

KARE DAUN SINGKONG

1. BAHAN

- | | |
|------------------|---------|
| 1) Daun singkong | 3 ikat |
| 2) Kelapa | ½ butir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Ketumbar | ½ sendok teh |
| 3) Bawang putih | 5 siung |
| 4) Kunyit | 1 rsj |
| 5) Laos | 1 potong |
| 6) Gula merah | 1 sendok makan |
| 7) Kemiri | 6 biji |
| 8) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daun singkong disiram air panas, direndam sebentar, ditiriskan.
- 2) Kelapa diparut dibuat santan 4 gelas.
- 3) Daun singkong dipotong-potong.
- 4) Bumbu-bumbu dihaluskan, kecuali laos.
- 5) Bumbu-bumbu direbus bersama santan dan daun singkong.
- 6) Dimasak sampai daunnya empuk.

Jakarta, Maret 2001

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