

LAWAR SAYURAN (Bali)

1. BAHAN

1) Keluwih muda	1 buah
2) Nangka muda	1 potong
3) Daging	1 ons
4) Kulit daging	$\frac{1}{2}$ gelss
5) Darah ayam	1 ons
6) Minyak goreng	$\frac{1}{4}$ botol

2. BUMBU

1) Bawang merah	1 ons
2) Kunyit	$\frac{1}{2}$ rsj
3) Bawang putih	10 siung
4) Kencur	$\frac{1}{2}$ rsj
5) Lombok rawit	10 biji
6) Terasi	1 sendok teh
7) Laos	$\frac{1}{4}$ potong
8) Garam	$\frac{1}{2}$ sendok makan
9) Jahe	$\frac{1}{2}$ rsj
10) Jeruk sambal	1 buah

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Keluwih dan nangka, dikupas, dibelah-belah lalu direbus sampai masak, kemudian dicincang jangan terlalu halus.
- 2) Kulit daging direbus, kemudian diiris-iris seperti sayuran tetapi lebih panjang.
- 3) Bawang merah dan bawang putih sebagian diiris-iris lalu digoreng, lombok rawit sebagian diiris lalu digoreng sebentar.
- 4) Terasi dan garam dicampur dan digoreng sebentar.
- 5) Semua bumbu diiris halus, kecuali jeruk sambal, lalu ditumis.
- 6) $\frac{3}{4}$ dari daging dipanggang lalu diiris seperti sayuran.
- 7) $\frac{1}{4}$ dari daging dicincang halus, dicampur dengan bumbu, terasi goreng dan darah ayam, ditambah air jeruk.

- 8) Sayuran, kulit daging, dimasukkan dan dicampur rata. Terakhir dicampurkan bawang merah, dan lombok goreng.
 - 9) Dihidangkan dalam piring lonjong.
-
-

Jakarta, Maret 2001

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