

# GULENE RAMPAUE

## (Aceh)

### 1. BAHAN

1. Nangka muda	2 potong
2. Kacang panjang	1 ikat
3. Labu air	1/3 bh
4. Udang/kerang	1 ons
5. Daun kangkung	2 ikat
6. Daun melinjo	1 ons
7. Daun kacang panjang	2 ikat
8. Daun ubi	2 ikat
9. Belimbing wuluh	2 bh
10. Daun jeruk purut	sedikit

### 2. BUMBU

1) Lombok rawit	10 buah
2) Garam	1 sendok makan
3) Asam sunti	sedikit

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Nangka muda, melinjo, kacang panjang, labu, daun jeruk purut, udang atau kerang serta belimbing direbus dengan air secukupnya sampai matang, kemudian dimasukkan pepaya muda bersama-sama dengan daun tadi yang sudah dipotong-potong, ditutup sebentar.
- 2) Kalau daun-daun sudah matang, diulek asam sunti, lombok rawit, garam, dan belimbing yang sudah matang, lalu diangkat diolah bersama-sama dengan bumbu-bumbu tadi.
- 3) Dimasukkan dalam sayur, kira-kira 3 menit lalu diangkat.

Jakarta, Maret 2001

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