

LODEH TERONG

1. BAHAN

1) Terong	2 buah
2) Daun so	2 genggam
3) Tempe bosok	2 potong
4) Udang kering	2 sendok makan
5) Kelapa	1/2 butir
6) Petai	7 mata

2. BUMBU

1) Bawang merah	4 buah
2) Daun salam	2 lembar
3) Bawang putih	2 siung
4) Gula merah	1 sendok makan
5) Lombok hijau	6 buah
6) Garam	1½ sendok makan
7) Laos	1 potong

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kelapa diparut, diambil santannya 3 gelas.
- 2) Lombok hijau diiris kasar.
- 3) Bawang merah, bawang putih, petai diiris-iris.
- 4) Bumbu-bumbu direbus dengan santan sampai mendidih.
- 5) Terong dibersihkan, dipotong-potong.
- 6) Dimasukkan terong, daun so, tempe bosok, udang kering, diaduk-aduk sampai masak.

Keterangan :

Ada juga yang dicampur dengan kacang panjang, taoge dan tempe.

Jakarta, Maret 2001

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