

# SAYUR MENIR

## 1. BAHAN

- |              |        |
|--------------|--------|
| 1) Bayam     | 2 ikat |
| 2) Labu siam | ¼ buah |

## 2. BUMBU

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

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Bumbu-bumbu semua dihaluskan, kunci dimemarkan.
- 2) Dimasak air 2 gelas, dimasukkan bumbu dan menir.
- 3) Labu siam dikupas, dibersihkan dan dipotong.
- 4) Bayam dibersihkan dipotong-potong.
- 5) Bila labu telah masak, bajam dimasukkan.
- 6) Setelah bayam layu baru diangkat.

### Keterangan :

Bagi mereka yang gemar masakan manis, dapat ditambahkan gula gula sedikit, diwaktu mencampur bumbunya.

---

Jakarta, Maret 2001

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