

SAYUR SIBULUNG-PULUNG

(Makasar)

1. BAHAN

- | | |
|--------------------------------|-------------|
| 1) Berbagai-bagai sayuran daun | 1 kg |
| 2) Kacang ijo | ½ liter |
| 3) Jantung pisang kapok | 1 buah |
| 4) Ikan kering | secukupnya. |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah |
| 2) Kemiri | 6 butir |
| 3) Lada | 10 butir |
| 4) Terasi | 3 gram |
| 5) Tomat | 2 buah |
| 6) Garam | secukupnya |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kacang ijo direbus sampai masak betul.
- 2) Bumbu-bumbu diulek halus.
- 3) Jantung pisang diiris-iris, dimasukkan bersama kacang ijo, menyusul daun-daunan, ditambahkan bumbu dan ikan kering.
- 4) Setelah masak ditambah 5 sendok air palu mala.

Jakarta, Maret 2001

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