

BOTOK BEKASEM (Rembang)

1. BAHAN

1) Udang	1/4 kg
2) Nasi	1½ gelas
3) Kelapa muda	½ butir
4) Daun pisang	secukupnya

2. BUMBU

1) Bawang merah	5 buah
2) Lombok rawit	5 buah
3) Bawang putih	5 siung
4) Laos	1 iris
5) Lombok merah	3 buah
6) Garam	½ sendok makan
7) Lombok hijau	½ ons

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Udang dibersihkan.
- 2) Bawang putih, laos, garam dihaluskan, dicampur udang dan nasi.
- 3) Disimpan dalam panci 2 hari lamanya.
- 4) Dimasak, diberi irisan lombok hijau.
- 5) kelapa diparut, bumbu-bumbu lainnya dihaluskan dicampur rata dengan bahan-bahan tersebut.
- 6) Dibungkusi, dikukus sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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