

SAYUR PEPAYA MUDA

(Bali)

1. BAHAN

- | | |
|--------------------------|------------|
| 1) Pepaya muda yg sedang | 1 buah |
| 2) Tetelan | 1 ons |
| 3) Kelapa | ¼ butir |
| 4) Minyak goreng | secukupnya |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 4 buah |
| 2) Terasi | 1 sendok teh |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Garam | 1 sendok makan |
| 5) Lombok merah | 3 buah |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Tetelan dibersihkan dan direbus.
- 2) Kelapa diparut, dibuat santan.
- 3) Bawang merah diiris tipis lalu digoreng sampai kuning.
- 4) Semua bumbu dihaluskan, lalu ditumis sebentar.
- 5) Pepaya dikupas, dipotong segi 4 kecil-kecil.
- 6) Setelah tetelan cukup masak, ditambahkan santan. Ditunggu hingga mendidih lagi, baru dimasukkan pepayanya berikut bumbu yang telah ditumis.
- 7) Dihidangkan dengan bawang goreng diatasnya.

Jakarta, Maret 2001

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