

# LODEH NANGKA MUDA

## 1. BAHAN

1) Nangka muda	1 kg
2) Daun melinjo	1 ons
3) Petai	10 mata
4) Teri	½ ons
5) Kelapa	½ butir

## 2. BUMBU

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

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Nangka muda dikupas dicuci lalu dicincang.
- 2) Daun melinjo dibuang tangkainya, dicampurkan dengan nangka tersebut.
- 3) Petai dikupas, tiap mata dibelah dua.
- 4) Lombok, bawang merah dan bawang putih diiris tipis, dimasukkan kedalam panci, direbus bersama sayuran.
- 5) Teri dicuci, dimasukkan kedalam panci tersebut.
- 6) Dimasak sampai sayuran empuk.
- 7) Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
- 8) Santan dimasukkan, dimasak sampai matang.

---

Jakarta, Maret 2001

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