

# BOTOK KEDELE HITAM

## (Wonosobo)

### 1. BAHAN

- |                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| 1) Kedele hitam       | $\frac{3}{4}$ kg    |
| 2) Kelapa             | $\frac{1}{2}$ butir |
| 3) Daun pisang klutuk | 3 lembar            |
| 4) Biting             | secukupnya          |

### 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 4 buah         |
| 2) Daun salam   | 20 lembar      |
| 3) Bawang putih | 2 siung        |
| 4) Gula merah   | 1 sendok makan |
| 5) Lombok rawit | 20 buah        |
| 6) Garam        | 1 sendok teh   |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kedele dibersihkan, direndam 1 malam.
- 2) Ditumbuk dalam lumping, jangan terlalu halus.
- 3) Kelapa diparut, dicampur dengan kedele yang telah ditumbuk.
- 4) Bumbu-bumbu dihaluskan, kecuali daun salam dan lombok rawit, dicampurkan dengan no.3.
- 5) Dimasukkan air 1 gelas agar jangan keras.
- 6) Adonan dibungkus ± 2 sendok makan tiap bungkus, dasarnya diberi 1 lembar daun salam dan atasnya dihiasi dengan lombok rawit 1 atau 2 buah.
- 7) Dikukus sampai kuning.

---

Jakarta, Maret 2001

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