

JAGUNG DAN LOMBOK MERAH

1. **BAHAN**

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Jagung segar | 6 buah |
| 2) Mentega | 2 sendok makan |
| 3) Gula putih | 1 sendok teh |

2. **BUMBU**

- | | |
|----------------------------|----------------|
| 1) Seledri dipotong-potong | ½ cangkir |
| 2) Santan | ½ cangkir |
| 3) Bawang merah iris | ¼ cangkir |
| 4) Irisan lombok | 2 sendok makan |
| 5) Garam | 1 sendok teh |

3. **CARA PEMBUATAN**

- 1) Jagung, bawang merah, gula, garam, dan air ditumis.
- 2) Ditunggu selama 10 menit sampai jagungnya lunak, lalu dimasukkan lombok merah, seledri dan susu.
- 3) Dimasak sampai mendidih. Dihidangkan panas-panas.

Jakarta, Maret 2001

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