

KULUBAN KREMA (Banyumas)

1. BAHAN

- | | |
|------------------------|---------|
| 1) Daun Krema | 1 ikat |
| 2) Kelapa setengah tua | ¼ butir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 3 buah |
| 2) Laos | 2 potong |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Gula merah | 1 sendok teh |
| 5) Lombok merah | 3 biji |
| 6) Garam | ½ sendok makan |
| 7) Kencur | 1 rsj |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daun krema dikukus sampai masak.
- 2) Kelapa diparut.
- 3) Bumbu dihaluskan kecuali laos, kelapa dicampur bumbu, diaduk.
- 4) Direbus dengan air 1½ gelas sampai masak.

Keterangan :

- 1) Daun krema dapat dimakan diaduk dengan bumbu atau tidak.
- 2) Daun krema adalah daun krokot.

Jakarta, Maret 2001

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