

# SAYUR SAWI HIJAU

## 1. BAHAN

- |               |        |
|---------------|--------|
| 1) Sawi hijau | 1 ikat |
| 2) Daging     | ½ ons  |
| 3) Ebi        | 1 ons  |

## 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 4 buah         |
| 2) Bawang putih | 2 siung        |
| 3) Lombok rawit | 10 buah        |
| 4) Garam        | ½ sendok makan |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging direbus dengan air ± 2 gelas, sampai menjadi lunak.
- 2) Daging diiris persegi kecil.
- 3) Ebi direndam sebentar dalam air panas.
- 4) Daun sawi dibersihkan, diiris-iris.
- 5) Bawang merah dan bawang putih diiris tipis dimasak sampai mendidih.
- 6) Daun sawi dimasukkan sebentar.
- 7) Diangkat dari api dan dimakan dengan lombok rawit.

---

Jakarta, Maret 2001

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