

# SAYUR PUCUK LABU

## 1. BAHAN

- |                        |           |
|------------------------|-----------|
| 1) Pucuk labu          | 20 batang |
| 2) Ikan laut (kapasan) | 1 ekor    |
| 3) Kelapa              | ¼ butir   |

## 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 6 buah         |
| 2) Lombok       | 4 biji         |
| 3) Jahe         | 1 rsj          |
| 4) Garam        | 1 sendok makan |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Pucuk labu dibersihkan dan dipotong-potong.
- 2) Ikan laut dikuliti, dibuang sisiknya, serta isi perutnya dan dipanggang sampai setengah matang.
- 3) Kelapa dikupas, diparut diambil santannya.
- 4) Semua bumbu dihaluskan, digoreng sampai masak, dimasukkan santan dengan ikannya lalu digarami.
- 5) Bila sudah mendidih, baru pucuk labu dimasukkan dan ditunggu sampai pucuk labunya masak, baru diangkat.

---

Jakarta, Maret 2001

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