

LODEH (Rembang)

1. BAHAN

1) Kacang panjang	1 ikat
2) Terong	1 buahh
3) Daun melinjo	1 genggam
4) Kelapa	½ butir
5) Kaldu	1 gelas

2. BUMBU

1) Bawang merah	5 buah
2) Laos	1 potong
3) Bawang putih	3 siung
4) Salam	2 lembar
5) Lombok merah	5 buah
6) Gula merah	2 sendok teh
7) Lombok rawit	3 buah
8) Garam	1 sendok makan
9) Tomat	4 buah

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
- 2) Kacang panjang dipotong-potong sepanjang 2 cm, terong dikupas dipotong-potong, daun melinjo dibuang tangkainya.
- 3) Bumbu-bumbu dihaluskan, dimasukkan kedalam air kaldu yang sudah mendidih.
- 4) Bahan-bahan dimasukkan, kalau sudah layu, baru santan dimasukkan, diaduk-aduk supaya tidak pecah.

Jakarta, Maret 2001

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