

# SAMBAL GODOG

## (Malang)

### 1. BAHAN

- |                   |                |
|-------------------|----------------|
| 1) Pepaya muda    | 1 biji         |
| 2) Kacang panjang | 2 ikat         |
| 3) Santan         | 4 gelas        |
| 4) Minyak goreng  | 2 sendok makan |

### 2. BUMBU

- |                    |                |
|--------------------|----------------|
| 1) Bawang merah    | 3 buah         |
| 2) Salam           | 2 lembar       |
| 3) Bawang putih    | 2 siung        |
| 4) Belimbing wuluh | 3 biji         |
| 5) Lombok merah    | 5 buah         |
| 6) Gula jawa       | ½ sendok makan |
| 7) Lombok hijau    | 4 buah         |
| 8) Garam           | ½ sendok makan |
| 9) Laos            | 1 potong       |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Sayuran dicuci, dipotong-potong.
- 2) Belimbing, lombok diiris serong.
- 3) Bumbu-bumbu dihaluskan kecuali laos, salam ditumis.
- 4) Dimasukkan sayuran jika telah layu, dimasukkan santan.
- 5) Direbus sampai masak sambil diadu-aduk.

---

Jakarta, Maret 2001

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