

# LABU AIR ISI BAKSO

## **1. BAHAN**

- |                |         |
|----------------|---------|
| 1) Juhi        | ½ kg    |
| 2) Daging babi | ¼ kg    |
| 3) Telur ayam  | 3 butir |
| 4) Labu air    | 1 buah  |

## **2. BUMBU**

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 6 buah         |
| 2) Minyak babi  | 1 sendok makan |
| 3) Bawang putih | 10 siung       |
| 4) Garam        | secukupnya     |
| 5) Lada halus   | 1 sendok teh   |

## **3. CARA PEMBUATAN**

- 1) Daging babi dicincang halus.
- 2) Juhi dipotong kecil-kecil.
- 3) Bawang merah diiris lalu digoreng.
- 4) Bawang putih ditumbuk halus.
- 5) Labu air dikupas kulitnya, dicuci bersih, dibelah dua dan dibuang bijinya.
- 6) Daging babi dicampur dengan juhi yang sudah halus diberi lada, garam, goreangan bawang merah, bawang putih dan telur.
- 7) Diaduk sampai rata dan diisikan kedalam labu.
- 8) Sesudah itu dikukus sampai matang.

Keterangan :

Boleh dimakan dengan kecap dan lombok rawit.

Jakarta, Maret 2001

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