

BEKO

(Makasar)

1. BAHAN

- | | |
|----------------|----------|
| 1) Labu | 1 buah |
| 2) Ikan kering | ½ ekor |
| 3) Rebung | 2 batang |
| 4) Kelapa | 1 butir |

2. BUMBU

- | | |
|---------------|------------|
| 1) Daun arago | 3 pucuk |
| 2) Daun asam | 1 tangkai |
| 3) Lombok | secukupnya |
| 4) Garam | secukupnya |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Labu dikupas dipotong-potong, direbus, diiris-iris, ikan kering dipotong-potong.
- 2) Kelapa diparut, dibuat santan 5 cangkir, daun arago dipotong-potong, lombok dan garam dihaluskan, daun asam dibuang tangkainya.
- 3) Labu dan rebung diberi santan, dimasukkan bumbu-bumbu, setelah mendidih dimasukkan ikan kering.

Jakarta, Maret 2001

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