

SAYUR SAWI PUTIH

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Sawi putih | 1 ikat |
| 2) Minyak goreng | 2 sendok makan |
| 3) Ebi | 1 ons |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Bawang putih | 4 siung |
| 3) Lombok merah | 3 buah |
| 4) Garam | ½ sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Sawi dicuci diiris-iris ± 2 cm panjangnya.
- 2) Ebi direndam dalam air hangat.
- 3) Bawang merah, bawang putih, lombok merah diiris halus.
- 4) Bumbu ditumis, ebi dimasukkan, sesudah itu sawi terakhir air. Dimasak sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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