

BOTOK JAMUR GIGIT

(Rembang)

1. BAHAN

- | | |
|------------------------|------------|
| 1) Kelapa setengah tua | ½ butir |
| 2) Jamur gigit | ½ mangkok |
| 3) Daun pisang | secukupnya |
| 4) Biting | secukupnya |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 4 buah |
| 2) Lombok merah | 3 buah |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Asam | 4 mata |
| 5) Ketumbar | ½ sendok teh |
| 6) Terasi | ½ sendok teh |
| 7) Laos | 1 iris |
| 8) Garam | 1 sendok makan |
| 9) Lombok rawit | 7 buah |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Jamur direndam air panas, kira-kira ¼ jam, dicuci bersih.
- 2) Kelapa dibersihkan, diparut.
- 3) Bumbu-bumbu dihaluskan, kecuali lombok rawit, dicampur dengan kelapa, diberi air kira-kira 1 cangkir, jamur diperas, dicampur dengan bumbu beserta lombok rawit.
- 4) Dibungkus dengan daun pisang, dikukus sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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