

LODEH DAUN SINGKONG KARET

1. BAHAN

1) Daun singkong karet muda	1 ikat
2) Kelapa	½ butir
3) Minyak goreng	2 sendok makan
4) Daging	1 ons
5) Tomat	1 ons

2. BUMBU

1) Bawang merah	6 buah
2) Kemiri	5 biji
3) Bawang putih	3 siung
4) Daun salam	2 lembar
5) Lombok merah	5 buah
6) Gula merah	1 sendok makan
7) Laos	1 potong
8) Garam	1 sendok makan

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daun singkong disiram dengan air panas, diaduk-aduk sampai layu, dibiarkan.
- 2) Kelapa diparut, diambil santannya 3 gelas.
- 3) Daging dipotong-potong kecil.
- 4) Daun singkong dicuci, dipotong-potong.
- 5) Tomat diiris-iris.
- 6) Bumbu dihaluskan.
- 7) Bumbu-bumbu yang dihaluskan, ditumis.
- 8) Daging, daun singkong dan tomat dimasukkan.
- 9) Dimasak terus sampai lunak.

Jakarta, Maret 2001

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