

# SAYUR UNI

## 1. BAHAN

- |                |         |
|----------------|---------|
| 1) Kelapa      | ¼ butir |
| 2) Nangka muda | 1 kg    |
| 3) Kaldu       | 2 gelas |

## 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 4 buah         |
| 2) Ketumbar     | ½ sendok teh   |
| 3) Bawang putih | 2 siung        |
| 4) Asam         | 1 sendok makan |
| 5) Lombok merah | 3 biji         |
| 6) Gula merah   | 1 sendok makan |
| 7) Lombok rawit | 6 biji         |
| 8) Terasi       | 1 sendok teh   |
| 9) Lada         | ½ sendok teh   |
| 10) Garam       | 1 sendok makan |
| 11) Laos        | 1 potong       |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Nangka muda dikupas, dipotong dan direbus dengan kaldu sampai lunak.
- 2) Kelapa diparut diambil santannya ± 1 gelas.
- 3) Bumbu dihaluskan, lalu dimasukkan dalam rebusan nangka.
- 4) Santan dimasukkan, sambil diaduk supaya jangan pecah.
- 5) Dimasak sampai kuahnya tinggal sedikit.

---

Jakarta, Maret 2001

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