

PA' KADONTEN

(Toraja)

1. BAHAN

- | | |
|----------------|---------|
| 1) Nangka muda | 1 buah |
| 2) Kelapa | 2 buah |
| 3) Air | 1 liter |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah |
| 2) Sereh | 3 batang |
| 3) Bawang putih | 1 buah |
| 4) Laos | 3 iris |
| 5) Daun kucai | 10 batang |
| 6) Lombok besar | 10 buah |
| 7) Daun asam | 1 genggam |
| 8) Lada | 10 gram |
| 9) Kunyit | 1 sendok makan |
| 10) Garam | secukupnya |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Nangka dikupas, dicuci dipotong-potong, direbus sampai lembek, diangkat, airnya dibuang.
- 2) Kelapa diparut, digoreng, ditumbuk halus sampai berminyak.
- 3) Daun kucai diiris-iris, lombok dikeluarkan bijinya dan diiris-iris.
- 4) Sereh, laos, bawang merah, bawang putih dan lada dihaluskan.
- 5) Nangka dicampur dengan semua bumbu-bumbu, diberi air dijerangkan sampai airnya seimbang dengan sayur.

Jakarta, Maret 2001

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