

# BOTOK LIREH

## (Banyumas)

### 1. BAHAN

- |                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| 1) Daun lempuyang muda (lireh) | 5 ikat    |
| 2) Kelapa muda                 | ½ butir   |
| 3) Tempe bosok                 | 4 potong  |
| 4) Daun pisang                 | 1 pelepah |

### 2. BUMBU

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

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daun lireh dicuci, dipotong, ditumbuk sampai halus.
- 2) Kelapa diparut.
- 3) Semua bumbu dan tempe bosok dihaluskan.
- 4) Sesudah itu semua bahan dicampur.
- 5) Botok dibungkus dengan daun pisang dikukus sampai masak.

---

Jakarta, Maret 2001

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