

LODEH JANTUNG PISANG

(Purwokerto)

1. BAHAN

1) Jantung pisang kapok	2 buah
2) Kelapa	½ butir
3) Daun melinjo	1 gengam
4) Pete	1 papan
5) Tempe bosok	1 potong
6) Udang kering	2 sendok makan

2. BUMBU

1) Bawang merah	5 buah
2) Salam	1 lembar
3) Bawang putih	1 siung
4) Gula merah	1 sendok teh
5) Lombok hijau	10 buah
6) Garam	1 sendok makan
7) Laos	1/3 rsj
8) Terasi	1 sendok teh

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Jantung pisang dibakar sampai masak, diambil kulitnya yang gosong, kemudian dipotong-potong.
- 2) Kelapa diparut, dibuat santan kental.
- 3) Bumbu-bumbu diiris halus, pete dipotong-potong, tempe bosok dihaluskan.
- 4) Santan direbus, dimasukkan bumbu-bumbu.
- 5) Setelah mendidih bahan-bahan dimasukkan, diaduk-aduk supaya tidak pecah.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Hal. 1/ 2

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal