

SAYUR LUMBU PEDAS

(Magelang)

1. BAHAN

Lumbu 4 ikat

2. BUMBU

1) Bawang putih	2 siung
2) Salam	2 lembar
3) Lombok rawit	10 buah
4) Gula merah	1 sendok teh
5) Laos	1 potong
6) Garam	1 sendok makan
7) Kencur	1 rsj
8) Terasi	1 sendok teh

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Air 2 liter direbus sampai mendidih, lumbu dimasukkan.
- 2) Bumbu-bumbu dihaluskan kecuali salam, laos.
- 3) Sesudah lumbu lunak, bumbu dimasukkan, diaduk dan direbus sampai masak betul, supaya tidak gatal.

Jakarta, Maret 2001

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