

SAMBAL GORENG BUNCIS

1. BAHAN

- | | |
|-----------|----------------|
| 1) Buncis | ½ kg |
| 2) Tempe | 4 potong |
| 3) Tomat | 1 butir |
| 4) Minyak | 2 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Lombok merah | 10 buah |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Gula merah | 1 sendok teh |
| 5) Laos | 1 potong |
| 6) Garam | 1 sendok makan |
| 7) Salam | 2 lembar |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Buncis diiris miring tipis-tipis.
- 2) Tempe diiris-iris, tomat dipotong-potong.
- 3) Bawang merah, bawang putih, lombok diiris halus, ditumis dengan minyak goreng.
- 4) Buncis dimasukkan, tempe dan tomat ditambahkan, diberi air ½ gelas, direbus sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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