

SAYUR ULIH

(Bali)

1. BAHAN

- | | |
|-------------------|-----------|
| 1) Kacang panjang | 1 ikat |
| 2) Taoge kedele | 1 mangkok |
| 3) Toge | 1 mangkok |
| 4) Kelapa | ½ butir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1. Bawang merah | 1 buah |
| 2. Terasi | 1 sendok teh |
| 3. Bawang putih | 1 siung |
| 4. Kencur | 1 rsj |
| 5. Lombok merah | 1 biji |
| 6. Daun salam | 2 lembar |
| 7. Lombok rawit | 5 biji |
| 8. Jeruk limau | ½ buah |
| 9. Kemiri | 1 biji |
| 10. Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

1. Kacang panjang direbus hingga empuk.
2. taoge direbus sampai setengah matang.
3. Bawang diiris tipis, terus digoreng kuning.
4. Semua bumbu dihaluskan, kecuali jeruk limau dan daun salam, kemudian digoreng sebentar.
5. Kelapa dikupas, diparut, dibuat santan 1½ gelas.
6. Santan dimasak sampai mendidih, baru dimasukkan bumbu yang telah digoreng beserta daun salamnya terus diaduk, supaya santan tidak pecah.
7. Setelah santan dan bumbu mendidih, baru diangkat.
8. Dengan bumbu-bumbu ditambah bawang goreng dan air jeruk limau.

Keterangan :

Waktu mencampur sayuran dengan bumbu, kacang panjang diremas-remas supaya jadi lunak.

Jakarta, Maret 2001

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