

KULUBAN (Purwokerto)

1. BAHAN

- | | |
|------------------------|---------|
| 1) Kangkung | 2 ikat |
| 2) Kacang panjang | 2 ikat |
| 3) Daun so | 2 ikat |
| 4) Bayam | 1 ikat |
| 5) Taoge | 1 ons |
| 6) Kelapa setengah tua | ½ butir |

2. BUMBU

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

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Sayuran dibersihkan, direbus, ditiriskan.
- 2) Kacang panjang dipotong-potong, taoge disiram dengan air mendidih sampai layu.
- 3) Kelapa diparut.
- 4) Bawang putih, lombok, kencur, terasi digoreng, kemudian dihaluskan, ditambah garam, gula dan kelapa parut.
- 5) Sayuran, bumbu dan kelapa parut dicampur rata.

Jakarta, Maret 2001

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