

BINDE BILUHUTA

(Gorontalo))

1. BAHAN

| | |
|---------------------|----------|
| Jagung muda dipipil | 1 liter |
| Udang kecil | 1½ liter |

2. BUMBU

| | |
|-----------------|------------|
| Bawang merah | 10 buah |
| Lombok rawit | 1 sendok |
| Tomat | 2 buah |
| Belimbing wuluh | 10 buah |
| Daun bawang | 5 helai |
| Daun kemangi | 10 helai |
| Jeruk nipis | 1 buah |
| Garam | secukupnya |

3. CARA PEMBUATAN

Jagung direbus.

Udang dikeluarkan kepalanya, dicuci, dipotong-potong halus, direbus dengan air secukupnya.

Pisang batu dicuci, diiris-iris halus.

Bawang merah, tomat, daun bawang, belimbing daun kemangi, dipotong-potong halus.

Lombok, garam, diulek.

Udang yang sudah direbus dicampur dengan bumbu-bumbu, dimasukkan kedalam panci, ditambah kelapa parut.

Jagung rebus dan air rebusan yang masih mendidih bersama kelapa dimasukkan.

Jeruk diperas airnya, dimasukkan.

Diaduk sampai rata.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal