

# BOTOK MLANDINGAN

## (Purwokerto)

### 1. BAHAN

- |                        |            |
|------------------------|------------|
| 1) Mlandingan          | 1 gelas    |
| 2) Kelapa setengah tua | 1 butir    |
| 3) Daun pisang         | secukupnya |
| 4) Biting              | secukupnya |

### 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 3 buah         |
| 2) Laos         | 1 potong       |
| 3) Lombok merah | 2 buah         |
| 4) Gula merah   | 1 sendok teh   |
| 5) Lombok hijau | 5 buah         |
| 6) Tempe bosok  | 2 potong       |
| 7) Lombok rawit | 3 buah         |
| 8) Garam        | ½ sendok makan |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kelapa diparut.
- 2) Semua bumbu-bumbu dihaluskan kecuali lombok hijau.
- 3) Lombok hijau diiris tipis serong.
- 4) Semuanya dicampur rata.
- 5) Dibungkus dengan daun pisang ± 3 sendok makan.
- 6) Dikukus sampai masak.

Keterangan :

- 1) Ada juga yang menggantikan laos dengan kencur ditambah ikan teri.
- 2) Boleh juga tiap bungkus diberi 1 buah lombok rawit.
- 3) Mlandingan = petai cina, lamtoro.

---

---

Jakarta, Maret 2001

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