

BOTOK PUTREN (Rembang)

1. BAHAN

- | | |
|------------------------|-----------|
| 1) Putren | 20 buah |
| 2) Kelapa setengah tua | ½ butir |
| 3) Ikan asin peda | ½ ons |
| 4) Daun pisang | 3 pelepah |

2. BUMBU

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

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Putren diiris tipis-tipis bulat.
- 2) Kelapa diparut, ikan asin dicuci, dipotong menjadi 3.
- 3) Durinya dibuang, kepalanya dibakar, dihaluskan, diberi sedikit air, disaring, dicampur dengan kelapa dan putren.
- 4) Semua bumbu dihaluskan, dicampur dengan adonan no.3.
- 5) Campuran dibungkus, dalamnya diisi dengan ikan asin sepotong, dikukus.

Jakarta, Maret 2001

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