

SAYUR OJONG

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Oyong | 10 buah |
| 2) Minyak kelapa | ½ gelas |
| 3) Ebi | 2 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah |
| 2) Selederi | ½ ikat |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Tomat | 3 biji |
| 5) Lada putih | 1 sendok teh |
| 6) Daun bawang | 1 ikat |
| 7) Pala | ¼ sendok teh |
| 8) Garam | 2 sendok makan |
| 9) Kemiri | 3 biji |
| 10) Vetsin | 2 bungkus |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ojong dikupas, dicuci dipotong bulat-bulat setebal ± 1 cm
- 2) Daun selederi, daun bawang diiris.
- 3) Ebi direndam sampai empuk.
- 4) Bawang merah, bawang putih, diiris halus, digoreng.
- 5) Bumbu lainnya dihaluskan ditumis, dimasukkan daun bawang, oyong, tomat, vetsin.
- 6) Ditambahkan air 6 gelas, ditutup.
- 7) Setelah empuk, diangkat.

Jakarta, Maret 2001

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