

BOTOK YUYU (Rembang)

1. BAHAN

- | | |
|------------------------|------------|
| 1) Kelapa setengah tua | ½ butir |
| 2) Yuyu | 10 ekor |
| 3) Daun pisang | secukupnya |
| 4) Biting | secukupnya |

2. BUMBU

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

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Juju dibersihkan, ditumbuk diambil airnya.
- 2) Kelapa dibersihkan, diparut.
- 3) Bumbu dihaluskan dicampur dengan kelapa dan air juju.
- 4) Dibungkus dengan daun pisang, dikukus sampai masak.

Keterangan :

Yuyu adalah sebangsa kepiting kecil yang hidup di air tawar.

Jakarta, Maret 2001

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