

KULUBAN MEGONO (Wonosobo)

1. BAHAN

1) Nangka muda	1 kg
2) Kacang panjang	1 ikat
3) Buncis	1 ons
4) Taoge	1 ons
5) Daun kol	5 lembar
6) Kelapa	½ butir

2. BUMBU

1) Bawang merah	3 buah
2) Laos muda	1 potong
3) Bawang putih	2 siung
4) Kemiri	5 biji
5) Lombok merah	3 buah
6) Terasi	½ sendok teh
7) Lombok rawit	5 buah
8) Garam	1 sendok makan
9) Sereh	1 batang

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Nangka muda dibersihkan, lalu dicincang.
- 2) Buncis, kacang panjang dan daun kol dipotong-potong.
- 3) Lombok dibuangi bijinya, diiris halus.
- 4) Bumbu beserta laos muda, terasi ditumbuk halus.
- 5) Irisan lombok merah dicampurkan.
- 6) Setelah selesai semua, ditaroh dalam sebuah kukusan berturut-turut, nangka muda, sayur-sayuran dan yang paling atas bumbunya.
- 7) Dikukus sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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