

OPOR NANGKA MUDA

1. BAHAN

- | | |
|----------------|-----------|
| 1) Nangka muda | 1 kg |
| 2) Kelapa | 1/2 butir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 4 buah |
| 2) Ketumbar | 1/2 sendok teh |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Gula merah | 1 sendok makan |
| 5) Kemiri | 4 biji |
| 6) Garam | 1 sendok makan |
| 7) Lada | 1/2 sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Nangka muda direbus sampai lunak
- 2) Bumbu dihaluskan, dimasukkan kedalam rebusan nangka.
- 3) Kelapa diparut, diambil santannya.
- 4) Dimasukkan kedalam sayuran tadi, dimasak sampai airnya berkurang.

Jakarta, Maret 2001

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