

# SEMUR JENGKOL

## (Pasarminggu)

### 1. BAHAN

- |                  |                |
|------------------|----------------|
| 1) Jengkol       | 1 ons          |
| 2) Minyak goreng | 2 sendok makan |

### 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 3 buah         |
| 2) Jahe         | 1 iris         |
| 3) Bawang putih | 2 siung        |
| 4) Kecap        | 4 sendok makan |
| 5) Lada         | 1 sendok teh   |
| 6) Garam        | 1 sendok teh   |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Jengkol dibersihkan, dikupas, dibelah dua, direbus sampai masak.
- 2) Setelah masak airnya dibuang, dicuci lagi.
- 3) Bumbu dihaluskan ditumis dengan minyak.
- 4) Jengkol dimasukkan diberi sedikit air, ditambah kecap, direbus sampai masak.

---

Jakarta, Maret 2001

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