

SAYUR PUTRI GUNUNG

1. BAHAN

- | | |
|----------------|-----------|
| 1) Daun kelor | 2 ikat |
| 2) Kelapa | 2 butir |
| 3) Jagung muda | 5 tongkol |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Salam | 2 lembar |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Gula merah | 1½ sendok makan |
| 5) Ketumbar | 2 sendok teh |
| 6) Garam | 2 sendok makan |
| 7) Kencur | 1 rsj |
| 8) Terasi | 1 sendok teh |
| 9) Laos | 1 potong |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daun kelor dibuangi tangkainya dan dicuci.
- 2) Kelapa diparut, dibuat santan.
- 3) Jagung dikupas, dipotong-potong.
- 4) Bawang merah, bawang putih, ketumbar, garam, kencur dihaluskan.
- 5) Laos dimemarkan.
- 6) Santan direbus sampai mendidih, semua bumbu dimasukkan.
- 7) Jagung dimasukkan.
- 8) Jika telah mendidih, daun salam, laos dan gula ditambahkan, sambil diaduk-aduk.
- 9) Setelah jagung masak, daun kelor dimasukkan, diaduk selama 1 menit.

Jakarta, Maret 2001

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