

SAYUR RAMBANAN

(Bali)

1. BAHAN

- | | |
|-------------------|---------|
| 1) Kecambah | ¼ kg |
| 2) Kacang panjang | 4 ikat |
| 3) Nangka muda | ½ kg |
| 4) Minyak goreng | ¼ gelas |
| 5) Kelapa | ¼ butir |

2. BUMBU

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah |
| 2) Laos | 1/2 rsj |
| 3) Bawang putih | 5 siung |
| 4) Daun salam | 2 lembar |
| 5) Lombok merah | 2 buah |
| 6) Sereh | 1 batang |
| 7) Lada | ¼ sendok teh |
| 8) Garam | 1 sendok makan |
| 9) Kunyit | 1 rsj |
| 10) Tepung beras | 2 sendok makan |
| 11) Jahe | ½ rsj |
| 12) Terasi | 1 sendok teh |
| 13) Kencur | ½ rsj |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Semua bahan sayuran direbus satu persatu sampai masak. Kelapa diparut dibuat santan 2 gelas.
- 2) Bawan merah 5 buah dan 2 siung bawang putih diiris tipis lalu digoreng sampai kuning.
- 3) Sisa bumbu lainnya diulek halus dan diberi tepung yang dicairkan dengan santan dan dimasak agak kental, baru diangkat.
- 4) Kacang panjang dipotong-potong, begitu pula nangkanya ditaruh diatas piring yang sedikit cekung, diatasnya diberi bumbu yang sudah kental dan diatas bumbu diberi bawang goreng.

Keterangan :

- 1) Berbagai macam sayuran rebus dapat dimakan dengan saos ini.
- 2) Lebih enak saos itu kalau dimasukkan kedalamnya $\frac{1}{2}$ gelas blondo.

Jakarta, Maret 2001

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