

LODEH BAYAM

1. BAHAN

- | | |
|----------------|----------|
| 1) Bayam | 1 ikat |
| 2) Tempe bosok | 2 potong |
| 3) Kelapa | ¼ butir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 6 buah |
| 2) Daun salam | 2 lembar |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Gula pasir | 1 sendok makan |
| 5) Lombok rawit | 5 buah |
| 6) Garam | 1 sendok makan |
| 7) Lada | 1 sendok teh |
| 8) Minyak | 2 sendok makan |
| 9) Jahe | 1 rsj |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kelapa diparut dibuat santan 2 gelas.
- 2) Bumbu-bumbu dihaluskan, kecuali, laos dan salam.
- 3) Bayam dibersihkan dipotong-potong.
- 4) Bumbu ditumis, santan dimasukkan.
- 5) Sesudah mendidih bayam dimasukkan.
- 6) Dimasak sebentar, kemudian diangkat.

Jakarta, Maret 2001

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