

SAYUR MENIR DAUN KELOR

1. BAHAN

- | | |
|-----------------|--------|
| 1) Daun kelor | 2 ikat |
| 2) Daun kemangi | 1 ikat |
| 3) Labu | ½ kg |
| 4) Jagung muda | 5 buah |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Kunci | 1 rsj |
| 3) Garam | 1 sendok makan |
| 4) Gula | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daun kelor direbus setengah masak.
- 2) Labu dikupas, diiris setebal ½ cm.
- 3) Jagung diiris-iris.
- 4) Bawang merah, garam, dan gula, kunci dihaluskan bersama jagung diiris.
- 5) Air direbus sampai mendidih.
- 6) Semua bumbu, labu, daun kelor, dan kemangi dimasukkan dan diaduk.
- 7) Dimasak sebentar.

Jakarta, Maret 2001

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