

SAYUR MENIR KOL (Wonosobo)

1. BAHAN

Kol ½ kg

2. BUMBU

1) Bawang merah 4 buah
2) Kunci 1 rsj
3) Garam 1 sendok makan
4) Gula pasir 1½ sendok makan
5) Salam 2 lembar

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Bawang merah, kunci, diiris, dimasukkan kedalam air perebus, ditambahkan salam, gula pasir dan garam.
- 2) Kol dipotong-potong.
- 3) Setelah bumbu-bumbu masak, kol dimasukkan, dijerangkan sampai matang.

Jakarta, Maret 2001

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