

SAYUR MENIR KENTAL

1. BAHAN

- | | |
|---|---------|
| 1) Jagung muda | 4 buah |
| 2) Bayam atau sayuran lain (daun kelor, daun katuk) | 1 kalo |
| 3) Air | 8 gelas |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 8 buah |
| 2) Kunci | 1/2 rsj |
| 3) Garam | 4 sendok makan |
| 4) Gula | 4 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Bumbu diuleg (dihaluskan).
- 2) Jagung muda disisir dan turut diuleg.
- 3) Air dijerangkan.
- 4) Campuran jagung dan bumbum dimasukkan, direbus.
- 5) Setelah mendidih, bayam dimasukkan.
- 6) Direbus sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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