

OPOR PARE

1. BAHAN

- | | |
|------------------------|-----------|
| 1) Pare | 3 buah |
| 2) Kelapa setengah tua | 1/4 butir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Kencur | 1/4 rsj |
| 2) Asam | 1 mata |
| 3) Lombok merah | 4 buah |
| 4) Garam | 1/2 sendok teh |
| 5) Terasi | 1/2 sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Pare dibelah, dibuang bijinya.
- 2) Kelapa diparut.
- 3) Bumbu-bumbu dihaluskan, dicampur kelapa.
- 4) Bumbu dan kelapa dimasukkan dalam pare.
- 5) Dikukus sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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