

SAYUR REBUNG

1. BAHAN

- | | |
|-----------|---------|
| 1) Rebung | 1 kg |
| 2) Kelapa | ¼ butir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 3 buah |
| 2) Jahe | 1 rsj |
| 3) Bawang putih | 1 siung |
| 4) Gula | 1 sendok makan |
| 5) Ketumbar | 1 sendok teh |
| 6) Garam | 1 sendok makan |
| 7) Kunyit | 1 rsj |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Rebung diiris tipis, direbus sampai lunak, ditiriskan.
- 2) Bumbu-bumbu dihaluskan.
- 3) Kelapa diparut dibuat santan.
- 4) Irisan rebung dan bumbu dimasukkan dalam santan, dijerangkan sampai masak sambil diaduk-aduk.
- 5) Dimasak sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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