

BOTOK LOMPONG

(Wonosobo)

1. **BAHAN**

- | | |
|----------------|----------------|
| 1) Lompong | 7 batang |
| 2) Udang kecil | 2 sendok makan |
| 3) Kelapa muda | ½ butir |

2. **BUMBU**

- | | |
|----------------------|--------------|
| 1) Bawang merah | 4 buah |
| 2) Sereh | 1 batang |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Kulit jeruk purut | 1 iris |
| 5) Lombok rawit | 3 buah |
| 6) Gula merah | 1 sendok teh |
| 7) Laos | 1 potong |
| 8) Garam | 1 sendok teh |

3. **CARA PEMBUATAN**

- 1) Lompong yang telah layu dibuang kulitnya, dipotong-potong pendek.
- 2) Kelapa muda diparut, bumbu-bumbu dihaluskan kecuali sereh, laos, kulit jeruk purut.
- 3) Bumbu-bumbu direbus, tambah air ½ panci sampai masak, dimasukkan udang dan kelapa muda.
- 4) Sesudah mendidih dimasukkan lompong.

Keterangan :

Lompong = tangkai daun tales.

Jakarta, Maret 2001

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