

# SAYUR NANGKA MUDA

## 1. BAHAN

- |                |          |
|----------------|----------|
| 1) Nangka muda | 1 kg     |
| 2) Daging      | 1 ons    |
| 3) Kelapa      | ¼ butir  |
| 4) Tempe bosok | 2 potong |

## 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah         |
| 2) Ketumbar     | 1 sendok teh   |
| 3) Bawang putih | 2 siung        |
| 4) Jinten       | 1 sendok teh   |
| 5) Lombok merah | 5 buah         |
| 6) Laos         | 1 potong       |
| 7) Kemiri       | 5 butir        |
| 8) Garam        | 1 sendok makan |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging dan nangka direbus sampai lunak.
- 2) Bumbu-bumbu dihaluskan, ditumis, dimasukkan kedalam rebusan.
- 3) Kelapa diparut, dibuat santan.
- 4) Santan dituangkan kedalam adonan bumbu dan dijerangkan sampai masak.

---

Jakarta, Maret 2001

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