong, udang dibersihkan.
- 2) Kelapa diparut dan diambil santannya sebanyak 6 gelas.
- 3) Bumbu diiris halus.
- 4) Santan dan bumbu dididihkan.
- 5) Sayuran dimasukkan dan dimasak hingga matang.

---

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia  
Disadur oleh : Ika Budiawati