

SAYUR PODOMORO

1. BAHAN

- | | |
|-------------|---------|
| 1) Kangkung | 5 ikat |
| 2) Kelapa | ¼ butir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Daun salam | 1 lembar |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Gula merah | 1 sendok makan |
| 5) Laos | 1 potong |
| 6) Garam | 1 sendok makan |
| 7) Kunci | 1 rsj |
| 8) Terasi | 1 sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kangkung dipotong-potong kecil.
- 2) Kelapa diparut, diambil santannya kira-kira 2 liter.
- 3) Bawang merah, bawang putih, kunci dan terasi diuleg sampai halus.
- 4) Kangkung dan bumbu direbus dulu dengan air 1 gelas.
- 5) Ditambah salam, laos, gula dan garam.
- 6) Setelah mendidih, santan dimasukkan, direbus sampai kangkungnya masak.

Jakarta, Maret 2001

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